

CANDY

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manual de instrucciones para encimera de inducción

SPANISH

Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione

ITALIAN

Indukčná varná doska

SLOVAKIA

Indukcijska kuhalna plošča

SLOVENIA

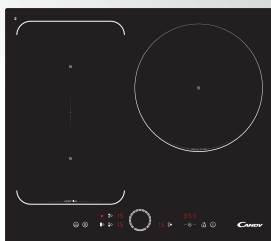
Instrukcja użytkowania indukcyjnej płyty grzejnej

POLISH

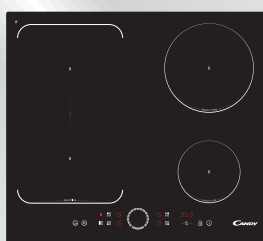
Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели

RUSSIAN

CFA 62



CFA 62



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.

Safety Warnings

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

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.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked hob surface. If the hob surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the hob 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.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- 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 hob surface 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 hob 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 use a steam cleaner to clean your hob.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob top.
- 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.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- This appliance is designed for domestic use only.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Induction 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.

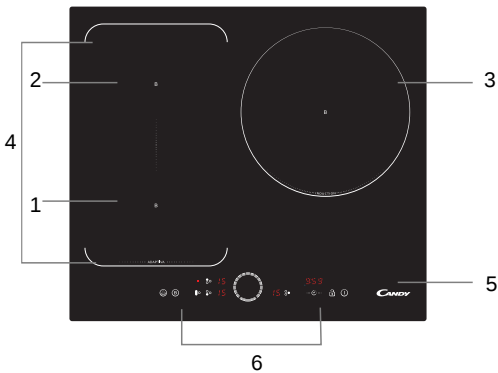
For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview

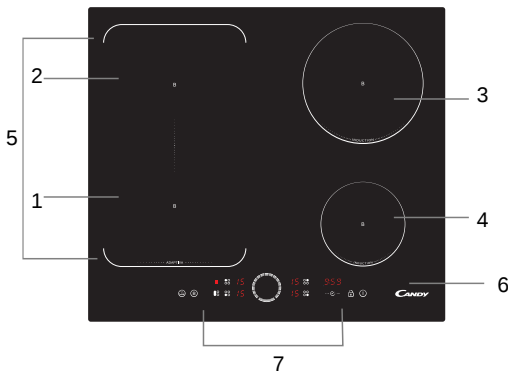
Top View

CFA 61



- 1. max. 1800/3000 W zone
- 2. max. 1800/3000 W zone
- 3. max. 3000/4000 W zone
- 4. Flexible zone. 3000/4000 W
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

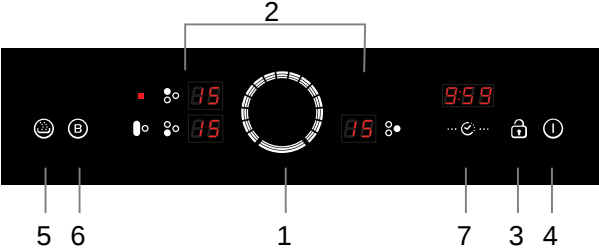
CFA 62



- 1. max. 1800/3000 W zone
- 2. max. 1800/3000 W zone
- 3. max. 1800/3000 W zone
- 4. max. 1400/2000 W zone
- 5. Flexible zone. 3000/4000 W
- 6. Glass plate
- 7. Control panel

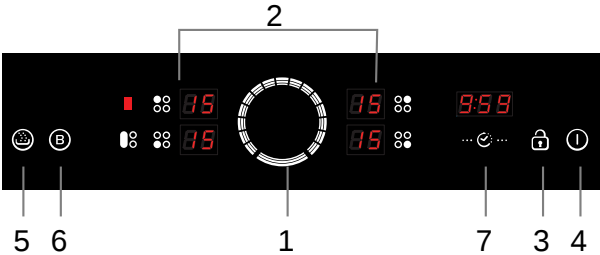
Control Panel

CFA 61



- 1. Power / Timer slider touch control
- 2. Heating zone selection controls
- 3. keylock control
- 4. ON/OFF control
- 5. keep warm control
- 6. Boost control
- 7. Timer control

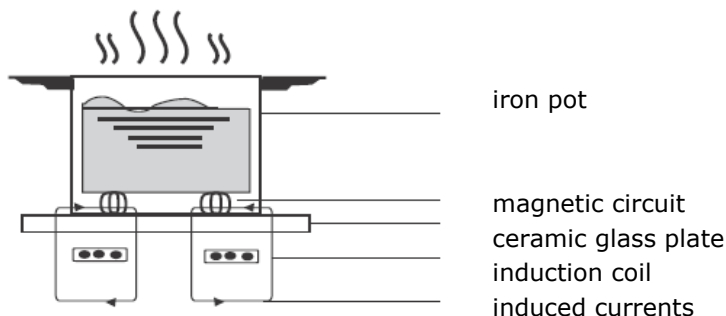
CFA 62



- 1. Power / Timer slider touch control
- 2. Heating zone selection controls
- 3. keylock control
- 4. ON/OFF control
- 5. keep warm control
- 6. Boost control
- 7. Timer control

A Word on Induction Cooking

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

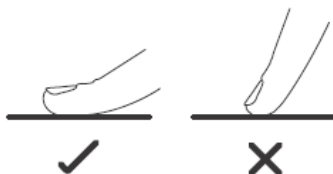


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

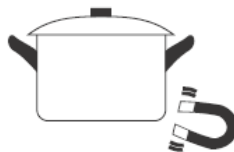
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



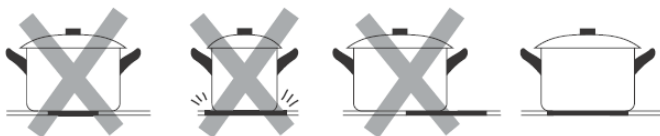
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



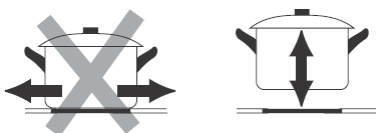
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Pan Dimension

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.

CFA 61

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
Flexible zone	220	220x400

CFA62

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	140	220
Flexible zone	220	220x400

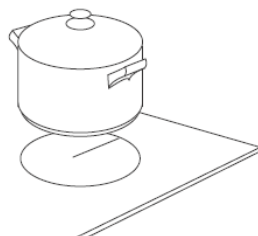
Using your Induction Hob

To start cooking

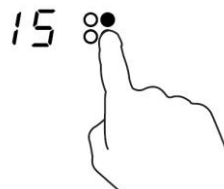
1. Touch the ON/OFF ⓘ control.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " _ "or" □ "or" □ "or" - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



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 upon the zone you touched will flash



4. Adjust heat setting by touching the slider 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.

POWER UP



POWER DOWN



If the display flashes alternately with the heat setting

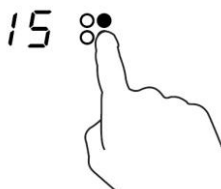
This means that:

- 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 centred 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 1 minute if no suitable pan is placed on it.

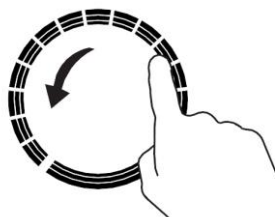
When you have finished cooking

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



2. Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows "0"

POWER DOWN



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

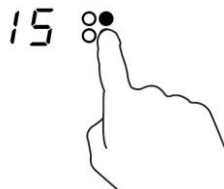
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



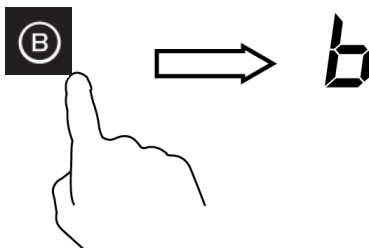
Using the Boost function

Activated the boost function

1. Touching the heating zone selection control

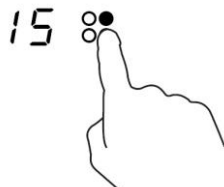


2. Touching the boost control , the zone indicator show "b" and the power reach Max.



Cancel the Boost function

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

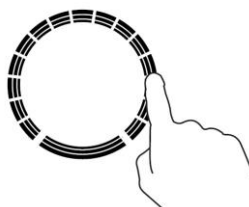


2. a: Touching the boost control , then the cooking zone will revert to its original setting.

b: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.



OR

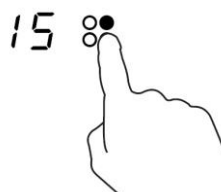


- The function can work in all cooking zones
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated ,the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. vice versa
- If the original heat setting equals 0, it will return to level 15 after 5 minutes.

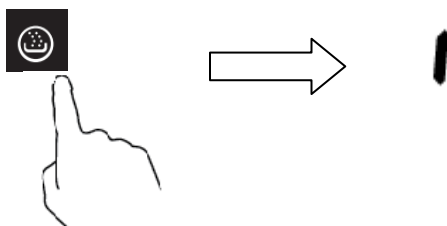
Using the Keep Warm function

Activate the keep warm function

1. Touching the heating zone selection control

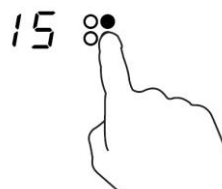


2. Touching the keep warm control , the zone indicator show " | " .

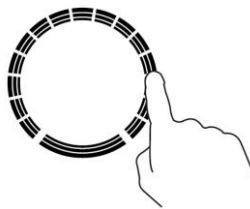


Cancel the keep warm function

1. Touching the heating zone selection control



2. a: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.

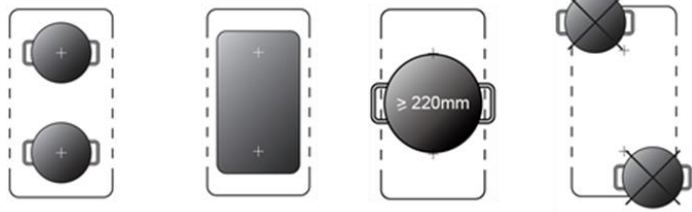


- b: Touching the function control such as  , then the cooking zone will revert to you the level select.

AREA ADAPTIVA

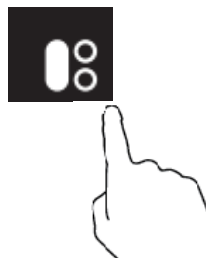
- This area can be used as a single zone or as two separate zones, accordingly to the cooking needs.
- The flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.
- **IMPORTANT:** Make sure to place the cookwares in the center of the single cooking zone. In case of big pan, oval, rectangular and long pans make sure it is placed in the center of the cooking zone covering both cross.

Examples of correct pan placement and incorrect pan placement.



As large zone

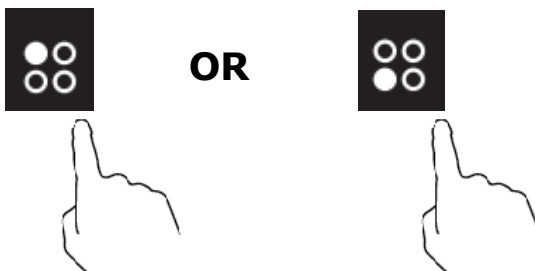
1. To activate the flexible area as a large zone, simply press the dedicated keys.



2. The power setting works as any other normal area.
3. If the pan is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.
4. To add a further pan, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.

Two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys.



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 keylock  control. The timer indicator will show “Lo ”

To unlock the controls

- 1. Touch and hold the keylock control  for a while.
- 2. You can now start using your Induction hob.



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

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

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 zone automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

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:

PLEASE UPDATE FOR CORRECT LEVELS (15)

Power level	1-5	6-10	11-14	15
Default working timer (hour)	8	4	2	1

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.

Using the Timer

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 cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 119 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the hob is turned on.

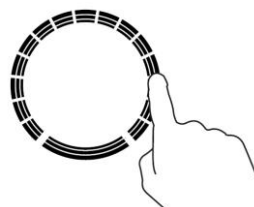
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch timer control , the "0: 10" will show in the timer display where touched and the "0" flashes.

0:10



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)



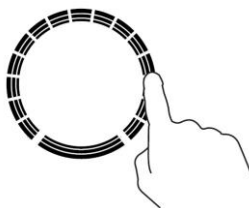
4. Touch timer control  again, the "1" will flash.

0:16



5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 56 minutes.

0:56



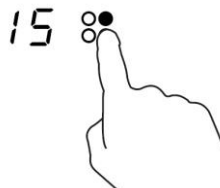
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "0:00 " when the setting time finished.

0:00

Setting the timer to turn cooking zones off

If the timer is set on one zone:

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



2. Touch timer control , the "0: 10" will show in the timer display. and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)



4. Touch timer control again, the "1" will flash.



5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 56 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flashes for 5 seconds.



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

7. 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.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.

15

3. 
(set to 15 minutes)

6.

(set to 45 minutes)

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

30

6. 

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

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using 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.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious

soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.

- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

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

Heat Settings

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 - 5	• reheating • rapid simmering • cooking rice
6 - 11	• pancakes
12- 14	• sautéing • cooking pasta
15/P	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

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 cooktop to find the settings that best suit you.

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 hob 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 hob back on.	• When the power to the hob 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 Induction 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 hob 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 hob 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 hob back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction 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 induction 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 $\geq U \leq$ 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.
---	------------------	--

Never attempt to disassemble the unit by yourself.

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
F1-F6	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
FC	The connection between the display board and the main board has failed	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E5	Temperature sensor of the IGBT Is high	Please restart after the induction hob cools down.

If there are anyone zone of the flexible area to be protected, the flexible area selection control will not be able to use.

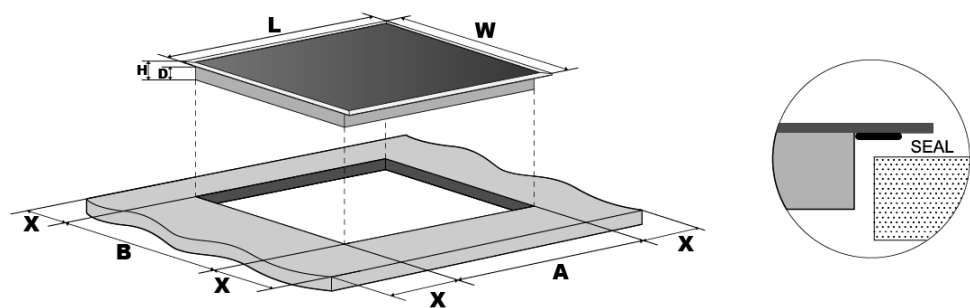
The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

Cooking Hob	CFA 61 / CFA 62
Cooking Zones	3 / 4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60 Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Installation

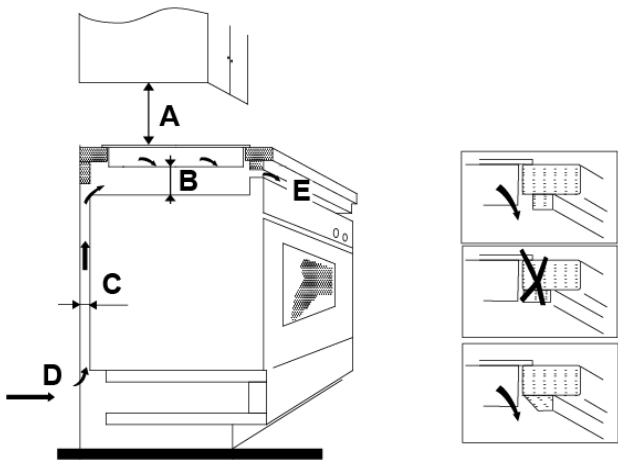
Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
 For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
 Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

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

As shown belo

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



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

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- the work surface is made of a heat-resistant material.
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 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.

When you have installed the hob, make sure that

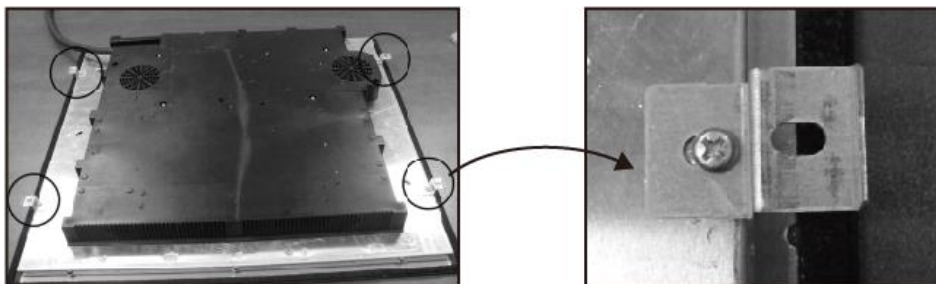
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- the 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.



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.

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.

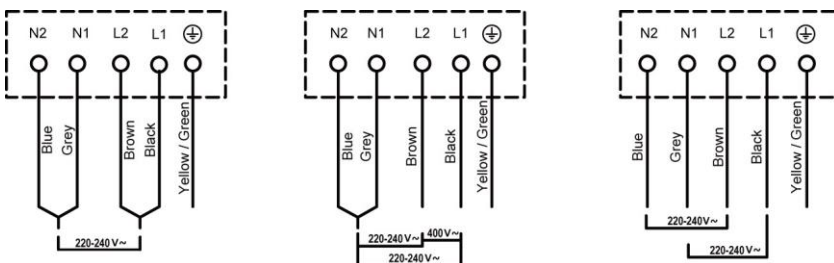
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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. 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 needs to be replaced, the operation must be carried out by the 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.



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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

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

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

Advertencias de seguridad

Su seguridad nos importa. Lea esta información antes de utilizar la placa.

Instalación

Riesgo de Descarga Eléctrica

- Desconecte el aparato antes de realizar las labores de mantenimiento.
- Es obligatorio y crucial una conexión a un sistema eléctrico con toma de tierra.
- Sólo un electricista cualificado puede hacer las modificaciones necesarias del sistema eléctrico doméstico.
- Si no sigue estas recomendaciones podría sufrir una descarga eléctrica o morir.

Riesgo de Corte

- Cuidado –los bordes de la placa son afilados.
- Si no tiene cuidado podría cortarse o hacerse daño.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones antes de instalar y utilizar la cocina.
- No se pueden poner, jamás, encima de la cocina materiales y productos combustibles.
- Facilite esta información al responsable de la instalación de la cocina ya que podría reducir gastos.
- Para evitar riesgos, la cocina ha de instalarse siguiendo las instrucciones de instalación.

- La cocina han de instalarla y conectarla a una toma de tierra de forma adecuada personas cualificadas para ello.
- La cocina ha de conectarse a un circuito que tenga un diferencial que desconecta por completo el suministro eléctrico.
- Si no se instala correctamente se invalidará la garantía y no nos haremos responsables de reclamación alguna.

Funcionamiento y mantenimiento

Riesgo de Descarga Eléctrica

- No cocine en una placa rota o agrietada. Si la superficie está rota o agrietada, desenchúfela inmediatamente (de la pared) y llame a un técnico.
- Desenchufe de la pared la cocina antes de limpiarla o realizar funciones de mantenimiento.
- En caso de no seguir estas advertencias podría sufrir una descarga eléctrica o morir.

Riesgo Sanitario

- La cocina cumple los estándares de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) tienen que consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizarla para asegurarse de que los implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.

- Si no sigue estas recomendaciones podría morir.

Riesgo de Superficie Caliente

- Durante el uso de la cocina, algunas partes accesibles se calentarán hasta el punto de poder producir quemaduras.
- No toque ni acerque nada que no sea una batería de cocina adecuada hasta que la superficie se haya enfriado.
- Los objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapaderas no pueden colocarse en los fuegos de la cocina porque podrían calentarse.
- Mantenga alejados a los niños.
- Los mangos de las cacerolas podrían estar calientes. Compruebe que no están sobre los fogones encendidos. Mantenga a los niños alejados de los mangos.
- Si no sigue estas indicaciones podría quemarse.

Riesgo de Corte

- La rasqueta de la placa tiene una cuchilla afilada cuando se retira la pieza que la cubre. Utilice la rasqueta con cuidado y guárdela siempre en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños.
- Si no presta atención a estas advertencias podría resultar herido o cortarse.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje la cocina desatendida cuando la esté utilizando. Las cocciones pueden provocar humos y salpicaduras de grasa que podrían incendiarse.
- No utilice jamás la placa como tabla de cocina o

lugar de almacenamiento.

- No deje utensilios ni objetos encima de la placa.
- No coloque ni deje objetos susceptibles de magnetizarse (ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos (ej. Ordenadores, reproductores de MP3) cerca de la cocina ya que les puede afectar el campo electromagnético.
- No utilice la placa para calentar la habitación.
- Después de utilizarla apague los fuegos y la cocina como se indica en este manual (es decir, con los controles táctiles). No se guíe por la detección de cacerolas para apagar los fogones cuando retire las cazuelas.
- No deje que los niños jueguen con la cocina, se sienten encima, se pongan de pie ni trepen por ella.
- No ponga encima de la placa cosas que puedan interesarles a los niños. Se pueden hacer daño si trepan por ella.
- No deje solos a los niños, ni desatendidos, en la zona donde se esté utilizando la placa.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su destreza para utilizar la cocina deben disponer de una persona competente que les indique cómo hacerlo. Esa persona debe estar segura de que pueden utilizar la cocina sin que ello represente peligro alguno para ellos.
- No sustituya ni repare piezas de la cocina salvo que se recomiende específicamente en este

manual. Los demás servicios técnicos tiene que realizarlos un técnico cualificado.

- No utilice una limpiadora de vapor para limpiar la cocina.
- No coloque ni deje caer objetos pesados encima de la placa.
- No se suba a la placa.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni cazuelas rozadas en la placa de inducción ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajo ni demás agentes de limpieza abrasivos para limpiar la placa ya que podrían rayar el cristal de Inducción.
- Si el cable está dañado tiene que sustituirlo el fabricante, su agente o persona cualificada similar para evitar cualquier peligro.
- Esta cocina está diseñada para utilizarse en domicilios y aplicaciones similares como:
 - Office de tiendas, oficinas y demás entornos laborales; albergues; hostales; moteles y alojamientos residenciales similares.

•**ATENCIÓN:** La cocina y sus piezas se calientan cuando se utiliza.

Tenga cuidado y no toque los componentes que estén calientes.

Los niños de menos de 8 años no pueden acercarse, salvo supervisión constante.

• La cocina la pueden utilizar niños de más de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia siempre y cuando se les instruya

adecuadamente en el uso seguro de la misma y comprendan los peligros que conlleva.

- Los niños no pueden jugar con la cocina y no deben encargarse de su limpieza y cuidado sin supervisión.

- **ATENCIÓN:** Si se cocina con grasa o aceite y no se le presta atención, puede ser peligroso y puede prenderse fuego. **NUNCA** intente sofocar el fuego con agua, desconecte la cocina y cubra la llama, por ej. con una tapadera o una manta.

- **ATENCIÓN:** Peligro de fuego: no almacene elementos en las superficies de cocción.

- Atención: si la superficie está dañada, desenchufe la cocina para evitar la posibilidad de descarga eléctrica de los fogones de cristal cerámico o materiales similares que protegen las piezas que la componen.

- No se puede utilizar una limpiadora de vapor.

- La cocina no está diseñada para funcionar con un temporizador externo u otro sistema de control remoto independiente.

Felicidades por la compra de su nueva Cocina de Inducción.

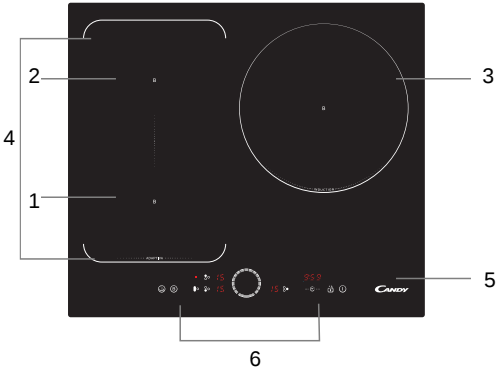
Le sugerimos que dedique cierto tiempo a leer estas Instrucciones / Manual de Instalación para entender cómo instalar la cocina correctamente y cómo utilizarla. Para la instalación lea la sección instalación.

Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizarla y conserve las Instrucciones/ Manual de Instalación para futuras consultas.

Aspecto General de la Placa

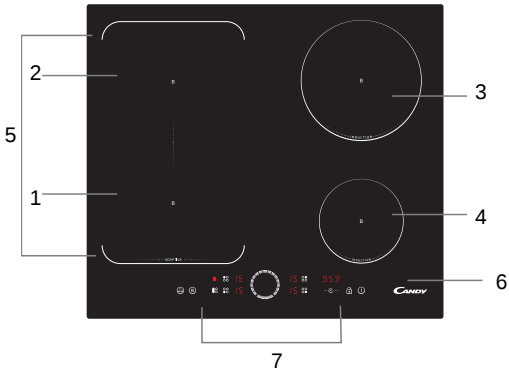
Desde arriba

CFA 61



- 1. zona máx. 1800/3000 W
- 2. zona máx. 1800/3000 W
- 3. zona máx. 3000/4000 W
- 4. zona flexible. 3000/4000 W
- 5. Placa de cristal
- 6. Panel de Control

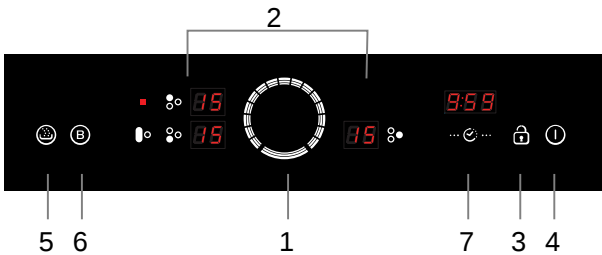
CFA 62



- 1. zona máx. 1800/3000 W
- 2. zona máx. 1800/3000 W
- 3. zona máx. 3000/4000 W
- 4. zona máx. 1400/2000 W
- 5. zona flexible. 3000/4000 W
- 6. Placa de cristal
- 7. Panel de Control

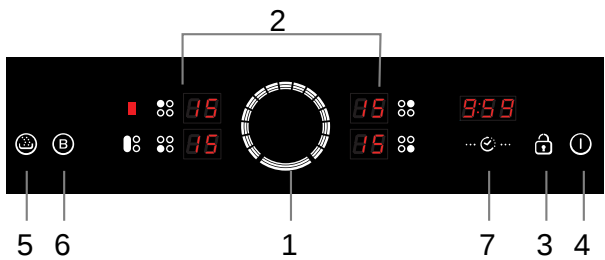
Panel de Control

CFA 61



- 1.Control táctil deslizante de potencia / tiempo
- 2. Controles selectores de zonas de cocción
- 3.Control bloqueo de mandos
- 4.Control ON/OFF (encendido/apagado)
- 5. Control de consevación del calor
- 6.Control Boost
- 7. Control de tiempo

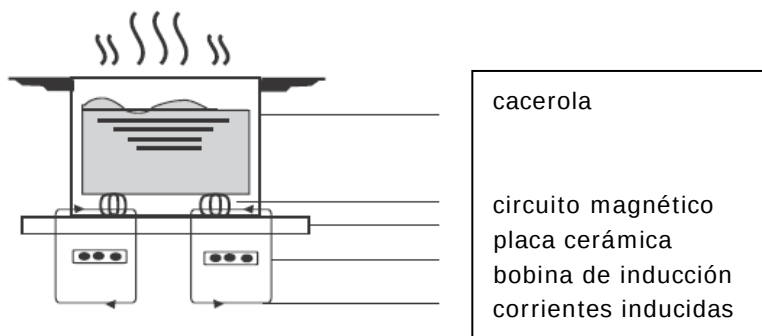
CFA 62



- 1.Control táctil deslizante de potencia / tiempo
- 2. Controles selectores de zonas de cocción
- 3.Control bloqueo de mandos
- 4.Control ON/OFF (encendido/apagado)
- 5. Control de consevación del calor
- 6.Control Boost
- 7. Control de tiempo

Cocinar en una Cocina de Inducción

La cocina de inducción es una tecnología de cocina segura, avanzada, eficiente y económica. Trabaja a base de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la cacerola en vez de transferirlo mediante la superficie de cristal. El cristal se calienta sólo porque la cacerola le transmite su calor.

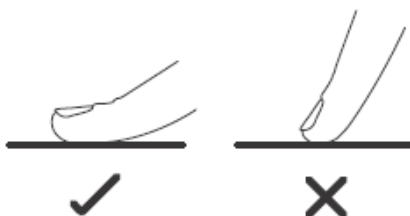


Antes de utilizar su nueva Cocina de Inducción

- Lea el manual, especialmente la sección ‘Advertencias de Seguridad’.
- Quite los plásticos protectores que pueda haber en la Placa de Inducción.

Utilización de los Controles Táctiles

- Los controles responden al tacto, no tiene que presionarlos.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que la placa registre un contacto.
- Asegúrese de que los controles están limpios, secos y no hay nada (ej. un utensilio o un paño) que los cubra. Una fina capa de agua puede hacer que no funcionen correctamente.



Elección de una batería de cocina adecuada



• utilice solo baterías de cocina con una base adecuada para las cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de las cacerolas.

• Puede comprobar si su batería es adecuada realizando una prueba magnética. Acerque un imán a la base de la cazuela, si lo atrae, la cazuela es adecuada.

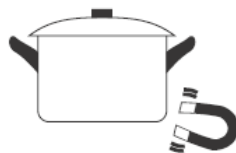
• Si no tiene un imán:

1. Ponga agua en la cazuela que quiere comprobar.

2. Siga los pasos que se indican en 'empezar a cocinar'.

3. Si en la pantalla no aparece parpadeando  y el agua se calienta, es adecuada.

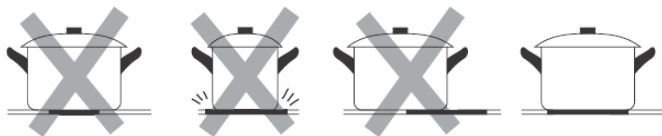
• Las baterías realizadas en los materiales siguientes no son adecuadas: acero inoxidable, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza de barro.



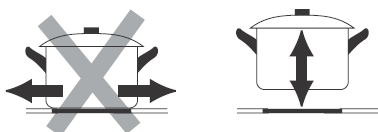
No utilice baterías de cocina con bordes dentados o bases curvas.



Asegúrese de que la base es lisa, asienta sobre el cristal y tiene el mismo tamaño que el fogón. Utilice cazuelas cuyo diámetro sea superior al de la zona de cocción elegida. Si utiliza cazuelas ligeramente más anchas que el fogón hará que se rentabilice la energía al máximo. Si utiliza cazuelas con un diámetro inferior la eficiencia puede ser menor de la esperada. Puede que la cocina no detecte las cazuelas cuyo diámetro sea inferior a 140 mm. Centre siempre la cazuela en la zona de cocción.



Levante siempre las cazuelas para moverlas, no las deslice, podrían rayar el cristal.



Dimensión de las ollas

Las zonas de cocción, hasta un límite, se adaptan automáticamente al diámetro de las ollas. Sin embargo, la base de las ollas debe tener un diámetro mínimo según la zona de cocción correspondiente. Para conseguir la mayor eficiencia de su encimera, por favor, colocar la olla en el centro de la zona de cocción.

CFA 61

Zona de cocción	Diámetro de la base de los utensilios de cocción para inducción	
	Mínima (mm)	Máxima (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
Flexible zone	220	220x400

CFA62

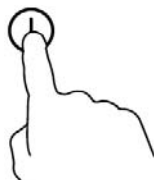
Zona de cocción	Diámetro de la base de los utensilios de cocción para inducción	
	Mínima (mm)	Máxima (mm)
1,2,3,4	140	220
Flexible zone	220	220x400

Utilización de la Cocina de Inducción

Empezar a cocinar

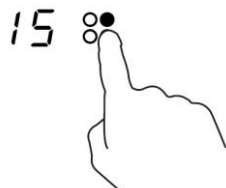
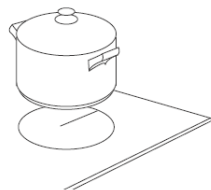
1. Toque el control  ON/OFF.

Tras encenderla, se emite un sonido acústico y aparecerá " — "or" ⊔ "or" □ "or" — ", indicando que la encimera de inducción se encuentra en modo standby.



2. Coloque una cazuela adecuada en la zona que quiere utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la cazuela y el fogón están limpios y secos.



3. Toque el control de selección de fogón y se encenderá un indicador al lado de la llave.

4. Ajuste la configuración de calor tocando el control deslizante.

- Si no selecciona una configuración de calor en 1 minuto, la cocina de inducción se apagará automáticamente. Tiene que empezar de nuevo con el paso 1.

- Puede modificar la configuración de calor en

POWER UP



POWER DOWN



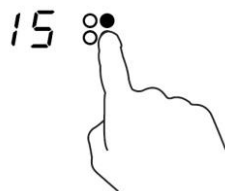
Si en la pantalla parpadea  junto a la configuración de calor

- no ha colocado la cazuela en la zona de cocción correcta o,
- la cazuela que utiliza no es adecuada para la cocina de inducción o,
- la cazuela es demasiado pequeña o no está bien centrada en el fogón.

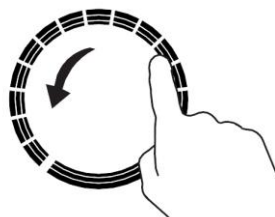
No se transmitirá calor alguno salvo que se coloque una cazuela adecuada en el fogón. La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una cazuela adecuada.

Cuando termine de cocinar

1. Toque el control de selección de la Zona de calor que quiere desconectar.



2. Apague la zona de calor tocando el deslizador hasta "I". Asegúrese de que muestra "0".



3. Apague toda la cocina tocando el control ON/OFF.



4. Tenga cuidado con las superficies calientes

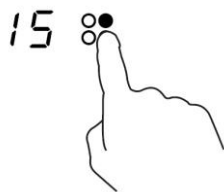
H mostrará qué zona de cocción está demasiado caliente como para tocarla. Desaparecerá cuando haya alcanzado una temperatura segura. También se puede utilizar como forma de ahorrar energía, si quiere calentar más cazuelas puede utilizar el fogón que sigue caliente.



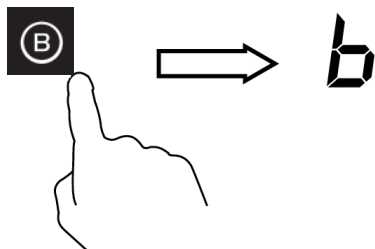
Utilización de la función Boost

Activación de la función boost

1. Toque el control de selección de fogón

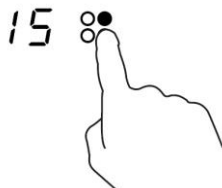


2. Toque el control , el indicador de la zona mostrará una "b" y la potencia será máxima.



Cancelación de la función Boost

1. Toque el control de selección del fogón del cual quiere cancelar la función boost



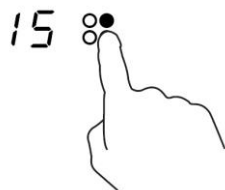
2. Toque el control "Boost"  para cancelar la función Boost, a continuación la zona de cocción volverá a la configuración inicial.



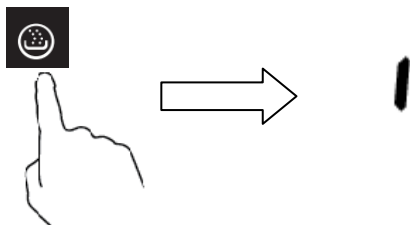
- La zona de cocción vuelve a la configuración inicial después de 5 minutos.
- Si la configuración inicial era 0, volverá a 9 después de 5 minutos.
- La 1ª (2ª) zona de cocción sólo puede alcanzar una potencia máxima de 2 cuando la 2ª (1ª) zona de cocción está en función Boost.
- La 3ª (4ª) zona de cocción sólo puede alcanzar una potencia máxima de 2 cuando la 4ª (3ª) zona de cocción está en función Boost.

Función especial

1. Toque el control de selección del fuego para el que quiere aplicar la función calor.

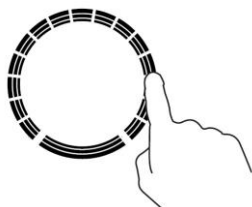


2. Toque el control "Función calor", el indicador muestra " I ", a continuación la función calor empezará a funcionar en la zona seleccionada.



Cancelación de la función para la conservación del calor

1. Pulsar el control selector de la zona de cocción
- 2.a: Pulsando el control deslizante, la zona de cocción cambia al nivel seleccionado.

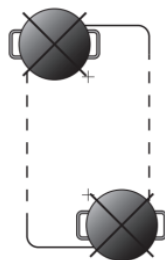
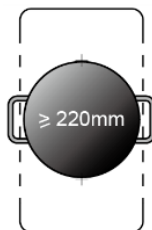
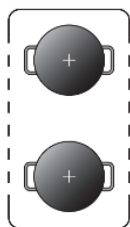


- b: Pulsando el control de función, como por ejemplo , la zona de cocción volverá al nivel seleccionado previamente.

ZONA VERSÁTIL

- Esta área se puede emplear como zona única o como dos zonas diferentes, en función de las necesidades de cocción del momento.
- Cuando se emplean como zona única, la parte que no está cubierta por ningún utensilio, se apaga automáticamente transcurrido un minuto.
- **IMPORTANTE:** Asegúrese de colocar los utensilios de cocina centrados en las zonas de cocción independientes. En caso de las ollas de gran tamaño, cacerolas ovaladas o sartenes ovaladas, asegúrese de ubicar los utensilios mencionados centrados en la zona de cocción cubierta por ambos logos.

Ejemplos de ubicación correcta e incorrecta de los utensilios



Como zona única

1. Para activar la zona flexible como una única zona, simplemente se deben pulsar los botones exclusivos para esta función.



2. Los controles de potencia funcionaran como cualquier otra área normal.

3. Si el utensilio es desplazado de la parte delantera hacia la trasera (o viceversa), la zona flexible detecta automáticamente la nueva posición, manteniendo la misma potencia.

4. Para añadir una olla adicional, pulsar nuevamente los botones dedicados, con tal de detectar los utensilios.

Como dos zonas independientes

Para usar la área flexible como dos zonas diferentes con diferentes temperaturas, pulsar los botones dedicados.



OR



Controles de Bloqueo

- Puede bloquear los controles para evitar su uso intencionado (por ejemplo, que los niños enciendan sin querer las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles estarán deshabilitados, excepto ON/OFF.

Bloquear los controles

Toque el control de bloqueo  . El indicador del temporizador indicará “Lo”.

Desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la cocina de Inducción está encendida.
2. Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo  .
3. Ahora puede empezar a utilizar la cocina de inducción.



Cuando la cocina está bloqueada todos los controles están deshabilitados, excepto ON/OFF  . Puede apagar la cocina de inducción con el control

 ON/OFF en caso de emergencia, pero tiene que desbloquearla luego para cualquier acción.

Protección contra exceso de temperatura

Hay un sensor de temperatura que monitoriza la temperatura dentro de la cocina de inducción. Cuando detecta una temperatura excesiva, la cocina de inducción se detiene automáticamente.

Detección de Artículos pequeños

Cuando se deja encima de la cocina una cazuela de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), u otro elemento pequeño, transcurrido 1 minuto la cocina se pone en modo pausa. El ventilador seguirá reduciendo el calor de la cocina de inducción durante otro minuto.

Protección de Autoapagado

El autoapagado es una función de seguridad de la cocina de inducción. Se apaga automáticamente si se le olvida apagar la cocina. En la tabla siguiente se muestran los tiempos de funcionamiento por defecto para los distintos niveles de potencia:

Potencia	Función calor	1~5	6~10	11~14	15
Funcionamiento por defecto (horas)	2	8	4	2	1

Cuando se retira la cazuela, la cocina de inducción deja de generar calor inmediatamente y la cocina de apaga transcurridos 2 minutos.



Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar la cocina.

Utilización del Temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede utilizando como reloj. En ese caso no apagará zona de cocción alguna cuando haya vencido el tiempo.
- Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo configurado.
- Puede configurar el temporizador durante un máximo de 119 minutos.

Utilización de Temporizador como Reloj

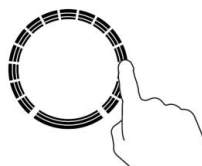
Si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la cocina está encendida.
Atención: puede utilizar el reloj aunque no seleccione ninguna zona de cocción.
2. Pulsar el temporizador, aparecerá "10" en el display donde haya pulsado y parpadeará "0".

0:10

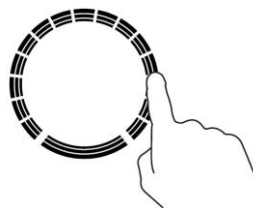


3. Configure el tiempo tocando los controles .



4. Configure el tiempo tocando los controles, ahora el tiempo configurado es de 56 minutos.

0:56



5. Cuando haya configurado el tiempo empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante

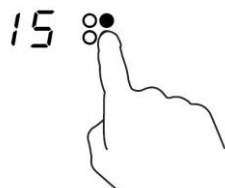
6. Cuando finalice el tiempo sonará un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "0:00".

0:00

Configuración del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Si el temporizador se configura para una zona:

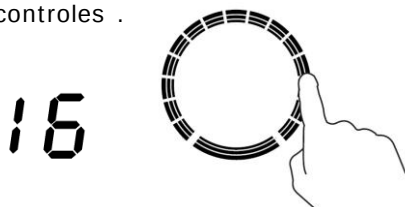
1. Toque el control de selección de la zona para la que quiere configurar el temporizador.



2. Toque el control del temporizador, en la pantalla del temporizador aparecerá "10".



3. Configure el tiempo tocando los controles .



4. Configure el tiempo tocando los controles , ahora el temporizador configurado es 56 minutos.



5. Cuando haya configurado el tiempo, la cuenta atrás empezará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante

ATENCIÓN: El punto rojo que hay al lado del indicador de encendido se iluminará indicando que se ha seleccionado la zona.

6

6. Cuando finalice el tiempo de cocción, la zona correspondiente se apagará de forma automática.

0:00



Si hay más zonas de cocción encendidas, seguirán funcionando.

Si se configura el temporizador para más de una zona:

1. Cuando seleccione el tiempo para varias zonas simultáneamente se encenderán los puntos correspondientes a las zonas en cuestión. El minuterero mostrará los minutos del temporizador. Parpadeará el punto de la zona correspondiente.

15

3
6

(configurado para 15 minutos)

(configurado para 30 minutos)

2. Una vez finalizada la cuenta atrás, la zona configurada se apagará. A continuación se mostrará el nuevo minuterero del temporizador y parpadeará el punto de la otra zona programada y que sigue activa.

30

6

- Toque el control de la selección de la zona de cocción, en el indicador del temporizador se mostrará el temporizador correspondiente.

Directrices para Cocinar



Tenga cuidado cuando fría algo pues el aceite y la grasa se calientan muy rápido, sobre todo si utiliza el PowerBoost. Cuando el aceite y la grasa alcanzan temperaturas muy elevadas se prenden fuego de forma espontánea y ello supone un grave riesgo de fuego.

Trucos de Cocina

- Cuando la comida hierva, reduzca la configuración de la temperatura.
- Utilice una tapadera para reducir los tiempos de cocción y ahorrar energía ya que la tapadera retendrá el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o aceite para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar con una configuración elevada y redúzcala cuando la comida esté caliente.

Hervir a fuego lento, cocinar arroz

- Se hierve a fuego lento cuando la temperatura no supera el punto de ebullición, es decir, a unos 85 °C, cuando empiezan a subir las burbujas a la superficie del líquido. Esta es la clave para sopas deliciosas y asados jugosos ya que los sabores se desprenden sin cocinar en exceso los alimentos. También puede hacer salsas a base de huevo o harina por debajo del punto de ebullición.
- Determinadas acciones, como cocinar arroz por el método de absorción, pueden requerir una configuración superior a la configuración más baja para, de esta forma, asegurar que los alimentos se cocinan adecuadamente en el tiempo recomendado.

Carne a la plancha

Para hacer asados jugosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de fondo grueso.
3. Dore ambos lados de la carne con aceite. Pulverice un poco de aceite en la sartén caliente y luego ponga la carne.
4. Gire la carne sólo una vez durante su cocinado. El tiempo de cocción exacto dependerá del grosor de la carne y de cómo la quiera de hecha. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione la carne para ver cómo está de cocinada – cuando más firme resulte más “hecha” estará.
5. Deje la carne reposar en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y esté más tierna antes de servir.

Salteados

1. Elija un wok de fondo plano compatible con la inducción o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y utensilios preparados. Los salteados deben hacerse rápido. Si cocina grandes cantidades, divídalas para su elaboración en porciones más pequeñas.
3. Caliente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine la carne primero, reserve y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero crujientes baje la temperatura del fuego, vuelva a colocar la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Saltee los ingredientes y asegúrese de que están suficientemente calientes.
7. Sirva inmediatamente.

Configuraciones de Calor

Las configuraciones siguientes son sólo una referencia. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluida la batería de cocina y la cantidad de alimentos que vaya a cocinar. Experimente con la cocina de inducción para descubrir la configuración que mejor se adapte a sus necesidades.

Configuración	Adecuación
1 - 2	• calentamiento suave para cantidades pequeñas • fundir chocolate, mantequilla y cocinar alimentos que se queman con facilidad • cocinar a fuego lento despacio • calentar despacio
3 - 5	• recalentar • cocinar a fuego lento rápido • arroz
6 - 11	• crepes
12 -14	• salteados • pasta
15/P	• sofritos • asados • hervir sopas • hervir agua

Cuidado y Limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Manchas diarias de huellas, marcas, restos de alimentos (que no sean azucarados) en el cristal	1. Apague la cocina. 2. Aplique limpiador de cocinas con el cristal aún templado (pero no caliente) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o con papel de cocina. 4. Vuelva a encender la cocina.	• Cuando haya apagado la cocina no habrá indicación de 'superficie caliente' pero la zona de cocción seguirá caliente. Tenga mucho cuidado. • Los estropajos duros, de nailon o los productos de limpieza abrasivos puede rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar que el limpiador o el estropajo son compatibles. • No deje nunca restos de limpiador en la cocina: pueden dañar el cristal.
Restos en el cristal de haber hervido o fundido alimentos que contienen azúcar.	Retire esos restos inmediatamente con una rasqueta adecuada para las cocinas de inducción pero tenga cuidado con las superficies de los fuegos: 1. Apague la cocina. 2. Mantenga la rasqueta en un ángulo de 30° y arrastre los restos hacia una zona de la cocina que esté fría. 3. Limpie esos restos con un paño o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2, 3 y 4 anteriores de 'manchas diarias'.	• Retire este tipo de restos lo antes posible. Si deja que se enfríen en el cristal puede que sea difícil quitarlos o pueden dañar de forma permanente el cristal. • Riesgo de corte: cuando se retira la protección de la rasqueta, la hoja es una cuchilla afilada. Tenga cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Restos en los controles	1. Apague la cocina. 2. Retire los restos. 3. Limpie la zona de los controles táctiles con una esponja escurrida o un paño. 4. Seque la zona con papel de cocina. 5. Vuelva a encender la cocina.	• La cocina puede pitar y apagarse sola y puede que los controles táctiles dejen de funcionar mientras estén mojados. Asegúrese de secarlos antes de volver a encender la cocina.

Trucos

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La cocina de inducción no se enciende.	No tiene suministro eléctrico.	Asegúrese de que la cocina de inducción está enchufada y encendida. Compruebe que hay corriente en su casa. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico.
Los controles táctiles no responden.	Están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones de la sección 'Utilización de la cocina de inducción'.
Los controles táctiles funcionan con dificultad.	Puede haber una película fina de agua en los controles o está utilizando la punta del dedo cuando toca los controles.	Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema de los dedos para activarlos.
El cristal se está rayando.	Batería dentada. Ha utilizado productos de limpieza y estropajos inadecuados.	Utilice cazuelas con el fondo plano y liso. Consulte 'Elección de una batería de cocina adecuada'. Consulte la sección 'Limpieza y Mantenimiento'.
Algunas cazuelas chispean o tintinean.	Puede deberse a la composición de la batería de cocina (las capas de diferentes metales vibran de forma distinta).	Es normal en las cazuelas y no indica fallo alguno.
La cocina de inducción hace un leve ruido cuando se configura una temperatura alta.	Se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Es normal pero el ruido debería atenuarse o desaparecer completamente cuando baje la configuración de calor.
Ruido de ventilador procedente de la cocina de inducción.	El ventilador que hay dentro de la cocina está funcionando para evitar que los componentes electrónicos se calienten en exceso. Puede seguir sonando aunque haya apagado la cocina.	Es normal, no tiene que hacer nada. No desenchufe la cocina mientras esté funcionando el ventilador.

Las cazuelas no se calientan pero la pantalla las registra.	La cocina de inducción no puede detectar la cazuela porque no es adecuada para inducción. La cocina de inducción no puede detectar la cazuela porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada.	Utilice cazuelas adecuadas para cocinas de inducción. Consulte la sección 'Elección de una bacteria de cocina adecuada'. Coloque la cazuela en el centro y asegúrese de que la base encaja con la dimensión de la zona de cocción.
La cocina de inducción o el fogón se ha apagado, suena un ruido y se muestra un fallo en la pantalla (suele alternarse con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador).	Fallo técnico.	Tome nota de las letras y el número de error, desenchufe la cocina y llame a un técnico.

Fallo e Inspección

Si surge alguna anomalía, la cocina entrará en modo protector automáticamente y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posibles causas	Qué hacer
F1-F6	Fallo de sensor de temperatura	Contacte con el proveedor.
F9-FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	Contacte con el proveedor.
FC	Fallo de conexión entre el display y la placa.	Por favor, contacte con su proveedor.
E1/E2	Voltaje anormal	Compruebe que el suministro eléctrico es normal. Enchufe la cocina una vez haya comprobado que es normal
E3/E4	El sensor de temperatura del cristal cerámico es Muy Elevado.	Por favor, reiniciar tras el enfriamiento de la encimera.
E5	El sensor de temperatura de IGBT es elevado	Por favor, reiniciar tras el enfriamiento de la encimera.

Estas suelen ser las valoraciones de los fallos comunes.

No desmonte la unidad para evitar daños (tanto a usted como en la cocina de inducción).

Si una de las zonas del área flexible que se encuentre cubierta, el control selector del área flexible no estará disponible para utilizar.

Especificación Técnica

Placa de la cocina	CFA 61 / CFA 62
Zonas de cocción	3/4 Zonas
Voltaje	220-240V~
Potencia eléctrica instalada	7200W
Dimensión del producto P×A x A (mm)	590X520X60
Dimensiones Integrada A×B (mm)	560X490

El peso y las dimensiones son datos aproximados. Trabajamos para la mejora continua de nuestros productos por lo que las especificaciones y los diseños pueden variar sin aviso previo.

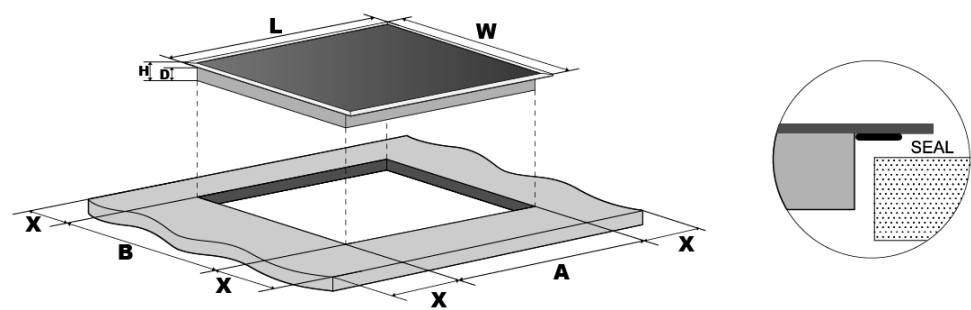
Instalación

Selección del equipo de instalación

Corte la encimera según las medidas que se muestran en la imagen.

Para la instalación y uso, ha de dejarse un espacio de 5 cm alrededor del agujero.

Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30mm. Seleccione un material que sea resistente al calor para evitar una mayor deformación derivada de la radicación del calor de la placa. Como se muestra a continuación:

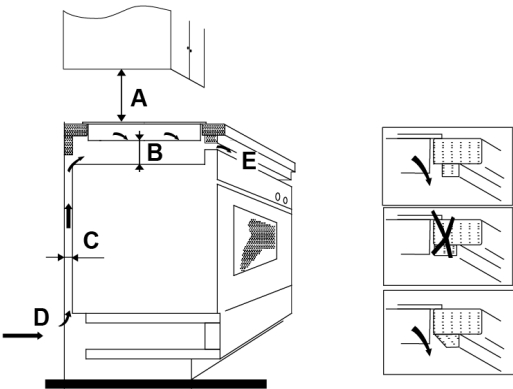


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Ante todo asegúrese de que la cocina de inducción está bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no están obstruidas. Compruebe que la cocina de inducción está en buen estado de uso. Como se muestra más abajo



Atención: la distancia de seguridad entre la placa y la alacena encima de la placa tiene que ser al menos de 760 mm.



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

Antes de instalar la cocina asegúrese de que

- la encimera es cuadrada y está nivelada y que no hay elementos estructurales que interfieran en los espacios necesarios.
 - la encimera está hecha de un material resistente al calor
 - si la cocina se instala encima de un horno, el horno tiene que tener un ventilador de refrigeración integrado
 - la instalación tiene que cumplir todos los requisitos de espacio y las normas y estándares que sean de aplicación
 - en el cableado permanente se incluye un interruptor aislado que proporciona la desconexión del sistema eléctrico central. Su montaje y colocación tiene que cumplir las normas y regulaciones locales sobre cableado.
- El interruptor aislado tiene que estar aprobado y disponer de un hueco de 3 mm de separación en todas las direcciones (o de todos los conductores activos [fases] si las normas de cableado locales permiten esta variación)

- el interruptor aislado será de fácil acceso una vez esté instalada la cocina
- consulte a las autoridades constructoras y reguladoras locales si tiene dudas sobre la instalación
- utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos) para las paredes que haya alrededor de la placa.

Cuando haya instalado la cocina asegúrese de que

- se puede acceder al cable eléctrico desde las puertas o las baldas de la alacena
- hay suficiente aire limpio procedente del exterior que llega a la base de la cocina
- si la cocina se instala encima de una parrilla o un sitio de almacenaje, se instalará una barrera de protección térmica debajo de la base de la cocina
- se puede acceder fácilmente al interruptor aislado

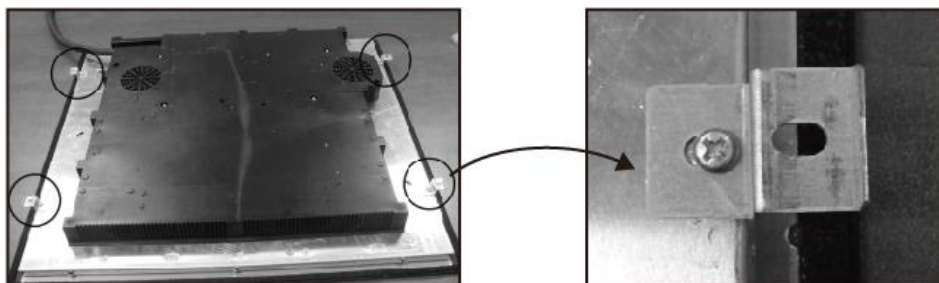
Antes de colocar los soportes de sujeción

Ha de colocarse la unidad en una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No haga fuerza sobre los controles de la placa.

Ajuste de la posición de los soportes

Fije la cocina en la encimera con dos soportes de tornillo en el fondo de la placa (vea la imagen) después de instalarla.

Ajuste la posición de la sujeción para adecuarla al grosor de la encimera.



Atención

1. La placa de inducción tiene que instalarla personal cualificado o técnicos. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca instale la cocina usted mismo.
2. La cocina no se puede instalar directamente encima del lavavajillas, el congelador, la nevera, la lavadora ni la secadora. La humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción se instalará de tal forma que se asegure la mejor radicación de calor para potenciar su eficacia.

4. La pared y la zona que haya encima de la zona de cocción ha de ser resistente al calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo tienen que ser resistentes al calor.

Conexión de la placa al sistema eléctrico



Esta cocina sólo la puede conectar a la corriente una persona cualificada para ello.

Antes de conectar la cocina al sistema eléctrico, compruebe que:

1. el sistema de cableado domestico es adecuado para la carga eléctrica de la cocina.
2. el voltaje se corresponde con el valor que se indica en la placa informativa
3. las piezas del cable eléctrico pueden soportar la carga especificada en la placa informativa.

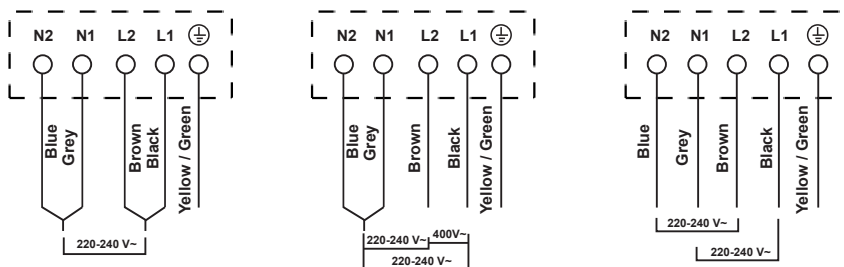
Para conectar la cocina al enchufe no utilice adaptadores ni reductores o raquetas ya que podrían sobrecalentarse y prenderse.

El cable eléctrico no puede tocar ninguna parte susceptible de calentarse y tiene que estar colocado de tal forma que la temperatura no supere jamás los 75°C.



Compruebe con un electricista si el sistema del cableado es adecuado y si no presenta alteraciones. Las modificaciones sólo las puede realizar una persona cualificada para ello.

La corriente ha de conectarse cumpliendo los estándares correspondientes o con un diferencial de circuito de polo único. A continuación se muestra el método de conexión.



- Si el cable está dañado o tiene que sustituirse, la operación tiene que realizarla el agente de venta con las herramientas específicas para evitar accidentes.
- Si la placa se conecta directamente a la corriente, ha de instalarse un diferencial de circuito unipolar con un interruptor aislado cuya separación sea de al menos 3 mm.
- El instalador tiene que asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y que cumple todas las normas de seguridad.
- El cable no puede tensarse ni comprimirse.
- Ha de comprobarse el cable con regularidad y su sustitución sólo la podrá realizar un técnico cualificado.



ELIMINACIÓN: no elimine este producto como si de un residuo orgánico se tratase. La recogida de estos productos ha de ser independiente ya que necesitan un tratamiento especial.

Este dispositivo está señalizado con el distintivo de cumplimiento de la directiva europea 2002/96/EC sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Asegurando una deposición adecuada del mismo se puede ayudar a prevenir consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas que de esta forma podremos evitar.

El símbolo en el producto indica que no debe tratarse como residuo doméstico sino que ha de depositarse en un centro de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Este producto requiere un servicio de residuos especializado. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y el reciclaje del electrodoméstico, póngase en contacto con la oficina local competente, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

Más información sobre el tratamiento, recuperación y el reciclaje del electrodoméstico, póngase en contacto con la oficina local competente, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

Sicurezza

La sua sicurezza per noi è molto importante, per questo la preghiamo di leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il piano cottura.

Installazione

Pericolo di scossa elettrica

- Staccare l'apparecchio dalla presa dell'energia elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione o manutenzione.
- La connessione ad un buon sistema di cablaggio con presa a terra è essenziale e obbligatorio.
- Ogni alterazione al sistema domestico di cablaggio deve essere effettuato solo da elettricisti qualificati.
- La non osservanza di questi suggerimenti potrebbe portare a scosse elettriche o alla morte.

Pericolo di infortuni

- Attenzione – i contorni del pannello sono affilati.
- La non osservanza di questi suggerimenti potrebbe portare a tagli o ad altri infortuni.

Importanti istruzioni per la sua sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni sulla sicurezza prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Prodotti o materiali combustibili non devono mai essere posizionati sull'apparecchio.
- Le chiediamo di rendere queste informazioni disponibili per le persone responsabili dell'installazione dell'apparecchio così da ridurre i suoi costi d'installazione.
- Per evitare possibili rischi, questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni presenti in questo manuale.
- Per la corretta installazione di questo apparecchio è necessario affidarsi a personale qualificato.
- Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito provvisto di un interruttore isolante che fornisca una completa disconnessione dall'alimentazione della corrente.
- Non installare l'apparecchio correttamente potrebbe invalidare qualunque garanzia o assunzione di responsabilità.

Utilizzo e manutenzione

Pericolo di scossa elettrica

- Non cucinare su una piastra schiacciata o con crepe. Se la superficie della piastra dovesse

avere delle crepe, spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegare la presa dell'alimentazione (o interruttore a muro) e contattare un tecnico qualificato.

- Spegnere la piastra tramite l'interruttore a muro prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione.
- La non osservanza di questi suggerimenti potrebbe portare a scosse elettriche o alla morte.

Pericolo per la salute

- Questo apparecchio è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetici.
- Persone portatrici di pacemaker cardiaci o altri strumenti elettrici (come pompe di insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio per assicurarsi che il funzionamento dell'impianto non venga manomesso dal campo elettromagnetico.
- La non osservanza dei suggerimenti potrebbe portare alla morte.

Pericolo di ustioni

- Durante l'utilizzo, parti accessibili di questo apparecchio potrebbero diventare calde abbastanza da provocare ustioni.

- Non toccare o lasciare vestiti o altri oggetti (ad eccezione delle pentole idonee) a contatto con il piano a induzione fino a quando il vetro non sarà diventato freddo.
- Attenzione: oggetti metallici (anelli, bracciali ecc.) indossati nei pressi della piastra potrebbero surriscaldarsi. Argento e oro non saranno interessati.
- Tenere lontano i bambini.
- Le maniglie delle pentole potrebbero essere calde. Controllare che le maniglie delle pentole non sporgano nelle altre zone di cottura accese. Tenere le maniglie lontano dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questi suggerimenti potrebbe portare a ustioni.

Pericolo di infortuni

- La lama del raschietto della piastra è esposta se il coperchio di sicurezza è tirato indietro. E' necessario prestare la massima attenzione durante il suo utilizzo e conservarlo accuratamente fuori dalla portata dei bambini.
- La non osservanza dei suggerimenti può causare infortuni.

Importanti istruzioni per la sua sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo. Il trabocco potrebbe provocare fumo e la caduta di grassi sul piano potrebbe provocare fiamme.
- Non utilizzare mai il proprio apparecchio come superficie di lavoro o per conservare oggetti.
- Non lasciare mai utensili o altri oggetti sul piano cottura.
- Non posizionare o lasciare mai oggetti magnetizzabili sulla piastra (es. carte di credito, memory card, ecc.) o apparecchi elettronici nelle sue vicinanze (es. computer, MP3 player, ecc.), in quanto il loro funzionamento potrebbe essere compromesso dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare la stanza.
- Dopo l'utilizzo, spegnere sempre le zone di cottura e la piastra come descritto nel manuale (utilizzando i comandi touch). Non fare affidamento sulle caratteristiche della padella che promettono di spegnere la zona di cottura una volta rimossa la padella.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, sedersi, appoggiarsi o arrampicarsi.
- Non conservare oggetti di interesse per i

bambini negli scompartimenti che si trovano al di sopra dell'apparecchio. I bambini potrebbero infortunarsi seriamente arrampicandosi sull'apparecchio.

- Non lasciare bambini soli o incustoditi nell'area dove l'apparecchio è in uso.
- Bambini o persone con disabilità che limitano la possibilità di utilizzo dell'apparecchio dovrebbero essere supervisionate da persone responsabili e competenti per istruirli nell'utilizzo. La persona responsabile deve accertarsi che questi soggetti possano utilizzare l'apparecchio senza pericoli per la loro salute o delle persone che li circondano.
- Non riparare o sostituire alcun pezzo dell'apparecchio senza che sia stato raccomandato in maniera specifica nel manuale d'istruzioni.

Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da personale tecnico qualificato.

- Non utilizzare strumenti a vapore per pulire il piano cottura.
- Non lasciare o far cadere nessun oggetto pesante sulla superficie del piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare padelle con bordi seghettati o trascinare le padelle sulla superficie in vetro, queste operazioni potrebbero danneggiare il

piano.

- Non utilizzare spugnette o altri agenti abrasivi per detergere il piano in quanto potrebbero danneggiare il vetro del piano cottura.
- Se il cavo dell'alimentazione è danneggiato deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato.
- L'apparecchio è destinato solo all'utilizzo domestico o usi simili: -aree cucina per i dipendenti all'interno dei negozi, uffici o altri ambienti lavorativi; -fattorie; -dai clienti di hotel, motel o altri ambienti di tipo residenziale; -ambienti di bed and breakfast.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini al di sopra degli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con mancanza di esperienza e conoscenza sul prodotto, sotto la supervisione di persone che le istruiscano sull'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro e dopo aver compreso i rischi derivanti dal utilizzo scorretto. I bambini non dovrebbero giocare con questo apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.
- **ATTENZIONE:** Lasciare il piano incustodito durante la preparazione di cibi con olio o grassi può provocare incendi. Non provare MAI a spegnere il fuoco utilizzando acqua, ma

spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme (ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga).

- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano in quanto potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'utilizzo spegnere il piano utilizzando i controlli senza fare affidamento sul rilevatore di padelle.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato tramite un timer esterno o da un sistema di comando a distanza.

Congratulazioni per l'acquisto del suo nuovo piano a induzione. Raccomandiamo di dedicare un po' di tempo per leggere questo manuale d'istruzione /installazione per comprendere in maniera completa come installarlo e utilizzarlo.

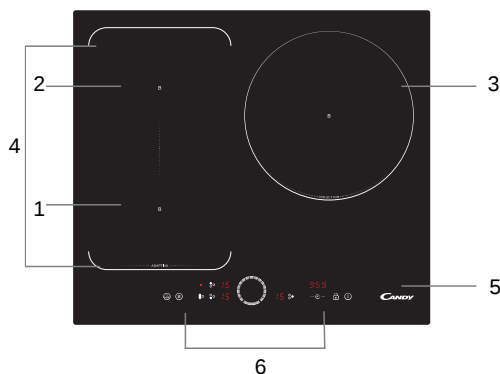
Per l'installazione la preghiamo di leggere la sezione installazione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni sulla sicurezza prima di utilizzare e conservare il manuale d'istruzione e installazione per le successive consultazioni.

Informazioni generali sul prodotto

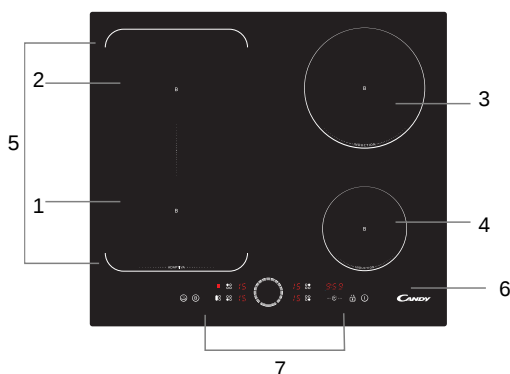
Vista dall'alto

CFA 61



1. max. 1800/3000 W zona
2. max. 1800/3000 W zona
3. max. 3000/4000 W zona
4. Zona Flexible. 3000/4000 W
5. Piastra di vetro
6. Comandi

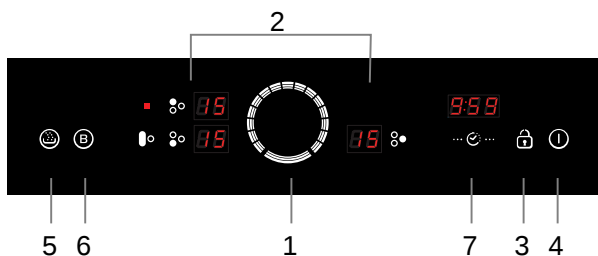
CFA 62



1. max. 1800/3000 W zona
2. max. 1800/3000 W zona
3. max. 3000/4000 W zona
4. max. 1400/2000 W zona
5. Zona Flexible. 3000/4000 W
6. Piastra di vetro
7. Comandi

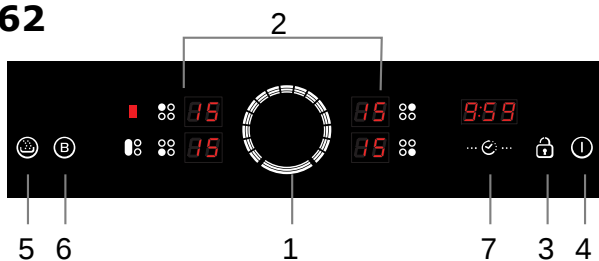
Pannello dei comandi

CFA 61



1. Controllo touch Potenza / Timer
2. Selezione delle zone di cottura
3. Blocco Tasti
4. ON/OFF
5. Mantenimento del calore
6. Booster
7. Timer

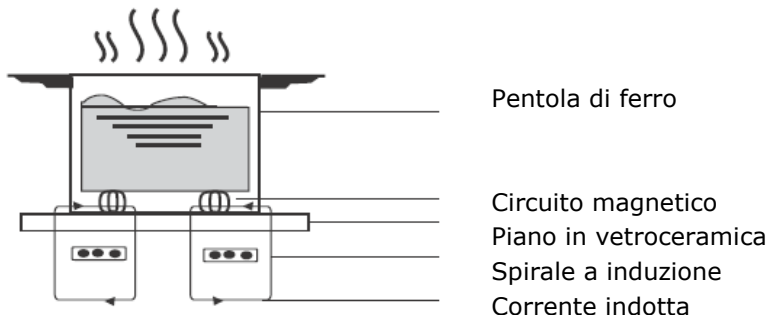
CFA 62



1. Controllo touch Potenza / Timer
2. Selezione delle zone di cottura
3. Blocco Tasti
4. ON/OFF
5. Mantenimento del calore
6. Booster
7. Timer

Principio di funzionamento

Il piano a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente e economica . Funziona con delle vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella padella anziché indirettamente riscaldando la superficie del vetro. Il piano cottura si riscalda solo perché la padella potrebbe riscaldare la superficie .



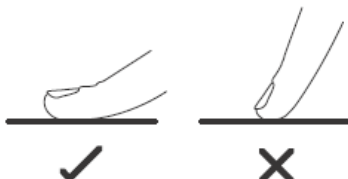
Prima di utilizzare il suo nuovo piano a

induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione “Informazioni sulla sicurezza”.
- Rimuovere tutte le pellicole produttive che potrebbero essere ancora sul piano a induzione.

Utilizzare i comandi touch

- I controlli rispondono semplicemente con un tocco, non è quindi necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito
- Verrà emesso un bip ogni volta che un tocco verrà registrato.
- Assicurarsi che i controlli siano sempre puliti, asciutti, e che non ci siano oggetti (ad esempio utensili o indumenti) che lo ricoprano. Persino un leggero strato d’acqua potrebbe rendere i comandi difficili da utilizzare.



Scegliere la pentola corretta



- Utilizzare solo pentole adatte per il piano a induzione.

Controllare che ci sia il logo dell'induzione sull'imballaggio o sul fondo della padella.

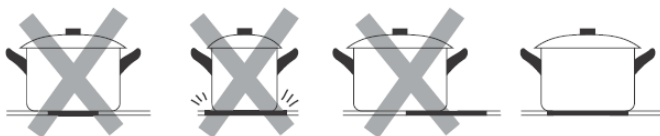
- Puoi controllare che la pentola sia adatta al piano a induzione effettuando un semplice test magnetico. Avvicinare un magnete alla pentola. Se il magnete viene attratto la pentola è adatta al piano a induzione.
- Se non possiedi un magnete:
 1. Mettere un po' d'acqua nella pentola che si intende testare.
 2. Seguire gli step indicati sotto la dicitura "iniziare a cucinare".
 3. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si riscalda, la pentola è adatta.
- Gli strumenti di cottura costruiti con i seguenti materiali non sono adatti: acciaio interamente inox, alluminio o rame senza una base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica, e terracotta.



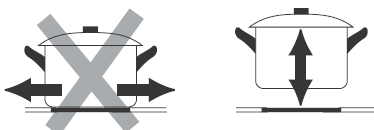
Non utilizzare pentole con estremità seghettate o basi curve.



Assicurarsi che la propria pentola sia liscia, che sia posizionata in piano sulla piastra e che sia della stessa misura della zona di cottura. Utilizzare pentole della stessa misura del grafico della zona selezionata. Se si utilizzano pentole leggermente più grandi del grafico la zona di cottura verrà utilizzata al massimo della sua efficienza. Se si utilizzano pentole più piccole del grafico l'efficienza potrebbe essere inferiore rispetto a quanto ci si aspetta. Pentole con diametro inferiore ai 14 cm potrebbero non essere rilevate dal piano. Posizionare sempre le pentole al centro della zona di cottura.



Alzare sempre le pentole dal piano a induzione per spostarle, senza trascinarle. Altrimenti il vetro potrebbe danneggiarsi.



Dimensione delle pentole

Le zone di cottura si adattano automaticamente, fino al massimo della loro ampiezza, al diametro della pentola. In ogni caso il fondo della pentola deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura selezionata. Per ottenere la massima efficienza del piano cottura, si prega di posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

CFA 61

Zona Cottura	Diametro della base della pentola	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
Zona Flessibile	220	220x400

CFA 62

Zona Cottura	Diametro della base della pentola	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
1,2,3,4	140	220
Zona Flessibile	220	220x400

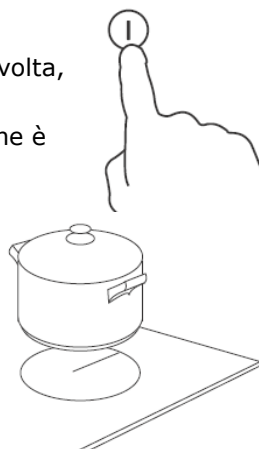
Utilizzo del suo piano a induzione

Iniziare a cucinare

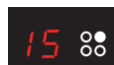
1. Toccare il comando ⓘ ON/OFF.

Dopo l'accensione il segnale acustico suona una volta, tutti i display mostrano " - " o " - - ", Indicando che il piano a induzione è entrato in modalità stand by.

2. Posizionare una pentola adatta per l'induzione sulla zona di cottura che si intende utilizzare.
 - Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie del piano cottura siano puliti e asciutti.



3. Toccare il comando di selezione della zona di cottura, e un indicatore lampeggerà.



4. Modificare le impostazioni di cottura utilizzando lo slider.

POWER UP



POWER DOWN



- Se non viene selezionata una zona di cottura entro un minuto, il piano a induzione si spegnerà automaticamente. Sarà necessario ripartire dallo step 1.
- Sarà possibile modificare le impostazioni in ogni momento durante la cottura.

Se sul display lampeggia alternatamente alle impostazioni di cottura

Ciò significa che:

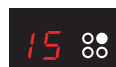
- non è stata posizionata la pentola sulla zona di cottura corretta oppure,
- la pentola che si sta utilizzando non è adatta al piano a induzione oppure,
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Nessuna zona di cottura si riscalderà se non è presente nessuna pentola idonea.

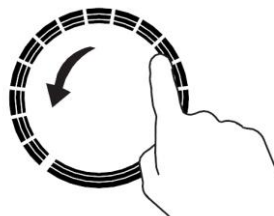
Il display si spegnerà automaticamente dopo un minuto se nessuna pentola adatta all'induzione è stata posizionata sul piano cottura.

Quando la cottura è terminata

1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si intende spegnere.



2. Spegner la zona di cottura ruotando lo slider verso sinistra. Assicurarsi che lo schermo mostri "0".



3. Spegner l'intero piano cottura toccando ON/OFF.



4. Fare attenzione alle superfici calde.

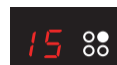
Verrà mostrata una H se la zona di cottura è ancora calda. Scomparirà quando il piano di cottura si raffredderà e raggiungerà una temperatura non pericolosa. Può anche essere utilizzata per un risparmio energetico qualora si voglia riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.



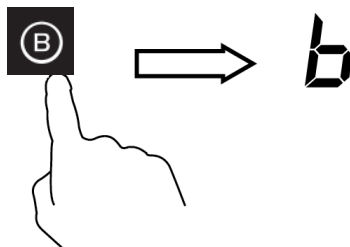
Usare la funzione booster

Attivare la funzione booster

1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura

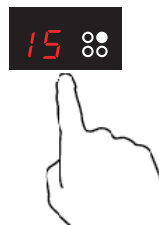


2. Toccando il comando booster "  ", l'indicatore della zona mostrerà "b" e raggiungerà la potenza massima.



Disattivare la funzione booster

1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura dove si intende disattivare la funzione booster.



2. a: Toccando il comando booster "  ", la zona di cottura tornerà alle impostazioni precedentemente selezionate.
b: Toccando lo slider, la zona di cottura tornerà al livello impostato.



- Il booster funziona in tutte le zone di cottura
- La zona di cottura tornerà alle impostazioni precedentemente selezionate dopo 5 minuti.
- Se la funzione booster è attivata per la prima zona di cottura ,la seconda zona viene limitata al livello 2 automaticamente e viceversa.
- Se l'impostazione di cottura era al livello 0 tornerà a livello 15 dopo 5 minuti.

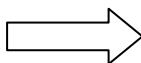
Usare la funzione mantenimento in caldo

Attivare la funzione mantenimento in caldo

1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura

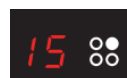


2. Toccare il comando mantenimento in caldo , l'indicatore della zona mostra " | " .

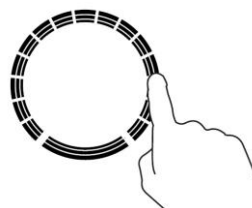


Disattivate la funzione mantenimento in caldo

1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura



2. a: Toccando lo slider, le impostazioni di cottura vengono modificate.

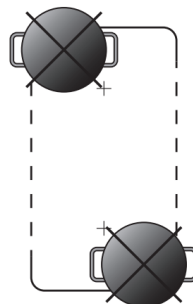
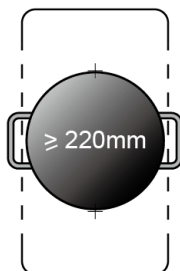
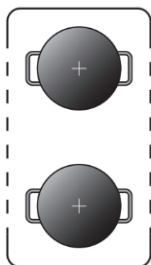


3. b: Toccando il comando boost , la zona di cottura tornerà alle impostazioni precedentemente selezionate.

FLEXIBLE AREA

- Questa area può essere utilizzata come zona unica o come 2 zone distinte, a seconda delle esigenze.
- La "Area Adaptiva" è composta da due induttori differenti che possono essere controllati separatamente. lexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. Quando è in funzione come zona singola, la zona dove non è stata posizionata alcuna pentola si spegnerà automaticamente dopo un minuto.
- **IMPORTANTE:** Assicurarsi che il recipient sia posizionato al centro della singola zona di cottura. In caso di grandi pentole, pentole ovali, rettangolari o allungate, assicurarsi di posizionare il recipiente al centro della zona flessibile coprendo sì la parte anteriore che quella posteriore.

Esempio di posizionamento corretto ed errato.



Come zona "Grande"

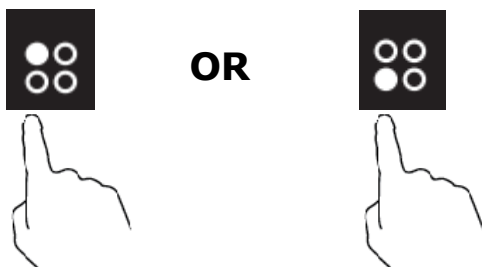
1. Per attivare la "Flexible Area" come zona Grande singola premere semplicemente il pulsante corrispondente.



2. L'impostazione della potenza funzionerà come qualsiasi altra zona normale.
3. Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore alla parte posteriore (o viceversa) la "Flexible Area" si localizza automaticamente nella nuova posizione, mantenendo la stessa potenza.
4. Per aggiungere altre pentole, premere nuovamente il comando dedicato e queste verranno rilevate

Come 2 zone indipendenti

Per utilizzare la "Flexible Area" come 2 zone differenti con diverse impostazioni di potenza premere il pulsante corrispondente.



Bloccare i comandi

E' possibile bloccare i comandi per evitare un uso non intenzionale (ad esempio i bambini potrebbero azionare accidentalmente il piano cottura).

- Quando è impostata la funzione blocco comandi, tutti i comandi sono disabilitati ad eccezione del tasto ON/OFF.

Bloccare i comandi

Selezionare il blocco comandi . L'indicatore del timer mostrerà "Loc"

Sbloccare i comandi

1. Assicurarsi che il piano a induzione sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto per un momento .
3. Adesso è possibile iniziare ad utilizzare il piano a induzione.



Quando il piano è in modalità blocco comandi tutti i comandi sono disabilitati ad eccezione del tasto ON/OFF, è sempre possibile spegnere il piano a induzione con il tasto ON/OFF in caso di emergenza, è comunque consigliato sbloccarlo prima nelle operazioni successive.

Protezione surriscaldamento

Un sensore di temperatura riesce a monitorare la temperatura all'interno del piano cottura. Quando un eccesso di temperatura viene rilevato, il piano a induzione si spegnerà automaticamente.

Rilevazione di piccoli oggetti

Quando una padella non magnetica o di dimensioni non adatte (es. alluminio), o altri oggetti di piccole dimensioni (es. coltelli, forchette, chiavi) vengono lasciate sul piano, questo andrà automaticamente in modalità stand by dopo un minuto. La ventola continuerà a riscaldare la zona di cottura per ancora un minuto.

Autospegnimento

L'autospegnimento è una funzione di sicurezza del suo piano a induzione. Questa funzione spegne automaticamente il piano cottura nel caso in cui si dimentichi di spegnere il piano cottura. I tempi di spegnimento preimpostati per i vari livelli di potenza sono mostrati nella tabella sottostante:

Livello di potenza	1-5	6-10	11-14	15
Tempi di spegnimento preimpostati (ore)	8	4	2	1

Quando la pentola viene rimossa, il piano a induzione spegne immediatamente la zona cottura e il piano cottura si spegne immediatamente dopo 2 minuti.



Persone portatrici di peacemaker cardiaco dovrebbero consultare il medico prima di utilizzare questo apparecchio.

Usare il timer

E' possibile utilizzare il timer in due modalità differenti:

- Lei può utilizzare il timer come un normale contaminuti. In questo caso, il timer non spegnerà alcuna zona di cottura quando il tempo sarà terminato.
- E' possibile impostare lo spegnimento delle zone di cottura quando il tempo è terminato.
- E' possibile impostare il timer fino a 119 minuti.

Utilizzare il timer come contaminuti

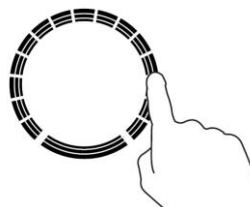
Se non selezioni nessuna zona di cottura

1. Assicurarsi che il piano sia acceso.
Note bene: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non stai selezionando alcuna zona cottura.

2. Toccare il comando del timer, il display del timer mostrerà "10" dove selezionato e lo "0" lampeggerà.



3. Selezionare il tempo residuo utilizzando lo slider. (es. 6)

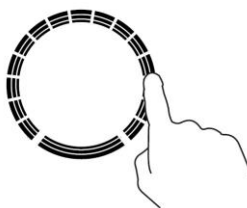


4. Toccare il timer di nuovo, "1" lampeggerà.



5. Impostare il tempo residuo toccando lo slider (es.9), adesso il tempo impostato sarà di 56 minuti.

0:56



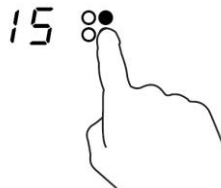
6. Verrà emesso un segnale acustico per 30 secondi e il timer mostrerà "0:00" quando il tempo impostato sarà terminato.

0:00

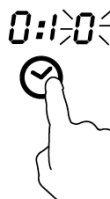
Impostare il timer per spegnere le zone cottura

Se il timer è impostato su una zona:

1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si intende impostare.

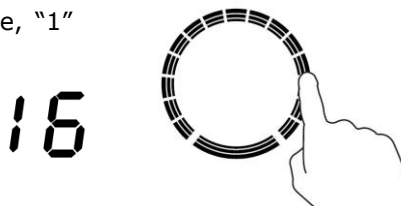


2. Toccare il timer, il display del timer selezionato mostrerà "0: 10" e lo "0" lampeggerà.



3. Impostare il tempo residuo toccando lo slider. (es. 6)

4. Toccare il comando del timer nuovamente, "1" lampeggerà.



5. Impostare il tempo toccando lo slider (es.9), adesso il tempo impostato sarà di 56 minuti.



6. Quando il tempo residuo è stato impostato, il count down inizierà immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e il timer lampeggerà per 5.



NOTE: Il puntino rosso vicino all'indicatore del livello di potenza si illuminerà indicando la zona selezionata will illuminate indicating that zone is selected.

7. Quando il tempo residuo termina, la zona di cottura corrispondente ai spegnerà automaticamente.

0:00



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese precedentemente.

Se il timer è impostato su più zone:

1. Quando viene impostato il timer su più zone in contemporanea, i punti decimali delle corrispondenti zone di cottura saranno accesi. Il display del timer mostrerà i minuti. I puntini delle zone corrispondenti lampeggeranno.

15 3.6. (impostato a 15 minuti)

2. Una volta che il count down è terminato, la zona corrispondente si spegnerà. In seguito il display mostrerà i minuti del timer successivo e il puntino della zona corrispondente lampeggerà.

30 6.

- Toccare i comandi della zona cottura, il timer corrispondente verrà mostrato nel display.

Linee guida per la cottura



Fare attenzione quando la frittura di oli o di grassi si riscalda molto velocemente, in maniera particolare se si sta utilizzando la funzione booster. A temperature estremamente elevate oli e grassi potrebbero prendere fuoco spontaneamente e questo porta ad un forte rischio d'incendio.

Consigli per la cottura

- Quando si arriva all'ebollizione, ridurre la temperatura impostata.
- Utilizzare i coperchi riduce i tempi di cottura e fa risparmiare energia conservando il calore.
- Rendere minime la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare a cucinare con alte temperature e ridurre la temperatura una volta che il cibo si è riscaldato abbastanza.

Sobbollire e cuocere il riso

- la sobbollitura avviene sotto al punto di ebollizione, vicino agli 85°C, quando le bolle risalgono occasionalmente sulla superficie del liquido. E' necessaria per la preparazione di zuppe deliziose e teneri stufati perché i sapori e gli odori vengono fuori solo se i cibi non sono troppo cotti. Anche cibi a base di uova o con farine addensate andrebbero cucinati sotto il punto di ebollizione.
- Alcune cotture, come quella del riso con il metodo ad assorbimento, può richiedere un'impostazione più alta del livello minimo di potenza in modo da poter conferire al cibo una cottura adeguata entro il tempo raccomandato.

Bistecca scottata

Cucinare gustose bistecche al sangue:

1. Mettere la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti.
2. Riscaldare una padella con il fondo spesso.
3. Passare nell'olio entrambi i lati della bistecca. Porre una piccola quantità d'olio Nella padella calda e successivamente stendere la carne sopra l'olio.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal tipo di cottura desiderata. Il tempo di cottura può variare dai 2 agli 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare quanto è cotta – quanto più è solida più è cotta.
5. Prima di servirla, lasciare la bistecca su un piatto caldo per alcuni minuti in modo da farla riposare e renderla più morbida.

Saltare in padella

1. Scegliere un wok con fondo piatto o una padella larga compatibili con l'induzione.
2. Tenere pronti ingredienti e strumenti necessari. Questa fase della cottura deve essere abbastanza rapida. In caso di grandi quantità, è necessario cuocere il cibo in gruppi.
3. Preriscaldare la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.

4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla in caldo.
5. Saltare le verdure. Quando sono cotte ma ancora croccanti, impostare la zona di cottura ad un livello più basso, rimettere la carne nella padella e aggiungere le salse.
6. Saltare dolcemente gli ingredienti e assicurarsi che siano cotti sufficientemente.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni di cottura

Le impostazioni di seguito sono solo delle linee guida. Le impostazioni esatte dipenderanno da svariati fattori, tra cui la pentola utilizzata e la quantità di cibo che si sta cucinando. La preghiamo di testare il piano a induzione per trovare le impostazioni che più le si adattano.

Livelli di potenza	Tipi di cottura
1 - 3	• Riscaldare delicatamente per piccole quantità di cibo • Fondere cioccolato, burro e cibi che bruciano facilmente • Sobbollire • Cuocere lentamente
4 - 5	• Riscaldare • Sobbollire rapidamente • Cuocere il riso
8 - 10	• Cuocere i pancakes
11- 14	• Rosolare • Cuocere la pasta
15/P	• Saltare i cibi • Scottare • Portare le zuppe a bollore • Bollire acqua

Pulizia e manutenzione

I suggerimenti di seguito sono solo delle linee guida. Le attività corrette dipendono da svariati fattori, tra cui la pentola utilizzata e la quantità di cibo che si sta cucinando. La preghiamo di testare il piano a induzione per trovare le impostazioni che più le si adattano.

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia comune sul vetro (impronte, residui di cibo caduti sul vetro)	1. Spegner l'alimentazione del piano cottura. 2. Applicare del detergente quando il piano è ancora tiepido (ma non bollente!)	• Quando l'alimentazione del piano è spenta, non ci saranno indicatori di superfici bollenti ma la piastra potrebbe ancora scottare! Fare molta attenzione.
	3. Pulire e asciugare il piano con un panno morbido o della carta. 4. Riaccendere il piano cottura.	• Spugne molto abrasive, alcune spugne di nylon e agenti pulenti molto abrasive potrebbero rigare il piano cottura. Leggere sempre le etichette per accertarsi che la propria spugna o il proprio detergente sia adatto al piano a induzione. • Non lasciare mai residui di detersivi sul piano cottura: il piano potrebbe macchiarsi.
Trabocco, fusione, e rovesciamento di cibi sul piano cottura	Rimuovere immediatamente le spine di pesce, palette, coltelli o raschietti affilati adatti per i piani cottura a induzione, ma fare attenzione alle zone di cottura ancora calde: 1. Spegner l'interruttore a muro del piano a induzione. 2. Tenere i raschietti e gli utensili con un angolo di 30° e rimuovere i residui o posizionarli su una zona fredda del piano. 3. Rimuovere la sporcizia o spostarla con un panno morbido o con della carta. 4. Seguire i punti 2 e 4 di 'Sporcizia comune sul vetro' sopra.	• Rimuovere le macchie lasciate dai cibi zuccherosi e da altri cibi il prima possibile. Se vengono lasciati sul vetro, potrebbero risultare difficili da rimuovere o danneggiare il piano cottura in maniera permanente. • Eliminare i rischi: quando il fodero di sicurezza non è presente, il raschietto è molto affilato. Utilizzarlo con estrema attenzione e conservarlo accuratamente fuori dalla portata dei bambini.
Residui di cibo sull'area comandi	1. Spegner l'alimentazione del piano cottura. 2. Assorbire i residui 3. Strofinare l'area dei comandi con una spugna umida o un panno. 4. Asciugare completamente l'area dei comandi con della carta. 5. Riaccendere il piano cottura.	• Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi e i controlli potrebbero non funzionare se sono presenti dei liquidi al di sopra di essi. Assicurarsi che l'area comandi sia stata asciugata correttamente prima di accendere il piano cottura.

Consigli e suggerimenti

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il piano a induzione non si accende	Non è alimentato	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato all'alimentazione e che si accese. Controllare che ci sia alimentazione di energia elettrica in casa o nel quartiere. Se avete effettuato tutti i controlli e il problema persiste chiamare un tecnico qualificato
I comandi touch non rispondono	I comandi sono bloccati	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "utilizzo del suo piano a induzione" per istruzioni.
I comandi touch non rispondono correttamente	Potrebbe esserci un sottile strato d'acqua sui comandi oppure si sta utilizzando la punta del dito per operare.	Assicurarsi che l'area dei comandi sia asciutta e utilizzare i polpastrelli quando si opera sui comandi.
Il vetro si è graffiato	Pentole con estremità seghettate. Sono stati utilizzate spugne o detersivi non adatti al piano a induzione.	Utilizzare pentole con il fondo liscio e piano. Vedere la sezione 'scegliere la pentola corretta'. Vedere anche 'pulizia e manutenzione'.
Alcune pentole emanano un crepitio.	Questo problema può essere causato dal materiale della pentola (strati di metallo differenti creano vibrazioni).	E' normale per alcune pentole e non è un guasto.
Il piano a induzione emana un ronzio quando viene utilizzato a livelli di potenza molto elevati	E' causato dalla tecnologia dell'induzione	E' normale, ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire totalmente quando viene abbassato il livello di potenza.
Un rumore di ventola viene fuori dal piano a induzione.	Una ventola di raffreddamento è inserita all'interno del piano cottura per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. E' possibile che continui a funzionare anche dopo che il piano è stato spento.	E' normale e non richiede azioni. Non staccare l'alimentazione quando la ventola è in funzione.

Le pentole non si riscaldano e $\geq \leq$ appare sul display	Il piano cottura non riconosce le pentole perché non sono adatte per l'induzione. Il piano a induzione non riconosce la pentola perché troppo piccola o non centrata correttamente nella zona di cottura.	Utilizzare pentole adatte per il piano a induzione. Vedere la sezione "scegliere la pentola corretta" . Posizionare la pentola al centro del piano cottura e accertarsi che le sue misure siano adatte al piano.
Il piano a induzione o una zona di cottura si è spenta inaspettatamente, un segnale acustico viene emesso e un codice di errore viene mostrato sul display (generalmente alternando 1 o 2 linee nel display del timer).	Guasto	Si prega di segnarsi i numeri o le lettere dell'errore, spegnere l'interruttore a muro del piano a induzione e contattare un tecnico qualificato.

Errori sul display e soluzioni

Se vengono rilevate delle anomalie nel funzionamento, il piano a induzione entra automaticamente nella modalità di protezione e mostrerà i seguenti codici:

Problem	Possible causes	What to do
F1-F6	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
FC	Errore della connessione tra il display e i comandi	Contattare il fornitore.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Il sensore della piastra in vetroceramica indica una temperatura elevata	Riavviare dopo che il piano cottura a induzione si è raffreddato.
E5	Il sensore dell'IGBT indica una temperatura elevata	Riavviare dopo che il piano cottura a induzione si è raffreddato.

Se ci sono zone della Flexible area da proteggere, i comandi dell'intera Flexible area non saranno utilizzabili.

Gli errori mostrati sopra si riferiscono ai guasti più comuni.

Si prega di non smontare il piano a induzione in maniera autonoma per evitare pericoli o danneggiamenti al piano a induzione.

Specifiche tecniche

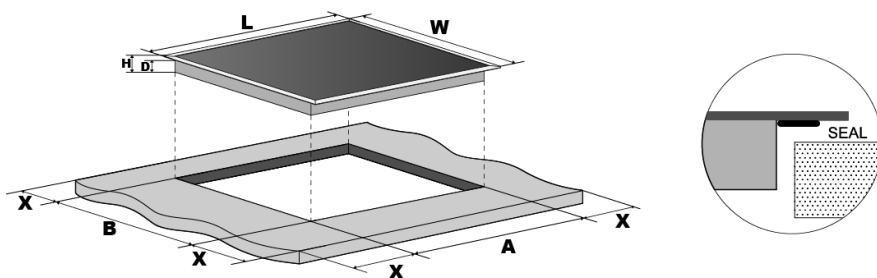
Piano cottura	CFA 61 / CFA 62
Zone di cottura	3/4 Zones
Voltaggio	220-240V~
Potenza elettrica installata	7200W
Dimensioni prodotto P×L×A(mm)	590X520X60
Dimensione vano A×B (mm)	560X490

Peso e dimensioni sono approssimativi. Nella costante ricerca di miglioramento dei nostri prodotti potremmo aver modificato alcune caratteristiche per questa ragione ci riserviamo di modificare senza preavviso le caratteristiche dei nostri elettrodomestici.

Installazione

Selezione degli strumenti per l'installazione

Tagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni mostrate nel disegno. Per l'installazione e l'utilizzo, deve essere lasciato uno spazio minimo di 5 cm. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 cm. Scegliere una superficie di lavoro in un materiale resistente al calore per evitare una elevata deformazione generata dalle radiazioni di calore della piastra. Come mostrato di seguito:

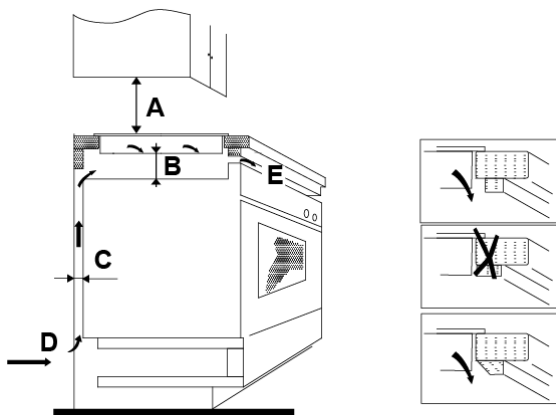


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

In ogni circostanza, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'aria in entrata e in uscita non sia bloccata. Assicurarsi che il piano a induzione sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato di seguito:



La distanza di sicurezza tra la piastra e la credenza sopra la piastra deve essere di almeno 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Presa d'aria	Uscita dell'aria min.5mm

Prima di installare il piano, assicurarsi che :

- il piano di lavoro sia piano e regolare, e che non ci siano interferenze strutturali con lo spazio richiesto;
- la superficie di lavoro sia di un materiale resistente al calore;
- se il piano è installato sopra un forno, il forno sia provvisto di una ventola di raffreddamento;
- per l'installazione siano rispettati tutti gli spazi richiesti, gli standard e le normative;
- sia presente un interruttore adatto che fornisce piena disconnessione dalla fonte di alimentazione nel cablaggio permanente, montato e posizionato in modo da rispettare leggi e normative locali sul cablaggio;
- l'interruttore deve essere di una tipologia conforme e deve fornire 3 mm di separazione tra tutti poli (o in tutti i conduttori attivi [fasi] se le norme locali sul cablaggio permettono questa variazione di requisito) nel circuito magnetico;
- l'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile dell'utente dopo che il piano cottura è stato installato.

Consultare, per legge, le autorità locali se si hanno dubbi riguardo l'installazione.

Per le superfici del muro che circondano il piano cottura utilizzare materiali facili da pulire e resistenti al calore.

Quando si sta installando il piano assicurarsi che:

- il cavo che fornisce l'alimentazione non sia accessibile dai cassetti o dalle porte della dispensa;
- ci sia un sufficiente flusso d'aria fresca dall'esterno del mobile al piano;
- una barriera di protezione termica sia installata al di sotto della base del piano, se il piano è installato sopra un cassetto o una dispensa;
- l'interruttore deve essere facilmente accessibile dall'utente.

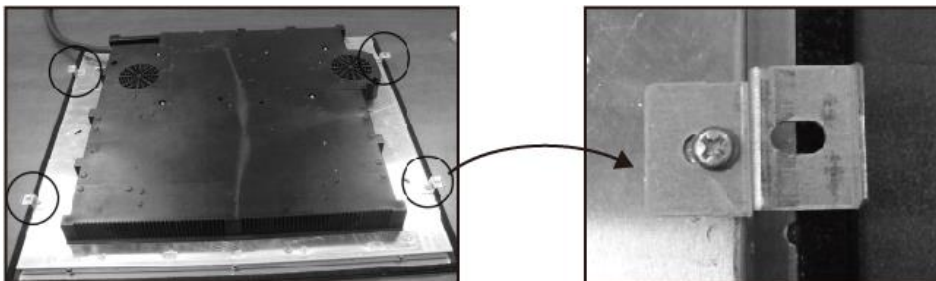
Prima di posizionare le staffe di fissaggio:

L'unità deve essere posizionata su una superficie liscia e stabile (usare l'imballaggio). Non applicare troppa forza sui controlli sporgenti dal piano.

Regolare le staffe di posizionamento

Fissare il piano sulla superficie di lavoro avvitando 4 staffe sul fondo del piano (guarda la figura) dopo l'installazione

Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del top.



Attenzione

1. L'installazione del piano a induzione deve essere effettuata da personale qualificato o da tecnici;
2. Il piano non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un freezer, una lavatrice, un'asciugatrice, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare le piastre elettroniche;
3. Le piastre a induzione dovrebbero essere installate in modo tale che la dispersione del calore possa assicurare il miglioramento della sua affidabilità.
4. Il muro e la zona del calore indotto sulla superficie del tavolo devono essere resistenti al calore;
5. per evitare danni è necessario che lo strato intermedio e l'adesivo siano resistenti al calore

Collegare il piano all'alimentazione elettrica



Questo piano cottura deve essere collegato all'alimentazione elettrica solo da idoneo personale qualificato.

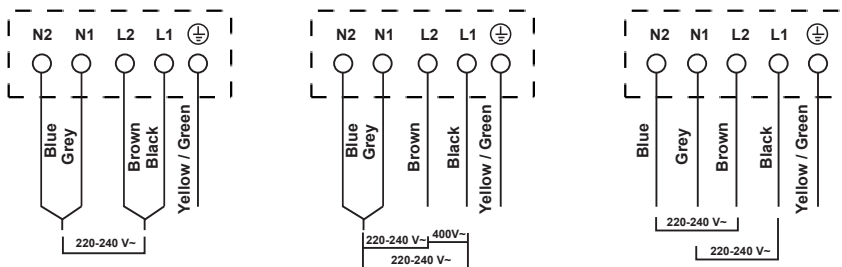
Prima di connettere il piano all'alimentazione, controllare che:

1. Il sistema di cablaggio domestico sia adatto per l'alimentazione del piano.
2. Il voltaggio sia corrispondente ai valori forniti nella tabella.
3. La sezione dei cavi di alimentazione elettrica resista al carico specifico indicato nella tabella.

Connettere il piano all'alimentazione senza usare ramificazioni, adattatori o riduttori che possono causare surriscaldamento e incendio. Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con le parti calde e deve essere posizionato in modo tale che la sua temperatura non superi i 75°C in tutti i suoi punti.



Controllare con un elettricista che il sistema di cablaggio domestico sia idoneo e senza alterazioni. Ogni modifica deve essere fatta da un elettricista qualificato. L'alimentazione deve essere collegata seguendo i relativi standard o con un interruttore unipolare. Il metodo di connessione è mostrato di seguito.



- Se il cavo è danneggiato e deve essere sostituito, le operazioni devono essere effettuate da un centro di assistenza post-vendita con strumenti adeguati per evitare ogni eventuale incidente.
- Se l'apparecchio è stato collegato direttamente all'alimentazione con un interruttore omnipolare deve essere installato con uno spazio minimo di 3mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurare che sia stato effettuato un corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle normative sulla sicurezza.
- Il cavo non deve essere arrotolato o schiacciato
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da personale autorizzato



**SMALTIMENTO: Non
smaltire questo
prodotto tra i rifiuti
urbani indifferenziati.
Raccoglierlo
separatamente tra i
rifiuti che necessitano
di uno speciale
trattamento.**

L'apparecchio è etichettato secondo le direttive europee 2002/96/EC per il "Waste Electrical and Electronic Equipment" (WEEE).

Assicurandosi che questo apparecchio venga smaltito correttamente, potrà aiutarci a evitare qualsiasi possibile danno all'ambiente e alla salute dell'uomo, i quali potrebbero subire danni qualora l'apparecchio venga smaltito nel modo sbagliato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Dovrebbe essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio dei prodotti elettrici o elettronici.

Questo apparecchio necessita di uno speciale smaltimento. Per maggiori informazioni riguardanti il trattamento, scarico e riciclaggio dei prodotti la preghiamo di contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio dove è stato acquistato.

Bezpečnostné varovania

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Prečítajte si prosím tieto informácie pred použitím vášho varného panelu.

Inštalácia

Riziko zasiahnutia elektrickým prúdom

- Pred vykonaním akejkoľvek údržby, odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Je dôležité pripojiť spotrebič k vhodnému systému uzemnenia.
- Úpravy elektrického pripojenia v domácnosti musí vykonávať len kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržaním týchto pokynov môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo smrti.

Nebezpečenstvo porezania

- Zvýšte pozornosť - hrany varného panelu sú ostré.
- Pri neopatrnom zaobchádzaní, môže dôjsť k poraneniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo použitím tohto spotrebiča, si pozorne prečítajte tieto pokyny.

- Na tento spotrebič nikdy nedávajte žiadne horľavé materiály alebo produkty.
- Sprostredkujte prosím tieto informácie osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože môže znížiť vaše výdavky na inštaláciu.
- Aby ste zabránili nebezpečenstvu, musíte tento spotrebič nainštalovať v súlade s týmito pokynmi na inštaláciu.
- Tento spotrebič musí nainštalovať a uzemniť dostatočne kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič by mal byť pripojený k obvodu, ktorý zahŕňa izolačný spínač poskytujúce úplné odpojenie od elektrickej siete.
- Nesprávna inštalácia spotrebiča môže viesť k strate záručných práv.

Prevádzka a údržba

Riziko zasiahnutia elektrickým prúdom

- Nepoužívajte varný panel s prasknutým povrchom. Ak je povrch varného panelu prasknutý, ihneď vypnite a odpojte spotrebič od elektrickej siete (spínača v stene) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením a údržbou varného panelu, ho odpojte od elektrickej siete.
- Nedodržaním tohto kroku môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo smrti.

Ohrozenie zdravia

- Tento spotrebič vyhovuje štandardnom o elektromagnetickom rušení.
- Avšak, osoby s kardiostimulátormi alebo inými elektrickými implantátmi (inzulínová pumpa) musia použitie spotrebiča konzultovať s lekárom alebo výrobcom implantátu pre zaistenie, že ich implantát nebude ovplyvnený elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k smrti.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- V priebehu použitia, sú prístupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce na to, aby spôsobili popáleniny.
- Zabráňte kontaktu tela, odevu alebo iných nevhodných predmetov s povrchom indukčného skla, pokiaľ povrch nevychladne.
- Upozornenie: magnetické kovové predmety na tele sa môžu zahriať v blízkosti varnej plochy. Na zlaté a strieborné šperky to nemá vplyv.
- Držte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Rukoväte nádob sa môžu zahriať. Skontrolujte či rukoväte nádob nepresahujú cez iné zapnuté varné zóny. Držte rukoväte mimo dosahu detí.
- Nedodržaním týchto krokov môže dôjsť k popáleninám a opareniam.

Riziko porezania

- Po zložení bezpečnostného krytu, je povrch panelu ostrý ako britva. Budte mimoriadne opatrní a vždy ho odložte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Pri nedodržaní tohto kroku, môže dôjsť k poraneniam alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Počas používania, nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru. Vyvretie pokrmu môže spôsobiť dym a ich vznietenie.
- Nikdy nepoužívajte váš spotrebič ako pracovnú alebo odkladací povrch.
- Nikdy nenechávajte žiadne predmety alebo riad na spotrebiči.
- V blízkosti spotrebiča neumiestňujte ani nenechávajte žiadne magnetické predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože môžu byť ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nikdy nepoužívajte váš spotrebič na ohrev či vykurovanie miestnosti.
- Po použití, vždy vypnite varné zóny a varný panel podľa popisu v tomto návode (napr. pomocou dotykových ovládačov). Na vypnutie varných zón nepoužívajte funkciu detekcie riadu.
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom, ani si naň sadieť, stáť alebo liezť.

- V skrinke nad spotrebičom neskladujte pre deti zaujímavé predmety. Deti ležúce na varný povrch sa môžu vážne zraniť.
- Počas používania spotrebiča, nenechávajte deti v jeho blízkosti samé alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby s postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, môžu spotrebič používať len pod dohľadom zodpovednej a kompetentnej osoby. Zodpovedná osoba sa musí uistiť, či môžu používať spotrebič bez ich ohrozenia alebo ohrozenia ich okolia.
- Neopravujte ani nemeňte žiadnu časť spotrebiča, pokiaľ to nie je doslova odporúčané v tomto návode. Všetky ostatné opravy musí vykonať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie varného panelu nepoužívajte parný čistič.
- Na varný panel neumiestňujte ťažké predmety.
- Na varný panel nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zakrivenými okrajmi ani riad po varnom paneli neposúvajte, pretože môžete poškriabať jeho sklený povrch.
- Na čistenie povrchu panelu nepoužívajte drôtenky ani žiadne iné drsné čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať indukčné sklo.
- Ak je poškodený elektrický kábel, musí byť vymenený kvalifikovaným technikom.
- Tento spotrebič je určený výhradne na domáce použitie.

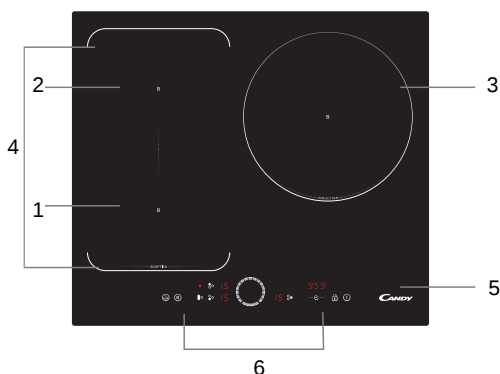
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností, ak porozumeli možným rizikám vyplývajúcim z používania spotrebiča. Deti sa nesmú hrať s týmto spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **VAROVANIE:** Varenie bez dozoru na paneli s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže viesť k požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a zakryte plameň napríklad pokrievkou či požiarnou dekou.
- Kovové predmety ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky nesmú byť umiestnené na povrchu panelu, pretože sa môžu zohriať.
- Po použití, vypnite varný panel pomocou ovládača a nespoliehajte sa na detektor riadu.
- Tento spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným systémom diaľkového ovládača.

Blahoželáme vám k zakúpeniu nového indukčného varného panelu. Odporúčame vám venovať určitý čas prečítaniu tohto návodu na obsluhu/inštaláciu, pre úplné pochopenie spôsobu správnej inštalácie a obsluhy. Pred inštaláciou, si prosím prečítajte časť určenú na inštaláciu. Pred používaním si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a odložte tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

Popis spotrebiča

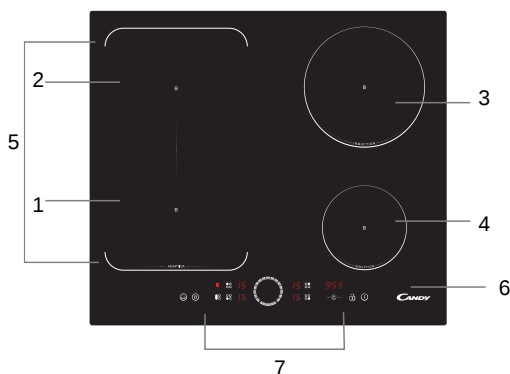
Pohľad zhora

CFA 61



1. max. 1800/3000 W zóna
2. max. 1800/3000 W zóna
3. max. 3000/4000 W zóna
4. Flexibilná zóna 3000/4000 W
5. Sklenený panel
6. Ovládací panel

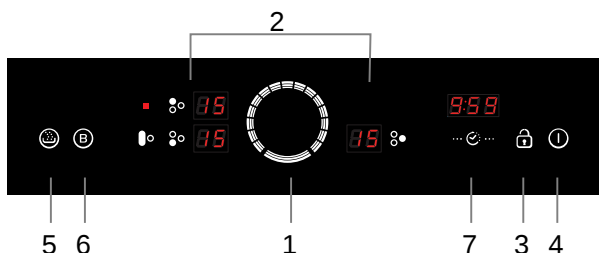
CFA 62



1. max. 1800/3000 W zóna
2. max. 1800/3000 W zóna
3. max. 1800/3000 W zóna
4. max. 1400/2000 W zóna
5. Flexibilná zóna 3000/4000 W
6. Sklenený panel
7. Ovládací panel

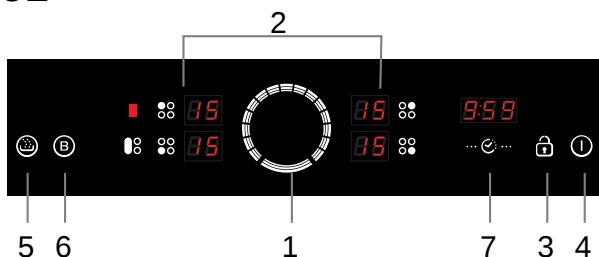
Ovládací panel

CFA 61



1. Posuvný dotykový ovládač výkonu/časovača
2. Ovládače voľby varnej zóny
3. Uzamknutie ovládačov
4. Ovládač zapnutia/vypnutia
5. Ovládač udržiavania teploty
6. Ovládač Boost
7. Ovládač časovača

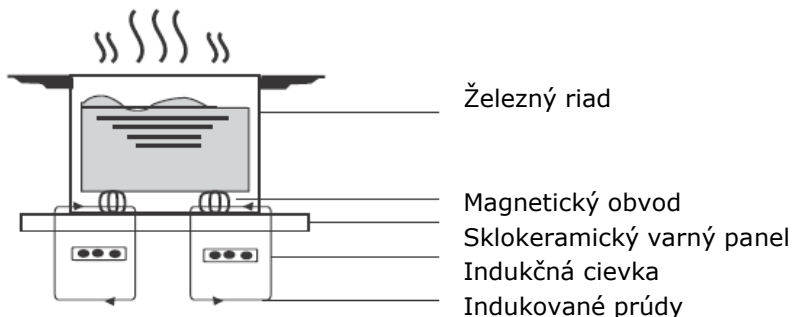
CFA 62



1. Posuvný dotykový ovládač výkonu/časovača
2. Ovládače voľby varnej zóny
3. Uzamknutie ovládačov
4. Ovládač zapnutia/vypnutia
5. Ovládač udržiavania teploty
6. Ovládač Boost
7. Ovládač časovača

Niečo o indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečná, rýchla, účinná a ekonomická technológia varenia. Funguje vďaka elektromagnetickým vibráciám, ktoré vytvárajú teplo priamo v riade, namiesto prenosu cez sklokeramický povrch. Sklokeramická varná doska sa rozohreje len teplom z riadu.

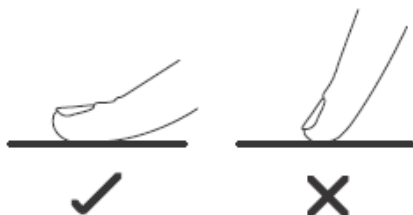


Pred použitím nového indukčného varného panelu

- Prečítajte si tento návod, pričom venujte špeciálnu pozornosť časti "Bezpečnostné upozornenia".
- Odstráňte ochrannú fóliu, ktorá môže byť stále na vašom indukčnom varnom paneli.

Použitie dotykových ovládačov

- Ovládače reagujú na dotyk, takže na ne nemusíte vyvíjať žiaden tlak.
- Na dotyk používajte bruško vášho prstu a nie jeho špičku.
- Pri každom zaregistrovaní dotyku, začujete akustický signál.
- Uistite sa, či sú ovládače vždy čisté, suché a či ich nezakrýva žiaden predmet (napr. riad alebo tkanina). Dokonca aj tenká vrstva vody, môže skomplikovať ovládanie dotykových ovládačov.



Voľba správneho riadu

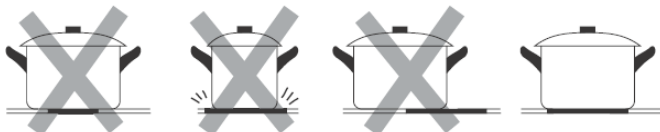


- Používajte len varné nádoby vhodné na indukčné varenie.
- Hľadajte symbol indukcie na obale alebo na spodnej strane nádoby.
- Vnútornosť varnej nádoby môžete skontrolovať magnetickým testom. Posuňte magnet smerom k dnu nádoby. Ak sa prichytí, nádoba je vhodná na indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Nalejte do nádoby, ktorú chcete skontrolovať, trochu vody.
 2. Postupujte podľa krokov v časti "Začíname variť".
 3. Ak  neblíka na displeji a voda sa zohrieva, nádoba je vhodná.
- Varná nádoba vyrobená z nasledujúcich materiálov nie je vhodná: čistá nerezová oceľ, hliníková alebo medená bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

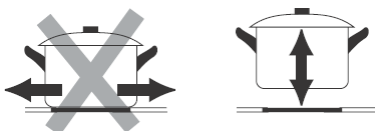
Nepoužívajte varné nádoby s drsnými okrajmi alebo zakriveným dnom.



Uistite sa, či je dno vašej varnej nádoby hladké, či sedí presne na sklokeramickom paneli a či má rovnaký priemer ako varná zóna. Používajte nádoby, ktorých priemer je veľký ako znázornenie zvolenej varnej zóny. Použitím riadu s o niečo väčším priemerom dna, využijete energiu s maximálnou účinnosťou. Ak použijete menší riad, účinnosť bude menšia ako očakávate. Riad s priemerom menším ako 140 mm nemusí varný panel detekovať. Riad vždy vycentrujte v strede varenej zóny.



Riad z varného panelu vždy zodvihnite – nepresúvajte ho, pretože môže poškriabať sklokeramický povrch.



Rozmery riadu

Varné zóny sa a po limit automaticky prispôsobia priemeru riadu. Avšak dno tejto nádoby musí mať minimálny priemer v súlade s príslušnou varnou zónou. Na zaistenie najlepšej účinnosti vášho varného panelu, umiestnite nádobu prosím do stredu varnej zóny.

CFA 61

Varná zóna	Priemer dna indukčného riadu	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
Flexibilná zóna	220	220x400

CFA 62

Varná zóna	Priemer dna indukčného riadu	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	140	220
Flexibilná zóna	220	220x400

Použitie vášho indukčného varného panelu

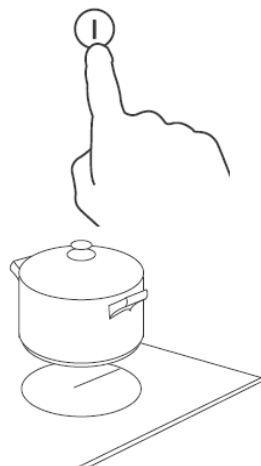
Začíname variť

1. Dotknite sa ovládača  apnutia/vypnutia.

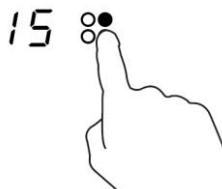
Po zapnutí, zaznie raz akustický signál, všetky displeje zobrazia "—" alebo "—" alebo "—" alebo "—", čo indikuje, že indukčný varný panel je v pohotovostnom režime.

2. Na varnú zónu, ktorú chcete používať, umiestnite vhodnú nádobu.

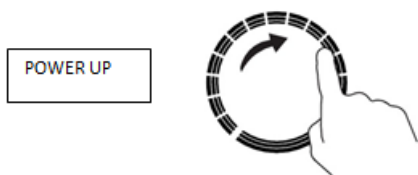
- Uistite sa, či je dno nádoby a povrch varnej zóny čistý a suchý.



3. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny
a indikátor zvolenej zóny začne blikať



4. Dotykom posuvného ovládača upravte nastavenie tepla.



- Ak nezvolíte nastavenie výkonu do 1 minúty, indukčný varný panel sa automaticky vypne. Budete musieť začať opäť od kroku 1.
- Nastavenie výkonu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.

Ak na displeji bliká st so s nastavením výkonu

Znamená to, že:

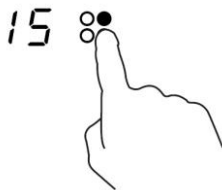
- ste neumiestnili nádobu na správnu varnú zónu alebo,
- vami použitá nádoba, nie je vhodná pre indukčné varenie alebo,
- nádoba je veľmi malá alebo nie je správne umiestnená v strede na varnej zóne.

Ak na varnú zónu neumiestniete vhodnú nádobu, ohrev sa nespustí.

Displej sa automaticky vypne po uplynutí 1 minúty, ak nie je na varnom paneli umiestnená správna nádoba.

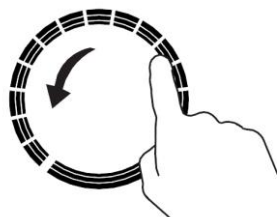
Po ukončení varenia

1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



2. Varnú zónu vypnete dotykcom posuvného ovládača doľava. Uistite sa, či je na displeji zobrazené "0".

POWER DOWN



3. Celý varný panel vypnete dotykcom ovládača zapnutia/vypnutia.



4. Dajte si pozor na horúce povrchy

Symbol H sa zobrazí pri varnej zóne, ktorá je horúca na dotyk.

Keď povrch vychladne na bezpečnú teplotu, tento symbol zmizne. Zvyškové teplo môžete taktiež použiť ako funkciu úspory energie, ak chcete zohrievať ďalšie nádoby, použite varnú zónu, ktorá je stále horúca.

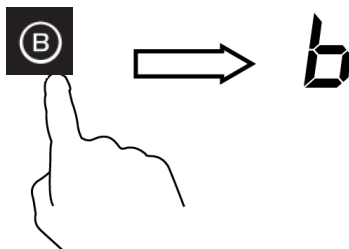


Použitie funkcie Boost

Aktivácia funkcie boost

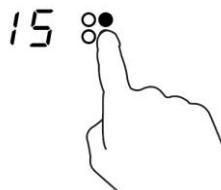
1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny.

2. Dotknite sa ovládača boost,  indikátor zóny zobrazí "b" a výkon dosiahne Max.



Zrušenie funkcie Boost

1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny, pre ktorú chcete zrušiť funkciu boost.



2. a: Dotknite sa ovládača boost , potom sa varná zóna vráti k svojmu pôvodnému nastaveniu.

b: Dotknite sa posuvného ovládača, varná zóna sa potom vráti na vami zvolenú úroveň.

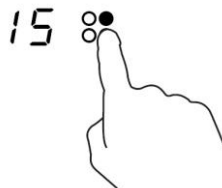


- Táto funkcia môže fungovať na všetkých varných zónach.
- Varná zóna sa vráti k svojmu pôvodnému nastaveniu po 5 minútach.
- Keď je aktívna funkcia boost prvej varnej zóny, druhá varná zóna je automaticky obmedzená na úroveň 2 a naopak.
- Ak je pôvodné nastavenie výkonu 0, vráti na po 5 minútach na úroveň 15.

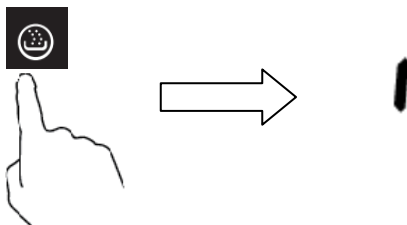
Použitie funkcie udržiavania teploty

Aktivácia funkcie udržiavania teploty

1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny.

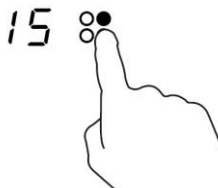


2. Podržte symbol udržiavania teplo , indikátor zóny zobrazí " | " .

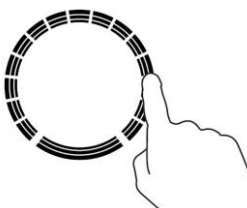


Zrušenie funkcie udržiavania teploty

1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny.



2. a: Dotknite sa posuvného ovládača, potom sa varná zóna vráti na vami zvolenú úroveň.



b: Dotknite sa ovládača funkcie ako je

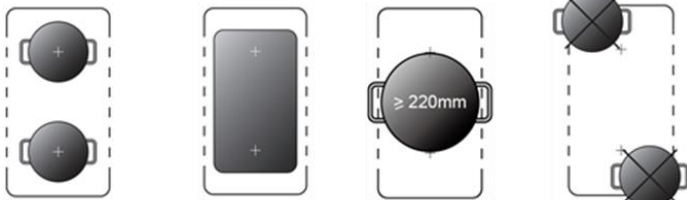


potom sa varná zóna vráti na vami zvolenú úroveň.

Flexibilná oblasť

- Túto oblasť môžete kedykoľvek použiť ako jednu zónu alebo ako dve rôzne zóny, podľa potrieb varenia.
- Flexibilná oblasť je vytvorená z dvoch nezávislých induktorov, ktoré je možné ovládať samostatne. Pri používaní ako jednej zóny, je časť, ktorá nie je zakrytá varnou nádobou, automaticky vypnutá po uplynutí jednej minúty.
- **DÔLEŽITÉ:** Nezabudnite umiestniť varné nádoby do stredu na jednej varnej zóne. V prípade veľkej nádoby, oválneho, obdĺžnikového tvaru a predĺženej nádoby, ju musíte umiestniť do stredu varnej zóny, prekrývajúc oba symboly.

Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia varnej nádoby.



Ako veľká zóna

1. Na aktiváciu flexibilnej oblasti ako jednej veľkej zóny, jednoducho stlačte príslušné tlačidlá.



2. Nastavenie výkonu funguje ako pri inej bežnej oblasti.
3. Ak presuniete nádobu z prednej do zadnej časti (alebo naopak), flexibilná oblasť automaticky detekuje novú pozíciu a zachová rovnaký výkon.



4. Na pridanie ďalšej nádoby, opäť stlačte príslušné tlačidlá, na detekovanie varnej nádoby.

Ako dve nezávislé zóny

Pre použitie flexibilnej oblasti ako dvoch nezávislých zón so samostatnými nastaveniami výkonu, stlačte príslušné tlačidlá.



Uzamknutie ovládačov

- Môžete uzamknúť ovládacie prvky na zabránenie ich nežiaducemu použitiu (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi).
- Keď sú ovládače zamknuté, všetky ovládacie prvky s výnimkou ovládača zapnutia/vypnutia sú deaktivované.

Uzamknutie ovládačov

Dotknite sa ovládača  zamknutia. Indikátor časovača zobrazí "Lo "

Odomknutie ovládačov

1. Dotknite sa a na chvíľku podržte ovlá  zamknutia.
2. Teraz môžete začať používať váš indukčný varný panel.



Keď je panel v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované okrem zapnutia  nutia , pričom vždy budete môcť vypnúť indukčný varný panel pomocou ovládača zapnutia/vypnutia v prípade núdze, no pred ďalšou obsluhou musíte varný panel najskôr odomknúť

Ochrana pred prehriatím

Zahrnutý teplotný senzor môže monitorovať teplotu vo vnútri indukčného varného panelu. Keď je zaznamenaná nadmerná teplota, indukčný varný panel automaticky prestane fungovať.

Detekcia malých predmetov

Ak ponecháte na varnom paneli nádobu nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický riad (napr. hliníkový), alebo iné malé predmety (napr. nôž, vidličku, kľúče), zóna sa automaticky po uplynutí 1 minúty prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude pokračovať v chladení indukčného varného panelu ďalšiu 1 minútu.

Automatické vypnutie

Automatické vypnutie je bezpečnostnou ochrannou funkciou vášho indukčného varného panelu. Automaticky sa vypne vtedy, ak zabudnete vypnúť varenie. Počiatočné časy vypnutia pre rôzne úrovne výkonu sú uvedené v tabuľke nižšie:

Úroveň výkonu	1-5	6-10	11-14	15
Počiatočný čas prevádzky (hodiny)	8	4	2	1

Po odložení nádoby, indukčný varný panel ihneď zastaví ohrev a panel sa po 2 minútach automaticky vypne.



Osoby s kardiostimulátorom by mali používanie tohto spotrebiča najskôr konzultovať so svojim lekárom.

Použitie časovača

Časovač môžete používať dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako minútku. V tomto prípade, časovať po uplynutí nastaveného času, nevypne žiadnu z varných zón.
- Môžete ho použiť na vypnutie varných zón po uplynutí nastaveného času.
- Časovač môžete nastaviť až na 119 minút.

Použitie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

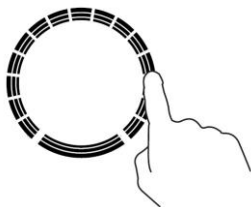
1. Uistite sa, či je varný panel zapnutý.

Poznámka: minútku môžete použiť dokonca aj vtedy, ak nezvolíte žiadnu varnú zónu.

2. Dotknite sa ovládača  sovača a na displeji časovača sa pri stlačení zobrazí "0: 10" a bude blikať "0".



3. Nastavte čas pomocou posuvného ovládača. (napr. 6)

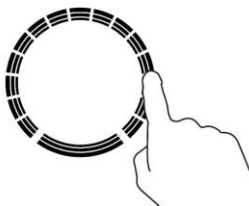


4. Opäť sa dotknite ovláčača časovača  a blikať bude "1".



5. Pomocou posuvného ovládača nastavte čas (napr. 9) a teraz je časovač nastavený na 56 minút.

0:56



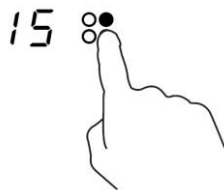
6. Po uplynutí nastaveného času zaznie na 30 sekúnd akustický signál a indikátor časovača zobrazí "0:00".

0:00

Nastavenie časovača na vypnutie varných zón

Ak je časovač nastavený pre jednu zónu:

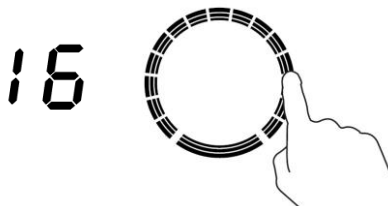
1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.



2. Dotknite sa ovládača časovača a na displeji časovača sa zobrazí "0: 10" a bude blikať "0".



3. Dotykom posuvného ovládača nastavte čas. (napr. 6)



4. Opäť sa dotknite ovládača časovača a bude blikať "1".



5. Dotykom posuvného ovládača nastavte čas (napr. 9) a teraz je vami nastavený časovač na 56 minút.



6. Keď je čas nastavený, ihneď začne jeho odpočítavanie

Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas

a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.



POZNÁMKA: Vedľa indikátora úrovne výkonu sa rozsvieti červená bodka, čo indikuje, že zóna je zvolená.

7. Keď uplynie nastavený čas, príslušná varná zóna sa automaticky vypne.



Ostatné varné zóny budú pokračovať v prevádzke, ak boli predtým zapnuté.

Ak je časovač nastavený pre viac ako jednu zónu:

1. Keď nastavíte čas pre niekoľko varných zón súčasne, desatinná bodka príslušnej varnej zóny svieti. Minútky zobrazia časovač v minútach. Bodka príslušnej zóny bude blikať.

15

3.

(nastavenie 15 minút)

6.

(nastavenie 45 minút)

2. Keď uplynie odpočítavanie časovača, príslušná zóna sa vypne. Potom sa zobrazí nov časovač a bodka príslušnej zóny bude blikať.

30

6.

- Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny, na indikátore časovača sa zobrazí príslušný časovač.

Odporúčania k vareniu



Zvýšte pozornosť pri vyprážaní, keďže olej a tuk sa zohreje veľmi rýchlo, hlavne ak používate PowerBoost. Pri veľmi vysokých teplotách sa môže olej a tuk náhle vznietiť, čo predstavuje vážne riziko vzniku požiaru.

Tipy na varenie

- Keď jedlo začne vriieť, znížte nastavenie teploty.
- Použitie pokrievky zníži čas prípravy a ušetrí energiu zachovaním tepla.
- Minimalizujte množstvo tuku alebo tekutiny na skrátenie času varenia.
- Začnite variť na vysokom výkone a keď je pokrm dostatočne zohriaty, znížte teplotu.

Dusenie, varenie ryže

- Dusenie nastáva pod bodom varu, približne okolo 85°C, keď sa bublinky občas objavajú na povrchu varenej tekutiny. To je kľúčom k chutným polievkam a duseným pokrmom, pretože chuť sa vyvíja bez prevarenia pokrmu. Pod bodom varu by ste taktiež mali variť taktiež pokrmy s vajčkami a múkou zahustené omáčky.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať vyššie ako je najnižšie nastavenie, na zaistenie správneho uvarenia v odporúčanom čase.

Pečenie steaku

Príprava šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať pri izbovej teplote približne 20 minút.
2. Rozohrejte panvicu s hrubým dnom.
3. Potrite obe strany steaku olejom. Kvapnite trochu oleja na rozohriatu panvicu a potom rozložte mäso na horúcu panvicu.
4. Počas pečenia steak jedenkrát otočte. Presný čas prípravy bude závisieť na hrúbke steaku a na tom, ako ho chcete pripraviť. Časy sa môžu líšiť od približne 2 – 8 minút na jednu stranu. zatlačením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je prepečený.
5. Po dopečení, nechajte steak pred podávaním odpočívať niekoľko minút na teplom tanieri.

Opekanie

1. Zvoľte wok alebo veľkú panvicu na opekanie s plochým dnom vhodnú pre indukčný varný panel.

2. Pripravte si všetky ingrediencie a vybavenie. Opekanie by malo byť rýchle. Ak pripravujete veľké množstvo, pripravujte pokrm v niekoľkých menších porciách.
3. Panvicu si na krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najskôr pripravujte mäso, odložte ho nabok a udržiavajte teplé.
5. Opečte zeleninu. Keď je horúca, no stále chrumkavá, prepnite varnú zónu na nižší výkon, vráťte na panvicu mäso a pridajte vašu omáčku.
6. Ingrediencie jemne jemne premiešajte a dôkladne prehrejte.
7. Ihneď podávajte.

Nastavenia výkonu

Nižšie uvedené nastavenia sú len informačné. Presné nastavenie bude závisieť od viacerých faktorov, vrátane vašej varnej nádoby a množstva pripravovaného pokrmu. Experimentujte s indukčným varným panelom, pre nájdenie nastavenia, ktoré bude najvhodnejšie pre vás.

Nastavenie výkonu	Vhodný je na
1 - 2	• jemný ohrev malého množstva pokrmu • roztopenie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov • jemné dusenie • pomalý ohrev
3 - 5	• predhrev • rýchle dusenie • varenie ryže
6 - 11	• palacinky
12- 14	• vyprážanie • varenie cestovín
15/P	• vyprážanie • opekanie • privedenie polievky do varu • zovretie vody

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie varného panelu (odtlačky prstov, škvrny, zvyšky jedla alebo škvrny bez cukru na varnom paneli)	1. Vypnite napájanie varného panelu. 2. Použite čistič na varný panel, pokiaľ je sklo stále teplé (no nie horúce!) 3. Opláchnite a vysušte čistou tkaninou alebo papierovou utierkou. 4. Zapnite opäť napájanie varného panelu.	• Keď je napájanie varného panelu vypnuté, nezobrazí sa žiadna indikácia "horúceho povrchu", no varná zóna môže byť stále horúca! Buďte mimoriadne opatrní. • Tvrdé drôtenky, nylonové škrabky a drsné/abrazívne čistiace prostriedky, môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte štítok, pre informácie o tom, či je váš čistiť alebo drôtenka vhodná. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnom paneli: môže tam zanechať škvrny.
Vyvreté pokrmy, roztavené látky a Pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickom povrchu	Tieto nečistoty ihneď odstráňte pomocou obracačky, stierky alebo škrabky vhodnej pre povrch indukčného panelu, no dávajte pozor na horúce varné zóny: 1. Odpojte napájanie varného panelu od elektrickej zásuvky. 2. Podržte čepeľ škrabky v 30° uhle a zoškrabte nečistoty do chladnej oblasti varného panelu. 3. Vyčistite nečistoty pomocou tkaniny alebo papierovej utierky. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 časti "Bežné čistenie skla" vyššie.	• Odstráňte škvrny zanechané roztopením a sladkými potravinami alebo prelievaním hneď, ako to bude možné. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť komplikované alebo môžu dokonca trvalo poškodiť povrch varného panelu. • Riziko poranenia: po zložení ochranného krytu, je čepeľ škrabky veľmi ostrá. Používajte ju so zvýšenou opatrnosťou a vždy odložte na bezpečné miesto mimo dosahu detí.
Škvryny na dotykových ovládačoch	1. Vypnite napájanie varného panelu. 2. Nečistoty navlhčite. 3. Vyuťierajte oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo tkaninou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Zapnite opäť napájanie varného panelu.	• Z varného panelu môže zaznieť akustický signál a môže sa vypnúť a dotykové ovládače nemusia fungovať, ak je na nich tekutina. Pred opätovným zapnutím varného panelu sa uistite, či je oblasť dotykových ovládačov suchá.

Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Indukčný varný panel nie je možné zapnúť.	Nie je zapnuté napájanie.	Uistite sa, či je indukčný varný panel pripojený k elektrickej sieti a či je sieť zapnutá. Skontrolujte, či nedošlo k výpadku elektrickej energie vo vašej domácnosti alebo oblasti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládače sú uzamknuté.	Odomknite ovládače. Pozrite si časť "Použitie varného panelu" pre viac informácií.
Použitie dotykových ovládačov je komplikované.	Na ovládačoch môže byť jemná vrstva vody alebo možno používate špičku prsta, keď sa dotýkate ovládačov.	Uistite sa, či je oblasť dotykových ovládačov suchá a pri dotyku ovládača používajte bruško prsta.
Sklo je poškriabané.	Drsná varná nádoba. Použili ste nevhodné, abrazívne škrabky alebo čistiace prostriedky.	Použite varné nádoby a plochým a hladkým dnom. Vid' časť "Voľba správneho riadu". Vid' časť "Starostlivosť a čistenie".
Niektoré nádoby vydávajú praskavé zvuky.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vašej varnej nádoby (vrstvy rôznych kovov rozlične vibrujú).	Je to bežný jav pri varných nádobách a nepredstavuje chybu.
Indukčný panel hučí pri používaní nastavenia vysokého výkonu.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to bežný jav, no hučanie môže stíchnuť alebo úplne zmiznúť, keď znížite nastavenie výkonu.
Hučanie ventilátora vychádza z indukčného varného panelu.	Chladiaci ventilátor vstavaný vo varnom paneli sa zapne na ochranu elektroniky pred prehriatím. Môže fungovať dokonca aj potom, ako ste vyplí indukčný varný panel.	Je to úplne bežný jav a nie je potrebná žiadna náprava. Nevypínajte napájanie indukčného varného panelu, pokiaľ ventilátor funguje.
Riad sa nezohrieva a na displeji $\geq \cup \leq$ zobrazilo.	Indukčný varný panel nemôže detekovať riad, pretože nie je vhodný pre indukčné varenie. Indukčný varný panel nemôže detekovať nádobu preto, lebo je veľmi malá pre varnú zónu alebo nie je správne umiestnená v jej strede.	Použite varnú nádobu vhodnú pre indukčné varenie. Pozrite si časť "Voľba vhodnej varnej nádoby". Umiestnite nádobu v strede a uistite sa, či sa jej dno zhoduje s veľkosťou varnej zóny.

Indukčný varný panel alebo varné zóny sa nečakane samé vypli, znie akustický signál a zobrazil sa chybový kód (štandardne sa strieda jedno alebo dve čísla na zobrazení časovača).	Technická porucha.	Poznačte si prosím chybový kód, odpojte indukčný varný panel od elektrickej siete a kontaktujte kvalifikovaného technika.
--	--------------------	---

Nikdy sa nepokúšajte sami rozoberať tento spotrebič.

Zobrazenie poruchy a kontrola

Ak nastane nejaká porucha, indukčný varný panel sa automaticky prepne do ochranného režimu a zobrazí príslušný kód:

Problém	Možné príčiny	Riešenie
F1-F6	Zlyhanie teplotného senzora	Kontaktujte prosím dodávateľa.
F9-FA	Zlyhanie teplotného senzora IGBT.	Kontaktujte prosím dodávateľa.
FC	Prepojenie medzi zobrazovacou doskou a hlavnou doskou je chybné	Kontaktujte prosím dodávateľa.
E1/E2	Neštandardné napájanie	Skontrolujte prosím napájanie. Po obnovení štandardného napájania, zapnite spotrebič.
E3/E4	Vysoká teplota teplotného senzora sklokeramickej dosky	Reštartujte prosím varný panel po ochladení.
E5	Vysoká teplota senzora IGBT	Reštartujte prosím varný panel po ochladení.

Ak je niektorá zo zón flexibilnej oblasti chránená, ovládač flexibilnej varnej zóny nie je možné použiť.

Vyššie uvedené body popisujú bežné poruchy.

Nerozoberajte prosím spotrebič sami, aby nedošlo k nebezpečenstvám a škodám na indukčnom varnom paneli.

Technické údaje

Varný panel	CFA 61 / CFA 62
Varné zóny	3 / 4 zóny
Napájanie elektrickou energiou	220-240V~ 50/60 Hz
Výkon	7200 W
Rozmer spotrebiča h × š × v (mm)	590 X 520 X 60
Rozmery pre zabudovanie A × B (mm)	560 X 490

Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich výrobkov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

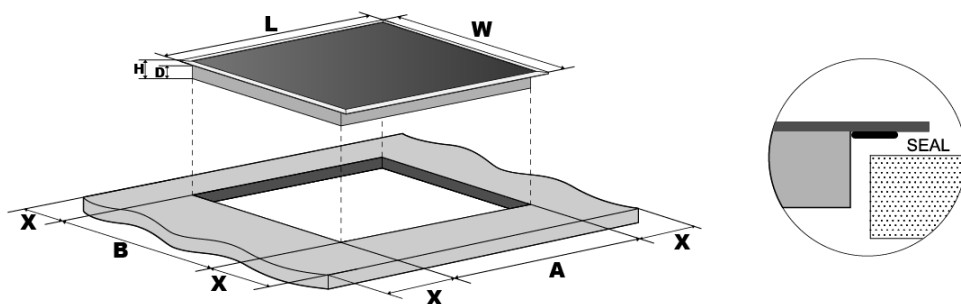
Inštalácia

Voľba miesta inštalácie

Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.

Pre účely inštalácie a použitia, nechajte minimálne 5 cm voľného priestoru okolo otvoru varného panelu.

Uistite sa, či je hrúbka pracovnej dosky najmenej 30 mm. Zvoľte prosím teplu odolný materiál pracovnej dosky, aby ste zabránili veľkej deformácii spôsobenej vyžarovaním tepla z varného panelu. Podľa zobrazenia nižšie:



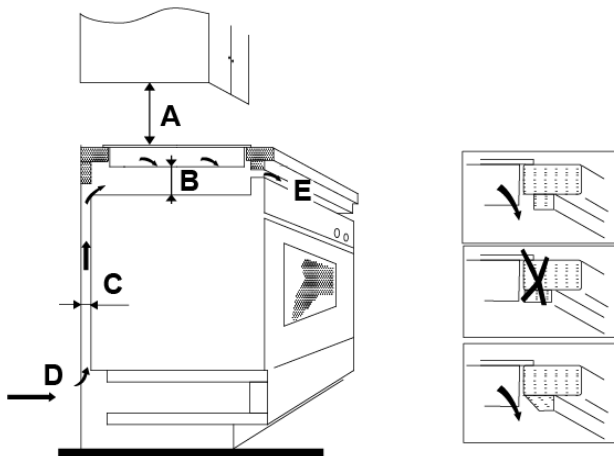
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Za akýchkoľvek okolností zaistite, aby dostatočné vetranie varného panelu a neblokujte vstupné a výstupné vetracie otvory. Uistite sa, či je varný panel v dobrom stave.

Podľa zobrazenia nižšie



Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varným panelom a skrinkou nad ňou, by mala byť najmenej 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 5mm

Pre inštaláciou varného panelu sa uistite, či

- je pracovná doska rovná a vo vnútri nie sú žiadne štrukturálne prepážky.
- je pracovná doska vyrobená zo žiaruvzdorného materiálu.
- ak je varný panel nainštalovaný nad rúrou, či má rúra zabudovaný chladiaci ventilátor.
- inštalácia vyhovuje všetkým platným požiadavkám a platným štandardom a smerniciam.
- je vhodné odpájacie zariadenie poskytujúce úplné odpojenie od elektrickej siete namontované a umiestnené v súlade s platnými predpismi a smernicami.

Izolačný spínač musí byť príslušného typu a musí poskytovať odstup 3 mm medzi kontaktmi všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov).

- je odpájací prepínač ľahko prístupný pre používateľa po inštalácii varného panelu.
- dodržiavate platné stavebné zákony a predpisy týkajúce sa inštalácie.
- používate okolo varného panelu ako povrch okolitých stien žiaruvzdorný a ľahko

čistiteľný povrch (ako sú keramické dlaždice).

Ked' máte nainštalovaný varný panel, uistite sa, či

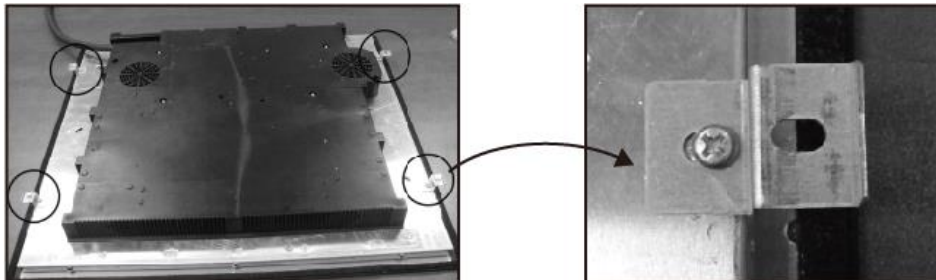
- elektrický kábel nie je prístupný cez zásuvku alebo skrinku pod varným panelom.
- je vo vnútri skrinky dostatočný prívod čerstvého vzduchu na chladenie varného panelu.
- je pod varným panelom nainštalované izolačné medzidno, ak je varný panel nainštalovaný nad zásuvkou alebo skrinkou.
- je odpájací prepínač ľahko prístupný používateľovi.

Pred použitím upevňovacích držiakov

Spotrebič by mal byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Na prvky vyčnievajúce z varného panelu nevyvíjajte nadmernú silu.

Úprava pozície držiakov

Upevnite varný panel na pracovnú dosku pomocou 4 držiakov na dolnej strane varného panelu (viď obrázok) po vykonaní inštalácie.



Upozornenia

1. Indukčný varný panel musí byť nainštalovaný kvalifikovaným servisným technikom. V našom servise sú profesionáli. Nikdy sa prosím nepokúšajte inštalovať varný panel svojpomocne.
2. Varný panel neinštalujte priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne, pretože vlhkosť by mohla poškodiť elektroniku varného panelu.
3. Indukčný varný panel by mal byť nainštalovaný tak, aby mohlo teplo voľne unikať, čím sa zlepší jej spoľahlivosť.
4. Stena okolo a oblasť nad varnou zónou by mala byť z teple odolného materiálu.

5. Na zabránenie akéhokoľvek poškodenia, musí byť pracovná doska a použité lepidlo odolné voči teplu.

Pripojenie varného panelu k elektrickej sieti



Tento varný panel musí byť pripojený k elektrickej sieti len dostatočne kvalifikovanou osobou.

Pred pripojením panelu k elektrickej sieti skontroluje, či:

1. je elektrický systém domácnosti vhodný pre príkon vášho varného panelu.
2. napätie zodpovedá hodnotám uvedeným na typovom štítku.
3. elektrický kábel dokáže zniesť zaťaženie uvedené na typovom štítku.

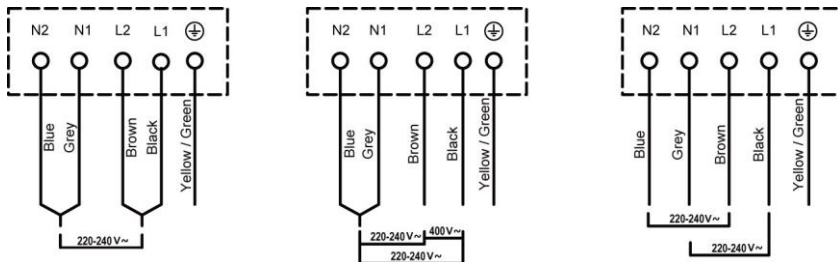
Na pripojenie varného panelu k elektrickej sieti, nepoužívajte adaptéry, redukcie alebo rozbočovacie zariadenia, pretože môžu spôsobiť prehriatie a vznik požiaru.

Elektrický kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75 °C.



Požiadajte elektrikára o kontrolu elektrického systému v domácnosti. Všetky zmeny musí vykonávať len kvalifikovaný elektrikár.

Napájanie pripojte v súlade s príslušnými štandardmi, alebo k jedнопólovému odpájacíemu zariadeniu. Spôsob pripojenia je zobrazený nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo je potrebné ho vymeniť, túto činnosť musí vykonať kvalifikovaný technik pomocou špeciálneho náradia, aby nedošlo k žiadnej nehode.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť včlenené nepólové odpájacíe zariadenie s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zaistiť správne pripojenie k elektrickej sieti v súlade s platnými predpismi.
- Kábel neohýbajte ani nestláčajte.
- Kábel pravidelne kontrolujte a výmenu môže vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.



LIKVIDÁCIA:
Nelikvidujte tento
spotrebič ako
netriedený komunálny
odpad. Je potrebný
separovaný zber pre
špeciálne
zaobchádzanie.

Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2002/96/EC o Likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Zaistením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie.

Symbol na výrobku označuje, že tento spotrebič sa nesmie likvidovať ako bežný domový odpad. Musíte ho odnieść na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu. Pre ďalšie informácie týkajúce sa zaobchádzania, obnovy a recyklácie tohto spotrebiča kontaktujte miestnu správu, miestne recyklačné stredisko alebo predajňu, kde ste spotrebič zakúpili.

Pre podrobnejšie informácie o spracovaní, obnove a recyklácii tohto spotrebiča kontaktujte miestnu správu, miestne recyklačné stredisko alebo predajňu, kde ste spotrebič zakúpili.

Varnostni napotki

Vaša varnost je zelo pomembna, zato vas prosimo, da pred uporabo vaše nove kuhalne plošče pozorno preberete ta navodila.

Instalacija

Tveganje za električni udar

- Pred kakršnimi koli posegi ali vzdrževalnimi deli izključite aparat iz električnega omrežja.
- Aparat mora biti priključen na pravilno ozemljeno električno omrežje; to je ključnega pomena za varnost.
- Če so potrebne spremembe na hišnem električnem omrežju, jih mora opraviti ustrezno usposobljen električar.
- Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči električni udar in v skrajnih primerih celo smrt.

Nevarnost poškodb

- Bodite previdni – robovi plošč so ostri!
- Zaradi neprevidnega ravnanja bi se lahko poškodovali ali urezali.

Pomembna navodila za varno uporabo

- Pred vgradnjo in uporabo tega aparata pozorno preberite ta navodila.
- Na kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte vnetljivih snovi ali predmetov.

- Poskrbite, da bo imela oseba, ki bo aparat vgradila, na voljo tudi ta navodila; tako boste morda tudi zmanjšali strošek za vgradnjo.
- Kuhalna plošča mora biti inštalirana skladno s temi navodili, da bi se izognili tveganju.
- Za pravilno priključitev aparata in ozemljitev mora poskrbeti ustrezno usposobljena oseba.
- Aparat mora biti priključen na tokokrog s prekinjalom, ki omogoča, da ga izklopite iz električnega omrežja.
- Garancija ne pokriva škode ali poškodb ter zahtevkov po povrnitvi škode v primeru neupoštevanja teh navodil pri priključitvi na električno omrežje.

Delovanje in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

- Kuhalne plošče ne uporabljajte, če je njena površina počena ali poškodovana. Če se površina kuhalne plošče zlomi ali počí, takoj izklopite kuhavno ploščo iz električnega omrežja (s pomočjo stikala na zidu) in se obrnite na najbližji pooblašteni servis.
- Pred čiščenjem in vzdrževalnimi deli izklopite kuhavno ploščo iz električnega omrežja.
- Neupoštevanje teh navodil bi lahko povzročilo električni udar in usodne poškodbe.

Tveganje za zdravje

- Ta aparat je izdelan skladno z varnostnimi predpisi o elektromagnetnem sevanju.
- Kljub temu pa osebam s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi električnimi implantati (npr. inzulinske črpalke) svetujemo, da se pred uporabo tega aparata posvetujejo z zdravnikom ali proizvajalcem implantata in se tako prepričajo, da elektromagnetno polje ne bo vplivalo na delovanje implantata.
- Neupoštevanja tega nasveta bi lahko pozvročilo smrt.

Tveganje zaradi vroče površine

- Med uporabo se deli kuhalne plošče zelo segrejejo in bi lahko povzročili opekline.
- Pazite, da se s telesom, oblačilom ali drugim predmetom – z izjemo posode, v kateri kuhate – ne dotaknete indukcijske kuhalne površine, dokler se ta ne ohladi.
- Pazite: magnetni kovinski predmeti, ki jih morebiti nosite, bi se lahko v bližini kuhalne plošče segreli. To ne velja za zlat ali srebrn nakit!
- Otroci naj se ne približujejo kuhalni plošči.
- Ročaji posod, v katerih kuhate, se lahko segrejejo. Pazite, da ročaji ne segajo nad druga vklopljena kuhališča! Pazite, da so ročaji izven dosega otrok!

- Če teh nasvetov ne boste upoštevali, obstaja tveganje za poškodbe; lahko bi se opekli ali poparili.

Nevarnost poškodbe s strgalom

- Strgalo za steklokeramično površino ima zelo ostro rezilo, ki je dostopno, če je varnostni pokrovček snet. Strgalo uporabljajte zelo previdno in ga po vsaki uporabi shranite na varno mesto izven dosega otrok.
- Neprevidnost bi lahko imela resne posledice.

Pomembna navodila za varno uporabo

- Med kuhanjem nikoli ne puščajte kuhalne plošče brez nadzora. Če jed prekipi ali se razlije maščoba, lahko hitro pride do vžiga.
- Kuhalne plošče nikoli ne uporabljajte kot odlagalno površino.
- Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte nikakršnih predmetov ali posode.
- V bližino kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte namagnetnih predmetov (npr. kreditne kartice, spominske kartice) ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, predvajalnikov MP3), saj bi lahko elektromagnetno polje vplivalo na te predmete.
- Kuhalne plošče nikoli ne uporabljajte za ogrevanje prostora.

- Po uporabi vsakič izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je to opisano v the navodilih (npr. s pomočjo tipal). Ne zanašajte se, da bo za to poskrbela funkcija za zaznavanje posode, ko odstranite posodo s kuhalne plošče.
- Otrokom ne smete dovoliti, da se igrajo z aparatom, sedajo, stopajo ali plezajo nanj.
- V visečih omaricah nad kuhalno ploščo ne hranite za otroke zanimivih predmetov. Otroci bi se med plezanjem na kuhinjski pult lahko resno poškodovali.
- Otrok ne puščajte samih ali nenadzorovanih v bližini kuhalne plošče oz. v prostoru, kjer kuhate.
- Otroci in osebe, ki niso sposobne neodvisne uporabe kuhalne plošče, smejo to uporabljati samo pod nadzorom odgovorne in pristojne osebe, ki jih mora poučiti o pravilni uporabi, ki se mora prepričati, da so sposobni uporabljati aparat brez tveganja za lastno varnost in okolico.
- Ne popravljajte in ne menjajte posameznih delov aparata, razen če je to izrecno navedeno v teh navodilih. Vse potrebne posege prepustite ustrezno usposobljenim strokovnjakom pooblaščenega servisa.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov za čiščenje kuhalne plošče.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte težkih

predmetov; pazite, da vam ti ne padejo iz rok na kuhalno ploščo.

- Ne stopajte na kuhalno ploščo.
- Za kuhanje ne uporabljajte posod z okrušenimi robovi; ne potiskajte posod po steklokeramični plošči, da je ne poškodujete.
- Pri čiščenju si ne pomagajte z gobicami iz jeklene volne ali drugimi grobimi čistilnimi pripomočki ali čistili, saj bi ti lahko opraskali steklokeramično površino.
- Poškodovan priključni električni kabel smejo zamenjati samo ustrezno usposobljeni strokovnjaki pooblaščenega servisa.
- Ta aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvih.
- Ta aparat smejo uporabljati otroci, starejši od 8 let. Osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi in umskimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo uporabljati ta aparat le pod nadzorom oseb, odgovornih za njihovo varnost, ki so jim tudi razložili tveganja, ki jih uporaba prinaša. Otroke nadzirajte in poskrbite, da se ne igrajo z aparatom. Otroci smejo aparat čistiti in opravljati vzdrževalna dela le pod nadzorom odraslih.
- **OPOZORILO:** Med cvrenjem na olju ali masti se ne oddaljujte od kuhalne plošče, saj se lahko maščoba hitro vname. **NIKOLI** ne poskušajte pogasiti ognja z vodo – takoj izklopite kuhalno

ploščo in nato pokrijte plamen, npr. s pokrovko ali na ogenj odporno odejo.

- Ne odlagajte na kuhalno ploščo kovinskih predmetov, npr. nožev, vilic, žlic ali pokrovk, saj bi se lahko segreli.
- Po uporabi izklopite kuhalno ploščo s pritiskom na ustrezno tipko; ne zanašajte se na funkcijo za zaznavanje posode.
- Kuhalna plošča ni namenjena upravljanju s pomočjo zunanje programske ure ali zunanjega sistema za daljinsko upravljanje.

Spoštovani kupec,

hvala, da ste se odločili za nakup naše indukcijske kuhalne plošče.

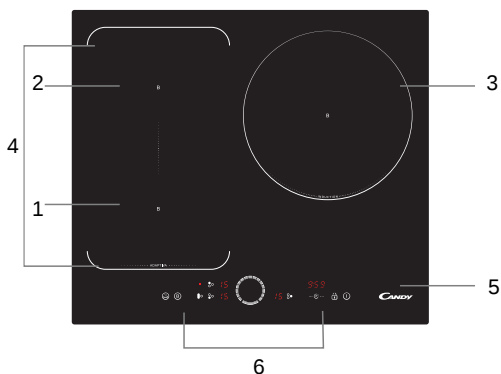
Prosimo, da pred uporabo kuhalne plošče pozorno preberete navodila za inštalacijo in za uporabo.

Knjižico z navodili preberite v celoti, nato pa jo shranite na varno, saj jo boste morda še potrebovali.

Opis kuhalne plošče

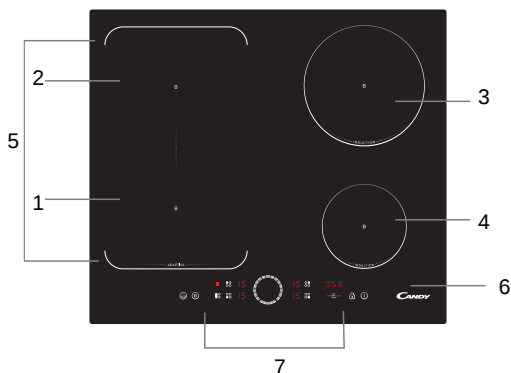
Pogled od zgoraj

CFA 61



1. Kuhališče maks.1800/3000 W
2. Kuhališče maks. 1800/3000 W
3. Kuhališče maks. 3000/4000 W
4. Prilagodljivo kuhališče 3000/4000 W
5. Steklokeramična plošča
6. Stikalna plošča

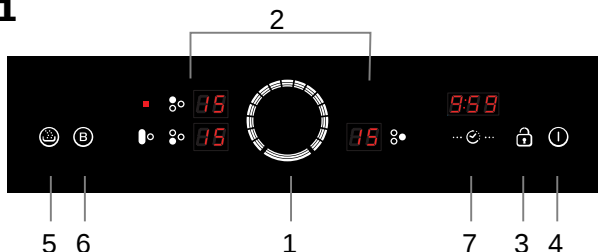
CFA 62



1. Kuhališče maks. 1800/3000 W
2. Kuhališče maks. 1800/3000 W
3. Kuhališče maks. 1800/3000 W
4. Kuhališče maks. 1400/2000 W
5. Prilagodljivo kuhališče 3000/4000 W
6. Steklokeramična plošča
7. Stikalna plošča

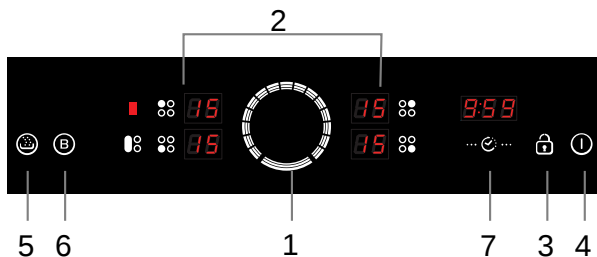
Stikalna plošča

CFA 61



1. Drsnik za nastavljanje moči/programske ure
2. Tipalo za izbiranje kuhališč
3. Tipalo za zaklepanje stikalne plošče
4. Tipalo za vklop/izklop (ON/OFF)
5. Tipalo za ohranjanje toplote
6. Tipalo za segrevanje z ojačano močjo
7. Timer control

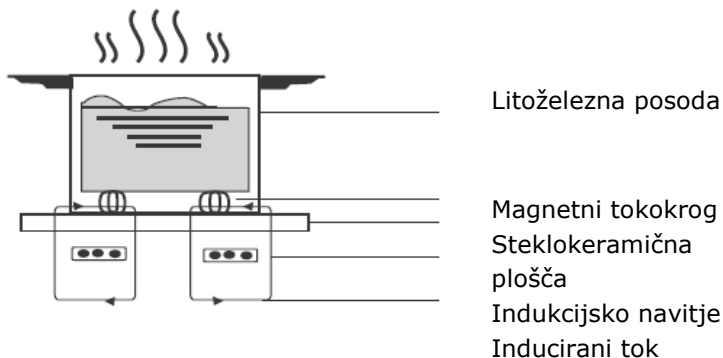
CFA 62



1. Drsnik za nastavljanje moči/programske ure
2. Tipalo za izbiranje kuhališč
3. Tipalo za zaklepanje stikalne plošče
4. Tipalo za vklop/izklop (ON/OFF)
5. Tipalo za ohranjanje toplote
6. Tipalo za segrevanje z ojačano močjo
7. Timer control

Princip delovanja indukcije

Indukcijsko kuhanje je varna, napredna, učinkovita in gospodarna tehnologija. Deluje na osnovi elektromagnetnih vibracij, ki ustvarjajo toploto neposredno v posodi in ne posredno preko segrevanja steklokeramične površine. Steklokeramika se segreje samo zaradi vroče vsebine v posodah.

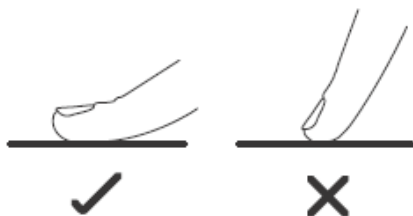


Pred prvo uporabo vaše nove inducijske kuhalne plošče

- Pozorno preberite ta navodila, še posebej poglavje o varnostnih opozorilih.
- Odstranite zaščitno folijo, če je vaša indukcijska kuhalna plošča z njo zaščitena.

Upravljanje s tipali

- Tipala se odzivajo na dotik, tako da vam ni treba pritiskati nanje.
- Dotaknite se tipala z blazinico prsta, ne s konico.
- Vsakič ko tipalo zazna vaš dotik, kuhalna plošča zapiska.
- Stikalna plošča naj bo vedno čista in suha, na njo ne odlagajte nikakršnih predmetov (npr. kuhalnic ali kuhinjskih krp). Tudi tanka plast vode lahko oteži upravljanje.



Izbiranje ustrezne posode



• Kuhajte samo v posodah, katerih dno je primerno za indukcijsko kuhanje. Prepričajte se, če je na embalaži posode ali na dnu odtisnjen symbol za indukcijo.

• Primernost posode lahko preverite tudi s pomočjo magneta.

Približajte magnet dnu posode; če ga dno privlači, je posoda primerna za indukcijsko kuhanje.

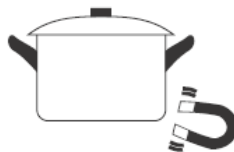
• Če nimate magneta:

1. V posodo, katere primernost želite preveriti, vlijte malo vode.

2. Sledite navodilom za začetek kuhanja.

3. Če na prikazovalniku ne utripa simbol , voda pa se segreva, je posoda primerna.

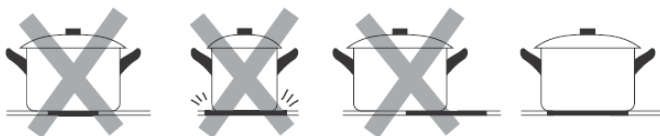
• Neprimerna je posoda, izdelana iz naslednjih materialov: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika, lončena posoda.



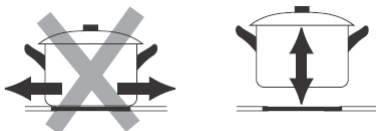
Ne uporabljajte posode z okrušenimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Prepričajte se, da je dno posode gladko in ravno ter se plosko prilega stekokeramiki. Premer dna mora biti enak premeru izbranega kuhališča, tj. obrisu, odtisnjenem na kuhalni plošči. Najbolj učinkovito porabo energije boste dosegli s kuhanjem v posodi, katere dno je nekoliko večje od premera izbranega kuhališča. Če uporabite posodo, katerega dno je manjše od premera kuhališča, bo učinkovitost manjša od pričakovane. Možno je, da kuhalna plošča ne bo zaznala prisotnosti posode s premerom pod 14 mm. Vedno postavite posodo na sredino kuhališča.



Pri premikanju vedno dvignite posodo, ne potiskajte je po kuhalni plošči, da ne poškodujete steklokeramične površine.



Velikost posod

Kuhališča se do določene mere samodejno prilagajajo premeru posode. Vendar pa mora premer posode dosegati minimalno vrednost, odvisno od izbranega kuhališča. Za optimalno učinkovitost kuhalne plošče vedno postavite posodo na sredino kuhališča.

CFA 61

Kuhališče	Premer dna posode, primerne za indukcijo	
	Najmanj (mm)	Največ (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
Priilagodljivo kuhališče	220	220x400

CFA 62

Kuhališče	Premer dna posode, primerne za indukcijo	
	Najmanj (mm)	Največ (mm)
1,2,3,4	140	220
Priilagodljivo kuhališče	220	220x400

Uporaba indukcijske kuhalne plošče

Kako začeti

1. Dotaknite se tipala za vklop/izklo (ON/OFF) ① .

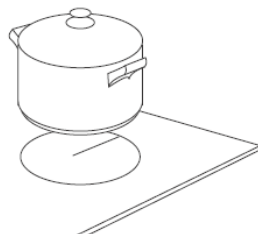
Po vklopu se enkrat oglasi zvočni signal, na vseh prikazovalnikih se prikažejo simboli

“ □ “ali” □ “ali” □ “ali” – “, kar opozarja, da se je indukcijska kuhalna plošča prekllopila v stanje pripravljenosti.



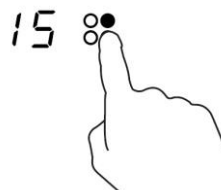
2. Na izbrano kuhališče postavite ustrezno posodo

- Prepričajte se, da sta tako dno posode kot tudi površina kuhališča čista in suha.



3. Dotaknite se tipala za izbiranje kuhališča;

Utripati začne indikator za kuhališče, ki ste ga s tipalom izbrali.



4. S pomočjo drsnika nastavite želeno stopnjo moči.

- Če v roku 1 minute na nastavite stopnje moči, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. V tem primeru začnite ponovno s 1. korakom.

- Moč segrevanja lahko prilagodite v vsakem trenutku, kadarkoli je to potrebno.

POWER UP



POWER DOWN



Če izmenično z nastavljeno stopnjo utripa simbol

Ta simbol opozarja

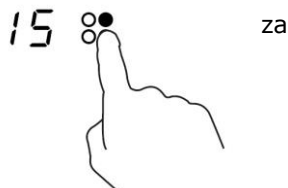
- da niste postavili posode na pravo kuhališče, ali
- ste izbrali posodo, ki ni primerna za indukcijsko kuhanje, ali
- je posoda premajhna, ali je niste postavili točno na sredino kuhališča.

Dokler na kuhališče ne postavite posode, se segrevanje ne začne.

V tem primeru se po 1 minuti prikazovalnik samodejno izklopi.

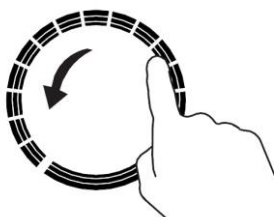
Po koncu kuhanja

1. Dotaknite se tipala za izbiranje kuhališč kuhališče, ki ga želite izklopiti.



2. Izklopite kuhališče s pomočjo drsnega stikala (v levo). Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana "0"

POWER DOWN



3. Izklopite kuhalno ploščo v celoti s pomočjo tipala za vklop/izklop ON/OFF control.



4. Bodite previdni – površina kuhališča je lahko vroča!

Črka H vas opozori, katero kuhališče je še vroče.

Ko se površina kuhališča ohladi na varno temperaturo, črka H izgine. To opozorilo vam je lahko tudi v pomoč, če želite prihraniti na energiji in izrabit preostalo toploto.

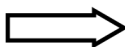


Segrevanje z ojačano močjo (Boost)

Aktiviranje funkcije Boost

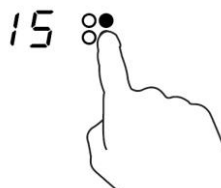
1. Dotaknite se tipala za izbiranje kuhališč.

2. Dotaknite se tipala za funkcijo Boost . V prikazovalniku za kuhališče se prikaže črka "b" in kuhališče se začne segrevati z največjo močjo.



Preklic funkcije Boost

1. S pomočjo tipala za izbiranje kuhališč izberite kuhališče, za katerega želite preklicati segrevanje z ojačano močjo

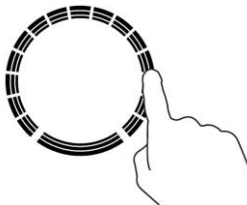


2. a: Dotaknite se tipala za funkcijo Boost  kuhališče se preklopi na prej nastavljeno stopnjo moči.

b: Dotaknite se drsnika in nastavite želeno stopnjo select.



ALI

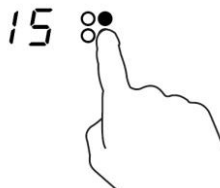


- Funkcija je na voljo za vsa kuhališča.
- Kuhališče se po 5 minutah delovanja funkcije Boost samodejno preklopi na prej nastavljeno stopnjo.
- Če aktivirate funkcijo Boost za 1. kuhališče, je med delovanjem te funkcije najvišja možna stopnja, ki jo lahko nastavite za 2. Kuhališče, stopnja 2 ali manj, in obratno.
- Če je bila pred aktiviranjem funkcije Boost nastavljena stopnja 0, se kuhališče po 5 minutah preklopi na stopnjo 15.

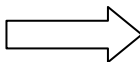
Funkcija za ohranjanje toplote

Aktiviranje funkcije za ohranjanje toplote

1. Dotaknite se tipala za izbiranje kuhališča.



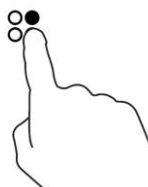
2. Dotaknite se tipala funkcije za ohranjanje toplote ; na prikazovalniku se prikaže 1".



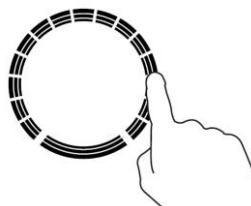
Preklic funkcije za ohranjanje toplote

1. Dotaknite se tipala za izbiranje kuhališča.

15



2. a: Dotaknite se drsnika; kuhališče se bo prekllopilo na izbrano stopnjo



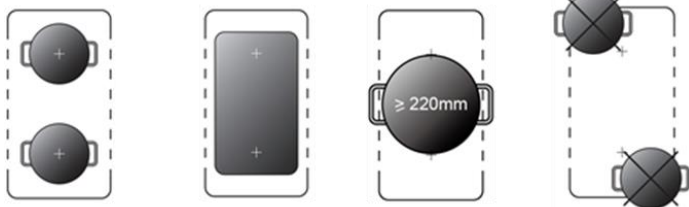
- b: Dotaknite se tipala za aktiviranje funkcije ; kuhališče se preklopi na prej izbrano stopnjo.

PRILAGODLJIVO KUHALIŠČE

- To kuhališče lahko uporabljate kot enojno kuhališče ali kot dve ločeni kuhališči, odvisno od vaših potreb.
- Prilagodljivo kuhališče tvorita dva neodvisna induktorja, ki ju lahko upravljate ločeno. Če deluje prilagodljivo kuhališče kot enojno, se del kuhališča, ki ni več pokrit s posodo, po eni minuti samodejno izklopi.
- POMEMBNO: Posodo vedno postavite na sredino enega kuhališča. Če kuhate v veliki posodi ali posodi ovalne ali pravokotne oblike, posodo postavite na

kuhališče tako, da prekriva oba logotipa.

Primeri pravilne in nepravilne postavitve posode.



Uporaba kot veliko kuhališče

1. Ko želite aktivirati prilagodljivo kuhališče kot enojno površino, se enostavno dotaknete ustreznega tipala.



2. Moč nastavite tako kot za druga kuhališča.
3. Če premaknete posodo s sprednjega na zadnji del kuhališča ali obratno, prilagodljivo kuhališče samodejno zazna novi položaj in ohrani isto moč.
4. Če želite na prilagodljivo kuhališče postaviti še eno posodo, se znova dotaknete ustreznega tipala, da kuhalna plošča zazna dodano posodo.

Uporaba kot dve ločeni kuhališči

Če želite uporabiti prilagodljivo kuhališče kot dve ločeni kuhališči in nastaviti

različne stopnje moči, se dotaknite ustreznega tipala.



Zaklepanje stikalne plošče

- Stikalno ploščo lahko zaklenete in s tem preprečite nehoteno spreminjanje nastavitev (npr. preprečite, da bi otroci med igro slučajno vklopili kuhališča).
- Če jestikalna plošča zaklenjena, se na ukase odziva samo tipalo za vklop/izklop (ON/OFF).

Zaklepanje stikalne plošče

Dotaknite se tipala s simbolom ključavnice  . Na prikazovalniku programske ure se prikaže napis "Lo "

Odklepanje stikalne plošče

1. Dotaknite se tipala  in se ga nekaj trenutkov dotikajte.
2. Zdaj lahko spet uporabljate kuhalno ploščo.



Če je stikalna plošča zaklenjena, se odziva samo tipalo za vklop/izklop ON/OFF  . V vsakem trenutku lahko kuhalno ploščo izklopite s pomočjo tipala za vklop/izklop  , za vse druge operacije pa morate najprej odkleniti kuhalno ploščo.

Zaščita pred pregrevanjem

Temperaturni senzor nadzira temperaturo v notranjosti indukcijske kuhalne plošče. Če zazna previsoko temperaturo, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi.

Zaznavanje majhnih predmetov

Če na kuhalno ploščo odložite predmet neustrezne oblike oz. posodo iz neustreznega materiala (npr. aluminij), ali kakšen manjši predmet (npr. nož, vilico, ključ), se kuhališče za 1 minuto samodejno preklopi v stanje mirovanja. Ventilator še 1 minuto hladi indukcijsko ploščo.

Samodejen varnostni izklop

Samodejen varnostni izklop je varnostna funkcija, ki samodejno izklopi kuhalno ploščo, če vi to pozabite storiti. Predvideni časi izklopa glede na izbrano stopnjo moči so prikazani v spodnji razpredelnici:

Stopnja moči	1-5	6-10	11-14	15
Predviden čas izklopa (ure)	8	4	2	1

Če odstranite posodo s kuhališča, se segrevanje takoj prekine; kuhalna plošča se samodejno izklopi po 2 minutah.



Osebe s srčnim spodbujevalnikom naj se pred uporabo te kuhalne plošče posvetujejo z zdravnikom!

Uporaba programske ure

Programsko uro lahko uporabljate na dva načina:

- Kot običajen števec minut. V tem primeru programska ura ne izklopi nobenega od kuhališč, ko preteče nastavljeni čas.
- Programsko uro pa lahko nastavite tako, da po preteku nastavljenega časa izklopi kuhališča.
- Programsko uro lahko nastavite za čas do 119 minut.

Uporaba programske ure kot števca minut

Če ni izbrano nobeno od kuhališč

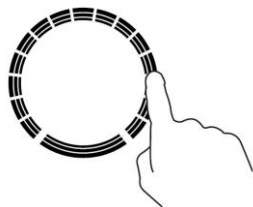
1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.
Opomba: Števec minut lahko uporabljate, tudi če ni izbrano nobeno od kuhališč.

2. Dotaknite se tipala za programsko uro , na prikazovalniku za programsko uro se prikaže vrednost "0: 10", "0" pa utripa.

0:10



3. S pomočjo drsnika nastavite ustrezen čas (npr. 6).



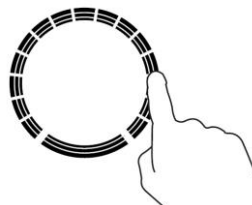
4. Znova se dotaknite tipala za programsko uro , "1" začne utripati.

0:16



5. S pomočjo drsnika nastavite ustrezen čas (npr. 9). Zdaj ste nastavili čas 56 minut.

0:56



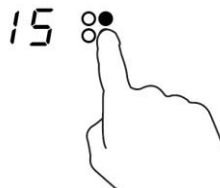
6. Ko preteče nastavljeni čas, se za 30 sekund oglasi zvočni signal, na prikazovalniku pa se prikaže vrednost "0:00".

0:00

Izklop kuhališč s pomočjo programske ure

☐e je programska ura nastavljena za eno kuhališ☐e:

1. Dotaknite se tipala in izberite kuhališče, za katerega želite nastaviti programsko uro.



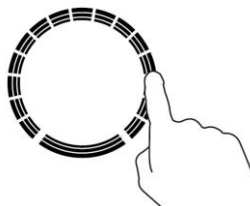
2. Dotaknite se tipala za programsko uro.

V prikazovalniku se prikaže "0: 10" . "0" utripa



3. S pomočjo drsnika nastavite ustrezen čas (npr. 6)

16

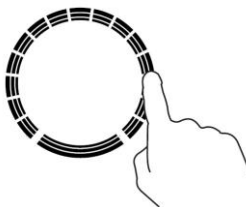


4. Znova se dotaknite tipala za programsko uro:
"1" utripa.



5. Znova se dotaknite drsnika in nastavite čas, (npr.5); zdaj je nastavljen čas 56 minut.

0:56



6. Ko nastavite čas, se takoj začne odštevanje. Na prikazovalniku je viden preostali čas do konca odštevanja, indikator programske ure 5 sekund utripa.

6. 

OPOMBA: Rdeča pika ob prikazu izbrane stopnje se osvetli, kar opozarja na izbrano kuhališče.

7. Ko preteče nastavljeni čas, se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.

0:00



Če je bilo katero od drugih kuhališč vklopljeno, se kuhanje na njih nadaljuje.

□e je programska ura nastavljena za ve□kuhališ□

1. Ko nastavite programsko uro za več kuhališč hkrati, se osvetlijo pike of ustreznih kuhališčih. Na prikazu časa je prikazan najkrajši nastavljeni čas, pika za kuhališče, za katerega ta čas velja, pa utripa.

15

3. 

(nastavljen čas 15 minut)

6. 

(nastavljen čas 45 minut)

2. Ko preteče nastavljeni čas, se kuhališče, za katerega ste čas nastavili, izklopi. Prikaže se drugi najkrajši čas, pika za kuhališče, za katerega velja čas, pa utripa.

30

6

- Če se dotaknete tipala za izbiranje kuhališč, se prikaže čas, nastavljen za to kuhališče..

Nekaj napotkov za kuhanje



Pri cvrenju bodite zelo previdni, saj se olje ali mast zelo hitro segrejeta, še posebej pa bodite pozorni, če aktivirate segrevanje z ojačano močjo. Razgreta maščoba se hitro vname, kar pomeni veliko tveganje za požar.

Nekaj nasvetov

- Ko jed zavre, znižajte stopnjo moči.
- Če pokrijete posodo s pokrovko, s tem skrajšate čas kuhanja in prihranite na energiji, saj s tem zadržite toploto.
- Čas kuhanja je krajši, če uporabite manj tekočine ali maščobe.
- Za začetek kuhanja nastavite višjo stopnjo, ko se pa živilo v celoti segreje, stopnjo znižajte.

Počasno kuhanje, kuhanje riža

- Počasno kuhanje poteka pri temperaturi, ki je nižja od vrelišča, in sicer pri pribl. 85 °C, ko se mehurčki le občasno dvigajo na površino tekočine, ki se kuha. To je ključnega pomena za okusne juhe in mehko meso v golažu ipd., saj se okus razvije, ne da bi se živilo razkuhalo. Tudi jajčne jedi in jedi, ki jih zgostite z moko, naj se kuhajo pri temperaturi, ki je nižja od vrelišča.
- Za določena živila, med drugimi tudi riž, ki absorbira tekočino, bo morda potrebno nastaviti nekoliko višjo od najnižje sstopnje, da se bo živilo dobro skuhalo v predvidenem času.

Zrezki

Če želite pripraviti okusne sočne zrezke:

1. Meso naj pred kuhanjem približno 20 minut počiva pri sobni temperaturi.
2. Segrejte težko ponev z debelim dnom.
3. Obe strani zrezka namažite z oljem. Malo olja vlijte v vročo ponev in nato položite meso na vročo ponev.
4. Zrezek med kuhanjem obrnite samo enkrat. Točen čas pečenja je odvisen od debeline zrezka, ter od stopnje, do katere ga želite prepeči; to lahko traja od 2 – 8 minut na eni strani. Če je zrezek pečen se prepričate tako, da nanj pritisnete z vilico – čim bolj čvrst je, tem bolj je pečen.
5. Pečen zrezek naj nekaj minut počiva na toplem krožniku, da se meso sprosti in je mehko, ko z njim postrežete.

Hitro praženje

1. Za hitro praženje je najbolj primeren vok z ravnim dnom ali velika ponev.
2. Pred začetkom kuhanja pripravite vse sestavine in pripomočke; praženje mora biti hitro. Če pripravljate večjo količino jedi, ne pražite vseh sestavin naenkrat, ampak po manjših porcijah.
3. Na kratko segrejte ponev in dodajte dve žlici olja.
4. Najprej prepražite meso in ga shranite na toplo.
5. Nato prepražite zelenjavo. Ko je zelenjava vroča, a še hrustljava, znižajte stopnjo ter znova stresite meso v ponev, nato pa dodajte omako.
6. Sestavine previdno premešajte, da se enakomerno segrejejo.
7. Tako postrezite.

Ustrezne stopnje moči

V spodnji razpredelnici so podane samo smernice; točne nastavitve so odvisne od številnih dejavnikov – posode, ki jo uporabljate, količine živil ... Po nekaj poskusih na vaši novi indukcijski plošči boste hitro določili nastavitve, ki vam najbolj ustrezajo.

Stopnja	Primerno za
1 - 2	• počasno segrevanje manjše količine živil • taljenje čokolade, masla in jedi, ki se hitro prismodijo • počasno kuhanje na šibkem ognju • počasno segrevanje
3 - 5	• pogrevanje • malo hitrejšo počasno kuhanje • kuhanje riža
6 - 11	• palačinke
12- 14	• praženje • kuhanje testenin
15/P	• hitro praženje • pečenje (npr. zrezkov) • segrevanje juhe do vrelišča • segrevanje vode do vrelišča

Čiščenje in vzdrževanje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakdanja nečistoča na steklokeramiki (prstni odtisi, lise, madeži od živil ali polita tekočina, ki ne vsebuje sladkorja)	1. Izklopite kuhhalno ploščo iz električnega omrežja. 2. Medtem ko je kuhhalna plošč še topla (ne vroča!) nanesite malo čistila za steklokeramiko. 3. Izperite in do suhega obrišite površino s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Ponovno priključite kuhhalno ploščo na električno omrežje.	• Ko je kuhhalna plošč izklopljena iz električnega omrežja, na prikazovalniku ni prikazana črka H, ki opozarja, da je kuhališče še vroče. Bodite zelo previdni! • Gobice iz jeklene volne ali najlona ter agresivna čistila lahko opraskajo steklokeramično površino. Vedno preberite navodila proizvajalca, da se prepričate o ustreznosti čistila oz. čistilnega pripomočka. • Čistilo ne sme nikoli ostati na steklokeramiki, saj bi lahko pustilo

		madeže.
Madeži od prekipelih jedi, staljene snovi in razlite jedi/tekočine z vsebnostjo sladkorja na steklokeramiki	Take snovi morate takoj odstraniti s strgalom ali drugim pripomočkom, primernim za čiščenje indukcijske steklokeramične kuhalne plošče. Bodite previdni, če so kuhališča še vroča! 1. Izključite kuhalno ploščo iz električnega omrežja. 2. Držite rezilo ali podoben pripomoček pod kotom 30° in zdrgnite nečistočo proti hladnemu delu kuhalne plošče. 3. Obrišite nečistočo s krpo ali papirnato brisačko. 4. Nato nadaljujte s čiščenjem, kot je to pojasnjeno v prejšnji točki, koraki 2 do 4.	• Madeže, ki so ostali na kuhalni plošči zaradi staljenih živil ali snovi z vsebnostjo sladkorja očistite čimprej. Če se ti ohladijo na steklokeramiki, jih je veliko težje ali celo nemogoče odstraniti in lahko celo poškodujejo steklokeramiko. • Pazite, da se ne urežete! Ko snamete zaščito s strgalo, je pod njim zelo ostro rezilo. Pri uporabi bodite izjemno previdni; stgalo vedno shranite na varno, izven dosega otrok
Tekočina, razlita po stikalni plošči	1. Izključite kuhalno ploščo iz električnega omrežja. 2. Vpijte tekočino s papirnato brisačko. 3. Obrišite območje stikalne plošče s čisto vlažno gobico ali krpo. 4. S papirnato brisačko do suhega obrišite površino. 5. Ponovno priključite kuhalno ploščo na električno omrežje.	• Če se po območju stikalne plošče razlije tekočina, se lahko kuhalna plošča samodejno izklopi, ali pa se tipala ne odzivajo na ukaze, dokler so prekrita s tekočino. Pred ponovnim vklopom kuhalne plošče obvezno do suhega obrišite površino!

Nekaj namigov in nasvetov

Težava	Možen vzrok	Kaj storiti
Indukcijska kuhalna plošča se ne vklopi.	Ni električne energije.	Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča priključena na električno omrežje ter da je vklopljena. Preverite, če morda ni zmanjkalo električne energije pri vas doma ali na širšem območju. Če je omrežje pod napetostjo in je kuhalna plošča pravilno priključena in vklopljena, pa kljub temu ne deluje, pokličite najbližji pooblaščen servis.
Tipala se ne odzivajo na ukase.	Stikalna plošča je zaklenjena.	Odklenite stikalno ploščo, kot je to pojasnjeno v poglavju 'Uporaba indukcijske kuhalne plošče'.
Tipala se odzivajo s težavo.	Morda so tipala prekrita s tanko plastjo tekočine, ali pa se jih dotikate s konico in ne blazinico prsta.	Prepričajte se, da je površina stikalne plošče suha in se tipala dotaknite z blazinico prsta.
Steklokeramika je opraskana.	Uporabili ste posodo s poškodovanim ali grobim dnom. Za čiščenje ste uporabili neprimerne, grobe gobice iz jeklene volne ali neustrezno čistilo.	Kuhajte v posodah z ravnim, gladkim dnom, kot je to pojasnjeno v poglavju 'Ustrezna posoda'. Upoštevajte navodila v poglavju 'Čiščenje in vzdrževanje'.
Med kuhanjem določene posode proizvajajo čuden zvok, pokanje ali klikanje.	To je lahko posledica sestave posode (plasti iz različnih materialov različno vibrirajo).	To je normalen pojav in ne kaže na okvaro.
Indukcijska kuhalna plošča brenči, ko kuhate na visoki stopnji moči.	To povzroča tehnologija indukcijskega kuhanja.	To je normalno; če znižate stopnjo moči, je brenčanje tišje oziroma povsem preneha.
Sliši se zvok ventilatorja.	Ventilator za hlajenje, vgrajen v vašo indukcijsko kuhalno ploščo, preprečuje pregrevanje elektronskih delov. Ventilator v določenih primerih deluje tudi potem, ko izklopite kuhalno ploščo.	To je normalno, ukrepanje ni potrebno. Ne izklaplajte kuhalne plošče iz električnega omrežja, dokler ventilator deluje!

Posoda se ne segreva, na prikazovalniku se prikaže simbol .	Indukcijska kuhalna plošča ne zazna posode, ker ta ni primerna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kuhalna plošča ne zazna posode, ker je ta premajhna, ali je niste postavili pravilno – na sredino kuhališča.	Uporabite posodo, ki je primena za kuhanje na indukcijski kuhalni plošči. Preverite navodila v poglavju 'Izbiranje ustrezne posode'. Postavite posodo na sredino kuhališča in se prepričajte, da se dno po velikosti prilega premeru kuhališča.
Indukcijska kuhalna plošča ali kuhališče se nenadoma samodejno izklopi, oglasi se zvočni signal in prikaže se koda napake (običajno izmenično, medtem ko je prikazovalniku programske ure vidna številka).	Tehnična okvara.	Zabeležite si kodo okvare (črko in številko), izklopite indukcijsko kuhalno ploščo iz električnega omrežja in se obrnite na najbližji pooblaščen servis.

Nikoli ne poskušajte sami popravljati kuhalne plošče!

Prikaz kod napak in njihovo odpravljanje

V primeru nepravilnosti v delovanju se indukcijska kuhalna plošča samodejno preklopi v varni način, na prikazovalniku pa se prikaže ena od spodnjih kod:

Prikaz kod napak in njihovo odpravljanje

Problem	Možen vzrok	Kaj storiti
F1-F6	Okvara temperaturnega tipala	Obrnite se na pooblaščen servis.
F9-FA	Okvara temperaturnega tipala za IGBT	Obrnite se na pooblaščen servis.
FC	Napaka na povezavi med prikazovalnikom in osnovno ploščo	Obrnite se na pooblaščen servis.
E1/E2	Neustrezna priključna napetost	Preverite vrednost napetosti v električnem omrežju. Ko je vzpostavljena normalna napetost, znova priključite kuhalno ploščo.
E3/E4	Visoka temperatura tipala steklokeramične plošče	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, in jo nato znova vklopite.
ES	Visoka temperatura tipala IGBT	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, in jo nato znova vklopite.

Če gre za napako pri prilagodljivem kuhališču, se tipala za upravljanje prilagodljivega kuhališča ne odzivajo.

V zgornji tabeli so navedene rešitve za najpogostejše napake.

Nikoli sami ne razstavljajte kuhalne plošče, saj bi jo lahko poškodovali.

Tehnični podatki

Kuhalna plošča	CFA 61 / CFA 62
Število kuhališč	3 / 4 kuhališča
Priključna napetost	220-240V~ 50/60 Hz
Priključna moč	7200W
Mere aparata G×Š×V(mm)	590X520X60
Vgradne mere A×B (mm)	560X490

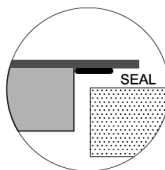
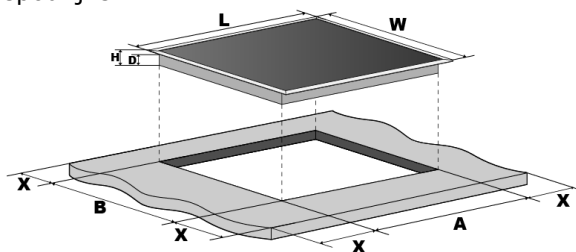
Podani so približni podatki o teži in merah. Pridržujemo si pravico do morebitnih sprememb podatkov brez predhodnega obvestila zaradi stalnih izboljšav naših izdelkov.

Instalacija

Izbira ustrezne opreme za vgradnjo

V delovni pult vrežite luknjo ustrezne velikosti, kot je to prikazano na spodnji sliki. Okoli izreza mora na vseh straneh ostati vsaj po 5 cm plošče zaradi potreb pri vgradnji in uporabi.

Prepričajte se, da znaša debelina kuhinjskega pulta vsaj 30 mm. Izberite kuhinjski pult iz na vročino odpornega materiala, da se izognete večjim deformacijam zaradi toplote, ki jo bodo izžarevala kuhališča. Podrobnosti so prikazane na spodnji sliki:

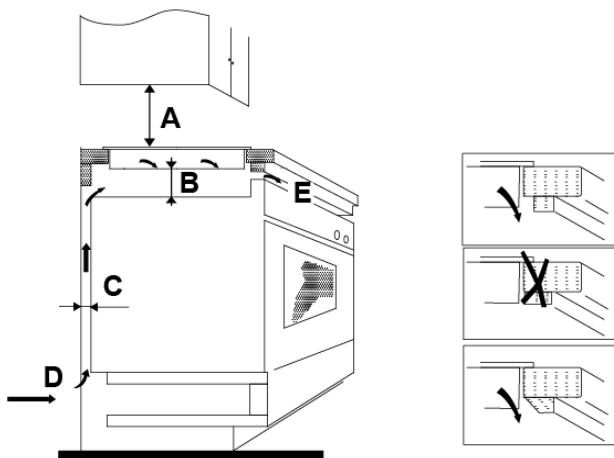


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Prepričajte se, da je zagotovljeno ustrezno zračenje in da odprtini za vstop in izstop zraka nista zamašeni. Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča brezhibna.



Opomba: Zaradi varnosti mora znašati razdalja med kuhalno ploščo in visečo omarico nad njo vsaj 760 mm.



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

Pred vgradnjo kuhalne plošče preverite naslednje:

- Izrez v kuhinjskem pultu mora biti pravokoten, kuhinjski pult pa povsem raven. Prostor, potreben za vgradnjo kuhalne plošče, mora biti povsem prazen.
- Kuhinjski pult mora biti izdelan iz na vročino odpornega materiala.
- Če bo kuhalna plošča vgrajena nad pečico, mora biti pečica opremljena z ventilatorjem za hlajenje.

- Pri vgradnji je potrebno upoštevati vse navedene mere, ter vse veljavne standarde in predpise.
- V primeru fiksne priključitve na električno omrežje mora biti vgrajeno ustrezno stikalo, ki zagotavlja izklop kuhalne plošče iz električnega omrežja; stikalo mora biti vgrajeno in nameščeno skladno z veljavnimi lokalnimi pravili in predpisi.

Stikalo mora biti ustreznega tipa; zagotavljati mora 3-mm razmik med vsemi poli oz. ustrezati vsem veljavnim lokalnim predpisom, ki regulirajo to področje.

- Stikalo za izklop mora biti lahko dostopno tudi po vgradnji kuhalne plošče.
- Če niste prepričani o pravilnosti priključitve, se posvetujte s strokovnjakom.
- Za obloge na stenah ob kuhalni plošči uporabite na vročino odporne materiala, ki jih je enostavno čistiti (npr. keramične ploščice).

Po vgradnji kuhalne plošče se prepričajte o naslednjem:

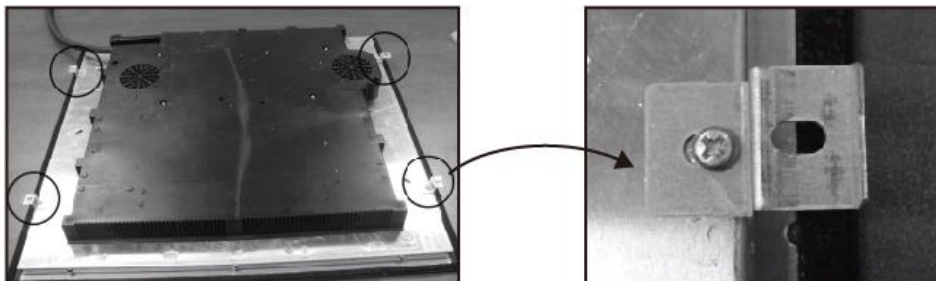
- Priključni električni kabel ne sme biti dostopen (npr. ko so vrata omarice pod kuhalno ploščo odprta, ali ko so predali odprti).
- Do spodnjega dela kuhalne plošče mora biti omogočen zadosten dotok zunanjega zraka.
- Če je kuhalna plošča vgrajena nad predal ali kuhinjsko omarico, mora biti pod kuhalno ploščo nameščena termična zaščitna pregrada.
- Stikalo za izklop iz električnega omrežja mora biti lahko dostopno tudi po vgradnji kuhalne plošče.

Pred pritrjevanjem nosilcev kuhalne plošče

Kuhalno ploščo položite na stabilno gladko površino; pomagajte si z embalažo. Pazite, da ne pritiskate s silo na dele, ki segajo iz kuhalne plošče.

Prilagoditev položaja nosilcev

Kuhalno ploščo pritrdite na kuhinjski pult s pomočjo 4 vijakov, ki jih privijete na nosilce na spodnji strani kuhalne plošče po vgradnji (gl. sliko).



Opozorila

1. Vgradnjo indukcijske kuhalne plošče prepustite ustrezno usposobljenim osebam. Na voljo so vam tudi strokovnjaki našega pooblaščenega servisa. Nikoli ne poskušajte sami opraviti potrebnih del.
2. Vgradnja kuhalne plošče tik nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilec perila ni dovoljena, Vlaga bi namreč lahko poškodovala kuhalno ploščo.
3. Indukcijsko kuhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote, kar pozitivno vpliva na njeno zanesljivost.
4. Zid ob kuhalni plošči mora biti odporen na vročino.
5. Da bi se izognili možnosti za poškodbe, morajo biti tudi materiali v notranjosti kuhinjskega pulta odporni na toploto.

Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje



Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje prepustite ustrezno usposobljenim strokovnjakom.

Pred priključitvijo kuhalne plošče na električno omrežje se prepričajte:

- da hišno električno omrežje prenese dodatno obremenitev, ki jo bo pomenila kuhalna plošča;
 - da napetost v električnem omrežju ustreza vrednosti, navedeni na tablici s podatki;
 - da je prerez priključnega električnega kabla primeren za obremenitev, navedeno na tablici s podatki;
- Za priključitev kuhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, podaljškov ipd.

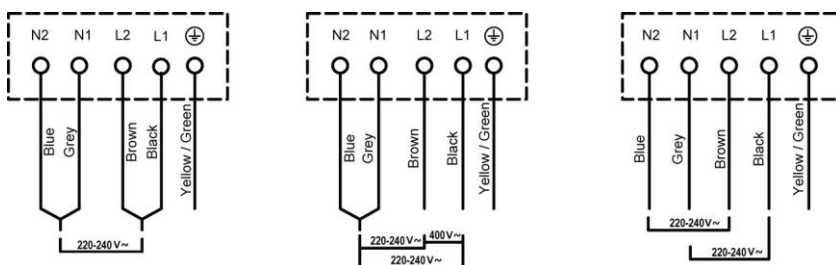
naprav, saj bi ti lahko povzročili pregrevanje in posledično požar.

Priključni električni kabel mora biti napeljan tako, da se nikjer ne dotika delov, ki se segrevajo, in da po celi dolžini ni izpostavljen temperaturi nad 75° C.



Posvetujte se z električarjem, da se prepričate, da je vaše hišno omrežje primerno za priključitev kuhalne plošče. Če so potrebne kakršnekoli spremembe na omrežju, vsa potrebna dela prepustite ustrezno usposobljenim strokovnjakom.

Kuhalno ploščo smete priključiti na električno omrežje skladno z vsemi veljavnimi standardi, ali pa preko enopolnega prekinjala. Ustrezen način je prikazan na spodnji sliki:



- Če je treba zamenjati priključni električni kabel, mora to storiti ustrezno usposobljen strokovnjak pooblaščenega servisa, ki ima na voljo ustrezna orodja, da se izognete morebitnim nezgodam.
- Če je kuhalna plošča fiksno priključena na električno omrežje, mora biti vgrajeno večpolno prekinjalo z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Inštalater odgovarja za pravilno priključitev, ki mora biti izvedena skladno z vsemi veljavnimi varnostnimi predpisi.
- Priključni električni kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
- Redno preverjajte stanje kabla. Če ga je potrebno zamenjati, smejo to storiti samo strokovnjaki pooblaščenega servisa.



ODSTRANJEVANJE:

**Tega izdelka ne smete
odvreči skupaj z
običajnimi
gospodinjskimi
odpadki. Potrebno ga je
odvreči ločeno, saj
zahteva posebno
obdelavo.**

Izdelek je označen skladno z direktivo evropske Gospodarske zbornice 2002/96 o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE). S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje aparata.

Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

Odstranjevanje mora biti opravljeno skladno z lokalnimi okoljevarstvenimi predpisi o odstranjevanju odpadkov.

Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi tega izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne.
Proszę przeczytać poniższe informacje przed
użyciem płyty kuchennej.

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem

- Odłączyć urządzenie od sieci zasilającej przed przystąpieniem do jakiegokolwiek pracy lub jego konserwacji.
- Podłączenie do dobrze uziemionej instalacji elektrycznej jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie skaleczeniem

- Uważaj - krawędzie paneli są ostre.
- Niestosowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj dokładnie niniejsze instrukcje przed instalacją lub użyciem urządzenia.
- Nie wolno nigdy umieszczać żadnych palnych materiałów lub produktów na urządzeniu.
- Należy udostępnić niniejsze informacje osobie

odpowiedzialnej za zainstalowanie urządzenia, ponieważ może to zmniejszyć koszty instalacji.

- W celu uniknięcia zagrożenia urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z instrukcją montażu.

- Urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

- Urządzenie należy podłączyć do obwodu posiadającego wyłącznik odcinający zapewniający pełne odłączenie od zasilania elektrycznego.

- Nieprawidłowe zainstalowanie urządzenia może spowodować utratę praw do wszelkich roszczeń gwarancyjnych.

Eksploatacja i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem

- Nie należy gotować na złamanej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej pęknie należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej (wyłącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

- Wyłączyć płytę kuchenną przed czyszczeniem lub konserwacją.

- Niezastosowanie się do niniejszego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenia dla zdrowia

- Urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa

elektromagnetycznego.

- Mimo to, osoby z rozrusznikiem serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem urządzenia, aby upewnić się, czy ich implanty nie będą pozostawały pod negatywnym wpływem pola elektromagnetycznego.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować śmierć.

Zagrożenia związane z gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania, dostępne części urządzenia stają się na tyle gorące, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek inny element poza odpowiednimi naczyniami kuchennymi pozostawał w kontakcie ze szkłem indukcyjnym do momentu aż powierzchnia jest chłodna.
- Metalowe przedmioty takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się rozgrzać.
- Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź czy uchwyty rondla nie wystają nad włączone strefy gotowania. Dzieci nie powinny

mieć kontaktu z uchwytami.

- Niezastosowanie się do niniejszego zalecenia może doprowadzić do poparzeń.

Zagrożenie skałeczeniem

- Ostre jak brzytwa brzegi płyty są odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest odsunięta. Używać ze szczególną starannością i zawsze przechowywać bezpiecznie poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do wymogów ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skałeczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Kipiące i tłuste substancje mogą się zapalić.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni do przechowywania rzeczy lub powierzchni roboczej.
- Nigdy nie pozostawiać żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie należy umieszczać lub pozostawić żadnych przedmiotów magnetycznych (np. magnetyczne karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputery, odtwarzacze MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą one pozostawać pod wpływem jego pola

elektromagnetycznego.

- Nigdy nie należy używać urządzenia do ocieplania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu należy zawsze wyłączyć pola grzejne i płytę kuchenną w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi (czyli przy użyciu przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji rozpoznawania naczyń, aby wyłączyć pola grzejne przy usuwaniu patelni.
- Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem lub siedzieć, stać czy wspinać się na nie.
- Nie przechowywać rzeczy interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę mogą się poważnie zranić.
- Nie zostawiać dzieci samych lub bez nadzoru w miejscu, gdzie urządzenie jest w użyciu.
- Dzieci i osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do korzystania z urządzenia powinny być poinstruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę na temat korzystania z urządzenia. Osoba ta powinna być przekonana, że potrafią one skorzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie należy naprawiać lub wymieniać części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane

w instrukcji. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

- Nie używać urządzeń czyszczących parą do czyszczenia płyty kuchennej.
- Nie należy umieszczać lub upuszczać ciężkich przedmiotów na kuchenkę.
- Nie należy stawać na kuchence.
- Nie używać garnków z postrzępionymi krawędziami lub przeciągać naczyń po szklanej powierzchni indukcyjnej, gdyż mogą porysować szybę.
- Nie należy używać środków do szorowania ani żadnych innych agresywnych środków ściernych do czyszczenia płyty kuchennej, gdyż mogą one porysować szybę indukcyjną.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnych zastosowań, takich jak: - pomieszczenia kuchenne personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; domach, farmach; -przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach typu mieszkalnego.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.

Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala, jeśli nie są stale nadzorowane.

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- **OSTRZEŻENIE:** nienadzorowane gotowanie na płycie z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować ogień. **NIGDY** nie należy próbować gasić ognia wodą, lecz należy wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać rzeczy na powierzchni do gotowania.

- Uwaga: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem powierzchni płyty

kuchennej z materiałów szklano-ceramicznych lub podobnych, które chronią pracujące części

- Nie używać parowych urządzeń czyszczących.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

Zalecamy spędzenie pewnego czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji montażu / użytkowania, aby w pełni zrozumieć, jak je prawidłowo zainstalować i obsługiwać.

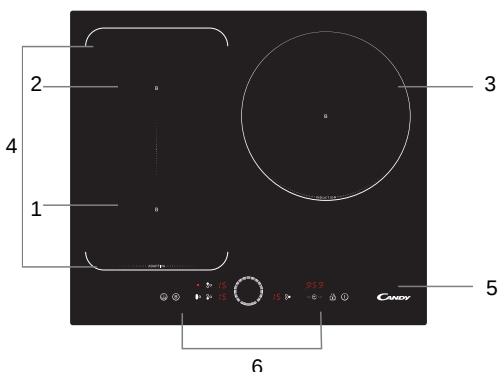
W celu instalacji, proszę przeczytać rozdział na temat instalacji.

Należy przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa przed użyciem i zachować niniejszą instrukcję obsługi / instalacji na przyszłość.

Wygląd Produktu

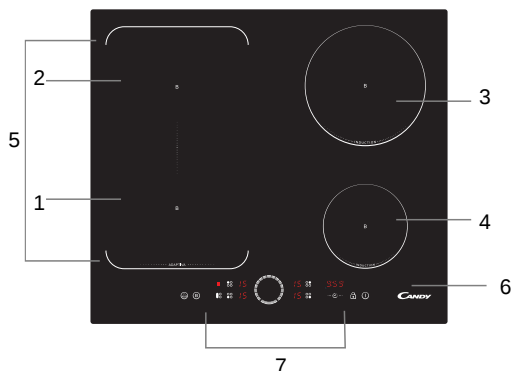
Widok od góry

CFA 61



1. strefa max. 1800/3000 W
2. strefa max. 1800/3000 W
3. strefa max. 3000/4000 W
4. strefa max. 3000/4000 W
5. Płyta szklana
6. Panel kontrolny

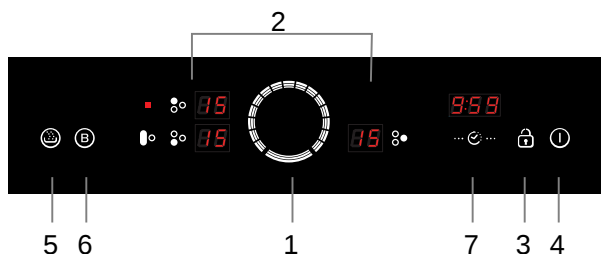
CFA 62



1. strefa max. 1800/3000 W
2. strefa max. 1800/3000 W
3. strefa max. 3000/4000 W
4. strefa max. 1400/2000 W
5. strefa max. 3000/4000 W
6. Płyta szklana
7. Panel kontrolny

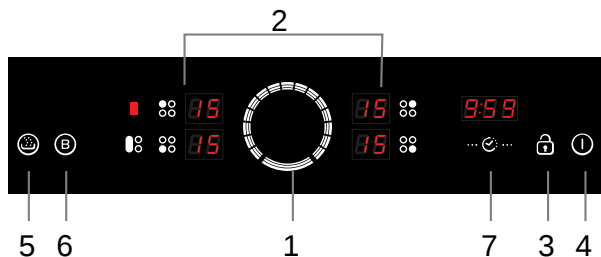
Panel kontrolny

CFA 61



1. Przycisk dotykowego suwaka mocy
2. Przyciski wyboru strefy podgrzewania
3. Przycisk blokady
4. Przycisk ON/OFF (Wł/Wył)
5. Funkcja specjalna
6. Przycisk BOOST
7. Przycisk programatora czasowego

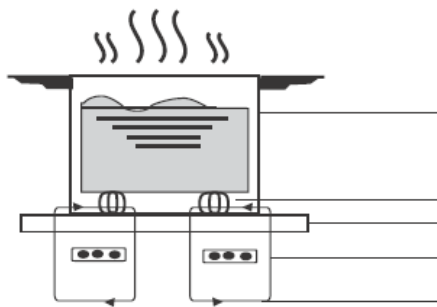
CFA 62



1. Przycisk dotykowego suwaka mocy
2. Przyciski wyboru strefy podgrzewania
3. Przycisk blokady
4. Przycisk ON/OFF (Wł/Wył)
5. Funkcja specjalna
6. Przycisk BOOST
7. Przycisk programatora czasowego

Kilka słów na temat gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne jest bezpieczną, zaawansowaną, wydajną i oszczędną technologią gotowania. Działa ono za pomocą drgań elektromagnetycznych generujących ciepło bezpośrednio w naczyniu, zamiast pośrednio, przez ogrzewanie powierzchni szyby. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że jest na końcu ogrzewane przez naczynie.



żelazne naczynie

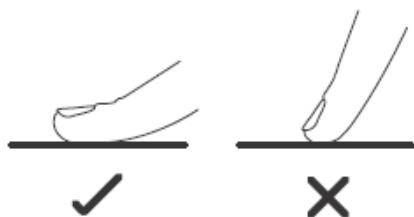
obwód magnetyczny
płyta ze szkła ceramicznego
spirala indukcyjna
prądy indukcyjne

Przed rozpoczęciem korzystania z nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj niniejszy przewodnik, zwracając szczególną uwagę na rozdział "Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa".
- Usunąć wszelką folię ochronną, która wciąż może znajdować się na płycie indukcyjnej.

Korzystanie z przycisków dotykowych

- Przyciski reagują na dotyk, dzięki czemu nie trzeba stosować żadnego nacisku.
- Używać opuszka palca, a nie jego końcówki.
- Usłyszysz sygnał dźwiękowy za każdym razem, gdy dotyk jest rejestrowany.
- Upewnić się, że przyciski są zawsze czyste, suche, i że żaden obiekt (np. naczynie lub tkanina) ich nie zakrywa. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić ich obsługę.



Wybór właściwych naczyń

- Używać tylko naczyń z podstawą nadającą się do gotowania indukcyjnego. Należy szukać symbolu indukcyjnego na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Można sprawdzić, czy naczynia nadaje poprzez przeprowadzenie testu magnetycznego. Przysunąć magnes do podstawy naczynia. Jeśli naczynie jest przyciągane nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlać trochę wody do garnka, który chcemy sprawdzić
 2. Postępować zgodnie z instrukcjami z punktu "Aby rozpocząć gotowanie".
 3. Jeśli znak  nie miga na ekranie, a woda jest podgrzewana, naczynie jest odpowiednie.

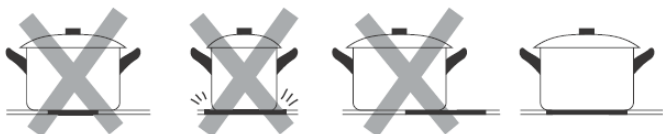


- Naczynia wykonane z następujących materiałów są nieodpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnesowanej podstawy, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby gliniane.

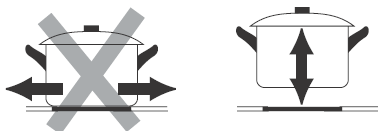
Nie używać naczyń z postrzępionymi krawędziami lub zaokrąglonym dnem.



Upewnić się, że dno naczynia jest gładkie, osiada płasko na szkłe i ma taki sam rozmiar jak strefy gotowania. Stosować naczynia, których średnica jest taka, jak na rysunku wybranej strefy. Przy użyciu naczynia nieco szerszego energia będzie miała maksymalną wydajność. Jeśli użyjemy mniejszego wydajność może być mniejsza niż zakładano. Naczynia o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą nie zostać wykryte przez płytę. Zawsze należy wycentrować naczynie na strefie gotowania.



Zawsze podnosić naczynia ponad płytę indukcyjną– nie przesuwając po płycie, gdyż może ono porysować szkło.



Wymiary garnka

Strefy gotowania są w pewnym stopniu dopasowane do średnicy garnków. Jednakże część dolna garnka musi mieć średnicę minimalną zgodną z danym polem. Aby uzyskać najlepsze wyniki w użytkowaniu płyty indukcyjnej, prosimy stawiać garnek na środku strefy gotowania.

CFA 61

Strefa gotowania	Podstawowa średnica płyty indukcyjnej	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
Strefa dostosowywalna	220	220x400

CFA 62

Strefa gotowania	Podstawowa średnica płyty indukcyjnej	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1,2,3,4	140	220
Strefa dostosowywalna	220	220x400

Użytkowanie płyty indukcyjnej

Aby rozpocząć gotowanie

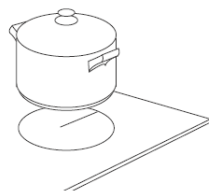
1. Dotknąć przycisk ON/OFF ⓘ.

Po włączeniu zasilania, brzęczyk wydaje jeden dźwięk, wszystkie wyświetlacze pokazują “—” lub “□” lub “□” lub “—”, wskazując, że kuchenka przeszła w tryb gotowości

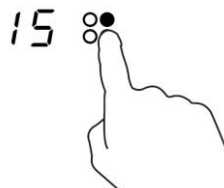


2. Umieścić odpowiednie naczynie w strefie gotowania, której chcemy używać.

- Upewnić się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



3. Dotknąć przycisk wyboru strefy ogrzewania a wskaźnik obok przycisku zacznie migać



4. Reguluj ustawienie poziomu mocy przesuwając palcem po kontrolce suwaka (slider)

- Jeśli nie wybierzesz ustawienia ciepła w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się. automatycznie. Trzeba wtedy zacząć ponownie od kroku 1.
- Można zmienić ustawienia ciepła w dowolnym momencie podczas gotowania.

POWER UP



POWER DOWN



Jeśli na wyświetlaczu miga $\geq \leq$ naprzemiennie z ustawieniami ciepła

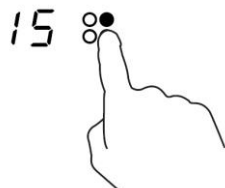
- nie umieszczono naczynia na właściwej strefie gotowania lub,
- używane jest naczynie nieodpowiednie do gotowania indukcyjnego lub,
- naczynie jest zbyt małe lub niewłaściwie wycentrowane w strefie gotowania.

Nie nastąpi ogrzewanie do momentu, aż właściwe naczynie nie pojawi się na strefie gotowania.

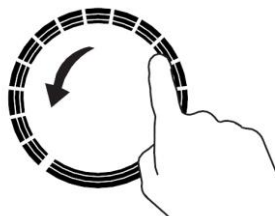
Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli nie zostanie umieszczone właściwe naczynie.

Po zakończeniu gotowania

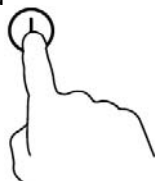
1. Dotknąć przycisk wyboru strefy ogrzewania, którą chcemy wyłączyć.



2. Wyłączyć strefę gotowania dotykając regulatora suwakowego w stronę lewą. Upewnij się, że wskazuje „0”.



3. Wyłączyć całą płytę grzewczą dotykając przycisku ON/OFF.



4. Uwaga na gorące powierzchnie

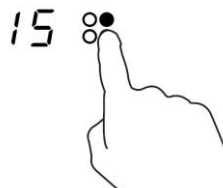
H pokazuje, które pole grzewcze jest gorące w dotyku. Litera zniknie, gdy powierzchnia ulegnie schłodzeniu do bezpiecznej temperatury. Może być to również stosowane jako funkcja oszczędzania energii, jeśli istnieje potrzeba podgrzania innych naczyń, użyć panelu który jest wciąż gorący.

H

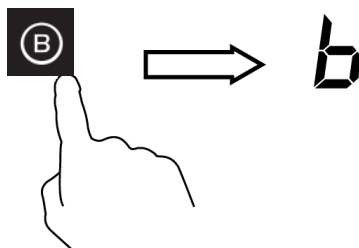
Korzystanie z funkcji Booster

Aktywuj funkcję Booster (zwiększanie mocy)

1. Dotykając panelu sterowania wybierz odpowiednią strefę gotowania

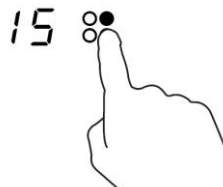


2. Dotykając kontrolkę Booster , wskaźnik strefy wskaże "b", a moc osiągnie Maximum.



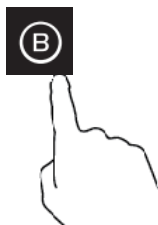
Wyłączenie funkcji Booster

1. Dotknij kontrolkę wyboru strefy gotowania jeśli chcesz wyłączyć funkcję Booster

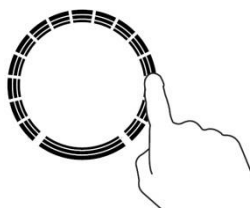


2. a: Dotknij kontrolkę Booster  strefa gotowania powróci do oryginalnego ustawienia.

b: Dotknij suwaka, strefa gotowania przestawi się na wybrany poziom.



LUB

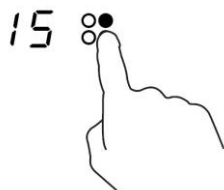


- Funkcja ta może zostać wykorzystana we wszystkich strefach gotowania,
- Strefa gotowania powraca do swojego oryginalnego ustawienia po 5 minutach.
- Po aktywowaniu funkcji booster pierwszej strefy gotowania, druga strefa gotowania zostaje automatycznie ograniczona do poziomu 2, i odwrotnie.
- Jeśli oryginalne ustawienie gorąca wynosi 0, powróci do poziomu 15 po 5 minutach.

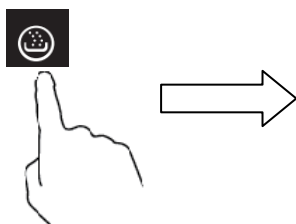
Korzystanie z funkcji Podtrzymywania Ciepła

Aktywowanie funkcji Podtrzymywania Ciepła

1. Dotknij kontrolkę wyboru strefy gotowania

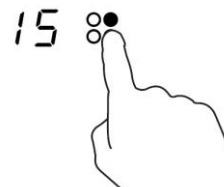


2. Dotknij kontrolkę podtrzymywania ciepła , wskaźnik strefy wskaże " | ".

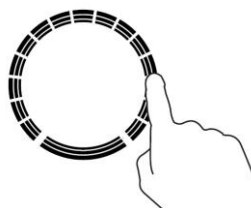


Wyłączanie funkcji podtrzymywania temperatury

1. Dotknij kontrolkę wyboru strefy gotowania



2. a: Dotknij regulator suwakowy (slider), a strefa gotowania powróci do wybranego poziomu.

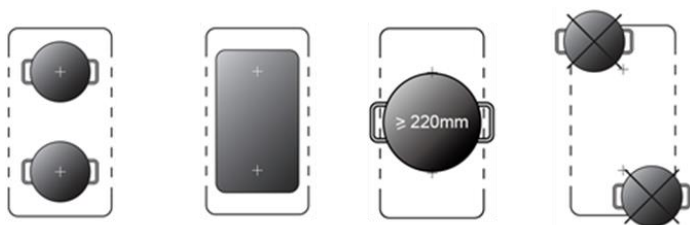


b: : Dotknij kontrolkę funkcji jak , strefa gotowania powróci do wybranego poziomu.

Strefa dostosowywalna

- Ta strefa może zostać wykorzystana jako strefa pojedyncza lub jako dwa niezależne pola zgodnie z aktualnymi potrzebami gotowania.
- Elastyczna strefa składa się z dwóch niezależnych induktorów, które można niezależnie ustawiać. Przy użytkowaniu jako pojedynczej strefy, część płyty, na której nie stoi garnek, jest automatycznie wyłączana po około jednej minucie.
- UWAGA: Jest niezwykle istotne, aby naczynia do gotowania zostały ustawione na środku każdego pola gotowania. W przypadku większego garnka lub garnków owalnych, prostokątnych czy o wydłużonym kształcie należy się upewnić, że zostaną one ustawione na środku strefy gotowania zakrywając oba krzyżyki.

Przykłady odpowiedniego i nieprawidłowego ustawienia garnków.



Jako duża pole

1. Aby aktywować elastyczne pole jako jedną dużą strefę, naciśnij po prostu odpowiednie klawisze

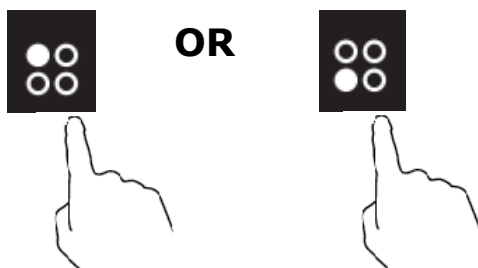


2. Ustawienie mocy działa jak dowolna normalna strefa.
3. Jeśli garnek zostanie przesunięty z części przedniej do części tylnej (lub odwrotnie), pole automatycznie wykrywa nowe ustawienie, zachowując taką samą moc.

4. Aby dodać dodatkowy garnek, naciśnij ponownie odpowiednie klawisze w celu wykrycia naczynia.

Jako dwie niezależne strefy

Aby móc wykorzystać elastyczną strefę jako dwa niezależne pola o różnych poziomach mocy, należy nacisnąć odpowiednie klawisze.



Blokowanie przycisków

- Można zablokować przyciski, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu przez dzieci pól grzewczych).
- Gdy przyciski są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku ON / OFF są wyłączone.

Aby zablokować przyciski

Dotknąć przycisku blokady . Wskaźnik programatora pokaże "Lo".

Aby odblokować przyciski

1. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknąć i przytrzymać przycisk blokady  przez chwilę.
3. Teraz można rozpocząć używanie płyty indukcyjnej



Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem ON/OFF  zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną przyciskiem ON / OFF  w nagłych przypadkach, ale odblokujemy od razu płytę przy następnej operacji.

Zabezpieczenie przed nadmierną temperaturą

Czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. Gdy zostanie wykryta zbyt wysoka temperatura płyta indukcyjna automatycznie przestanie działać.

Wykrywanie małych elementów

Kiedy na płycie zostanie położona patelnia o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetyczna (np. aluminium) lub jakiś inny mały element (np. nóż, widelec, klucz) zostanie pozostawiony na płycie przejdzie ona automatycznie do trybu gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie wychładzał płytę przez kolejną 1 minutę.

Zabezpieczające wyłączenie automatyczne

Automatyczne wyłączenie jest funkcją ochrony bezpieczeństwa płyty indukcyjnej. Wyłącza się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zdarzy Ci się zapomnieć wyłączyć płytę. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli.

Poziom mocy	1-5	6-10	11-14	15
Domyślny zegar pracy (godziny)	8	4	2	1

Po usunięciu naczynia płyta indukcyjna może zatrzymać podgrzewanie natychmiast, a płyta wyłączy się po 2 minutach.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem niniejszego urządzenia.

Korzystanie z programatora czasowego

Można używać programatora na dwa różne sposoby:

- Można go używać jako minutnika. W takim przypadku nie wyłączy on strefy gotowania po ustawionym czasie.
- Można ustawić go tak, aby wyłączył jedną lub więcej stref gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Można ustawić stoper na czas maksymalnie do 99 minut.

Korzystanie z programatora jako Minutnika

Jeśli nie wybieramy żadnej strefy gotowania

1. Upewnić się, że płyta grzejna jest włączona.

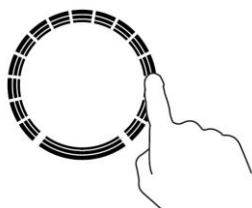
Uwaga: można korzystać z minutnika, nawet jeśli nie wybieramy żadnej strefy gotowania.

2. Dotknij ikonę programatora czasowego , na wyświetlaczu czasu zostanie pokazane "0:10", a "0" będzie migać.

0:10



3. Ustaw czas dotykając regulatora suwakowego (np. 6).



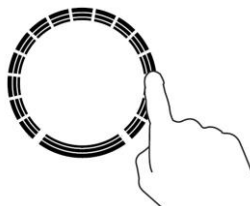
4. Dotknij ponownie kontrolkę  programatora czasu, "1" będzie migać.

0:16



5. Ustaw czas dotykając regulatora suwakowego (np. 9), teraz Twoje ustawienie to 56 minut.

0:56



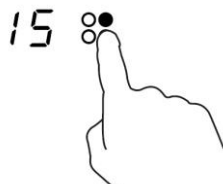
6. Po zakończeniu czasu ustawiania sygnalizator dźwiękowy będzie działał przez 30 sekund, a wskaźnik programatora czasu pokaże "0:00".

0:00

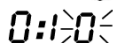
Ustawianie programatora, aby wyłączył jedną lub więcej stref gotowania

Jeżeli programator jest ustawiony na jedną strefę:

1. Dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej, dla której chcemy ustawić stoper.



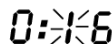
2. Dotknij kontrolkę programatora czasowego, wyświetlone zostanie "0 : 10", w tym czasie "0" będzie migać.



3. Ustaw czas dotykając regulatora suwakowego. (np. 6).



4. Ponownie dotknij kontrolkę programatora czasowego, będzie migać "1".



5. Ustaw czas dotykając suwaka (np. 9), teraz programator czasowy zostaje ustawiony na 56 minut.



6. Gdy czas jest ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast.

Wyświetlacz pokaże czas pozostały do końca.

UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się wskazując, że strefa została wybrana.



7. Gdy czas stopera się skończy, odpowiadająca mu strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.

0:00



Inne pole grzewcze będą kontynuować pracę, jeśli wcześniej zostały włączone.

Jeśli programator czasowy jest ustawiony na więcej niż jedno pole:

1. Jeśli jednocześnie ustawiasz czas dla kilku pól, pojawiają się kropki dziesiętne konkretnych stref gotowania. Wyświetlacz minut pokazuje programator czasowy dla minut. Kropka odpowiedniej strefy zaczyna migać.

15

3.

(ustawienie na 15 minut)

6.

(ustawienie na 45 minut)

2. Gdy licznik odliczania się zatrzyma, dana strefa zostanie wyłączona. Następnie pokazany zostanie nowy programator czasowy minut, i migać będzie kropka odpowiedniej strefy gotowania.

30

6.

- Dotknij kontrolkę wyboru pola, odpowiedni programator czasowy zostanie pokazany na wskaźniku programatora.

Wytyczne gotowania



Należy zachować ostrożność podczas smażenia, gdyż olej i tłuszcz podgrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza przy używaniu PowerBoost. Przy bardzo wysokich temperaturach olej i tłuszcz samorzutnie się zapalają i stanowi to poważne zagrożenie pożarowe.

Wskazówki Gotowania

- Gdy jedzenie dochodzi do wrzenia, zmniejszyć ustawienia temperatury.
- Korzystanie z pokrywek skraca czas gotowania oraz oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Należy minimalizować ilości płynów lub tłuszczów, aby zredukować czas gotowania
- Rozpocząć gotowanie na wysokich ustawieniach i zmniejszać je, gdy jedzenie jest nagrzane.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, gdy pęcherzyki pojawiają się od czasu do czasu powierzchni podgrzewanej cieczy. Jest to kluczowe dla uzyskania smacznych zup i gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez przywierania/przegotowania żywności. Sosy na bazie jaj i zagęszczone mąką również należy gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre czynności, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji mogą wymagać ustawień wyższych niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności w zalecany czas.

Przypiekanie steków

Aby przygotować soczyste, smaczne steki:

1. Pozostawić mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Podgrzać patelnię z ciężkim dnem.
3. Posmarować stek olejem z obu stron. Skropić patelnię niewielką ilością oleju a następnie położyć mięso na gorącej patelni.
4. Obrócić stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia zależy od grubości steku i tego jak chcemy go wypiec. Czas może wynosić od około 2 - 8 minut na jednym boku. Nacisnąć stek, aby sprawdzić w jakim jest stanie - im bardziej jest zwarty tym bardziej wypieczony.
5. Odstawić stek na ciepłym talerzu na kilka minut, aby umożliwić mu stężenie przed podaniem.

Smażenie z mieszaniem

1. Wybrać wok zgodny z wymogami indukcyjnymi posiadający płaskie dno lub dużą patelnię.
2. Przygotować wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie z mieszaniem powinno być szybkie. W przypadku gotowania dużych ilości, gotować w kilku mniejszych porcjach.
3. Rozgrzać krótko patelnię i dodać dwie łyżki oleju.
4. Gotować każdy rodzaj mięsa najpierw a następnie odłożyć i utrzymywać w cieple.
5. Smażyć warzywa mieszając. Gdy są gorące, ale wciąż świeże/kruche, przełączyć strefę gotowania na niższe ustawienie, wsadzić mięso z powrotem do garnka i dodać sos.
6. Wymieszać składniki delikatnie, upewniając się, że są rozgrzane równomiernie.
7. Podawać natychmiast.

Ustawienia ciepła

Poniższe ustawienia są tylko wytycznymi. Dokładne ustawienia zależą od kilku czynników, w tym rodzaju naczyń i ilości gotowania. Warto eksperymentować z płytą indukcyjną, aby znaleźć najbardziej pasujące ustawienia.

Ustawienia ciepła	Przeznaczenie
1 - 2	• delikatne ocieplanie małych ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i produktów, które szybko się spalają • delikatne gotowanie na wolnym ogniu, duszenie • powolne ocieplanie
3 - 5	• odgrzewanie • szybkie gotowanie na wolnym ogniu, duszenie • gotowanie ryżu
6 - 11	• naleśniki
12 - 14	• smażenie sauté • gotowanie makaronu
15/P	• smażenie z mieszaniem • przypiekanie • doprowadzanie zupy do gotowania • gotowanie wody

Pielęgnacja i czyszczenie

Poniższe ustawienia są jedynie przykładowe. Konkretnie ustawienie będzie zależać od szeregu czynników, w tym używanych garnków i gotowanych ilości. Wypróbuj ustawienia swojej płyty, aby znaleźć te najbardziej odpowiednie dla Twoich potrzeb.

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez żywność lub niesłodkie substancje rozlane na szybie	1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 2. Nałożyć środek czyszczący, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Opłukać i wytrzeć do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włączyć z powrotem zasilanie płyty kuchennej.	• Gdy zasilanie płyty kuchennej jest wyłączone, nie będzie pojawiał się wskaźnik "gorąca powierzchnia", ale strefa gotowania nadal może być gorąca! Należy zachować szczególną ostrożność. • Twarde myjki, myjki nylonowe i niektóre ostre/ ściernie środki czyszczące mogą porysować szybę. Zawsze należy przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy środek czyszczący lub myjka jest odpowiednia. • Nigdy nie pozostawiać pozostałości czyszczenia na płycie: szkło może zostać poplamione.

Efekty kipienia, roztopione produkty, gorące ślady produktów słodkich na szkle	Usunąć je natychmiast łąpatką, szpatułką lub skrobakiem z ostrzem odpowiednim do indukcyjnych szklanych płyt kuchennych, ale uważać na gorące powierzchnie strefy gotowania: 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej ze ściany. 2. Trzymając ostrze lub inny sprzęt pod kątem 30 ° zeszkobać zabrudzenia lub rozlania w stronę chłodnego obszaru płyty kuchennej. 3. Wyczyścić zabrudzenia lub rozlania ściereczką do naczyń lub papierowym ręcznikiem. 4. Wykonać kroki od 2 do 4 dla "Codzienne zabrudzenia na szkle" powyżej.	• Usunąć plamy pozostawione przez roztopione produkty i słodką żywność lub produkty rozlane tak szybko jak to możliwe. Jeśli zostaną pozostawione do schłodzenia na szkle mogą być trudne do usunięcia lub na stałe uszkodzić powierzchnię szkła. • zagrożenia skałeczeniem: kiedy osłona bezpieczeństwa jest cofnięta ostrze skrobaka jest bardzo ostre. Używać ze szczególną ostrożnością, przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Rozlania na przyciskach dotykowych	1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 2. Zebrać wyciek 3. Przetrzeć obszar przycisków dotykowych czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzeć obszar do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej.	• Płyta kuchenna może wydać sygnał dźwiękowy i sama się wyłączyć a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich ciecz. Wytrzeć do sucha obszar przycisków dotykowych przed ponownym włączeniem płyty kuchennej.

Porady i wskazówki

Problem	Możliwe powody	Co zrobić
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania	Upewnić się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i że jest włączona. Sprawdzić, czy nie brakuje zasilania w domu lub w okolicy. Jeśli po sprawdzeniu wszystkiego problem nadal występuje skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski dotykowe nie odpowiadają.	Przyciski są zablokowane.	Odblokować przyciski. Patrz rozdział "Korzystanie z indukcyjnej płyty kuchennej", aby uzyskać instrukcje.
Przyciski dotykowe są trudne w obsłudze.	Na przyciskach może znajdować się niewielka warstwa wody lub użytkownik używa czubka palca dotykając przyciski.	Upewnić się, że obszar przycisków dotykowych jest suchy i używać opuszka palca podczas dotykania przycisków sterujących.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o nierównych krawędziach. Użyto nieodpowiednich, proszków ściernych lub innych środków czystości.	Używać naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz "Wybór odpowiedniego naczynia". Patrz "Konserwacja i czyszczenie".
Niektóre naczynia wydają dziwne trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane budową naczyń (warstwy różnych metali inaczej wibrujące).	Jest to normalne zjawisko dla naczyń i nie wskazuje na usterkę.
Płyta indukcyjna nisko szumi, gdy jest używana na wysokim ustawieniu ciepła.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się uspokoić lub całkowicie zaniknąć, gdy ustawione ciepło zostanie zmniejszone.
Szum wentylatora pochodzący z płyty indukcyjnej.	Wentylator został wbudowany, aby zapobiec przegrzewaniu płyty indukcyjnej. Może pracować nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga działania. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej w ścianie, gdy wentylator pracuje.

Naczynia nie nagrzewają się i taka informacja pojawia się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń, ponieważ jest ono zbyt małe dla strefy gotowania lub nie jest na nim właściwie wycentrowane.	Używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patrz punkt "Wybór odpowiedniego naczynia". Wycentrować naczynie i upewnić się, że jego podstawa pasuje do wielkości pola grzewczego.
Płyta indukcyjna lub strefa grzewcza wyłączyły się niespodziewanie, brzmi sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwoma cyframi na wyświetlaczu czasowym gotowania).	Błąd techniczny	Proszę zanotować litery i cyfry błędu, wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej ze ściany i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie Usterek i Kontrola

Jeśli pojawią się nienormalne zachowania płyta indukcyjna wejdzie automatycznie w tryb ochronny i wyświetli odpowiednie kody ochronne:

Problem	Możliwe przyczyny	Co należy zrobić
F1-F6	Awaria czujnika temperatury	Skontaktuj się z serwisem.
F9-FA	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Skontaktuj się z serwisem.
FC	Awaria połączenia pomiędzy tablicą świetlną a płytą główną	Skontaktuj się z serwisem.
E1/E2	Odbiegające od normy napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz ponownie po przywróceniu normalnego zasilania.
E3/E4	Czujnik temperatury ceramicznej płyty wskazuje wysoką temperaturę	Włącz ponownie po wystygnięciu płyty indukcyjnej.
E5	Czujnik temperatury IGBT wskazuje wysoką temperaturę	Włącz ponownie po wystygnięciu płyty indukcyjnej.

Jeśli którekolwiek miejsce elastycznej strefy wymaga ochrony, niemożliwe będzie używanie kontrolki wyboru elastycznej strefy.

Powyżej przedstawiono ocenę i kontrolę typowych usterek.
Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

Specyfikacja Techniczna

Płyta kuchenna	CFA 61 / CFA 62
Strefy gotowania	3/4 Strefy
Napięcie zasilania	220-240V~
Zainstalowana moc elektryczna	7200W
Rozmiar Produktu Sz×G×W(mm)	590X520X60
Wymiary podbudowy A×B (mm)	560X490

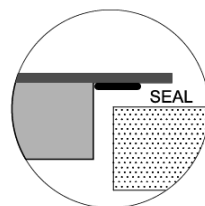
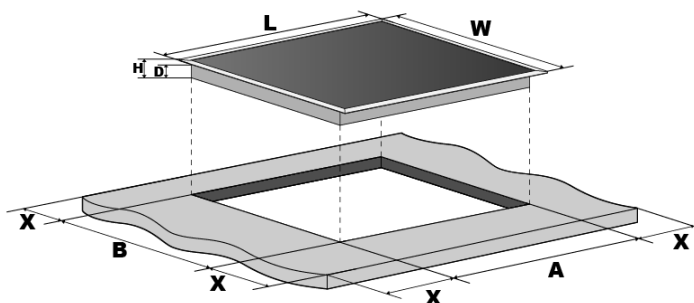
Waga i wymiary są wartościami przybliżonymi. Ponieważ nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, może zdarzyć się, że zmienimy specyfikację i wzory bez uprzedzenia.

Instalacja

Wybór sprzętu instalacyjnego

Wyciąć powierzchnię roboczą według rozmiarów pokazanych na rysunku. Dla celów montażu i użytkowania należy zachować wokół otworu przestrzeń co najmniej 5 cm.

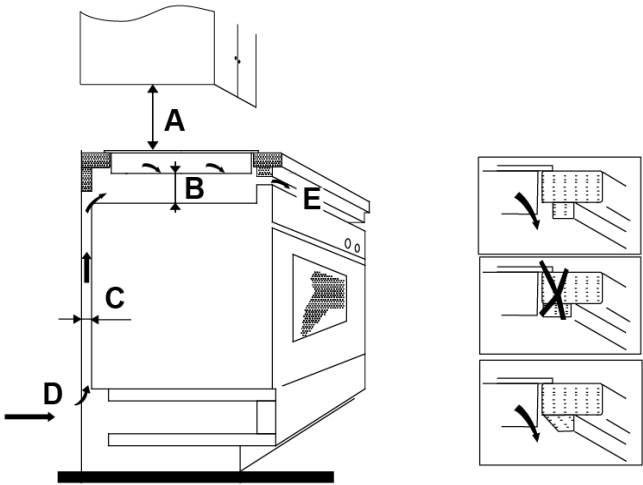
Upewnić się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Proszę wybrać materiał odporny na ciepło, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych przez promieniowanie ciepła z płyty grzejnej. Jak przedstawiono poniżej:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

W kaŹdych okolicznořciach upewnić się, Źe kuchenna płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana a wlot i wylot powietrza nie są zablokwane. Upewnić się, Źe płyta kuchenki indukcyjnej jest w dobrym stanie roboczym. Tak jak to przedstawiono poniŹej

 Uwaga: bezpieczna odległość pomiędy płyt grzejną a szafkami nad płyt grzejną powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 (min.)	20 (min.)	Włot powietrza	Wylot powietrza 5mm

Przed zainstalowaniem płyty kuchennej, należy upewnić się, że:

- powierzchnia robocza jest kwadratowa i płaska a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzeni
- powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na wysoką temperaturę
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi posiadać wbudowany wentylator chłodzący
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymogi przestrzenne oraz obowiązujące normy i przepisy
- stała instalacja posiada odpowiedni odłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego i jest on zamontowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami odnośnie podłączeń. Odłącznik musi być zgodny z zatwierdzonymi typami i zapewniać 3 mm szczelinę powietrzną oddzielającą we wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach fazowych jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania umożliwiają taką zmianę wymogów)
- odłącznik musi być łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty
- skonsultować się z lokalnym nadzorem budowlanym w razie wątpliwości dotyczących instalacji
- używać wykończeń odpornych na ciepło i łatwych do utrzymania w czystości (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchni ścian otaczających płytę.

Po zainstalowaniu płyty kuchennej, należy upewnić się, czy:

- przewód zasilający nie będzie dostępny poprzez drzwi szafki i szuflady
- istnieje wystarczający dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty
- czy zainstalowano barierę ochrony termicznej pod podstawą płyty jeżeli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką,
- odłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

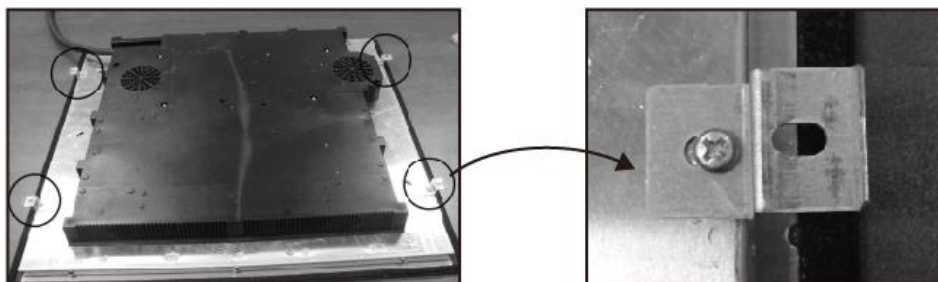
Przed ustawieniem klamer mocujących

Zestaw należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (zastosować opakowanie). Nie stosować siły do przycisków wystających z płyty.

Regulacja położenia klamry

Zamocować płytę na powierzchni roboczej przykręcając dwie klamry na spodzie płyty kuchennej (patrz zdjęcie) po instalacji.

Dostosować położenie klamry do odpowiedniej grubości blatu.



Ostrzeżenia

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Posiadamy specjalistów do Państwa dyspozycji. Proszę nie przeprowadzać operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, gdyż wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna powinna być zainstalowana tak, aby umożliwić lepsze promieniowanie ciepłe co zapewni zwiększenie jej niezawodności.
4. Ściany i indukowana strefa grzewcza powyżej powierzchni blatu muszą wytrzymać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, przekładki i spoiwo/klej muszą być odporne na ciepło.

Podłączenie płyty kuchennej do sieci elektrycznej



Płyta musi być podłączana do sieci elektrycznej tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem płyty kuchennej do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:

1. domowy układ okablowania jest odpowiedni do mocy pobieranej przez płytę grzejną.
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. przewód zasilający może wytrzymać obciążenia określone na tabliczce znamionowej.

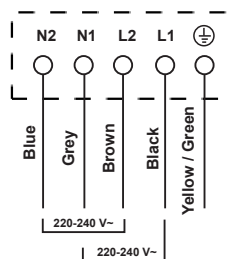
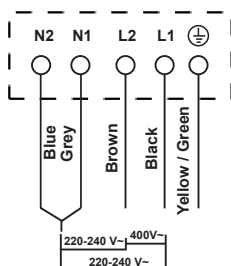
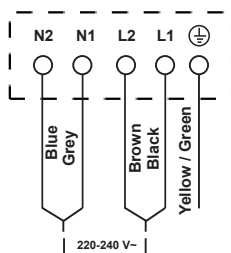
Aby podłączyć płytę do zasilania sieciowego nie należy używać przejściówek, przedłużaczy, reduktorów lub złączek ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura nie przekroczyła 75 ° C w jakimkolwiek punkcie.



Sprawdzić przy pomocy elektryka czy domowy układ okablowania nie wymaga zmian. Wszelkie zmiany muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą jednobiegunowego wyłącznika. Metodę podłączeń przedstawiono poniżej.



Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność ta musi zostać wykonana przez wykwalifikowany personel przy zastosowaniu stosownych narzędzi w celu uniknięcia możliwych wypadków.

- Jeśli urządzenie jest bezpośrednio podłączone do sieci, konieczne jest zainstalowanie wyłącznika wielobiegunowego z minimalną odległością 3 mm pomiędzy stykami.
- Instalator musi upewnić się, że połączenie zostało wykonane odpowiednio i że spełnia wymagania bezpieczeństwa.
- Nie dopuszcza się, aby kabel był wygięty albo ściśnięty.
- Konieczne jest regularne kontrolowanie kabla, a jego wymiana powinna być wyłącznie dokonywana przez autoryzowanych techników.



**POZBYWANIE SIĘ
URZĄDZENIA:**

Nie wyrzucaj tego produktu jako nieposortowanych odpadów komunalnych. Konieczne jest zbieranie takich odpadów oddzielnie do specjalnej obróbki.

Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC odnoszącą się do Zużytego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (WEEE). Poprzez zapewnienie, że urządzenie jest prawidłowo zutylizowane, możesz zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym wypadku mogłyby powstać, jeśli urządzenie byłoby wyrzucone w niewłaściwy sposób.

Symbol umieszczony na produkcie wskazuje, że nie może być on traktowany jako normalne odpady z gospodarstwa domowego. Powinno być ono zabrane do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. W celu uzyskania większej ilości informacji na temat obróbki, odzyskiwania i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, firmą zajmującą się utylizacją Twoich odpadów lub sklepem, w którym sprzęt został zakupiony.

Указания по технике безопасности

Мы заботимся о вашей безопасности. Перед началом эксплуатации вашей варочной поверхности внимательно прочтите представленную ниже информацию.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением любых операций, связанных с обслуживанием или ремонтом электроприбора отсоедините электроприбор от электросети.
- Электроприбор должен подключаться к электросети, снабженной защитным заземлением.
- Работы, связанные с изменением электропроводки в вашем доме, должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или к летальному исходу.

Опасность, связанная с порезом

- Соблюдайте осторожность - края панели являются очень острыми.
- Несоблюдение соответствующих мер

предосторожности может привести к порезам или к другим травмам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Перед выполнением установки и эксплуатации данного электроприбора внимательно прочтите приведенные ниже инструкции.
- Не кладите на данный электроприбор никакие горючие материалы или изделия, изготовленные из горючих материалов.
- Пожалуйста передайте эту информацию лицу, выполняющему установку электроприбора, так как это может способствовать снижению ваших затрат на его установку.
- Для предотвращения возникновения опасных ситуаций данный электроприбор должен устанавливаться в соответствии с инструкциями по его установке.
- Установка и заземление данного электроприбора должны выполняться только лицом, имеющим соответствующую квалификацию.
- Данный электроприбор должен подключаться к электросети, снабженной разъединителем, который обеспечивает полное отсоединение электроприбора от питающей электросети.

- Неправильная установка электроприбора может привести к отмене гарантии.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте пищу на поврежденной или растрескавшейся варочной поверхности. В случае повреждения варочной поверхности или образования на ней трещин немедленно отключите варочную поверхность от электросети с помощью установленного на стене выключателя, и свяжитесь с квалифицированным специалистом по техническому обслуживанию.
- Перед выполнением чистки или обслуживания варочной поверхности отключите ее от электросети с помощью установленного на стене комнаты выключателя.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или к летальному исходу.

Опасность для здоровья

- Данный электроприбор соответствует требованиям стандартов по обеспечению электромагнитной безопасности.

- Однако лица, использующие имплантированные электронные стимуляторы сердца или другие имплантированные медицинские устройства (например, дозаторы инсулина), перед тем как начать пользоваться данным электроприбором должны проконсультироваться у доктора или у производителя импланта, чтобы убедиться в том, что на работу имплантов не будет негативно влиять электромагнитное поле.
- Невыполнение этого требования может привести к летальному исходу.

Опасность, связанная с горячей поверхностью

- Во время эксплуатации доступные части данного электроприбора нагреваются до высокой температуры, что может привести к ожогам.
- Не допускайте контакта частей своего тела, одежды, и других предметов, отличных от подходящей кухонной посуды, с индукционной варочной поверхностью до того, как индукционная варочная поверхность не остынет.
- Соблюдайте осторожность: предметы, изготовленные из ферромагнитных материалов (материалов, обладающих

остаточным намагничиванием), которые вы носите на себе, могут вблизи варочной поверхности нагреваться до высокой температуры. Украшения из золота и серебра нагреваться не будут.

- Не разрешайте детям близко подходить к варочной поверхности.
- Ручки кастрюль и сковород могут нагреваться до высокой температуры. Проверьте, что ручки кастрюль и сковород не нависают над другими включенными зонами нагрева. Ручки кастрюль и сковород должны быть недоступны детям.
- Невыполнение этого требования может привести к ожогам.

Опасность, связанная с порезом

- После снятия со скребка для чистки варочной поверхности защитного колпачка обнажается очень острое лезвие. Пользуйтесь скребком для чистки варочной поверхности очень осторожно и храните его в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение соответствующих мер предосторожности может привести к порезам или к другим травмам.

Важные инструкции по технике безопасности

- **Никогда не оставляйте включенную варочную поверхность без присмотра.** Проливание на варочную поверхность кипящей жидкости может привести к образованию дыма, а разбрызгивание на варочную поверхность жира может привести к возгоранию жира на варочной поверхности.
- **Никогда не используйте варочную поверхность в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения предметов.**
- **Никогда не оставляйте на варочной поверхности кухонную посуду или другие предметы.**
- **Не подносите близко к данному электроприбору предметы, содержащие материалы, обладающие остаточным намагничиванием (например, кредитные карты и карты памяти) и электронные устройства (например, компьютеры, MP3 плееры), так как электромагнитное поле может оказать негативное влияние на работу этих устройств.**
- **Никогда не используйте варочную поверхность для обогрева помещения.**
- **После использования варочной поверхности**

обязательно выключите зоны нагрева и всю варочную поверхность, как описано в данном руководстве (с помощью сенсорных кнопок управления). Не полагайтесь на функцию определения наличия на варочной поверхности кухонной посуды, когда вы снимаете посуду с варочной поверхности.

- Не разрешайте детям играть с электроприбором, а также садиться, вставать или забираться на него.
- Не храните предметы, которые могут быть интересны детям, в шкафах, расположенных над электроприбором. Ребенок, пытающийся забраться на варочную поверхность, может быть серьезно травмирован.
- Не оставляйте без присмотра детей, находящихся поблизости от работающей варочной поверхности.
- Дети и лица с нарушенными физическими способностями перед использованием данного электроприбора должны быть проинструктированы компетентным лицом относительно правильного использования электроприбора. Лицо, проводящее инструктаж, должно убедиться в том, что дети или лица с нарушенными физическими способностями могут пользоваться электроприбором без создания опасности для себя и для окружающих.

- Не выполняйте ремонт или замену деталей электроприбора самостоятельно за исключением тех случаев, когда это рекомендуется в данном руководстве. Все прочие операции, связанные с обслуживанием электроприбора, должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не пользуйтесь для чистки варочной поверхности пароочистителем.
- Не кладите и не роняйте на варочную поверхность тяжелые предметы.
- Не вставайте на варочную поверхность.
- Не пользуйтесь кастрюлями и сковородами с неровным дном, и не передвигайте кастрюли и сковороды по индукционной варочной поверхности, так как это может вызвать образование на ней царапин.
- Не пользуйтесь для чистки варочной поверхности металлическими мочалками и абразивными чистящими средствами, так как это может вызвать образование на ней царапин.
- Замена поврежденного шнура питания электроприбора должна выполняться специалистом, обладающим достаточной квалификацией.

Данный электроприбор предназначен для бытовых и подобных им применений, например: - кухонные помещения для

персонала в магазинах, офисах, и в других местах; - загородные дома; - использование клиентами в отелях, мотелях, и других жилых помещениях; - в гостиницах типа "постель и завтрак".

Данный электроприбор может использоваться детьми, начиная с 8 лет, и лицами с нарушенными физическими или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, если за их действиями наблюдает ответственное лицо, или если эти лица были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации электроприбора и осознают опасности, связанные с его работой. Не разрешайте детям играть с электроприбором. Чистка и обслуживание варочной поверхности не должны выполняться детьми без наблюдения взрослых.

Не разрешайте детям играть с электроприбором.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без наблюдения за процессом приготовления пищи может привести к возгоранию. **НИКОГДА** не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите электроприбор, а затем накройте пламя,

- например, крышкой или пожарным одеялом.
- Не кладите на варочную поверхность металлические предметы, такие как: ножи, вилки, ложки, и крышки, так как такие предметы могут нагреваться до высокой температуры.
 - После использования варочной поверхности выключите ее с помощью клавиши управления (не полагайтесь на устройство регистрации наличия на варочной поверхности кухонной посуды).
 - Данный электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или внешней системы дистанционного управления.

Поздравляем вас с покупкой вашей новой индукционной варочной поверхности.

Мы настоятельно рекомендуем вам потратить некоторое время на то, чтобы прочитать данное руководство по установке и эксплуатации электроприбора для того, чтобы понять, как его правильно установить и правильно использовать.

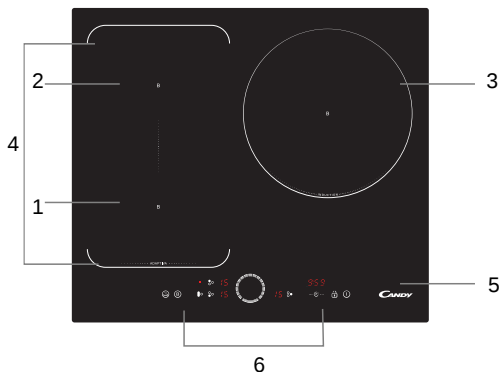
Для правильного выполнения установки электроприбора прочтите раздел, в котором описана его установка.

Перед началом эксплуатации электроприбора внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности и сохраните это руководство для его будущего использования.

Общее описание изделия

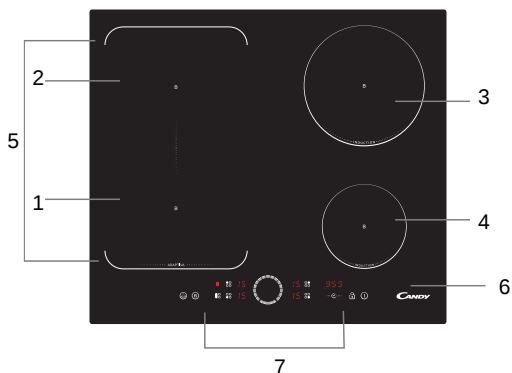
Вид сверху

CFA 61



1. Зона нагрева с максимальной мощностью нагрева 1800/3000 Вт
2. Зона нагрева с максимальной мощностью нагрева 1800/3000 Вт
3. Зона нагрева с максимальной мощностью нагрева 3000/4000 Вт
4. Зона нагрева с максимальной мощностью нагрева 3000/4000 Вт W zone
5. Стеклокерамическая поверхность
6. Сенсорная панель управления

CFA 62



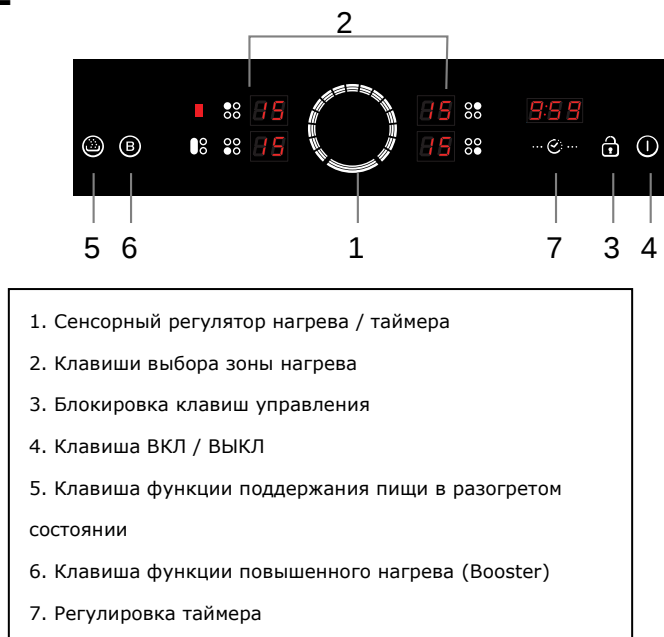
1. Зона нагрева с максимальной мощностью нагрева 1800/3000 Вт
2. Зона нагрева с максимальной мощностью нагрева 1800/3000 Вт
3. Зона нагрева с максимальной мощностью нагрева 1800/3000 Вт
4. Зона нагрева с максимальной мощностью нагрева 1400/2000 Вт
5. Зона нагрева с максимальной мощностью нагрева 3000/4000 Вт W zone
6. Стеклокерамическая поверхность
7. Сенсорная панель управления

Панель управления

CFA 61



CFA 62



Приготовление пищи на индукционной варочной поверхности

Приготовление пищи на индукционной варочной поверхности является современной, эффективной, и экономичной технологией приготовления пищи. Эта технология приготовления пищи базируется на генерации тепла непосредственно в посуде, которая используется для приготовления пищи, а не на тепле, которое проходит через стекло варочной поверхности. Стекло нагревается только вследствие перехода тепла из посуды.



Перед использованием вашей новой индукционной варочной поверхности

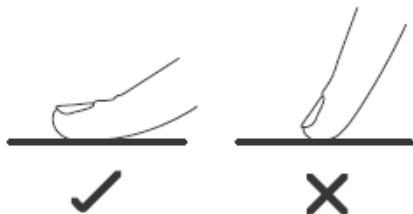
- Прочтите данное руководство, обратив особое внимание на раздел 'Указания по технике безопасности'.
- Удалите с индукционной варочной поверхности всю оставшуюся на ней защитную пленку.

Использование клавиш сенсорного управления

- Клавиши сенсорного управления реагируют на легкое прикосновение. Поэтому вы не должны прикладывать к ним никакого давления.
- Прикасайтесь к клавише подушечкой пальца, а не кончиком пальца.
- После того, как прикосновение будет зарегистрировано, вы услышите

звуковой сигнал.

- Следите за тем, чтобы клавиши управления были всегда чистыми, сухими, и чтобы они не загромождались какими-либо предметами (например, кухонная посуда или предметы одежды). Наличие даже очень тонкого слоя воды на клавише управления может привести к нарушению работы клавиши управления.



Выбор подходящей кухонной посуды



- Пользуйтесь только кухонной посудой, которая является пригодной для приготовления пищи на индукционной варочной поверхности

На дне кастрюли или на ее упаковке должен быть символ индукционного нагрева.

- Вы можете проверить пригодность посуды с помощью магнита.

Поднесите магнит к основанию кастрюли. Если магнит притягивается, то посуда пригодна для использования на индукционной варочной поверхности.

- Если у вас нет магнита:

1. Налейте в кастрюлю, которую вы хотите проверить, небольшое количество воды.
2. Выполните шаги, описанные в разделе 'Чтобы начать приготовление пищи'.
3. Если индикатор не  мигает, а вода нагревается, то посуда является пригодной для использования на индукционной варочной поверхности.

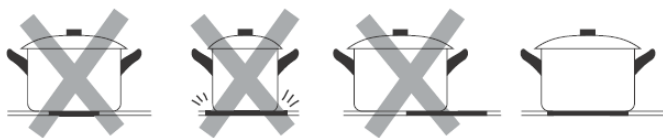
- Кухонная посуда, изготовленная из перечисленных ниже материалов, непригодна для использования на индукционной варочной поверхности: нержавеющая сталь, алюминий или медь без основания, изготовленного из ферромагнитного материала, стекло, дерево, фарфор, керамика, или фаянс.



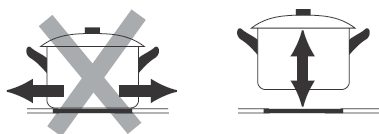
Не пользуйтесь кухонной посудой с неровным или изогнутым дном.



Проверьте, что основание кастрюли или сковороды является гладким, хорошо прилегает к индукционной варочной поверхности, и что диаметр посуды соответствует зоне нагрева. Используйте кухонную посуду, диаметр которой равен диаметру выбранной зоны нагрева. При использовании посуды, диаметр которой немного превышает диаметр выбранной зоны нагрева, обеспечивается максимальная эффективность использования электроэнергии. При использовании посуды с меньшим диаметром эффективность использования электроэнергии будет снижаться. Кастрюля диаметром меньше 140 мм может не обнаруживаться варочной поверхностью. Обязательно установите кастрюлю по центру зоны нагрева.



Когда вы снимаете кастрюлю с индукционной варочной поверхности, всегда поднимайте ее, а не передвигайте по варочной поверхности, иначе вы можете поцарапать варочную поверхность.



Эксплуатация индукционной варочной поверхности

Чтобы начать приготовление пищи

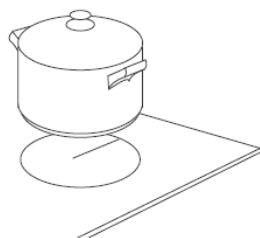
1. Прикоснитесь к сенсорной клавише управления ВКЛ/ВЫКЛ ①

После включения питания, подается звуковой сигнал один раз, все дисплеи показывают " — ", или " _ ", или " □ ", или " ▢ ", что указывает на то, что индукционная панель находится в режиме ожидания.

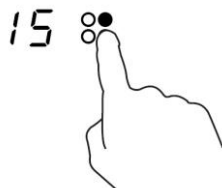


2. Установите подходящую кастрюлю или сковороду на зону нагрева, которую вы хотите использовать.

- Проверьте, что дно кастрюли и поверхность зоны нагрева являются чистыми и сухими.



3. Прикоснитесь к клавише управления зоны нагрева. Начинает мигать световой индикатор зоны нагрева.



4. Отрегулируйте мощность нагрева с помощью сенсорного регулятора.



- Если вы не установите мощность нагрева в течение 1 минуты, то индукционная варочная поверхность автоматически выключается.

Вам потребуется повторно выполнить описанные выше операции, начиная с шага 1.

- Вы можете в любое время изменить установку уровня нагрева во время выполнения процесса приготовления пищи.

Если при установке уровня нагрева индикатор мигает

Это означает, что:

- вы не установили кастрюлю или сковороду на зону нагрева или,
- используемая вами кухонная посуда не подходит для использования на индукционной варочной поверхности или,
- что посуда слишком мала или не установлена в центре зоны нагрева.

Если на зону нагрева не установлена подходящая посуда, то нагрев выполняться не будет.

Если на зону нагрева не установлена подходящая посуда, то через 1 минуту индикатор автоматически погаснет.

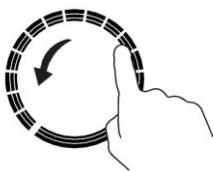
После того, как вы завершили процесс приготовления пищи

1. Прикоснитесь к клавише выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.



2. Выключите зону нагрева с помощью поворота сенсорного регулятора уровня нагрева влево.
Проверьте, что на дисплее отображается "0".

УМЕНЬШЕНИЕ
МОЩНОСТИ



3. **Выключите всю варочную поверхность** с помощью нажатия клавиши ВКЛ/ВЫКЛ.



4. Предупреждение о наличии горячих поверхностей

Загорание индикатора **H** указывает на то, что зона нагрева является слишком горячей, чтобы к ней можно было прикоснуться. Этот индикатор погаснет, когда поверхность охладиться до безопасной температуры. Это также можно использовать для экономии электроэнергии, если вы хотите нагреть другие кастрюли с использованием зон нагрева, которые еще остаются горячими.

H

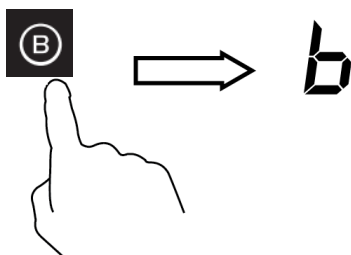
Использование функции повышенного нагрева (Booster)

Включение функции повышенного нагрева

1. Прикоснитесь к клавише выбора зоны нагрева.

15 

2. Прикоснитесь к клавише  выбора функции повышенного нагрева, на индикаторе зоны нагрева отображается буква "b", и устанавливается максимальная мощность нагрева.



Отмена функции повышенного нагрева

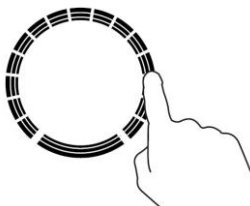
1. Прикоснитесь к клавише выбора функции повышенного нагрева, для которой вы хотите отменить функцию повышенного нагрева.

15 

2. а: Прикоснитесь к клавише  выбора зоны нагрева, для которой вы хотите отменить функцию повышенного нагрева
б: Прикоснитесь к сенсорному регулятору уровня нагрева, чтобы вернуть мощность нагрева на ранее выбранный уровень.



или

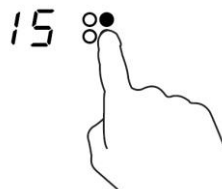


- Эта функция может использоваться для всех зон нагрева.
- Зона нагрева возвращается на ранее выбранный уровень нагрева через 5 минут.
- Если включена функция повышенного нагрева для первой зоны нагрева, то мощность нагрева для второй зоны нагрева автоматически ограничивается вторым уровнем нагрева, и наоборот.
- Если исходная мощность зоны нагрева соответствует уровню 0, то она возвращается на уровень 15 через 5 минут.

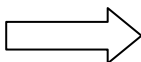
Использование функции поддержания пищи в разогретом состоянии

Включение функции поддержания пищи в разогретом состоянии

1. Прикоснитесь к клавише выбора зоны нагрева.



2. Прикоснитесь к клавише  выбора функции **поддержания пищи в разогретом состоянии**, на индикаторе зоны отображается " I " .



Блокировка клавиш управления

- Вы можете заблокировать действие клавиш управления, чтобы предотвратить их случайное использование (например, включение зоны нагрева ребенком).
- Если клавиши управления заблокированы, то все клавиши управления варочной поверхности кроме клавиши Выкл./Выкл. не действуют.

Чтобы заблокировать клавиши управления

Прикоснитесь к клавише  блокировки клавиш управления варочной поверхности. На индикаторе таймера будет отображаться " Loc ".

Чтобы разблокировать клавиши управления

1. Прикоснитесь к клавише  блокировки клавиш управления варочной поверхности на некоторое время.
2. Теперь вы снова можете пользоваться своей индукционной варочной поверхностью.



Если варочная поверхность находится в режиме блокировки клавиш управления, никакие клавиши управления кроме клавиши ВКЛ/ВЫКЛ  не действуют. При этом вы всегда можете в случае необходимости выключить варочную поверхность с помощью клавиши  ВКЛ/ВЫКЛ , но при этом перед следующим включением варочной поверхности вы должны сначала разблокировать клавиши управления.

Защита от превышения предельной температуры

В индукционной варочной поверхности имеется датчик температуры, с помощью которого может контролироваться температура варочной поверхности. Если регистрируется слишком высокая температура, то индукционная варочная поверхность автоматически выключается.

Обнаружение маленьких предметов

Если на варочной поверхности находится кухонная посуда неподходящего размера или кухонная посуда, изготовленная из неподходящего материала (например, из алюминия), или небольшой предмет (например, нож, вилка, ключ), то через 1 минуту варочная поверхность автоматически выключается. Вентилятор будет продолжать охлаждать индукционную варочную поверхность еще одну минуту.

Автоматическое защитное отключение

Автоматическое защитное отключение является функцией защиты вашей индукционной варочной поверхности. Если вы забыли выключить варочную поверхность, то она будет выключаться автоматически. В представленной ниже таблице представлены значения времени, по истечении которого будет выполняться автоматическое отключение варочной поверхности (для различных уровней нагрева).

Уровень нагрева	1-5	6-10	11-14	15
Установка таймера по умолчанию (часы)	8	4	2	1

После снятия с индукционной варочной поверхности посуды варочная поверхность будет немедленно прекращать выполнение нагрева, и будет автоматически выключаться через 2 минуты.



Люди, пользующиеся кардиостимуляторами, перед тем как начать пользоваться индукционной варочной поверхностью должны проконсультироваться у доктора.

Использование таймера

Вы можете использовать таймер варочной поверхности двумя различными способами:

- Вы можете использовать его как таймер обратного отсчета. В этом случае таймер не будет отключать зону нагрева по истечении заданного времени.
- Вы можете установить его для выполнения отключения зоны нагрева по истечении заданного времени.
- Вы можете установить время срабатывания таймера до 119 минут.

Использование таймера как таймера обратного отсчета

Если вы не выбрали определенную зону нагрева

1. Проверьте, что варочная поверхность включена.

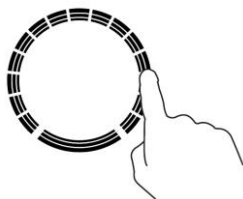
Примечание: вы можете использовать таймер обратного отсчета, не выбирая никакой зоны нагрева.

2. Прикоснитесь к клавише управления  таймером, на дисплее таймера будет отображаться "0: 10", и будет мигать "0".

0:10



3. Установите время с помощью сенсорного регулятора (например, 6).



4. Прикоснитесь к клавише управления таймером еще раз, на дисплее будет мигать "1".

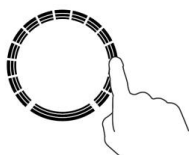


0:16



5. Установите время с помощью прикосновения к сенсорному регулятору (например, 9), теперь ваша установка таймера соответствует 56 минутам.

0:56



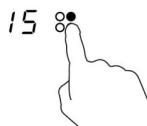
6. После окончания отсчета установленного времени звуковой сигнал длительностью 30 сек, и на индикаторе таймера появляется "0:00".

0:00

Установка таймера для выключения зоны нагрева

Если таймер установлен для одной зоны нагрева:

1. Прикоснитесь к клавише выбора зоны нагрева, для которой вы хотите использовать таймер.



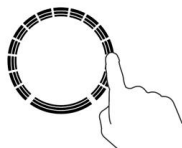
2. Прикоснитесь к клавише управления таймером, на дисплее таймера будет отображаться "0: 10", и будет мигать "0".

0:10



3. Установите время с помощью сенсорного регулятора (например, 6).

16



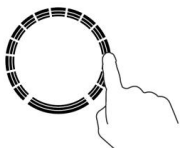
4. Прикоснитесь к клавише управления таймером еще раз, на дисплее будет мигать "1".

0:16



5. Установите время с помощью прикосновения к сенсорному регулятору (например, 9), теперь ваша установка таймера соответствует 56 минутам.

0:56



6. После установки времени таймер немедленно начинает выполнять обратный отсчет.

На дисплее будет отображаться оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 с.

ПРИМЕЧАНИЕ: Загорание красной точки, расположенной рядом с индикатором уровня нагрева, указывает на то, что выбрана данная зона нагрева.

6

7. Когда заданное таймером время приготовления пищи истечет, соответствующая зона нагрева будет автоматически выключаться.

0:00



Другие зоны нагрева будут продолжать работать, если они ранее были включены.

Если таймер установлен для нескольких зон нагрева

1. Если вы установили таймер одновременно для нескольких зон нагрева, то будут гореть десятичные точки соответствующих зон нагрева. На дисплее таймера будет отображаться установка таймера обратного отсчета. Точка соответствующей зоны будет мигать.

15

3.

6.

(установлен на 15 минут)

(установлен на 45 минут)

2. По истечении установленного времени обратного отсчета соответствующая зона нагрева выключается. Затем будет отображаться установка таймера для другой зоны, и точка соответствующей зоны будет мигать.

30

6.

- Прикоснитесь к клавише выбора зоны нагрева, на дисплее таймера будет отображаться соответствующий таймер.

Советы относительно приготовления

пищи



При обжаривании пищи соблюдайте осторожность, так как масло и жир очень быстро нагреваются, особенно, если вы используете режим повышенной мощности нагрева (PowerBoost). При достижении очень высокой температуры может произойти возгорание масла или жира, что, в свою очередь, может привести к пожару.

Советы относительно приготовления пищи

- Когда пища начинает закипать, уменьшите установку уровня нагрева.
- Использование на кастрюле крышки сокращает время приготовления пищи, а также сокращает потребление электроэнергии в результате удерживания тепла.
- Для сокращения времени приготовления пищи уменьшите до минимума количество жидкости или жира.
- Начинайте готовить пищу при установке высокого уровня нагрева (температуры), и уменьшите установку уровня нагрева после того как пища нагреется.

Приготовление пищи на медленном огне, приготовление риса

- Приготовление пищи на медленном огне выполняется при температуре около 85 °C. При этом пузырьки воздуха начинают подниматься к поверхности жидкости, в которой готовится пища. Приготовление пищи на медленном огне позволит вам приготовить очень вкусные супы и нежные блюда из тушеного мяса. При таком приготовлении пища получается ароматной и не переваривается. Вы также можете готовить при температуре ниже точки кипения соусы на основе яиц, и соусы загущенные мукой.

Для приготовления некоторых блюд, включая приготовление риса с использованием метода абсорбции, может потребоваться установка температуры выше минимальной установки температуры для того, чтобы пища была правильно приготовлена за рекомендованное время.

Зажаривание мяса

Чтобы приготовить сочные, ароматные бифштексы:

1. Перед приготовлением мяса выдержите его при комнатной температуре в течение приблизительно 20 минут.
2. Нагрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны куска мяса растительным маслом. Смажьте сковороду растительным маслом, а затем положите мясо на сковороду.
4. Во время приготовления мяса переверните кусок мяса только один раз. Точное время приготовления мяса будет зависеть от толщины куска мяса и от того, как вы хотите его приготовить. Время приготовления мяса может варьироваться в пределах 2 - 8 минут (на каждую сторону). Надавите на кусок мяса, чтобы проверить, как оно зажарено. Чем тверже мясо, тем оно сильнее зажарено.
5. Перед подачей на стол положите зажаренное мясо на подогретую тарелку

на несколько минут для того, чтобы оно стало более мягким и нежным.

Зажаривание пищи в раскаленном масле с постоянным перемешиванием

1. Выберите посуду, пригодную для использования на индукционной варочной поверхности, или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и посуду. Зажаривание пищи в раскаленном масле с постоянным перемешиванием должно быть быстрым. При приготовлении большого количества пищи готовьте ее небольшими порциями.
3. Быстро разогрейте сковороду и добавьте в нее две столовые ложки растительного масла.
4. Сначала приготовьте мясо, снимите его со сковороды и сохраните теплым.
5. Обжарьте овощи. Когда овощи нагреются, но будут по-прежнему оставаться ломкими, уменьшите температуру зоны нагрева, положите зажаренное мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешивайте ингредиенты, чтобы они равномерно нагрелись.
7. Подавайте на стол немедленно.

Установка уровня нагрева

Приведенные ниже установки уровня нагрева носят рекомендательный характер. Фактическая установка уровня нагрева будет зависеть от ряда факторов, включая используемую кухонную посуду и количество приготавливаемой пищи. Для определения оптимальных установок следует поэкспериментировать со своей варочной поверхностью.

Установка уровня нагрева	Операция
1 - 3	• медленное разогревание небольшого количества пищи • размягчение шоколада, распускание сливочного масла, и нагревание пищи, которая быстро пригорает • кипячение на медленном огне • медленное подогревание
4 - 5	• разогревание пищи • быстрое кипячение • приготовление риса
8 - 10	• приготовление оладий
11- 14	• сотирование • приготовление макаронных изделий
15/P	• зажаривание пищи в раскаленном масле с постоянным перемешиванием • зажаривание • доведение супа до кипения • кипячение воды

Уход и чистка

Что?	Как?	Важно!
Обычные загрязнения на стекле (следы от пальцев, другие следы, пятна от пищи или жидкости, не содержащей сахар)	1. Отключите питание варочной поверхности. 2. Нанесите на варочную поверхность чистящее средство (стекло при этом должно быть теплым, но не горячим!) 3. Промойте водой и вытрите насухо с помощью чистой ткани или бумажного полотенца. 4. Включите питание варочной поверхности.	• Если питание варочной поверхности выключено, то индикатор "горячая поверхность" не будет гореть, но при этом зона нагрева может по-прежнему оставаться горячей. Соблюдайте предельную осторожность. • Металлические мочалки для мытья посуды, некоторые нейлоновые мочалки для мытья посуды и твердые/абразивные чистящие средства могут оставлять на стекле царапины. Обязательно прочитайте информацию, представленную на ярлыке, чтобы убедиться в том, что используемое чистящее средство или мочалка для мытья посуды может использоваться для чистки вашей варочной поверхности. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: на стекле могут появиться пятна.
Брызги и капли жидкости, содержащей сахар, на стекле	Немедленно удалите эти загрязнения с помощью ножа для разделывания рыбы, или скребка с острым лезвием, пригодным для чистки индукционной варочной поверхности. При этом соблюдайте осторожность, чтобы не получить ожог при прикосновении к горячей зоне нагрева. 1. Отключите питание варочной поверхности с помощью установленного на стене выключателя. 2. Удерживая лезвие или скребок под углом 30°, соскребите загрязнения в холодную зону варочной поверхности. 3. Удалите грязь с помощью ткани или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги с 2 по 4	• Удаляйте пятна, образовавшиеся в результате проливания содержащей сахар пищи, и как можно быстрее. Если оставить эти загрязнения на варочной поверхности до их остывания, то их будет очень трудно затем удалить, или они могут повредить варочную поверхность. • Опасность порезаться: После снятия со скребка для чистки варочной поверхности защитного колпачка обнажается очень острое лезвие. Пользуйтесь скребком для чистки варочной поверхности очень осторожно и храните его в недоступном для детей месте.

	параграфа "Обычные загрязнения на стекле" (см. выше).	
Проливание пищи на сенсорные клавиши	1. Отключите питание варочной поверхности. 2. Намочите место, на которое была пролита пища. 3. Протрите сенсорную клавишу управления влажной чистой губкой или тканью. 4. Протрите область насухо с помощью бумажного полотенца. 5. Включите питание варочной поверхности.	• Может включиться звуковой сигнал, после чего варочная поверхность выключается, и сенсорные клавиши управления могут не функционировать, если на них попала жидкость. Перед повторным включением варочной поверхности протрите насухо область, на которой расположены сенсорные клавиши управления.

Нахождение и устранение неисправностей

Проблема	Возможные причины	Что делать
Варочная поверхность не включается	Не подается электропитание.	Проверьте, что индукционная варочная поверхность подключена к электросети, и что она включена. Проверьте, что в электросети есть напряжение. Если после выполнения этих проверок проблема остается, обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту.
Клавиши управления не действуют.	Действие клавиш управления заблокировано.	Разблокируйте клавиши управления. Для получения соответствующих инструкций обратитесь к разделу 'Эксплуатация индукционной варочной поверхности'.
Возникают трудности, связанные с использованием сенсорных клавиш управления.	На клавишах управления может быть тонкий слой воды, или вы прикасаетесь к клавишам управления кончиком пальца.	Проверьте, что область, в которой расположены сенсорные клавиши управления, является сухой, и дотрагивайтесь до клавиш управления подушечкой пальца.

Царапины на стекле.	Кухонная посуда с неровным дном. Используются неподходящие мочалки для посуды или абразивные чистящие средства.	Используйте кухонную посуду с плоским и гладким дном. См. 'Выбор подходящей кухонной посуды'. См. 'Уход и чистка'.
При использовании некоторых типов кухонной посуды слышен треск.	Это может быть связано с конструкций посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для кухонной посуды, и это не указывает на наличие проблемы.
При использовании индукционной варочной поверхности с установкой высокого уровня нагрева слышен слабый шум.	Это связано со спецификой индукционного нагрева.	Это нормальное явление, но шум должен снижаться или должен полностью исчезнуть при уменьшении уровня нагрева.
При работе индукционной варочной поверхности слышен шум от вентилятора.	Для предотвращения перегрева электронных компонентов работает охлаждающий вентилятор, встроенный в вашу индукционную варочную поверхность. Он может продолжать работать некоторое время даже после выключения индукционной варочной поверхности.	Это нормальное явление, и не нужно выполнять никаких действий. Не выключайте индукционную варочную поверхность с помощью расположенного на стене выключателя, когда работает вентилятор.
Посуда не нагревается, и на дисплее отображается знак  отсутствия посуды.	Индукционная варочная поверхность не может обнаружить установленную на ней кухонную посуду из-за того, что эта посуда не годится для приготовления пищи на индукционной варочной поверхности. Индукционная варочная поверхность не может обнаружить установленную на ней кухонную посуду из-за того, что эта посуда слишком мала для используемой зоны нагрева, или не установлена в центре зоны нагрева.	Используйте кухонную посуду, пригодную для использования на индукционной варочной поверхности. См. 'Выбор подходящей кухонной посуды'. Установите посуду в центре зоны нагрева и проверьте, что диаметр основания посуды соответствует размеру зоны нагрева.

Индукционная варочная поверхность или ее зона нагрева неожиданно выключается, подается звуковой сигнал, и на дисплее отображается код ошибки (обычно это одноразрядный или двухразрядный код, отображаемый на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Запишите буквенно-цифровой код ошибки, выключите питание индукционной варочной поверхности с помощью, установленного на стене выключателя, и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
---	----------------------------	--

Коды ошибок и проверки

При нарушении нормальной работы индукционной варочной поверхности варочная поверхность автоматически переходит в состояние действия защиты, и на дисплее отображается соответствующий код ошибки.

Проблема	Возможные причины	Что делать
F3-F8	Неисправен датчик температуры	Свяжитесь с сервисным центром.
F9-FE	Неисправен датчик температуры IGBT	Свяжитесь с сервисным центром.
E1/E2	Неправильное питающее напряжение	Проверьте питающее напряжение. После того, как будет обеспечено правильное питающее напряжение, включите электроприбор.
E3/E4	Неправильная температура	Проверьте кухонную посуду.
E5/E6	Плохое рассеяние тепла, генерируемого индукционной варочной поверхностью	После того как индукционная варочная поверхность остынет, снова включите ее.

Выше представлено описание нахождения и устранения наиболее распространенных неисправностей.

Чтобы предотвратить возникновение опасностей и неисправностей индукционной варочной поверхности никогда не разбирайте индукционную варочную поверхность самостоятельно.

Технические характеристики

Варочная поверхность	CFA 61 / CFA 62
Количество зон нагрева	3/4 зоны
Питающее напряжение	220-240 В~ 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	7200 Вт
Габаритные размеры изделия Г x Ш x В (мм)	590X520X60
Размеры отверстия для встраивания А x В (мм)	560X490

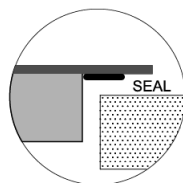
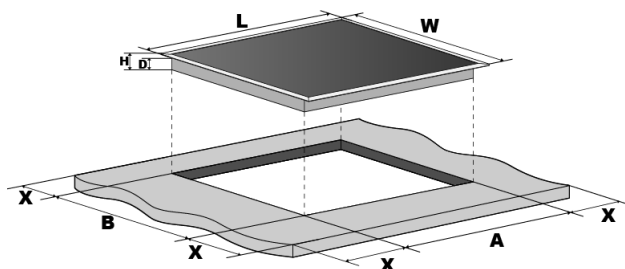
Указанные выше масса и размеры являются приблизительными. Так как мы постоянно стремимся улучшить выпускаемую нами продукцию, то мы оставляем за собой право изменять характеристики выпускаемых нами изделий без предварительного уведомления.

Установка

Выбор места для установки

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности в соответствии с указанными на рисунке размерами.

Для выполнения установки и эксплуатации оборудования вокруг вырезанного отверстия должно быть свободное пространство не меньше 5 см. Толщина рабочей поверхности (столешницы) должна быть не меньше **30 мм**. Материал рабочей поверхности должен быть термостойким, чтобы предотвратить деформацию, вызванную нагревом от варочной поверхности. Как показано ниже:



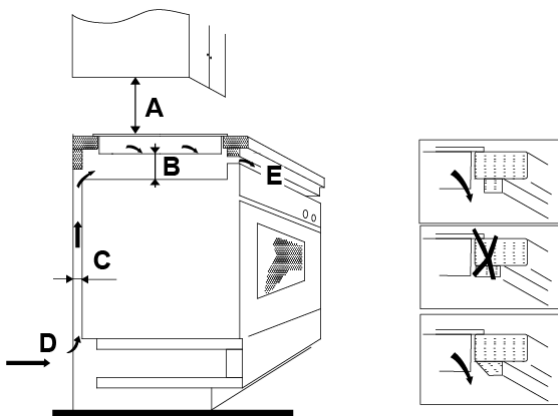
SEAL - ПРОКЛАДКА

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	минимум 50

Обязательно проверьте, что индукционная варочная поверхность хорошо вентилируется, и что отверстия для впуска и выпуска воздуха не загораживаются. Убедитесь в том, что индукционная варочная поверхность находится в нормальном рабочем состоянии. Как показано ниже:



Примечание: Расстояние между варочной поверхностью и расположенным над ней подвесным шкафом должно быть не меньше 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	минимум 50	минимум 20	Отверстие для впуска воздуха	Отверстие для выпуска воздуха, минимум 5 мм

Перед выполнением установки варочной поверхности проверьте, что:

- рабочая поверхность является прямоугольной и расположена горизонтально, а также, что конструкционные элементы не нарушают требований относительно нужного свободного пространства.
- рабочая поверхность, на которую устанавливается варочная поверхность, изготовлена из термостойкого материала.
- если варочная поверхность устанавливается над духовкой, то духовка должна быть снабжена встроенным охлаждающим вентилятором
- установка должна выполняться в соответствии с требованиями относительно зазоров и в соответствии с требованиями действующих правил и норм
- постоянная проводка должна быть снабжена разъединителем, который обеспечивает полное отсоединение электроприбора от питающей электросети, установленным в соответствии с требованиями действующих правил и норм.

Должен использоваться разъединитель утвержденного типа с воздушным зазором между контактами, равным 3 мм на всех полюсах (или на всех фазах, если это допускается действующими электротехническими правилами и нормами).

- после установки варочной поверхности к разъединителю должен обеспечиваться удобный доступ
- если у вас имеются сомнения относительно правильности выполнения установки электроприбора, проконсультируйтесь в компании, осуществляющей управление вашим домом
- поверхность стен, окружающих варочную поверхность, должна быть облицована термостойким и легко очищаемым материалом (например, керамической плиткой).

Перед выполнением установки варочной поверхности проверьте, что:

- к шнуру питания не может осуществляться доступ через дверцы и ящики шкафа
- обеспечивается достаточный поток свежего воздуха снаружи к основанию варочной поверхности
- если варочная поверхность устанавливается над шкафом, то под основанием варочной поверхности должен быть установлен термозащитный барьер
- размыкатель линии электропитания должен быть легко доступен пользователю

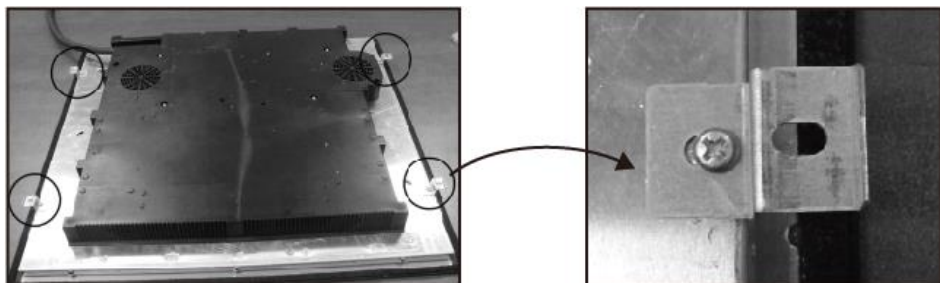
Перед установкой фиксирующих скоб

Варочная поверхность должна быть установлена на устойчивой, ровной поверхности (используйте информацию, указанную на упаковке). Не прикладывайте силу к органам управления, выступающим из варочной поверхности.

Регулировка положения фиксирующей скобы

После установки закрепите варочную поверхность на рабочей поверхности с помощью четырех скоб, расположенных на дне варочной поверхности (см. рисунок).

Отрегулируйте положение скобы в соответствии с толщиной рабочей поверхности (столешницы).



Предупреждения

1. Индукционная варочная поверхность должна устанавливаться квалифицированным специалистом. У нас имеются специалисты, которые правильно установят вам варочную поверхность. Никогда не выполняйте установку варочной поверхности самостоятельно.
2. Варочная поверхность не должна устанавливаться непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной, или барабанной сушилкой для белья, так как в этом случае может произойти повреждение электронных компонентов варочной поверхности в результате воздействия на них влаги.
3. Индукционная варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивалось оптимальное рассеивание генерируемого ею тепла.
4. Стена и зона, расположенная над рабочей поверхностью, должны выдерживать воздействие тепла.
5. Слоистый материал и клей должны быть термостойкими.

Подключение варочной поверхности к электросети



Варочная поверхность должна подсоединяться к питающей электросети только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной поверхности к электросети проверьте, что:

1. нагрузочная способность электропроводки в вашем доме является достаточной для потребляемой варочной поверхностью мощности.
2. напряжение электросети соответствует указанному в паспортной табличке варочной поверхности
3. шнур питания может выдерживать нагрузку, указанную в паспортной табличке варочной поверхности.

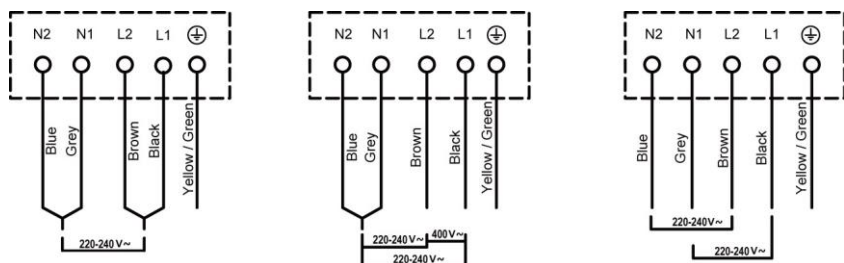
Для подключения варочной поверхности к электросети не пользуйтесь переходниками и тройниками, так это может привести к пожару.

Кабель питания не должен прикасаться к горячим деталям и должен быть расположен так, чтобы температура ни в одной из его точек не превышала 75°C.



Попросите электрика проверить, что электропроводка в вашем доме может использоваться для запитывания варочной поверхности. Все изменения в электропроводке должны выполняться опытным электриком.

Питающее напряжение должно быть подключено в соответствии с действующими электротехническими правилами и нормами, или должен использоваться однополюсный автоматический выключатель, как показано ниже.



Blue	Синий
Grey	Серый
Brown	Коричневый
Black	Черный
Yellow / Green	Желто-зеленый

- Для предотвращения возникновения опасных ситуаций замена поврежденного шнура питания должна выполняться сотрудником службы послепродажного обслуживания с использованием специальных инструментов.
- Если электроприбор подключается к электросети напрямую, то должен быть установлен однополярный автоматический выключатель. Расстояние между контактами этого выключателя должно быть не меньше 3 мм.
- Специалист, выполняющий установку оборудования, должен проверить, что электрические соединения выполнены правильно и в соответствии с действующими нормами и правилами.
- Сетевой шнур не должен быть перекручен или сжат.
- Сетевой шнур должен регулярно осматриваться. Замена сетевого шнура должна выполняться только утвержденным специалистом.



УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте это изделие как нерассортированные бытовые отходы. Необходимо утилизировать это изделие с выполнением сортировки используемых в нем материалов.

Данный электроприбор имеет маркировку соответствия Европейской директиве 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного электроприбора предотвращает загрязнение окружающей среды и нанесение вреда здоровью людей.

Маркировка на изделии указывает на то, что данное изделие нельзя выбрасывать, как обычные бытовые отходы. Данное изделие следует отнести в пункт сбора для повторного использования используемых в нем электрических и электронных компонентов.

Для данного электроприбора требуется специальная утилизация. За более подробной информацией относительно утилизации данного изделия и повторного использования находящихся в нем материалов следует обращаться в органы местного управления, местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данное изделие.

За более подробной информацией относительно утилизации данного изделия и повторного использования находящихся в нем материалов следует обращаться в органы местного управления, местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данное изделие.

Производитель не берет на себя ответственность за ошибки в данной инструкции, возникшие в процессе печати. Производитель имеет право вносить в свои изделия изменения, которые он сочтет полезными для своих изделий, сохраняя при этом основные характеристики.