

CANDY

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manual de instrucciones para encimera de inducción

SPANISH

Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione

ITALIAN

Návod k použití pro indukční varnou desku

CECK

Indukčná varná doska

SLOVAKIA

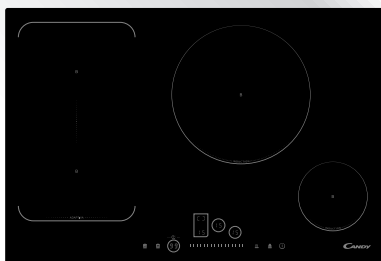
Indukcijska kuhalna plošča

SLOVENIA


Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld

DEUTSCH

CFI 82



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.

By placing the CE  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

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.

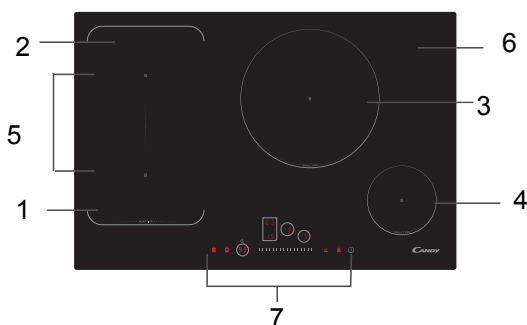
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

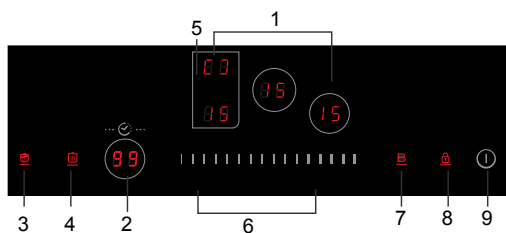
Product Overview

Top View



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

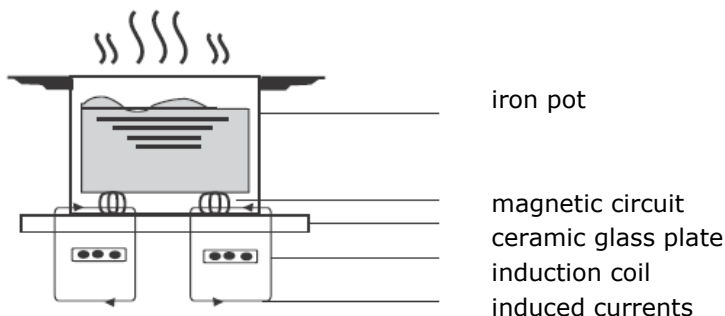
Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Boiling prompt control
4. keep warm control
5. Flexible zone control
6. Power / Timer slider touch control
7. Boost control
8. Keylock control
9. ON/OFF 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.

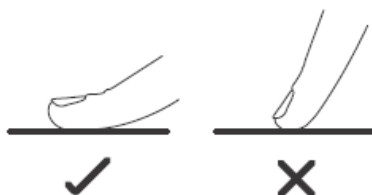


Before using your New Induction Hob

- 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

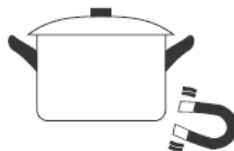
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



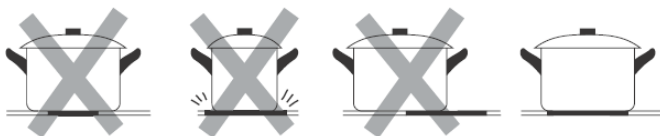
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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.



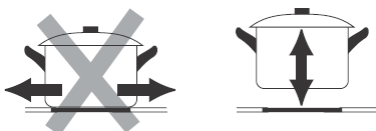
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

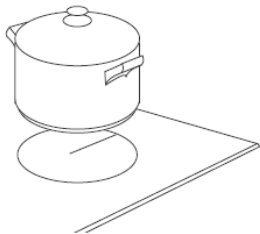
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
4	120	160
Flexible zone	220	220x400

Using your Induction Hob

To start cooking

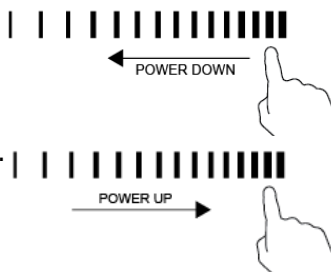
1. Touch the ON/OFF ⓘ control.
After power on, the buzzer beeps once, timer control show " CL " , heating zone selection controls show " 00, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
- 3.Touching the heating zone selection control, and a indicator upon 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.



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".



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



4. Beware of hot surfaces

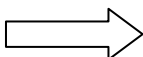
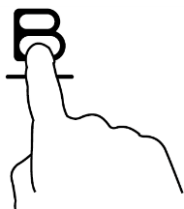
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Using the Boost function

Activated the boost function

1. Touching the heating zone selection control
2. Touching the boost control B, the zone indicator shows "b" and the power reaches Max.

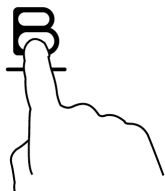


Cancel the Boost function

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



2. a: Touching the boost control "B", 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

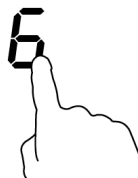



- The function can work in all cooking zones
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated ,the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. vice versa
- If the original heat setting equals 0, it will return to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

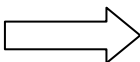
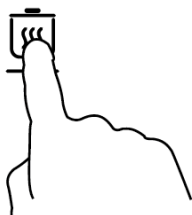
Using the Keep Warm function

Activated the keep warm function

1. Touching the heating zone selection control

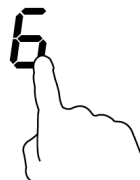


2. Touching the keep warm control , the zone indicator show " | " .




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.

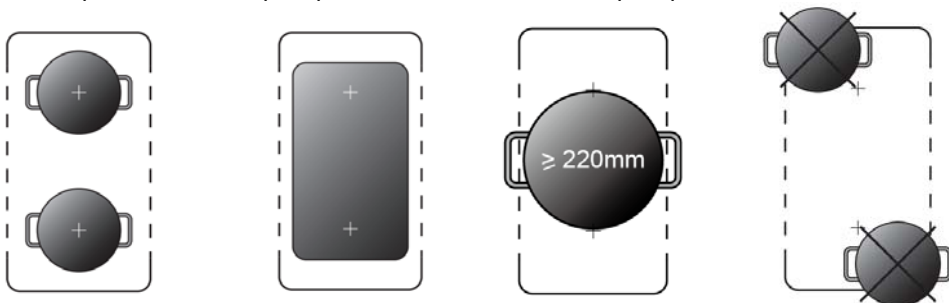


- b: Touching the function control such as  or B , then the cooking zone will revert to the level you previously selected.

FLEXIBLE AREA

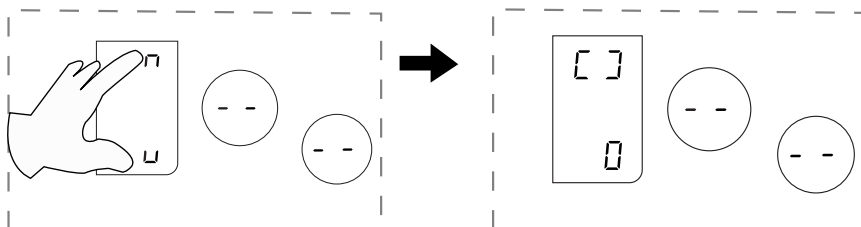
- This area can be used as a single zone or as two separate zones, accordingly to the cooking needs.
- The flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, if a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area it will keep the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware will automatically switch off.
- **IMPORTANT:** Make sure to place the cookwares in the center of the single cooking zone. In case of large pan, oval, rectangular and long pans make sure it is placed in the center of the cooking zone covering both logos.

Examples of correct pan placement and incorrect pan placement.



As large zone

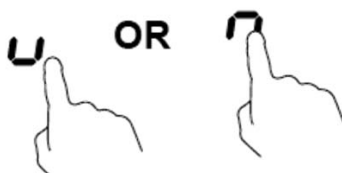
1. To activate the flexible area as a single large zone, simply press the dedicated keys.
2. The power setting works as any other normal area.
3. If the pan is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.



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 separate 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 “Loc ”

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 hob 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 shuts down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table: .

Power level	Keep warm	1~5	6~10	11~14	15
Default working timer (hour)	2	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 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

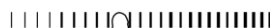
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch timer control , the "10" will be shown in the timer display where you touched and the "0" flashes.



16

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

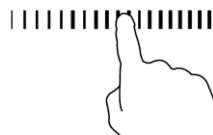


4. Touch timer control again, the "1" will flash.



5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.

96



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

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.

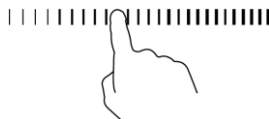


2. Touch timer control , the "10" will be shown on the timer display and the "0" flashes.



16

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

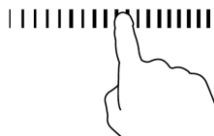


4. Touch timer control again, the "1" will flash.



96

5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.



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

96

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

6.

00

- 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:

- 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)

- 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.

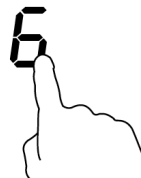
- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Using the boiling prompt control


You can use the function to boil water and it will prompt when the water is boiled.

Activate the boiling prompt function


1. Touching the heating zone selection control



2. Touching the boiling prompt control , the zone indicator show "2L".

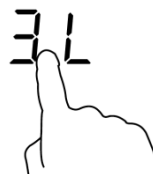
Touching the boiling prompt control  again, the zone indicator show "3L".

Touching the boiling prompt control  for the third time, the zone indicator show "5L".

Touching the boiling prompt control  for the fourth time, the zone indicator show "0".

Cancel the boiling prompt function


1. Touching the heating zone selection control



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



b: Touching the function control **B**, then the cooking zone will revert to booster level.

- It is important that the water temperature is neither too hot nor too cold when cooking begins, as this could affect the final result.
- Once the water has boiled, a series of beeps are emitted and the zone indicator flashes. Then give a short press on the boiling prompt  control. Power 9 is displayed by default.
- The function can only work in 3rd cooking zone.
- Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.
- Do not use cast iron cookware.
- Do not use a lid.
- As the boost function of 3rd cooking zone is activated, the 4th cooking zone is limited.

Cooking Guidelines



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

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the 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 flavors develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavor some 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	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
12 - 14	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
15/P	<ul style="list-style-type: none">• 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)	<ol style="list-style-type: none"> 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 cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 $\geq \cup \leq$ appears in the display.	<p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.</p> <p>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p>
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
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	<p>Please inspect whether power supply is normal.</p> <p>Power on after the power supply is normal.</p>

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

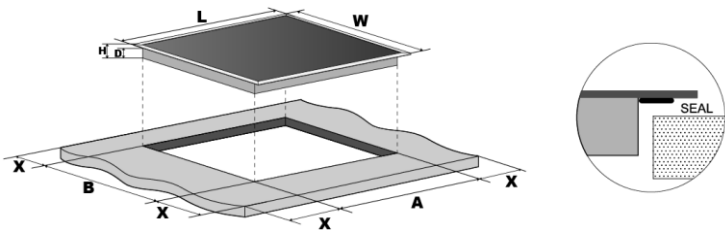
Cooking Hob	CFI 82
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	7400W
Product Size D×W×H(mm)	770X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	750X495

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

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 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:

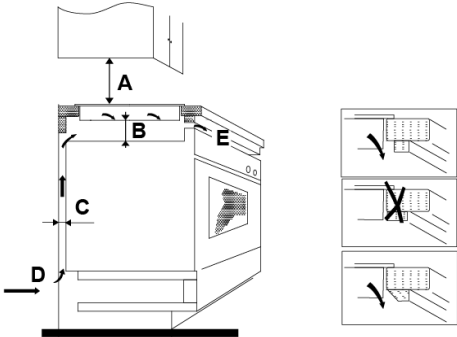


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750	495	50 mini

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



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



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

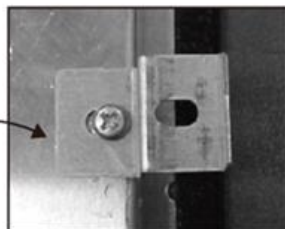
Before locating the fixing brackets

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.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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

Voltage	Wire connection				
380-415V 3N~	1 • L1 Black	2 • L2 Brown	3 • Blue	4 • N Blue	5 • Yellow/Green Yellow/Green
220-240V~	1 • Black & Brown	2 • L Black & Brown	3 • Blue	4 • N Blue	5 • Yellow/Green Yellow/Green

- If the cable is damaged or 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 2012/19/EU 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.

Al mostrar el logo CE  marcado en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación de este producto.

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.

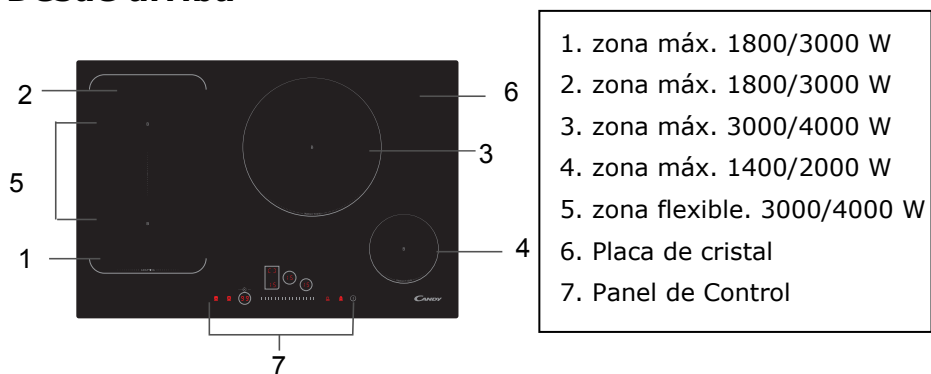
Felicidades por la compra de su nueva Cocina de Inducción.

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.

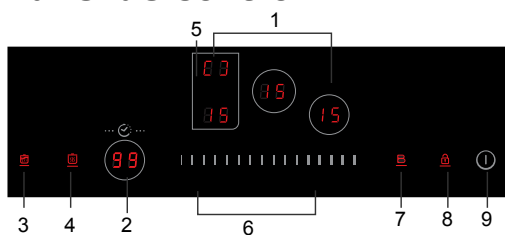
Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizarla y conserve las Instrucciones/ Manual de Instalación para futuras consultas.

Aspecto General de la Placa

Desde arriba



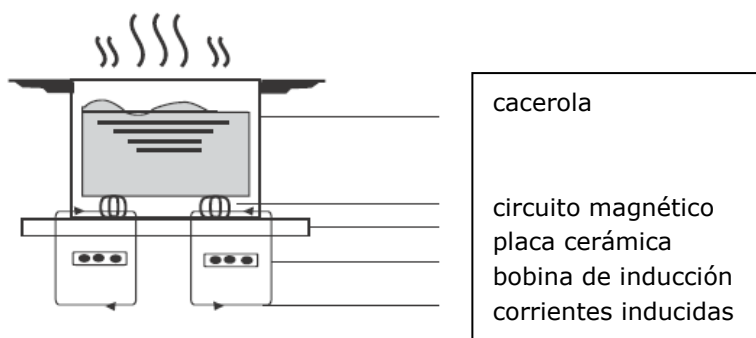
Panel de Control



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

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.

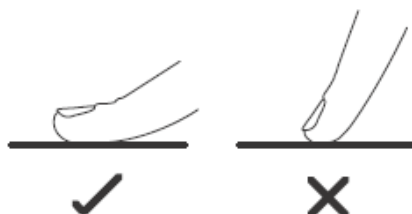


Antes de utilizar su nueva Cocina de Inducción

- 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.

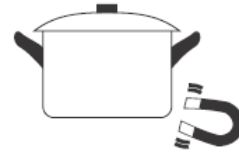
- Si no tiene un imán:

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.

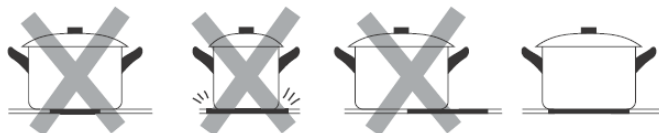
- Las baterías realizadas en los materiales siguientes no son adecuadas: acero inoxidable, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza de barro.



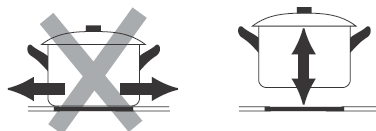
No utilice baterías de cocina con bordes dentados o bases curvas.



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.

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
4	120	160
Zona flexible	220	220x400

Utilización de la Cocina de Inducción

Empezar a cocinar

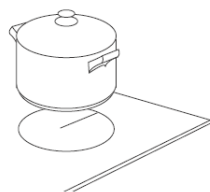
1. Toque el control ⓘ ON/OFF.

Tras encenderla, se emite un sonido acústico y aparecerá "CL" en el temporizador y en el control de la zona selectora de cocción aparecerá "00", 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.



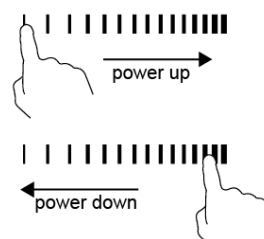
3. Toque el control de selección de fogón y se encenderá un indicador al lado de la llave.



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 todo momento durante la cocción.



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.

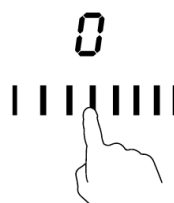
No se transmitirá calor alguno salvo que se coloque una cazuela adecuada en el fogón. La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una cazuela adecuada.

Cuando termine de cocinar

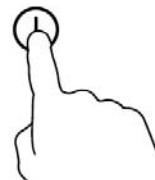
1. Toque el control de selección de la Zona de calor que quiere desconectar.



2. Apague la zona de calor tocando el deslizador hasta " | ". Asegúrese de que muestre "0".



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



4. Tenga cuidado con las superficies calientes

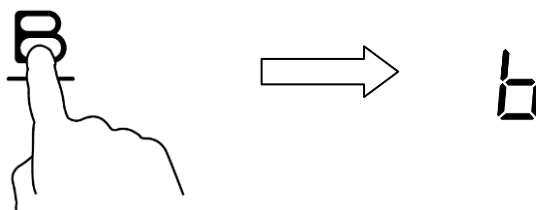
H mostrará qué zona de cocción está demasiado caliente como para tocarla. Desaparecerá cuando haya alcanzado una temperatura segura. También se puede utilizar como forma de ahorrar energía, si quiere calentar más cazuelas puede utilizar el fogón que sigue caliente.



Utilización de la función Boost

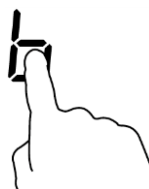
Activación de la función boost

1. Toque el control de selección de fogón
2. Toque el control **B**, el indicador de la zona mostrará una "b" y la potencia será máxima.

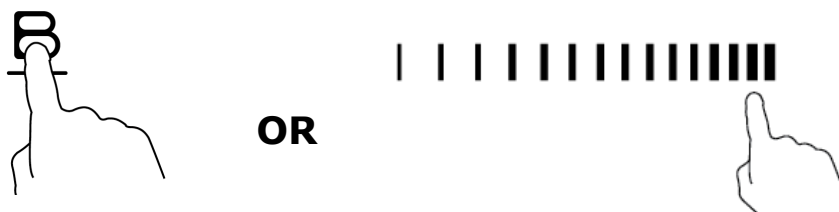


Cancelación de la función Boost

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



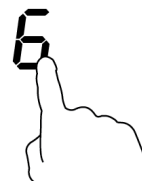
2. Toque el control "Boost" **B** para cancelar la función Boost, a continuación la zona de cocción volverá a la configuración inicial.



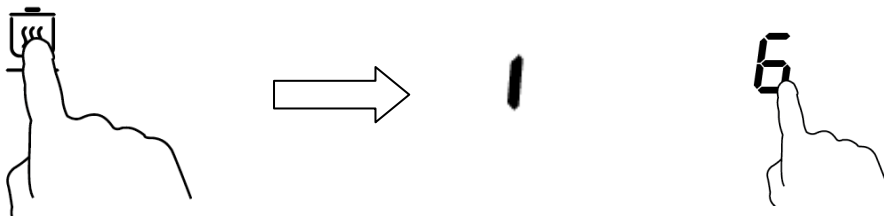
- La zona de cocción vuelve a la configuración inicial después de 5 minutos.
- Si la configuración inicial era 0, volverá a 9 después de 5 minutos.
- La 1ª (2ª) zona de cocción sólo puede alcanzar una potencia máxima de 2 cuando la 2ª (1ª) zona de cocción está en función Boost.
- La 3ª (4ª) zona de cocción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

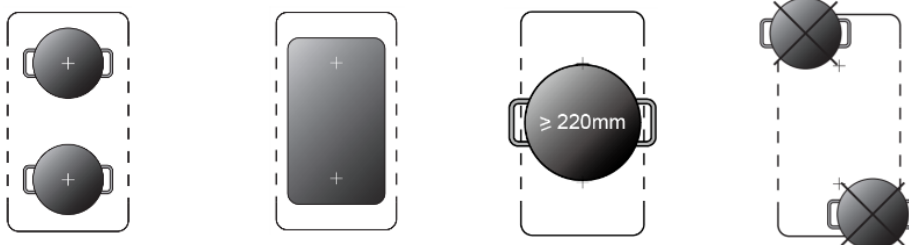


b: Pulsando el control de función, como por ejemplo  o B, la zona de cocción volverá al nivel seleccionado previamente.

ZONA VERSÁTIL

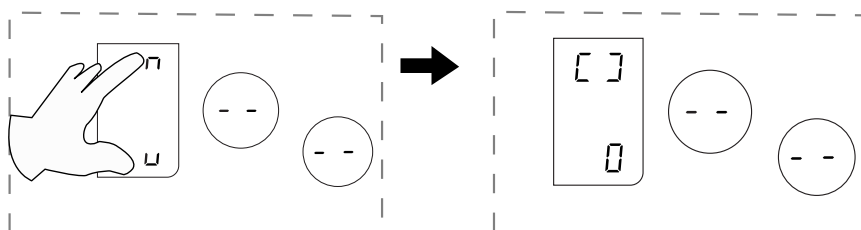
- Esta área se puede emplear como zona única o como dos zonas diferentes, en función de las necesidades de cocción del momento.
- La zona flexible está formada por dos inductores independientes que pueden ser controlados de forma independiente. Cuando se emplean como zona única, los utensilios de cocina se pueden mover de una zona a otra a través de la zona flexible, manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona en la que el utensilio originalmente fue ubicado, y la parte que no está cubierta por dicho utensilio, se apagará automáticamente.
- **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

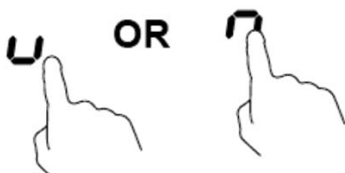
1. Para activar la zona flexible como una única zona, simplemente se deben pulsar los botones exclusivos para esta función.
2. Los controles de potencia funcionaran como cualquier otra área normal.
3. Si el utensilio es desplazado de la parte delantera hacia la trasera (o viceversa), la zona flexible 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.




Controles de Bloqueo

- Puede bloquear los controles para evitar su uso inintencionado (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 utilizarlo 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 99 minutos.

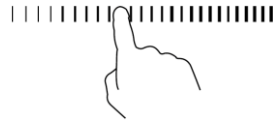
Utilización de Temporizador como Reloj

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".



3. Configure el tiempo tocando los controles .

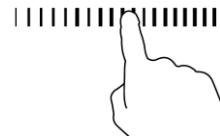


4. Configure el tiempo tocando los controles, ahora el tiempo configurado es de 96 minutos.



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

96



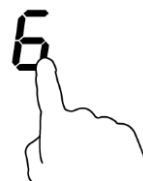
6. Cuando finalice el tiempo sonará un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "00".

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.

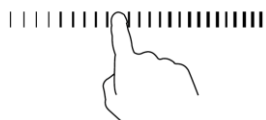


2. Toque el control del temporizador, en la pantalla del temporizador aparecerá "10".



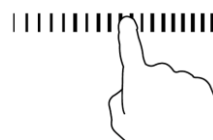
16

3. Configure el tiempo tocando los controles .



4. Configure el tiempo tocando los controles , ahora el temporizador configurado es 96 minutos.

96



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.

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.


Empleo del control del punto de ebullición


Puede usar esta función para controlar el punto de ebullición del agua y le recordará que el agua está hirviendo.

Activación de la función del control de ebullición.


1. Pulsar el control de selección de la zona de cocción



2. Pulsando el control del punto de ebullición,  el indicador de la zona muestra "2L"

\ Pulsando el control del punto de ebullición nuevamente  el indicador de la zona muestra "3L"

Pulsando el control del punto de ebullición por tercera vez,  el indicador de la zona muestra "5L"

Pulsando el control del punto de ebullición por cuarta vez,  el indicador de la zona muestra "0"

Cancelación de la función del control de ebullición.


1. Pulsar el control selector de la zona de cocción



a: Pulsando el control deslizante, la zona de cocción vuelve al nivel seleccionado.



b: Pulsando el control de función B, la zona de cocción se cambia al nivel booster.

- Es importante que la temperatura del agua no sea ni muy caliente ni muy fría cuando empiece la cocción, ya que puede afectar al resultado final.
- Una vez ya hervida el agua, se emiten una serie de sonidos y el indicador de la zona parpadeará. Después, pulsar levemente el control del punto de ebullición . Se mostrará el nivel de potencia 9 por defecto.
- Esta función únicamente es válida para la 3ª zona de cocción.
- Emplear ollas cuyo diámetro sea igual de tamaño al del gráfico de la zona seleccionada.

- No emplear utensilios de hierro fundido.
- No utilizar tapas.
- Al activarse la función boost de la 3ª zona, la 4ª zona de cocción se ve limitada.

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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • recalentar • cocinar a fuego lento rápido • arroz
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • crepes
12 -14	<ul style="list-style-type: none"> • salteados • pasta
15/P	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>Retire esos restos inmediatamente con una rasqueta adecuada para las cocinas de inducción pero tenga cuidado con las superficies de los fuegos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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'. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire este tipo de restos lo antes posible. Si deja que se enfrien 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>Batería dentada.</p> <p>Ha utilizado productos de limpieza y estropajos inadecuados.</p>	<p>Utilice cazuelas con el fondo plano y liso. Consulte 'Elección de una batería de cocina adecuada'.</p> <p>Consulte la sección 'Limpieza y Mantenimiento'.</p>

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.	<p>La cocina de inducción no puede detectar la cazuela porque no es adecuada para inducción.</p> <p>La cocina de inducción no puede detectar la cazuela porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada.</p>	<p>Utilice cazuelas adecuadas para cocinas de inducción. Consulte la sección 'Elección de una batería de cocina adecuada'.</p> <p>Coloque la cazuela en el centro y asegúrese de que la base encaja con la dimensión de la zona de cocción.</p>
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

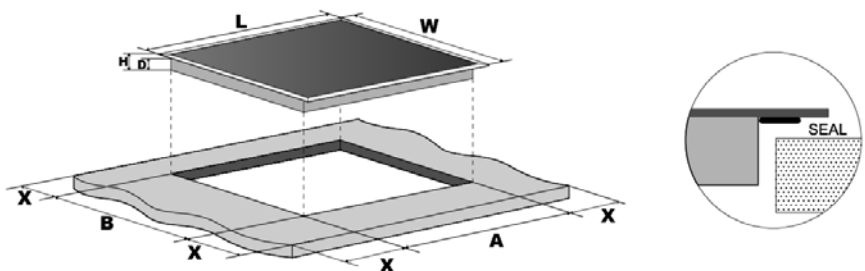
Placa de la cocina	CFI 82
Zonas de cocción	4 Zonas
Voltaje	220-240V~
Potencia eléctrica instalada	7400W
Dimensión del producto PxA x A (mm)	770X520X60
Dimensiones Integrada AxB (mm)	750X495

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

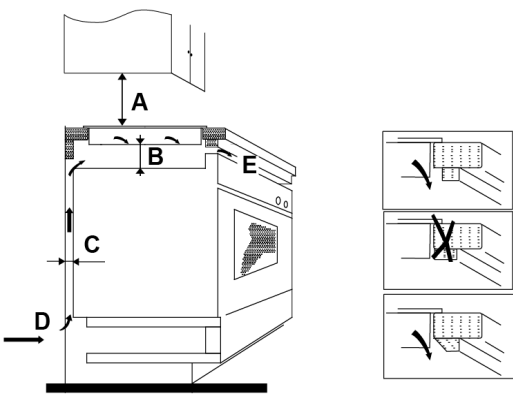
Corte la encimera según las medidas que se muestran en la imagen.
Para la instalación y uso, ha de dejarse un espacio de 5 cm alrededor del agujero.
Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30mm. Seleccione un material que sea resistente al calor para evitar una mayor deformación derivada de la radiación del calor de la placa. Como se muestra a continuación:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750	495	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

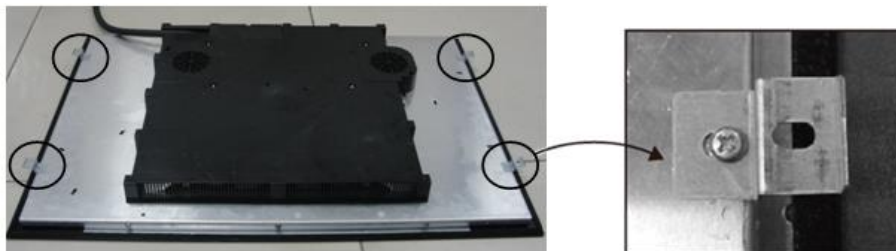
Antes de colocar los soportes de sujeción

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.

Tensión	Conexión de cables				
380-415V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 •	4 • N	5 • ⏏
	Negro	Marrón		Azul	Amarillo/Verde
220-240V~	1 •	2 • L	3 •	4 • N	5 • ⏏
	Negro	y Marrón		Azul	Amarillo/Verde

- 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 2012/19/EU 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.

“Inserendo la marcatura CE  su questo prodotto, si dichiara, sotto la nostra responsabilità, la conformità a tutti i requisiti sulla sicurezza europea, sulla salute e sull'ambiente stabiliti dalla legislazione per questo prodotto.”

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.

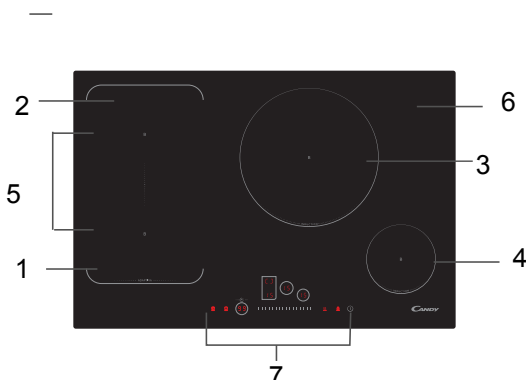
Congratulazioni per l'acquisto del suo nuovo piano a induzione. Raccomandiamo di dedicare un po' di tempo per leggere questo manuale d'istruzione /installazione per comprendere in maniera completa come installarlo e utilizzarlo.

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.

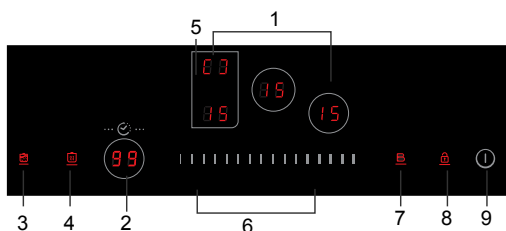
Informazioni generali sul prodotto

Vista dall'alto



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

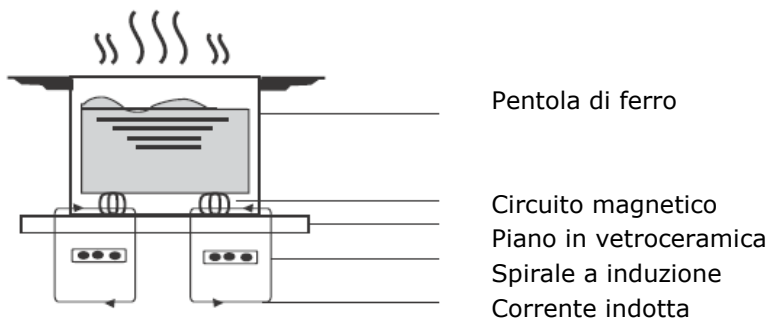
Pannello dei comandi



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

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 .

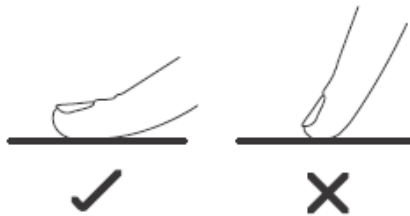


Prima di utilizzare il suo nuovo piano a induzione

- 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.

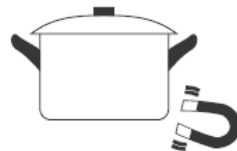
Controllare che ci sia il logo dell'induzione sull'imballaggio o sul fondo della padella.

- 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.

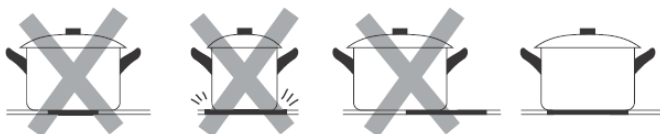
- Gli strumenti di cottura costruiti con i seguenti materiali non sono adatti: acciaio interamente inox, alluminio o rame senza una base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica, e terracotta.



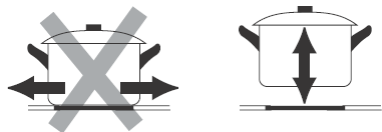
Non utilizzare pentole con estremità seghettate o basi curve.



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.

Zone di cottura	Diametro del fondo delle pentole	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
4	120	160
Zona Flexible	220	220x400

Utilizzo del suo piano a induzione

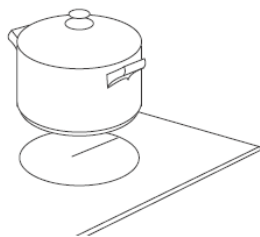
Iniziare a cucinare

1. Toccare il comando ⓘ .

Dopo l'accensione il segnale acustico suona una volta, il timer mostrerà "CL", il display della zona di cottura mostrerà " 00" indicando che il piano a induzione è entrato in modalità stand by.



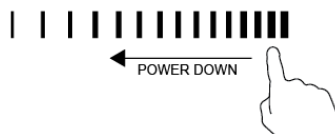
2. Posizionare una pentola adatta per l'induzione sulla zona di cottura che si intende utilizzare.
- Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie del piano cottura siano puliti e asciutti.



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

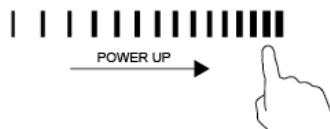


4. Modificare le impostazioni di cottura utilizzando lo slider.



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



3. Spegnere 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.

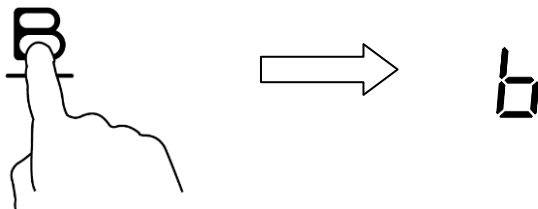


Usare la funzione booster

Attivare la funzione booster

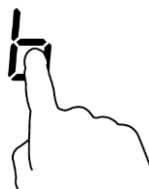
1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura

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

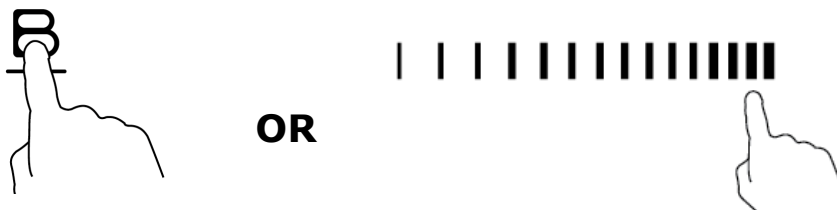


Disattivare la funzione booster

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



2. a: Toccando il comando booster "B", 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.

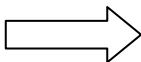
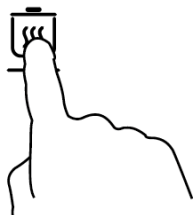
Usare la funzione mantenimento in caldo

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 " | " .




Disattivare la funzione mantenimento di calore

1. Toccare i comandi della zona di cottura da selezionare

2. a: Toccando lo slider, la zona di cottura tornerà al livello impostato.

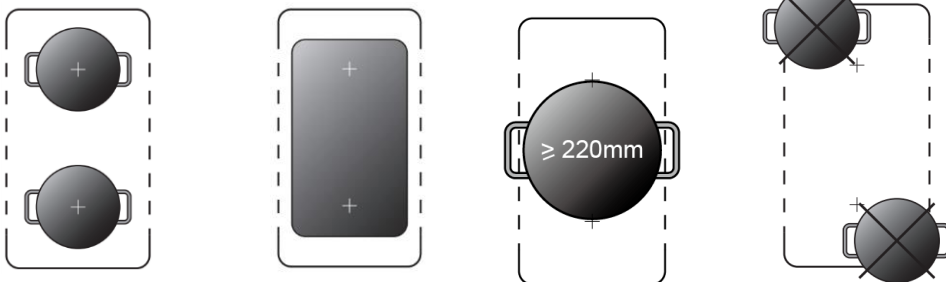


3. b: Toccando il comando della funzione come  o **B** , la zona di cottura tornerà al livello impostato.

FLEXIBLE AREA

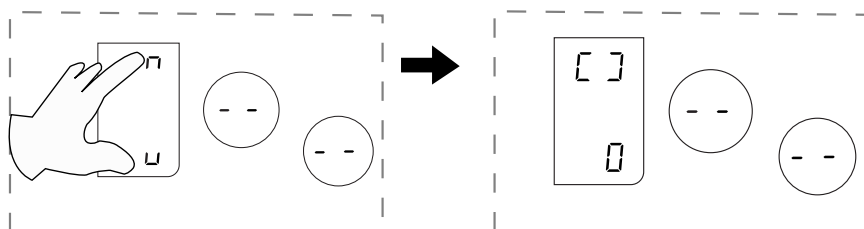
- Questa zona di cottura può essere utilizzata come zona singola o come due zone differenti, a seconda della necessità.
- La Flexible area è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando è in funzione come zona singola, se una pentola viene spostata da una parte all'altra all'interno della Flexible zone mantiene lo stesso livello di potenza della zona dove era stata originariamente posizionata, e la parte che non è più coperta dalla pentola si spegnerà automaticamente.
- **IMPORTANTE:** Assicurarsi di posizionare al le pentole al centro della singola zona di cottura. Quando si utilizzano pentole di grandi dimensioni, ovali, rettangolari o padelle allungate, assicurarsi di posizionare le pentole in maniera centrata sulla zona di cottura coprendo entrambi i loghi.

Esempio di posizionamento corretto ed errato.



Zona grande

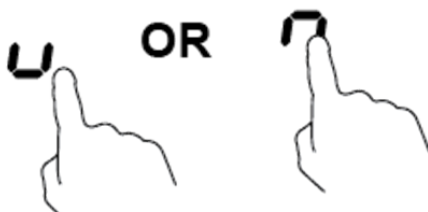
1. Per attivare la Flexible area come zona grande singola, premere semplicemente i comandi corrispondenti.
2. L'impostazione della potenza funziona come ogni altra area.
3. Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore alla parte posteriore (o viceversa), la Flexible area riconosce automaticamente la nuova posizione e mantiene la potenza precedente.



4. Per aggiungere una pentola ulteriore, premere nuovamente i comandi corrispondenti, in modo da fare riconoscere la nuova pentola.

Come due zone indipendenti

Per utilizzare la Flexible area come due zone indipendenti con diverse impostazioni di potenza, premere i comandi corrispondenti.




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 ci 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 pacemaker 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 99 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.



16

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

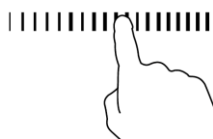


4. Toccare il timer di nuovo, "1" lampeggerà.



5. Impostare il tempo residuo toccando lo slider (es.9), adesso il tempo impostato sarà di 96 minuti.

96



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

00

Impostare il timer per spegnere le zone cottura

Se il timer è impostato su una zona:

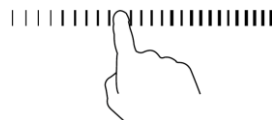
1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si intende impostare.



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)

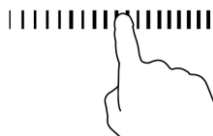


4. Toccare il comando del timer nuovamente, lampeggerà.



5. Impostare il tempo toccando lo slider (es.9), adesso il tempo impostato sarà di 96 minuti.

96



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

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.

Utilizzo del comando punto di ebollizione


Si può utilizzare questa funzione per bollire l'acqua e ti ricorderà quando l'acqua sarà al punto di ebollizione.


Attivare la funzione punto di ebollizione


1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura



2. Toccare il comando "punto di ebollizione" , l'indicatore mostrerà "2L".

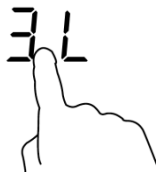
Toccare il comando "punto di ebollizione"  di nuovo, l'indicatore mostrerà "3L".

Toccare il comando "punto di ebollizione"  per la terza volta, l'indicatore mostrerà "5L".

Toccare il comando "punto di ebollizione"  per la quarta volta, l'indicatore mostrerà "0".


Disattivare la funzione punto di ebollizione


1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura



1. a: Toccare lo slider, la zona di cottura tornerà al livello selezionato .



- b: Toccare il comando della funzione booster , la zona di cottura tornerà al livello booster.

- E' importante che la temperature dell'acqua non sia né troppo calda né troppo fredda quando inizia la, in quanto potrebbe compromettere il risultato finale .
- Quando l'acqua bolle, verranno emessi una serie di segnali acustici e l'indicatore lampeggerà. A questo punto toccare brevemente il comando della funzione punto di ebollizione  . Il livello di potenza 9 verrà mostrato automaticamente.
- La funziona opera solo sulla terza zona di cottura.
- Utilizzare pentole della stesso diametro della zona di cottura selezionata.
- Non utilizzare pentole di ferro.
- Non utilizzare il coperchio.
- Quando la funzione booster è attiva per la terza zona di cottura, la quarta zona è limitata.

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	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldare delicatamente per piccole quantità di cibo• Fondere cioccolato, burro e cibi che bruciano facilmente• Sobbollire• Cuocere lentamente
4 - 5	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldare• Sobbollire rapidamente• Cuocere il riso
8 - 10	<ul style="list-style-type: none">• Cuocere i pancakes
11- 14	<ul style="list-style-type: none">• Rosolare• Cuocere la pasta
15/P	<ul style="list-style-type: none">• Saltare i cibi• Scottare• Portare le zuppe a bollire• 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)	<ol style="list-style-type: none">1. Spegnerne l'alimentazione del piano cottura.2. Applicare del detergente quando il piano è ancora tiepido (ma non bollente!)	<ul style="list-style-type: none">• Quando l'alimentazione del piano è spenta, non ci saranno indicatori di superfici bollenti ma la piastra potrebbe ancora scottare! Fare molta attenzione.

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Pulire e asciugare il piano con un panno morbido o della carta. 4. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 detergenti 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  appare sul display	<p>Il piano cottura non riconosce le pentole perché non sono adatte per l'induzione.</p> <p>Il piano a induzione non riconosce la pentola perché troppo piccola o non centrata correttamente nella zona di cottura.</p>	<p>Utilizzare pentole adatte per il piano a induzione. Vedere la sezione "scegliere la pentola corretta" .</p> <p>Posizionare la pentola al centro del piano cottura e accertarsi che le sue misure siano adatte al piano.</p>
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	CFI 82
Zone di cottura	4 Zones
Voltaggio	220-240V~
Potenza elettrica installata	7400W
Dimensioni prodotto P×L×A(mm)	770X520X60
Dimensione vano A×B (mm)	750X495

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

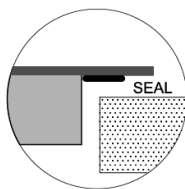
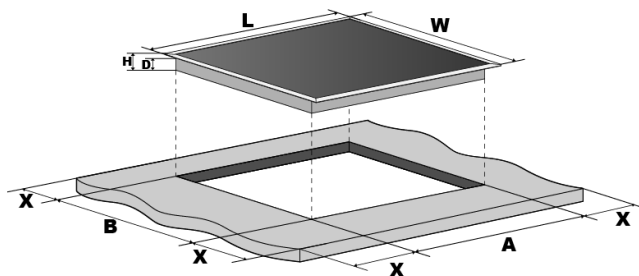
Tagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni mostrate nel disegno.

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:

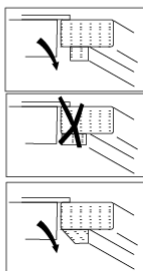
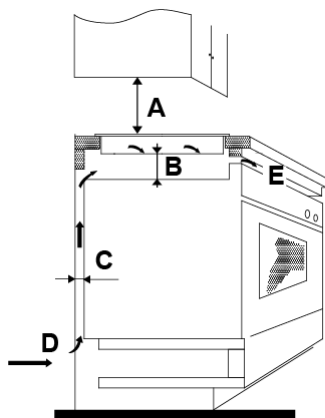


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750	495	50 mini

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.

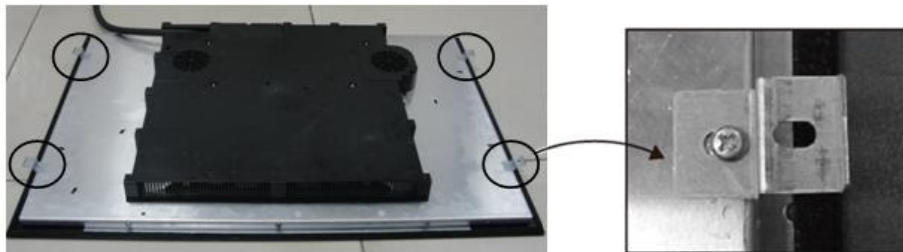
Prima di posizionare le staffe di fissaggio:

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.

Tensione	Cablaggio				
380-415V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 •	4 • N	5 • ⏏
	Nero	Marrone		Blu	Giallo/verde
220-240V~	1 •	2 • L	3 •	4 • N	5 • ⏏
		Nero e Marrone		Blu	Giallo/verde

- 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 2012/19/EU 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.

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet. Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

Umístěním označení () na tomto výrobku prohlašujeme na svou odpovědnost dodržování všech evropských bezpečnostních, zdravotních a environmentálních požadavků stanovených v právních předpisech pro tento produkt

Bezpečnostní varování

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Přečtěte si tyto informace před použitím varné desky.

Instalace

Riziko zasažení elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoliv údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Je důležité připojit spotřebič k vhodnému systému uzemnění
- Úpravy elektrického připojení v domácnosti musí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k zasažení elektrickým proudem nebo smrti.

Nebezpečí zranění

- Zvyšte pozornost – hrany varné desky jsou ostré.
- Při nedbanlivosti může dojít k zranění.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací a použitím tohoto spotřebiče si přečtěte důkladně tyto pokyny.
- Na spotřebič nikdy nedávejte hořlavé látky.
- Poskytněte tuto informaci osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, neboť může snížit vaše instalační výdaje.

- Abyste zabránili nebezpečí, tento spotřebič musíte instalovat v souladu s těmito instalačními pokyny.
- Tento spotřebič musí instalovat a uzemnit kvalifikovaný servisní technik.
- Tento spotřebič musí být připojen k elektrickému okruhu, který obsahuje izolační spínač nabízející plné odpojení od napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě záruky.

Provoz a údržba

Riziko zasažení elektrickým proudem

- Nepoužívejte prasklou varnou desku. Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě (spínač ve zdi) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Před údržbou a čištěním varné desky ji odpojte od elektrické sítě.
- Nedodržením tohoto kroku můžete způsobit zasažení elektrickým proudem nebo smrt.

Ohrožení zdraví

- Tento spotřebič vyhovuje standardům o elektromagnetickém rušení.
- Avšak osoby s kardiostimulátory nebo jinými

elektrickými implantáty (inzulínová pumpa) musí použití spotřebiče konzultovat s doktorem nebo výrobcem implantátu k zajištění, že jejich implantát nebude ovlivněn elektromagnetickým polem.

- Nedodržení tohoto pokynu může vést ke smrti.

Riziko horkého povrchu

- Během použití jsou přístupné části tohoto spotřebiče dostatečně horké na způsobení popálení.
- Zabraňte kontaktu těla, oděvu nebo jiných nevhodných předmětů s povrchem varné desky, dokud nevychladne.
- Upozornění: magnetické materiály na těle se mohou v blízkosti varné desky zahřát. Na zlaté ani stříbrné šperky to nemá vliv.
- Držte děti mimo dosah
- Madla nádobí mohou být horké na dotyk. Zabraňte přesahu madel nádobí přes další zapnuté varné zóny. Držte madla mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto kroků může vést k zranění.

Riziko zranění

- Po sejmutí krytu je odkryta ostrá čepel čistící škrabky. Zvyšte pozornost při použití škrabky a skladujte ji mimo dosah dětí.

- Nedodržení těchto pokynů může vést k zranění.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Během použití nenechávejte spotřebič bez odhledu. Vyvření pokrmů může způsobit kouř a jejich vznícení.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte jako pracovní desku a odkládací plochu.
- Na spotřebiči nenechávejte žádné předměty ani náčiní.
- V blízkosti spotřebiče nenechávejte žádné magnetické předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače), neboť mohou být ovlivněné elektromagnetickým polem.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle popisu v tomto návodu (např. pomocí dotekových ovladačů). K vypnutí spotřebiče nepoužívejte funkci detekce nádobí.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem, ani si na něj sedat nebo ležet.
- Nad spotřebičem neskladujte předměty zajímavé pro děti. Děti lezoucí na varnou

desku se mohou vážně zranit.

- Během použití spotřebiče nenechávejte děti v blízkosti spotřebiče bez dohledu.
- Děti a osoby s omezenými schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem odpovědné osoby. Odpovědná osoba se musí ujistit, že mohou spotřebič používat bez jejich ohrožení.
- Neopravujte ani nenahrazujte části spotřebiče, dokud to není doporučeno v tomto návodu. Veškeré opravy musí provádět kvalifikovaný odborník.
- K čištění varné desky nepoužívejte vysokotlaký parní čistič.
- Na varnou desku nestavte těžké předměty.
- Na varnou desku si nestoupejte.
- Nepoužívejte pánve se zakřivenými okraji ani nádobí po varné desce nepřesouvejte, neboť můžete poškrábat skleněný povrch.
- Nepoužívejte drsné prostředky k čištění varné desky, neboť mohou poškrábat skleněný povrch.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musí jej vyměnit výrobce nebo servisní technik.
- Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí používat děti od 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi

nebo bez dostatečných zkušeností, pokud porozuměly možným rizikům a jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.

- **VAROVÁNÍ:** Vaření s oleji a tuky může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit plameny vodou, spotřebič vypněte a pak překryjte plamen pokličkou nebo požární dekou.
- Kovové předměty, jako jsou vidličky, nože, lžičky a pokličky nestavte na povrch varné desky, mohou se zahřát.
- Po použití vypněte varnou desku pomocí ovladačů a nespolehejte na detektor nádobí.
- Tento spotřebič není určený pro ovládání externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Blahopřejeme ke koupi nové indukční varné desky.

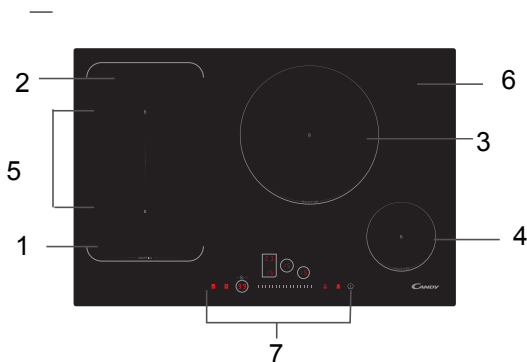
Doporučujeme vám věnovat určitý čas přečtení tohoto návodu k obsluze/instalaci pro zajištění správné instalace a obsluhy spotřebiče.

Za účelem instalace viz část o instalaci spotřebiče.

Před použitím si přečtěte důkladně bezpečnostní pokyny a uschovejte tento návod k obsluze/instalaci pro případné použití v budoucnosti.

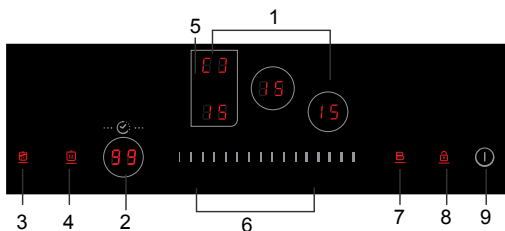
Popis spotřebiče

Pohled shora



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

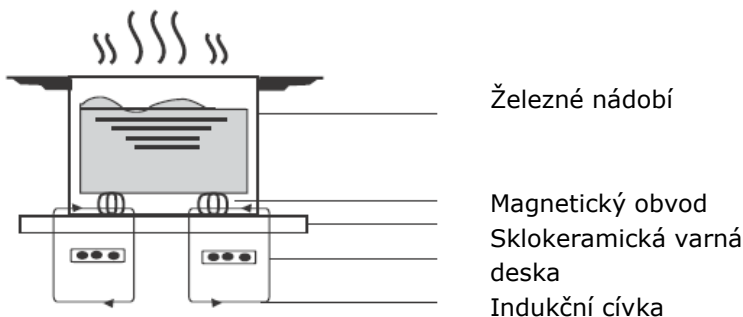
Ovládací panel



1. Ovladače varné zóny
2. Ovladač časovače
3. Ovladač křivky vaření
4. Ovladač udržování teploty
5. Ovladač flexibilní zóny
6. Ovladač výkonu/časovače
7. Ovladač Boost
8. Uzamčení ovladačů
9. Zapnutí/vypnutí

O indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečné, rychlé, účinné a ekonomické. Funguje díky elektromagnetickým vibracím vytvářejícím teplo přímo v nádobí, namísto přenosu přes sklokeramický povrch. Sklokeramická varná deska se rozežřeje jen teplem z nádobí.

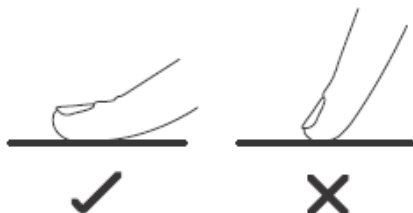


Před použitím vaši indukční varné desky

- Přečtěte si tento návod, dbejte zejména na část „Bezpečnostní upozornění“.
- Z indukční desky odstraňte ochrannou fólii.

Použití dotykových ovladačů

- Ovladače reagují na dotek, proto nemusíte používat tlak.
- Používejte bříško prstu, nikoliv špičku.
- Po každém zaregistrování doteku uslyšíte akustický signál.
- Ujistěte se, zda jsou ovladače vždy čisté, suché a zda je nepřekrývá žádný předmět (např. náčiní nebo utěrky). I tenká vrstva vody může stěžet obsluhu dotekových ovladačů.



Volba vhodného nádobí



- Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření.

Hledejte symbol indukce na obalu nebo na dně nádobí.

- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat jednoduchým magnetickým test dnu nádobí. Pokud se přichytí, nádobí je vhodné pro indukci.

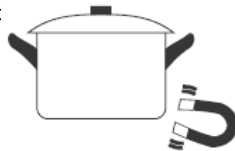
- Pokud nemáte magnet:

1. Do nádoby dejte trochu vody.

2. Počkejte podle kroků v „Začínáme vařit“.

3. Pokud neblíká na displeji a voda se hřeje, nádobí je vhodné.

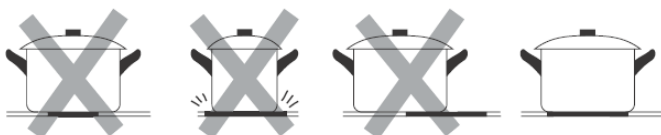
- Nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliníkové nebo měděné bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



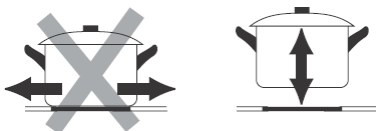
Nepoužívejte nádobí s drsným nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, zda je dno varného nádobí hladké, sedí přesně na sklokeramické desce a má stejný průměr jako varná zóna. Používejte nádobí, kterého průměr dna je větší než zobrazená varná zóna. Použitím nádobí s o něco větším průměrem dna využijete energii s maximální účinností. Pokud použijete menší nádobí, můžete očekávat nižší účinnost. Nádobí s průměrem menším než 140 mm nemusí varná deska detekovat. Nádobí vždy vycentrujte doprostřed varné zóny.



Nádobí z varné desky vždy zvedněte – nepřesouvejte, neboť můžete poškrábat sklokeramický povrch.




Rozměry nádobí

Varné zóny se po limit automaticky přizpůsobí průměru nádobí. Dno nádobí musí mít minimální průměr s ohledem na odpovídající varnou zónu. K dosažení nejlepší účinnosti vaší varné desky umístěte nádobí doprostřed varné zóny.

Varná zóna	Průměr dna indukčního nádobí	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
4	120	160
Flexibilní zóna	220	220x400

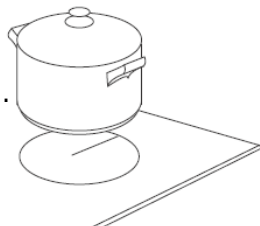
Použití indukční varné desky

Začínáme vařit

1. Dotkněte se ovladač  zapnutí/vypnutí.
Po zapnutí zazní jednou akustický signál, ovladač časovače zobrazí „CL“, ovladače varné zóny zobrazí „00“, což indikuje, že indukční varná deska je v pohotovostním režimu.



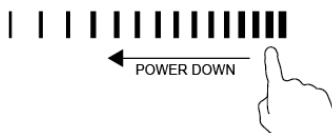
2. Na zvolenou varnou zónu postavte vhodné nádobí.
 - Ujistěte se, zda je dno nádobí a varná deska čistá a suchá.



3. Dotkněte se voliče varné zóny a indikátor zvolené zóny začne blikat.

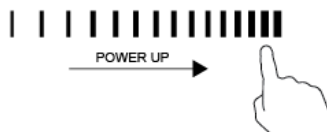


4. Nastavte výkon dotekem posuvného ovladače.



- Pokud nezvolíte výkon do 1 minuty, indukční varná deska se automaticky vypne. Musíte začít opět od kroku 1.

- Nastavení teploty můžete upravit kdykoliv během vaření.



Pokud na displeji bliká střídavě s nastaveným výkonem

Znamená to, že:

- neumístili jste nádobí na správnou varnou zónu, nebo
- nádoba není vhodná pro indukční vaření, nebo
- nádoba je příliš malá nebo není správně vystředěná na varné zóně.

Pokud nepoužijete vhodnou nádobu, ohřev se nespustí.

Displej se automaticky vypne, pokud do 1 minuty nepostavíte vhodnou nádobu na varnou desku.

Po použití

1. Dotkněte se symbolu varné zóny, kterou chcete vypnout.



2. Varnou zónu vypněte posunutím posuvného ovladače doleva. Ujistěte se, zda displej zobrazil „0“.



3. Celou varnou desku vypnete stisknutím ovladače zapnutí/vypnutí.



4. Upozornění na horký povrch

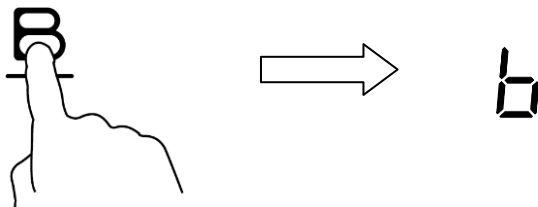
Symbol „H” se zobrazí u zóny, která je horká na dotek. Zmizí, když teplota povrchu klesne na bezpečnou teplotu. Zbytkové teplo můžete využít také pro úsporu energie, pokud teplo využijete k dalšímu ohřevu, dokud je varná zóna stále horká.




Použití funkce Boost

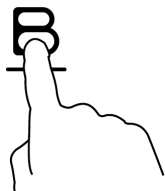
Aktivace funkce boost

1. Dotkněte se ovladače volby varné zóny.
2. Dotkněte se ovladače boost B , indikátor zóny zobrazí „b” a výkon dosáhne Max.



Zrušení funkce Boost

1. Dotkněte se ovladače volby varné zóny, pro kterou chcete boost. 
2. a: Dotkněte se ovladače boost „B”, pak se varná zóna nastaví na původní hodnotu.
b: Dotkněte se posuvného ovladače, varná zóna se nastaví na zvolenou úroveň.



nebo




- Funkce může fungovat na všech varných zónách.
- Varná zóna se vrátí na původní nastavení po 5 minutách.
- Když je aktivní funkce boost první varné zóny, druhá varná zóna je automaticky omezena na úroveň 2 a obráceně.
- Pokud je původní nastavení výkonu 0, vrátí se na 15 po 5 minutách.

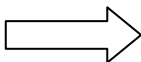
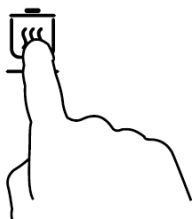
Použití funkce udržování teploty

Aktivování funkce udržování teploty

1. Dotkněte se ovladače volby varné zóny.



2. Dotkněte se a podržte symbol udržování teploty , indikátor zóny zobrazí „1“.




Zrušení funkce udržování teploty

1. Dotkněte se ovladače volby varné zóny.

2. a: Dotkněte se posuvného ovladače, pak se varná zóna nastaví na zvolený výkon.

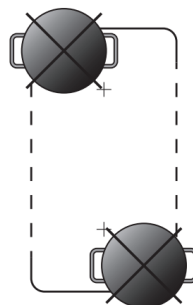
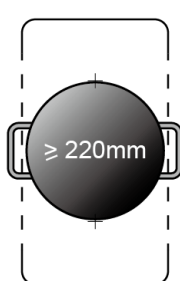
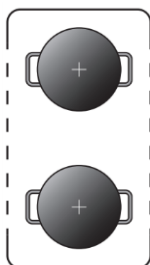


- b: Dotkněte se ovladače funkce jako je  nebo B, pak se varná zóna vrátí na dříve nastavený výkon.

Flexibilní oblast

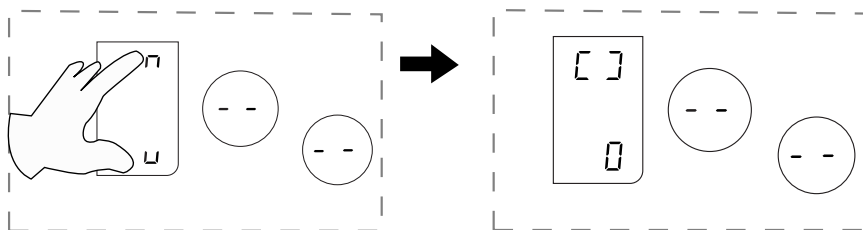
- Tuto oblast můžete použít jako jednu zónu nebo dvě různé zóny, podle aktuální potřeby.
- Flexibilní oblast obsahuje dva nezávislé induktory, které lze ovládat nezávisle. Pokud používáte jednu zónu, pokud přesunete nádobí z jedné zóny na druhou v rámci flexibilní oblasti se zachováním stejného výkonu zóny, část nepokrytá nádobím, se automaticky vypne.
- Důležité: Umístěte nádobí doprostřed jedné varné zóny. V případě velké nádoby, oválného, obdélníkového tvaru a prodloužené nádoby je musíte umístit doprostřed varné zóny překrývající oba symboly.

Příklady správného a nesprávného umístění nádobí.



Jako jedna velká zóna

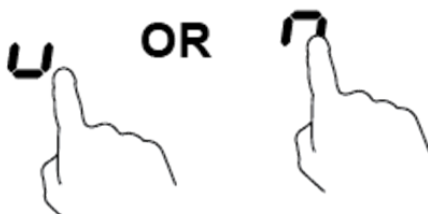
1. K aktivaci flexibilní oblasti jako jedné velké zóny pouze stiskněte příslušná tlačítka.
2. Nastavení výkonu funguje jako u normální varné zóny.
3. Pokud přesunete pánev z přední do zadní části (nebo obráceně), flexibilní oblast automaticky zjistí novou pozici a zachová stejné nastavení výkonu.



4. Pro přidání dalšího nádobí stiskněte opět příslušná tlačítka, k zjištění nádobí.

Jako dvě nezávislé zóny

K využití flexibilní oblasti jako dvě nezávislé varné zóny s různým nastavením výkonu stiskněte odpovídající tlačítka.



Uzamčení ovladačů


- Můžete uzamknout ovládací prvky vůči nežádoucímu použití (například nechtěné zapnutí dětmi).
- Když jsou ovladače uzamčené, všechny ovladače kromě tlačítka

zapnutí/vypnutí jsou zablokované.

Uzamčení ovladačů

Dotkněte se symbolu  . Indikátor časovače zobrazí „Loc“.

Odemčení ovladačů

1. Dotkněte se a podržte symbol .
2. Nyní můžete opět používat varnou desku jako obvykle.



Když je varná deska v uzamčeném režimu, všechny ovladače jsou neaktivní kromě zapnutí/vypnutí, vždy můžete pomocí tohoto ovladače v nouzovém případě varnou desku vypnout, ale před další obsluhou ji musíte odemknout.

Ochrana před přehřátím

Teplotní senzor monitoruje teplotu uvnitř varné desky. Při zjištění nadměrné teploty se indukční varná deska automaticky vypne.

Detekce malých předmětů

Když ponecháte na varné desce nádobí nevhodné velikosti nebo nemagnetické nádobí (např. hliníkové), nebo jiný malý předmět (např. nůž, vidlička, klíče), varná deska se automaticky přepne po 1 minutě do pohotovostního režimu. Ventilátor pokračuje v chlazení indukční varné desky další 1 minutu.

Automatické vypnutí

Další bezpečnostní funkcí varné desky je automatické vypnutí. To nastane, kdykoliv zapomenete vypnout varnou zónu. Počáteční čas do vypnutí je uvedený v tabulce níže:

Výkon	Udržování teploty	1~5	6~10	11~14	15
Počáteční doba provozu (hodiny)	2	8	4	2	1

Po sejmutí nádobí indukční varná deska ihned přestane hřát a automaticky se vypne po 2 minutách.



Osoby s kardiostimulátorem musí použití indukční varné desky konzultovat s doktorem.

Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete jej použít k vypnutí varné zóny po uplynutí nastavené doby.
- časovač můžete nastavit na 99 minut.

Použití časovače jako minutky

Pokud nezvolíte žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá.

Poznámka: minutku můžete použít i když nezvolíte žádnou varnou zónu.

2. Dotkněte se ovladače časovače, na displeji časovače se z „10“ a bliká „0“.



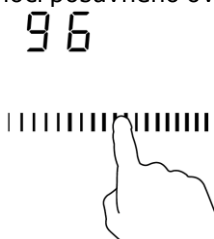
3. Nastavte čas pomocí posuvného ovladače. (např. 6)



4. Dotkněte se opět ovladače časovače, bliká „1“.



5. Nastavte čas pomocí posuvného ovladače (např. 9), nyní je nastavený čas 96 minut.



6. Po uplynutí nastavené doby zní akustický signál 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „00“.

00

Nastavení časovače k vypnutí varných zón

Pokud je časovač nastaven pro jednu zónu:

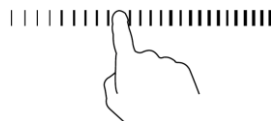
1. Ovladačem varné zóny zvolte požadovanou varnou zónu, pro kterou chcete nastavit časovač.



3. Dotkněte se ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí „10“ a bliká „0“.



3. Čas nastavte pomocí posuvného ovladače. (např. 6)

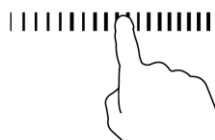


4. Dotkněte se opět ovladače časovače, bliká „1“.



5. Nastavte čas posuvným ovladačem (např. 9), nyní je nastaven 9 minut.

96



6. Po nastavení času začne ihned čas plynout.

Displej zobrazí zbývající dobu a indikátor časovače bliká 5 sekund.

96

POZNÁMKA: Vedle zvolené varné zóny svítí červená tečka.

00

7. Když uplyne nastavený čas, odpovídající varná zóna se automaticky vypne.



Pokud jste předtím aktivovali i jiné varné zóny, ty pokračují v provozu.

Pokud nastavíte časovač pro více než jednu varnou zónu:

1. Když nastavíte časovač pro více varných zón najednou, desetinná tečka odpovídající varné zóny svítí. Minuty se zobrazí na displeji časovače. Tečka odpovídající varné zóny bliká.

15 3.6 (nastavení 15 minut)

(nastavení 45 minut)

2. Když uplyne nastavený čas, odpovídající varná zóna se vypne. Pak se zobrazí čas dalšího časovače a bliká tečka pro odpovídající varnou zónu.

30 6.

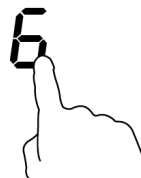
- Dotkněte se voliče varné zóny, na displeji časovače se zobrazí čas odpovídající varné zóny.

Použití ovladače křivky vaření

Tuto funkci můžete použít k vaření vody a jako připomínku na vaření.


Aktivace funkce křivky vaření

1. Dotkněte se voliče varné zóny.



2. Dotkněte se symbolu křivky vaření , indikátor zóny zobrazí „2L“.

Dotkněte se ovladače křivky  opět , indikátor zóny zobrazí „3L“.

Dotkněte se ovladače křivky  potřetí, indikátor zóny zobrazí „5L“.

Dotkněte se ovladače  po čtvrté, indikátor zóny zobrazí „0“.

Zrušení funkce křivky vaření


1. Dotkněte se voliče varné zóny.



1. a: Dotkněte se posuvného ovladače, pak se varná zóna nastaví na zvolený výkon.



b: Dotkněte se voliče funkce **B** , varná zóna se nastaví na úroveň booster.

- Je důležité, aby voda nebyl příliš horká ani studená při začátku vaření, neboť to ovlivní konečný výsledek.
- Po uvaření vody zazní série akustických signálů a indikátor varné zóny bliká. Pak krátce stiskněte ovladač křivky vaření  Zobrazí se úroveň výkonu 9.
- Funkce je aktivní pouze na třetí varné zóně.
- Používejte nádobí, kterého průměr se shoduje s grafickým znázorněním zvolené zóny.
- Nepoužívejte litinové nádobí.
- Nepoužívejte pokličku.
- Protože je aktivní funkce boost třetí varné zóny, čtvrtá varná zóna je omezena.

Doporučení k vaření



Zvyšte pozornost při smažení na oleji a tuku, neboť se zahřívají velmi

rychle, zejména, pokud používáte PowerBoost. Při extrémně vysoké teplotě se může olej a tuk náhle vznítit a představuje vážné riziko požáru.

Tipy k vaření

- Když začne jídlo vřít, snižte nastavení výkonu.
- Použití pokličky zkracuje dobu vaření a šetří spotřebu energie.
- Minimalizujte množství tuku a tekutiny pro zkrácení doby vaření.
- Začněte vařit na vysokém výkonu, a když je pokrm dostatečně ohřátý, snižte teplotu.

Dušení, vaření rýže

- Dušení nastává pod bodem varu, kolem 85 °C, když se bublinky příležitostně objevují na povrchu vařené tekutiny. Je to klíčem chutných polévek a dušených pokrmů, neboť chuť se vyvíjí bez převaření pokrmu. Pod bodem varu můžete vařit také pokrmy s vajíčky a moukou zahuštěné omáčky.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže absorpční metodou, může vyžadovat vyšší než nejnižší nastavení k zajištění správného uvaření v doporučené době.

Pečení steaků

Pečení šťavnatých aromatických steaků:

1. Před pečením nechte maso odpočívat při pokojové teplotě přibližně 20 minut.
2. Rozehřejte pánev se silným dnem.
3. Potřete obě strany steaků olejem. Kápněte trochu oleje na rozehřátou pánev a pak položte maso na pánev.
4. Během pečení steak jednou otočte. Přesná doba pečení závisí od tloušťky steaků a jak je chcete připravit. Doba může být od 2 do 8 minut na jednu stranu. Zatlačením na steak zjistíte stav upečení – čím je tužší, tím více je propečený.
5. Po dopečení nechte steak jednu minutu odpočívat na teplém místě.

Smažení

1. Zvolte wok nebo velkou pánev na smažení vhodnou pro sklokeramickou varnou desku.
2. Připravte si ingredience. Smažení bude rychlé. Pokud připravujete velké množství, připravujte pokrm ve více menších porcích.
3. Pánev krátce předehejte a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejdříve připravujte maso, odložte stranou a udržujte teplotu.

5. Osmáhněte zeleninu. Když je horká ale stále křupavá, snižte teplotu varné zóny, do pánve vraťte maso a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně smíchejte a důkladně prohřejte.
7. Ihned servírujte.

Nastavení výkonu

Níže uvedené výkony jsou pouze informační. Přesná doba přípravy závisí od několika faktorů, včetně nádobí a množství připravovaného pokrmu. Experimentujte s indukční varnou deskou pro nejvhodnější nastavení.

Nastavení výkonu	Vhodný pro
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • jemný ohřev malých množství pokrmů • topení čokolády, másla a rychle se připalujících pokrmů • jemné dušení • pomalý ohřev
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • ohřev • rychlé dušení • vaření rýže
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • palačinky
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> • smažení • vaření těstovin
15/P	<ul style="list-style-type: none"> • smažení • opékání • přivedení polévky do varu • vaření vody

Péče a čištění

Co?	Jak?	Důležité!
Běžné znečištění varné desky (otisky prstů, skvrny, zbytky jídla nebo skvrny bez cukru na varné desce)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Aplikujte čistič na varné desky, dokud je varná deska stále teplá (nikoliv horký!) 3. Opláchněte a vysušte čistou utěrkou nebo papírovou utěrkou. 4. Opět zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Když je varná deska vypnutá, nebude svítit indikace „horké zóny“, ale varná zóna může být stále horká! Zvyšte pozornost. • Tvrdé drátěnky, nylonové škrabky a drsné čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte informace o čisticím prostředku, zda je vhodný pro sklokeramický povrch. • Nikdy nenechávejte zbytky čisticího prostředku na varné desce: může zanechat skvrny.
Vyvřené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahem cukru na sklokeramickém povrchu.	<p>Tyto nečistoty odstraňte ihned pomocí vhodné škrabky, dbejte na horkou varnou zónu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte napájení varné desky. 2. Držte škrabku v úhlu 30° k odstranění nečistot. 3. Nečistoty vyčistěte pomocí utěrky. 4. Proveďte kroky 2 až 4 části „Běžné znečištění“ výše. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odstraňte roztavené látky nebo pokrmy s obsahem cukru co nejrychleji. Pokud je necháte na sklokeramické ploše vychladnout, jejich odstranění může být obtížné, nebo mohou trvale poškodit povrch varné desky. <ul style="list-style-type: none"> • Riziko zranění: po sejmutí ochranného krytu čepele se odkryje ostrá čepel škrabky. Používejte se zvýšenou opatrností a skladujte jí mimo dosah dětí.
Skvrny na dotekových ovladačích.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Nečistotu namočte. 3. Utřete oblast dotekových ovladačů vlhkou utěrkou. 4. Oblast důkladně vysušte papírovou utěrkou. 5. Opět zapojte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může vydat akustický signál a sama se vypnout a dotekové ovladače nebudou fungovat, pokud se na nich nachází tekutina. Před opětovným, zapnutím varné desky se ujistěte, zda je oblast dotekových ovladačů zcela suchá.

Rady a tipy

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Není napájení.	Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojena k elektrické síti a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda nenastal výpadek elektrické energie v domácnosti. Pokud problém stále trvá, kontaktujte servisního technika.
Dotekové ovladače nereagují.	Ovladače jsou uzamčené.	Odemkněte ovladače. Viz část „Použití varné desky“.
Těžká obsluha dotekových ovladačů.	Na dotekových ovladačích může být tenká vrstva vody, nebo jste k ovládání použili špičku prstu.	Ujistěte se, zda je doteková oblast suchá a k ovládání použijte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Drsné nádobí. Použili jste drsné škrabky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s hladkým a rovným dnem. Viz „Volba správného nádobí“. Viz „Péče a čištění“.
Některé nádobí vydává praskavý zvuk.	Může to být z důvodu konstrukce nádobí (vrstvy různých materiálů různě vibrují).	Je to zcela normální jev a nepředstavuje závadu.
Indukční deska hučí při použití vysokého výkonu.	Je to způsobeno technologií indukčního vaření.	Je to normální a hučení může zmizet po snížení výkonu.
Šum ventilátoru z indukční varné desky.	Chladicí ventilátor v indukční varné desce brání v přehřátí elektroniky. Může pokračovat v provozu i po vypnutí varné desky.	Je to zcela normální. Neodpojujte napájení varné desky od hlavního zdroje napájení během chodu ventilátoru.
Nádobí se nehřeje a na displeji se zobrazí  .	Indukční varná deska nemůže detekovat nádobí, neboť není vhodné pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat nádobí, protože je příliš malé nebo není správně vystředěné na varné zóně.	Použijte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část „Volba vhodného nádobí“. Vycentrujte nádobí a ujistěte se, zda odpovídá velikosti varné zóny.

Indukční varná deska nebo varná zóna se nečekaně sama vypne, zní akustický signál a zobrazí se kód závady (standardně se střídá s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače).	Technická závada.	Poznačte si kód závady, vypněte napájení varné desky a kontaktujte kvalifikovaného servisního technika
--	-------------------	--

Zobrazení kódu závady a kontrola

Pokud nastane nějaká závada, indukční varná deska se automaticky přepne do ochranného režimu a zobrazí příslušný kód:

Problém	Možné příčiny	Co dělat
F1-F6	Vadný teplotní senzor.	Kontaktujte dodavatele.
F9-FA	Vadný teplotní senzor IGBT.	Kontaktujte dodavatele.
FC	Přepojení mezi zobrazovací deskou a hlavní deskou vadné.	Kontaktujte dodavatele.
E1/E2	Nestandardní napájení.	Zkontrolujte napájení. Zapněte varnou desku po obnovení standardního napájení.
E3/E4	Vysoká teplota teplotního senzoru sklokeramické desky.	Restartujte varnou desku po ochlazení.
E5	Vysoká teplota senzoru IGBT.	Restartujte varnou desku po ochlazení.

Pokud je některá ze zón flexibilní oblasti chráněna, ovladač flexibilní varné zóny nelze použít.

Výše uvedené body popisují běžné závady.

Nepokoušejte se varnou desku opravovat svépomocně, abyste zabránili možnému riziku.

Technické údaje

Varná deska	CFI 82
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220-240 V~
Výkon	7400 W
Rozměry spotřebiče h × š × v (mm)	770 x 520 x 60
Rozměry pro vestavbu A × B (mm)	750 x 495

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Z důvodu neustálého vylepšování našich výrobků se mohou technické údaje a design měnit bez předchozího upozornění.

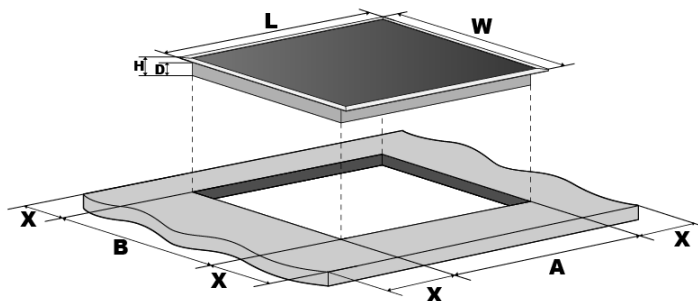
Instalace

Volba místa instalace

Vyřízněte otvor do pracovní desky podle rozměrů na obrázku.

Pro instalaci a použití nechte minimálně 5 cm volného prostoru kolem otvoru varné desky.

Ujistěte se, zda je tloušťka pracovní desky nejméně 30mm. Zvolte teplu odolný materiál pracovní desky, abyste zabránili deformaci způsobené teplem z varné desky.

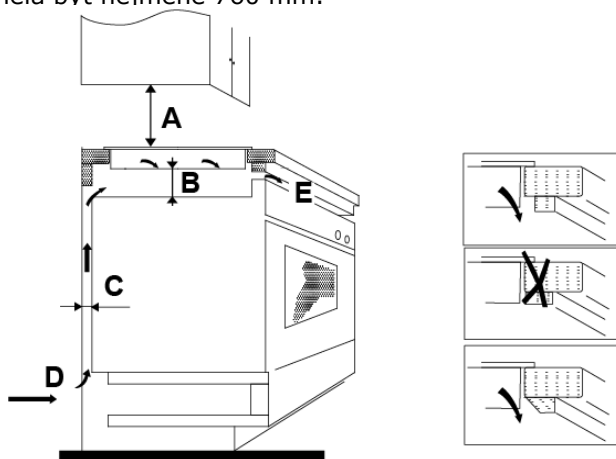


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750	495	50 mini

Vždy zajistěte dostatečné větrání varné desky a neblokuje vstupní a výstupní větrací otvory. Ujistěte se, zda je varná deska v dobrém stavu.



Poznámka: bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad ní by měla být nejméně 760 mm.



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

Před instalací varné desky se ujistěte, že

- pracovní deska je rovná a uvnitř nebrání žádné strukturální přepážky
- pracovní deska je ze žáruvzdorného materiálu
- pokud instalujete varnou desku nad troubu, trouba musí mít vestavěný chladicí ventilátor
- instalace musí vyhovovat platným požadavkům a standardům
- musíte instalovat vhodné odpojovací zařízení poskytující úplné odpojení od elektrické sítě, montované a umístěné v souladu s platnými předpisy a směrnicemi.
Izolační spínač musí poskytovat odstup mezi kontakty všech pólů nejméně 3 mm (nebo všech aktivních [živých] vodičů)
- odpojovací přepínač musí být snadno přístupný po instalaci varné desky
- musíte dodržovat platné stavební zákony a předpisy ohledně instalace
- kolem varné desky musí být žáruvzdorný a snadno čistitelný povrch (keramické dlažice).

Po instalaci varné desky se ujistěte, že

- přívodní kabel není přístupný přes šuplík nebo skříňku pod varnou deskou
- uvnitř skříňky je dostatek vzduchu pro chlazení
- pokud varnou desku instalujete nad šuplík nebo skříňku, musíte pod varnou desku instalovat izolační mezidno
- odpojovací přepínač musí zůstat po instalaci spotřebiče snadno přístupný

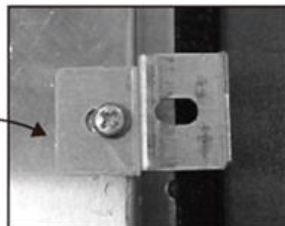
Před použitím upevňovacích držáků

Spotřebič postavte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na prvky vyčnívající z varné desky nevyvíjejte nadměrnou sílu.

Nastavení pozice držáků

Přípevněte varnou desku k pracovní desce pomocí 4 držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek) po instalaci.

Nastavte pozici držáku s ohledem na pracovní desku.



Upozornění

1. Sklokeramickou varnou desku musí instalovat kvalifikovaný servisní technik. V našem servisu jsou profesionálové. Nikdy se ji nepokoušejte instalovat svépomocně.
2. Varnou desku neinstalujte na chladicí zařízení, myčky nádobí nebo rotační sušičky.
3. Varnou desku instalujte tak, aby mohlo teplo volně unikat pro zlepšení její spolehlivosti.
4. Zeď kolem a oblast nad varnou deskou by měla být z teple odolného materiálu.
5. Abyste zabránili poškození, pracovní deska a lepidlo musí být žáruvzdorné.

Připojení varné desky k elektrické síti



Varnou desku musí k elektrické síti připojovat pouze kvalifikovaný technik.

Před připojením k elektrické síti zkontrolujte, že:

1. elektrický systém v domácnosti je vhodný pro příkon varné desky.
2. napětí odpovídá hodnotě na výrobním štítku.
3. napájecí kabel snese zatížení uvedené na výrobním štítku.

Pro připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry ani rozbočky, neboť to může způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými povrchy a musí být umístěn tak, aby jeho teplota nepřesáhla v žádném bodě 75°C.



☛ Požádejte elektrikáře o kontrolu elektrického systému v domácnosti. Veškeré změny musí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

Napájení připojte v souladu s příslušnými standardy, nebo k jednopólovému odpojovacímu zařízení. Způsob zapojení je zobrazen níže.

Napětí	Zapojení vodiče					
380-415V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 •	4 • N	5 	
	Černý	Hnědý		Modrý	Žlutý/zelený	
220-240V~	1 •	2 • L	3 •	4 • N	5 	
	černý a	Hnědý		Modrý	Žlutý/zelený	

- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné jej vyměnit, tuto činnost musí provést kvalifikovaný technik za pomoci speciálního nářadí.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být včleněno nepólové odpojovací zařízení s minimálním odstupem mezi kontakty 3 mm.
- Instalátor musí zajistit správné připojení k elektrické síti v souladu s platnými předpisy.
- Kabel neohýbejte ani nestlačujte.
- Kabel pravidelně kontrolujte a výměnu smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.



LIKVIDACE:
Nelikvidujte tento
spotřebič jako
netříděný komunální
odpad. Je nutný
separovaný sběr pro
speciální zacházení.

Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o Likvidaci elektrických a elektronických zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomáháte zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které může být negativně ovlivněno v případě nesprávné likvidace.

Symbol na výrobku označuje, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako běžný domovní odpad. Musíte jej odnést na sběrné místo k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci. Pro další informace týkající se zacházení, obnovy a recyklace tohoto spotřebiče kontaktujte místní správu, místní recyklační středisko nebo prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili.

Pro podrobnější informace o zpracování, obnově a recyklaci tohoto spotřebiče kontaktujte místní správu, místní recyklační středisko nebo prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili.

Bezpečnostné varovania

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Prečítajte si tieto informácie pred použitím varnej dosky.

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.
- Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k zasiahnutiu elektrickým prúdom alebo smrti.

Nebezpečenstvo zranenia

- Zvýšte pozornosť – hrany varnej dosky sú ostré.
- Pri nedbanlivosti môže dôjsť k zraneniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou a použitím tohto spotrebiča si dôkladne prečítajte tieto pokyny.
- Na spotrebič nikdy nedávajte horľavé látky.
- Poskytnite túto informáciu osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože

môže znížiť výdavky na inštaláciu.

- Aby ste zabránili nebezpečenstvu, tento spotrebič musíte inštalovať v súlade s týmito inštalačnými pokynmi.
- Tento spotrebič musí inštalovať a uzemniť kvalifikovaný servisný technik.
- Tento spotrebič musí byť pripojený k elektrickému okruhu, ktorý obsahuje izolačný spínač ponúkajúci plné odpojenie od napájania.
- Nesprávna inštalácia spotrebiča môže viesť k strate záruky.

Prevádzka a údržba

Riziko zasiahnutia elektrickým prúdom

- Nepoužívajte prasknutú varnú dosku. Ak je povrch varnej dosky prasknutý, spotrebič ihneď vypnite a odpojte od elektrickej siete (spínač v stene) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred údržbou a čistením varnej dosky ju odpojte od elektrickej siete.
- Nedodržaním tohto kroku môžete spôsobiť zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

Ohrozenie zdravia

- Tento spotrebič vyhovuje štandardom 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.

Riziko horúceho povrchu

- Počas použitia sú prístupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce na spôsobenie popálenia.
- Zabráňte kontaktu tela, odevu alebo iných nevhodných predmetov s povrchom varnej dosky, pokiaľ nevychladne.
- Upozornenie: magnetické materiály na tele sa môžu v blízkosti varnej dosky zahriať. Na zlaté ani strieborné šperky to nemá vplyv.
- Držte deti mimo dosahu.
- Rúčky riadu môžu byť horúce na dotyk. Zabráňte presahu rúčok riadu cez ďalšie zapnuté varné zóny. Držte rúčky mimo dosah detí.
- Nedodržanie týchto krokov môže viesť k zraneniu.

Riziko zranenia

- Po zložení krytu je odkrytá ostrá čepeľ čistiacej škrabky. Zvýšte pozornosť pri použití

- škrabky a skladujte ju mimo dosahu detí.
- Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k zraneniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Počas použitia nenechávajte spotrebič bez dohľadu. Vyvretie pokrmov môže spôsobiť dym a ich vznietenie.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú dosku a odkladaciu plochu.
- Na spotrebiči nenechávajte žiadne predmety ani náradie.
- V blízkosti spotrebiča nenechávajte žiadne magnetické predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože môžu byť ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa popisu v tomto návode (napr. pomocou dotykových ovládačov).
Na vypnutie spotrebiča nepoužívajte funkciu detekcie riadu.
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom, ani si naň sadieť alebo liezť.
- Nad spotrebičom neskladujte predmety

zaujímavé pre deti. Deti lezúce na varnú dosku sa môžu vážne zraniť.

- Počas použitia spotrebiča nenechávajte deti v blízkosti spotrebiča bez dohľadu.
- Deti a osoby s obmedzenými schopnosťami môžu spotrebič používať len pod dohľadom zodpovednej osoby. Zodpovedná osoba sa musí uistiť, že môžu spotrebič používať bez ich ohrozenia.
- Neopravujte ani nenahradzujte časti spotrebiča, pokiaľ to nie je odporúčané v tomto návode. Všetky opravy musí vykonávať kvalifikovaný odborník.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte vysokotlakový parný čistič.
- Na varnú dosku neumiestňujte ťažké predmety.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zakrivenými okrajmi ani riad po varnej doske nepresúvajte, pretože môžete poškrabať sklenený povrch.
- Nepoužívajte drsné prostriedky na čistenie varnej dosky, pretože môžu poškrabať sklenený povrch.
- Ak je poškodený prívodný kábel, musí ho vymeniť výrobca alebo servisný technik.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov

a staršie a osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností, ak porozumeli možným rizikám a sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dohľadu.

- **VAROVANIE:** Varenie s olejmi a tukmi môže byť nebezpečné a môže viesť k požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť plamene vodou, spotrebič vypnite a potom prekryte plameň pokrývkou alebo požiarnou dekou.
- Kovové predmety, ako sú vidličky, nože, lyžičky a pokrývky neumiestňujte na povrch varnej dosky, môžu sa zahriať.
- Po použití vypnite varnú dosku pomocou ovládačov a nespoliehajte na detektor riadu.
- Tento spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.

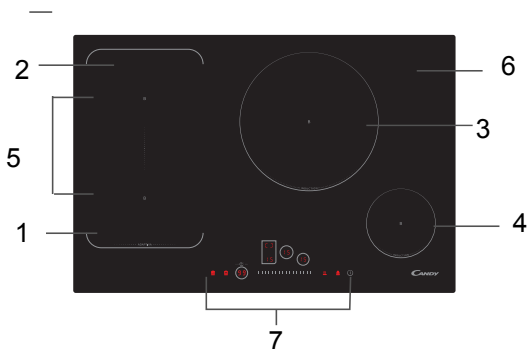
Blahoželáme k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

Odporúčame vám venovať určitý čas prečítaniu tohto návodu na obsluhu/inštaláciu pre zaistenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča. Za účelom inštalácie viď časť o inštalácii spotrebiča.

Pred použitím si dôkladne prečítajte bezpečnostné pokyny a uschovajte tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

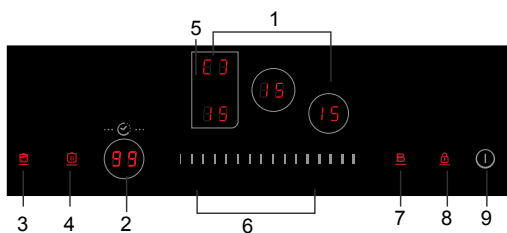
Popis spotrebiča

Pohľad zhora



1. Max. 1800/3000 W zóna
2. Max. 1800/3000 W zóna
3. Max. 3000/4000 W zóna
4. Max. 1400/2000 W zóna
5. Flexibilnej zóny 3000/4000 W
6. Sklenená doska
7. Ovládací panel

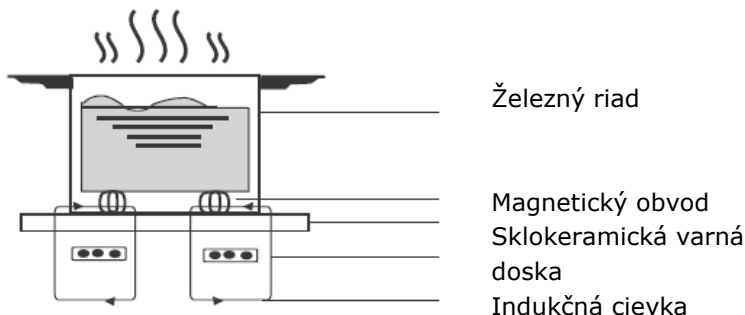
Ovládací panel



1. Ovládače varnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Ovládač krivky varenia
4. Ovládač udržiavania teploty
5. Ovládač flexibilnej zóny
6. Ovládač výkonu/časovača
7. Ovládač Boost
8. Uzamknutie ovládačov
9. Zapnutie/vypnutie

O indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečné, rýchle, účinné a ekonomické. Funguje vďaka elektromagnetickým vibráciám, ktoré vytvárajú teplo priamo v riade, namiesto prenosu cez sklokeramický povrch. Sklokeramická varná doska sa rozohreje len teplom z riadu.

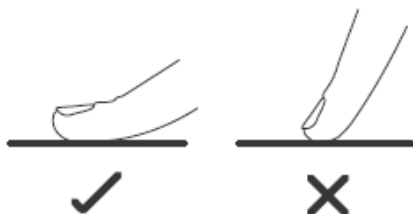


Pred použitím vašej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod, dbajte hlavne na časť „Bezpečnostné upozornenia“.
- Z indukčnej dosky odstráňte ochrannú fóliu.

Použitie dotykových ovládačov

- Ovládače reagujú na dotyk, preto nemusíte používať tlak.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Po každom zaregistrovaní dotyku budete počuť akustický signál.
- Uistite sa, že sú ovládače vždy čisté, suché a že ich neprekrýva žiadny predmet (napr. náradie alebo utierky). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť obsluhu dotykových ovládačov.



Voľba vhodného riadu



- Používajte len riad vhodný na indukčné varenie.


Hľadajte symbol indukcie na obale alebo na dne riadu.

- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet k dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.

- Ak nemáte magnet:

1. Do nádoby dajte trochu vody.

2. Postupujte podľa krokov v „Začíname variť“.

3. Ak  neblíka na displeji a voda sa hreje, riad je vhodný.

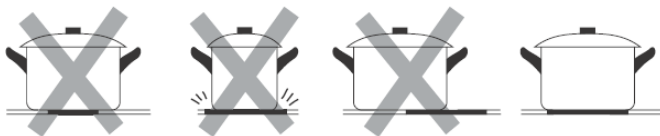
- Riad vyrobený z nasledujúcich materiálov nie je vhodný: čistá nerezová oceľ, hliníkový alebo medený bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



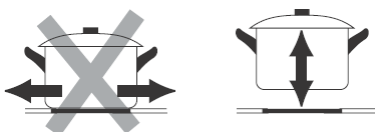
Nepoužívajte riad s drsným alebo zakriveným dnom.



Uistite sa, že je dno varného riadu hladké, sedí presne na sklokeramickej doske a má rovnaký priemer ako varná zóna. Používajte riad, ktorého priemer dna je väčší ako zobrazená varná zóna. Použitím riadu s o niečo väčším priemerom dna využijete energiu s maximálnou účinnosťou. Ak použijete menší riad, môžete očakávať nižšiu účinnosť. Riad s priemerom menším ako 140 mm nemusí varná doska detekovať. Riad vždy vycentrujte do stredu varnej zóny.



Riad z varnej dosky vždy zodvihnite– nepresúvajte, pretože môžete poškrabať sklokeramický povrch.



Rozmery riadu

Varne zóny sa po limit automaticky prispôsobia priemeru riadu. Dno riadu musí mať minimálny priemer s ohľadom na zodpovedajúcu varnú zónu.

Na dosiahnutie najlepšej účinnosti vašej varnej dosky umiestnite riad do stredu varnej zóny.

Varná zóna	Priemer dna indukčného riadu	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
4	120	160
Flexibilná zóna	220	220x400

Použitie indukčnej varnej dosky

Začíname variť

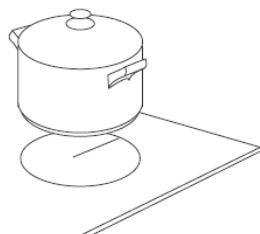
1. Dotknite sa ovládača  zapnutia/vypnutia.

Po zapnutí zaznie raz akustický signál, ovládač časovača zobrazí „CL“, ovládače varnej zóny zobrazia „00“, čo indikuje, že indukčná varná doska je v pohotovostnom režime.



2. Na zvolenú varnú zónu postavte vhodný riad.

- Uistite sa, že je dno riadu a varná doska čistá a suchá.

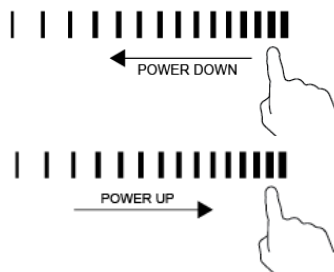


3. Dotknite sa voliča varnej zóny a indikátor zvolenej zóny začne blikať.



4. Nastavte výkon dotykom posuvného ovládača.

- Ak nezvolíte výkon do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Musíte začať opäť od kroku 1.
- Nastavenie teploty môžete upraviť kedykoľvek Počas varenia.



Ak na displeji bliká striedavo s nastaveným výkonom

Znamená to, že:

- neumiestnili ste riad na správnu varnú zónu, alebo
- nádoba nie je vhodná pre indukčné varenie, alebo
- nádoba je veľmi malá alebo nie je správne vystredená na varnej zóne.

Ak nepoužijete vhodnú nádobu, ohrev sa nespustí.

Displej sa automaticky vypne, ak do 1 minúty nepostavíte vhodnú nádobu na varnú dosku.

Po použití

1. Dotknite sa symbolu varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



2. Varnú zónu vypnite posunutím posuvného ovládača doľava. Uistite sa, že displej zobrazil „0“.



3. Celú varnú dosku vypnete stlačením ovládača zapnutia/vypnutia.



4. Upozornenie na horúci povrch


Symbol „H” sa zobrazí pri zóne, ktorá je horúca na dotyk. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ďalší ohrev, ak je varná zóna stále horúca.

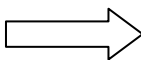
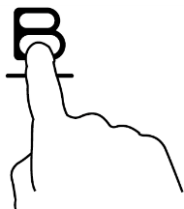


Použitie funkcie Boost

Aktivácia funkcie boost

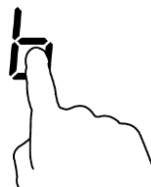
1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny.

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

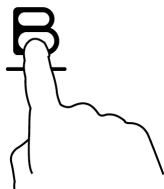


Zrušenie funkcie Boost

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



2. a: Dotknite sa ovládača boost „ **B** ”, potom sa varná zóna nastaví na pôvodnú hodnotu.
b: Dotknite sa posuvného ovládača, varná zóna sa nastaví na zvolenú úroveň.



alebo




- Funkcia môže fungovať na všetkých varných zónach.
- Varná zóna sa vráti na pôvodné nastavenie 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 sa na 15 po 5 minútach.

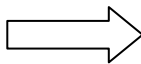
Použitie funkcie udržiavania teploty

Aktivovanie funkcie udržiavania teploty

1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny.

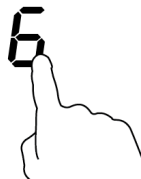


2. Dotknite sa a podržte symbol udržiavania teploty , indikátor zóny zobrazí „1“.




Zrušenie funkcie udržiavania teploty

1. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny.



2. a: Dotknite sa posuvného ovládača, potom sa varná zóna nastaví na zvolený výkon.

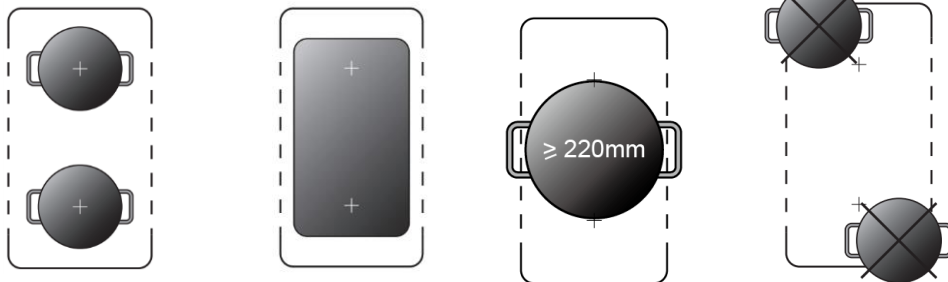


- b: Dotknite sa ovládača funkcie ako je  alebo B, potom sa varná zóna vráti na skôr nastavený výkon.

Flexibilná oblasť

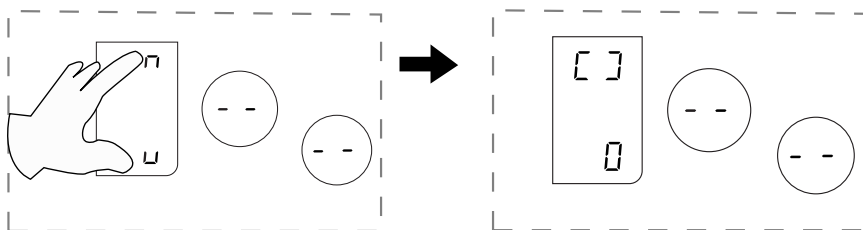
- Túto oblasť môžete použiť ako jednu zónu alebo dve rôzne zóny, podľa aktuálnej potreby.
- Flexibilná oblasť obsahuje dva nezávislé indukory, ktoré je možné ovládať nezávisle. Ak používate jednu zónu, ak presuniete riad z jednej zóny na druhú v rámci flexibilnej oblasti so zachovaním rovnakého výkonu zóny, časť nepokrytá riadom, sa automaticky vypne.
- Dôležité: Umiestnite riad do stredu jednej varnej zóny. V prípade veľkej nádoby, oválneho, obdĺžnikového tvaru a predĺženej nádoby ju musíte umiestniť do stredu varnej zóny pokrývajúc obidva symboly.

Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia riadu.



Ako jedna veľká zóna

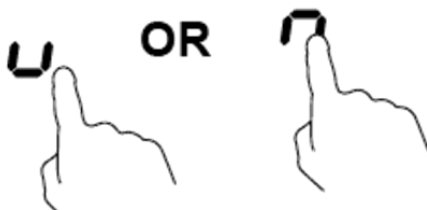
1. Na aktiváciu flexibilnej oblasti ako jednej veľkej zóny len stlačte príslušné tlačidlá.
2. Nastavenie výkonu funguje ako pri normálnej varnej zóne.
3. Ak presuniete panvicu z prednej do zadnej časti (alebo naopak), flexibilná oblasť automaticky zistí novú pozíciu a zachová rovnaké nastavenie výkonu.



4. Na pridanie ďalšieho riadu stlačte opäť príslušné tlačidlá, na zistenie riadu.

Ako dve nezávislé zóny

Na využitie flexibilnej oblasti ako dve nezávislé varné zóny s rôznym nastavením výkonu stlačte zodpovedajúce tlačidlá.




Uzamknutie ovládačov

- Môžete uzamknúť ovládacie prvky voči nežiaducemu použitiu (napríklad nechcené zapnutie deťmi).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem tlačidla zapnutia/vypnutia sú zablokované.

Uzamknutie ovládačov

Dotknite sa symbolu . Indikátor časovača zobrazí „Loc“.

Odomknutie ovládačov

1. Dotknite sa a podržte symbol .
2. Teraz môžete opäť používať varnú dosku ako obvyčajne.



Keď je varná doska v uzamknutom režime, všetky ovládače sú neaktívne okrem zapnutia/vypnutia, vždy môžete pomocou tohto ovládača v núdzovom prípade varnú dosku vypnúť, ale pred ďalšou obsluhou ju musíte odomknúť.

Ochrana pred prehriatím

Teplotný senzor monitoruje teplotu vo varnej dosky. Pri zistení nadmernej teploty sa indukčná varná doska automaticky vypne.

Detekcia malých predmetov

Keď ponecháte na varnej doske riad nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický riad (napr. hliníkový), alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidlička, kľúče), varná doska sa automaticky prepne po 1 minúte do pohotovostného režimu. Ventilátor pokračuje v chladení indukčnej varnej dosky ďalšiu 1 minútu.

Automatické vypnutie

Ďalšou bezpečnostnou funkciou varnej dosky je automatické vypnutie. To nastane, keď zabudnete vypnúť varnú zónu. Počiatočný čas do vypnutia je uvedený v tabuľke nižšie:

Výkon	Udržiavanie teploty	1~5	6~10	11~14	15
Počiatočná doba prevádzky (hodiny)	2	8	4	2	1

Po zložení riadu indukčná varná doska ihneď prestane hriať a automaticky sa vypne po 2 minútach.



Osoby s kardiostimulátorom musia použiť indukčnej varnej dosky konzultovať s lekárom.

Použitie časovača

Časovač môžete použiť dvomi rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho použiť ako minútku. V tomto prípade časovač po uplynutí nevypne žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho použiť na vypnutie varnej zóny po uplynutí nastavenej doby.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

Použitie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá.

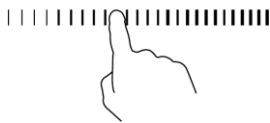
Poznámka: minútku môžete použiť aj keď nezvolíte žiadnu varnú zónu.

2. Dotknite sa ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „10“ a bliká „0“.



16

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

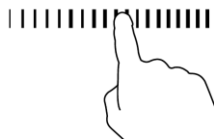


4. Dotknite sa opäť ovládača časovača, bliká „1“.



5. Nastavte čas pomocou posuvného ovládača (napr. 9),
teraz je nastavený čas 96 minút.

96



6. Po uplynutí nastavenej doby znie akustický signál
30 sekúnd a indikátor časovača zobrazí „00“.

00

Nastavenie časovača na vypnutie varných zón

Ak je časovač nastavený pre jednu zónu:

1. Ovládačom varnej zóny zvolte požadovanú varnú zónu,
pre ktorú chcete nastaviť časovač.



3. Dotknite sa ovládača časovača, na displeji časovača
sa zobrazí „10“ a bliká „0“.



16

3. Čas nastavte pomocou posuvného ovládača. (napr. 6)

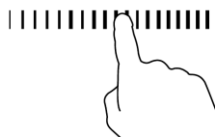


4. Dotknite sa opäť ovládača časovača, bliká „1“.



5. Nastavte čas posuvným ovládačom (napr. 9), teraz je nastavený čas 96 minút.

96



6. Po nastavení času začne ihneď čas plynúť.
Displej zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bliká 5 sekúnd.

96

POZNÁMKA: Vedľa zvolenej varnej zóny svieti červená bodka.

6.

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

00



Ak ste predtým aktivovali aj iné varné zóny, tie pokračujú v prevádzke.

Ak nastavíte časovač pre viac ako jednu varnú zónu:

1. Keď nastavíte časovač pre viac varných zón naraz, desatinná bodka zodpovedajúcej varnej zóny svieti. Minúty sa zobrazia na displeji časovača. Bodka zodpovedajúcej varnej zóny bliká.

15 3.
6.

(nastavenie 15 minút)

(nastavenie 45 minút)

2. Keď uplynie nastavený čas, zodpovedajúca varná zóna sa vypne. Potom sa zobrazí čas ďalšieho časovača a bliká bodka pre zodpovedajúcu varnú zónu.

30 6.

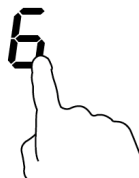
- Dotknite sa voliča varnej zóny, na displeji časovača sa zobrazí čas zodpovedajúcej varnej zóny.

Použitie ovládača krivky varenia

Túto funkciu môžete použiť na varenie vody a ako pripomienku na varenie.

Aktivácia funkcie krivky varenia

1. Dotknite sa voliča varnej zóny.



2. Dotknite sa symbolu krivky varenia , indikátor zóny zobrazí „2L“.

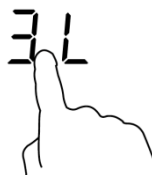
Dotknite sa ovládača krivky  opäť, indikátor zóny zobrazí „3L“.

Dotknite sa ovládača krivky  tretíkrát, indikátor zóny zobrazí „5L“.

Dotknite sa ovládača  štvrtýkrát, indikátor zóny zobrazí „0“.


Zrušenie funkcie krivky varenia

1. Dotknite sa voliča varnej zóny.




2. a: Dotknite sa posuvného ovládača, potom sa varná zóna nastaví na zvolený výkon.



b: Dotknite sa voliča funkcie  varná zóna sa nastaví na úroveň booster.

- Je dôležité, aby voda nebola veľmi horúca ani studená pri začiatku varenia,

pretože to ovplyvní konečný výsledok.

- Po uvarení vody zaznie séria akustických signálov a indikátor varnej zóny bliká. Potom krátko stlačte ovládač krivky varenia . Zobrazí sa úroveň výkonu 9.
- Funkcia je aktívna len na tretej varnej zóne.
- Používajte riad, ktorého priemer sa zhoduje s grafickým znázornením zvolenej zóny.
- Nepoužívajte liatinový riad.
- Nepoužívajte pokrývku.
- Pretože je aktívna funkcia boost tretej varnej zóny, štvrtá varná zóna je obmedzená.

Odporúčania k vareniu



Zvýšte pozornosť pri vyprážaní na oleji a tuku, pretože sa zahrievajú veľmi rýchlo, hlavne ak používate PowerBoost. Pri extrémne vysokej teplote sa môže olej a tuk náhle vznietiť a predstavuje vážne riziko požiaru.

Tipy k vareniu

- Keď začne jedlo vriieť, znížte nastavenie výkonu.
- Použitie pokrývky skracuje dobu varenia a šetrí spotrebu energie.
- Minimalizujte množstvo tuku a tekutiny na skrátenie doby varenia.
- Začnite variť na vysokom výkone, a keď je pokrm dostatočne ohriaty, znížte teplotu.

Dusenie, varenie ryže

- Dusenie nastáva pod bodom varu, okolo 85°C, keď sa bublinky príležitostne objavujú na povrchu varenej tekutiny. Je to kľúčom chutných polievok a dusených pokrmov, pretože chuť sa vyvíja bez prevarenia pokrmu. Pod bodom varu môžete variť ak pokrmy s vajíčkami a múkou zahustené omáčky.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorbnou metódou, môže vyžadovať vyššie ako najnižšie nastavenie pre zaistenie správneho uvarenia v odporúčanej dobe.

Pečenie steaku

Pečenie šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať pri izbovej teplote približne 20 minút.
2. Rozohrejte panvicu s hrubým dnom.

3. Potrite obidve strany steaku olejom. Kvapnite trochu oleja na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.
4. Počas pečenia steak raz otočte. Presná doba pečenia závisí od hrúbky steaku a ako ho chcete pripraviť. Doba môže byť od 2 do 8 minút na jednu stranu. Zatlačením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je prepečený.
5. Po dopečení nechajte steak jednu minútu odpočívať na teplom mieste.

Opekanie

1. Zvoľte wok alebo veľkú panvicu na opekanie vhodnú pre sklokeramickú varnú dosku.
2. Pripravte si ingrediencie. Opekanie bude rýchle. Ak pripravujete veľké množstvo, pripravujte pokrm vo viacerých menších porciách.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najskôr pripravujte mäso, odložte bokom a udržiavajte teplé.
5. Osmahnite zeleninu. Keď je horúca ale stále chrumkavá, znížte teplotu varnej zóny, do panvice vráťte mäso a pridajte omáčku.
6. Ingrediencie jemne zmiešajte a dôkladne prehrejte.
7. Ihneď podávajte.

Nastavenie výkonu

Nižšie uvedené výkony sú len informačné. Presná doba prípravy závisí od niekoľkých faktorov, vrátane riadu a množstva pripravovaného pokrmu. Experimentujte s indukčnou varnou doskou pre najvhodnejšie nastavenie.

Nastavenie výkonu	Vhodný na
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • jemný ohrev malých množstiev pokrmov • topenie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov • jemné dusenie • pomalý ohrev
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • ohrev • rýchle dusenie • varenie ryže
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • palacinky
12 - 14	<ul style="list-style-type: none"> • vyprážanie • varenie cestovín

15/P	<ul style="list-style-type: none"> • vyprážanie • opekanie • privedenie polievky do varu • varenie vody
------	---

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie varnej dosky (odtlačky prstov, škvrny, zvyšky jedla alebo škvrny bez cukru na varnej doske)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Aplikujte čistič na varné dosky, pokým je varná doska stále teplá (nie horúca!) 3. Opláchnite a vysušte čistou utierkou alebo papierovou utierkou. 4. Opäť zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúcej zóny“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Zvýšte pozornosť. • Tvrdé drôtenky, nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškrabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný pre sklokeramický povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škvrny.
Vyvreté pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickom povrchu.	<p>Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky, dbajte na horúcu varnú zónu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte napájanie varnej dosky. 2. Držte škrabku v uhle 30° na odstránenie nečistôt. 3. Nečistoty vyčistite pomocou utierky. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 časti „Bežné znečistenie“ vyššie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odstráňte roztavené látky alebo pokrmy s obsahom cukru čo najrýchlejšie. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké, alebo môžu trvale poškodiť povrch varnej dosky. <ul style="list-style-type: none"> • Riziko zranenia: po zložení ochranného krytu čepele sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Používajte so zvýšenou opatrnosťou a skladujte ju mimo dosahu detí.
Škvryny na dotykových ovládačoch.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nečistotu namočte. 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov vlhkou utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Opäť zapojte napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná doska môže vydať akustický signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.

Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčnú varnú dosku nie je možné zapnúť.	Nie je napájanie.	Skontrolujte, či je indukčná varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá. Skontrolujte, či nenastal výpadok elektrickej energie v domácnosti. Ak problém stále trvá, kontaktujte servisného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládače sú uzamknuté.	Odomknite ovládače. Vid' časť „Použitie varnej dosky“.
Ťažká obsluha dotykových ovládačov.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prstu.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sklo je poškrabané.	Drsný riad. Použili ste drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Vid' „Voľba správneho riadu“. Vid' „Starostlivosť a čistenie“.
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych materiálov rôzne vibrujú).	Je to úplne normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska hučí pri použití vysokého výkonu.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne a hučanie môže zmiznúť po znížení výkonu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske bráni v prehriatí elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to úplne normálne. Neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania počas chodu ventilátora.
Riad sa neheje a na displeji sa zobrazí $\geq \cup \leq$.	Indukčná varná doska nemôže detekovať riad, pretože nie je vhodný pre indukčné varenie. Indukčná varná doska nemôže detekovať riad, pretože je veľmi malý alebo nie je správne vystredený na varnej zóne.	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Vid' časť „Voľba vhodného riadu“. Vycentrujte riad a uistite sa, či zodpovedá veľkosti varnej zóny.

Indukčná varná doska alebo varná zóna sa nečakane sama vypne, znie akustický signál a zobrazí sa kód poruchy (štandardne sa strieda s jednou alebo dvomi číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Poznačte si kód poruchy, vypnite napájanie varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného servisného technika
---	--------------------	---

Zobrazenie kódu poruchy a kontrola

Ak nastane nejaká porucha, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného režimu a zobrazí príslušný kód:

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
F1-F6	Chybný teplotný senzor.	Kontaktujte dodávateľa.
F9-FA	Chybný teplotní senzor IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
FC	Prepojenie medzi zobrazovacou doskou a hlavnou doskou je chybné.	Kontaktujte dodávateľa.
E1/E2	Neštandardné napájanie.	Skontrolujte napájanie. Zapnite varnú dosku po obnovení štandardného napájania.
E3/E4	Vysoká teplota teplotného senzora sklokeramickej dosky.	Reštartujte varnú dosku po ochladení.
E5	Vysoká teplota senzora IGBT.	Reštartujte varnú dosku po ochladení.

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

Vyššie uvedené body popisujú bežné poruchy.

Nepokúšajte sa varnú dosku opravovať svojpomocne, aby ste zabránili možnému riziku.

Technické údaje

Varná doska	CFI 82
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220-240 V~
Výkon	7400 W
Rozmery spotrebiča h × š × v (mm)	770 x 520 x 60
Rozmery pre zabudovanie A × B (mm)	750 x 495

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

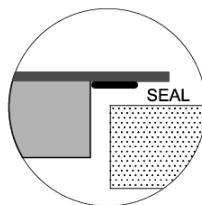
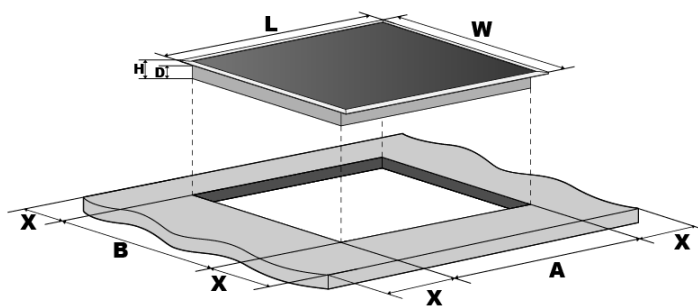
Inštalácia

Voľba miesta inštalácie

Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.

Na inštaláciu a použitie nechajte minimálne 5 cm voľného priestoru okolo otvoru varnej dosky.

Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je najmenej 30mm. Zvoľte teplu odolný materiál pracovnej dosky, aby ste zabránili deformácii spôsobenej teplom z varnej dosky.

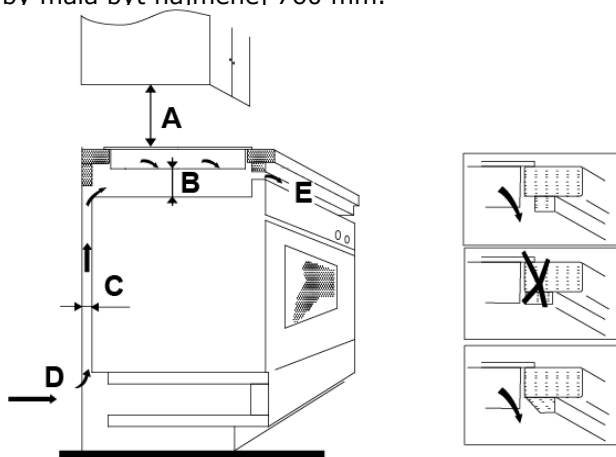


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750	495	50 mini

Vždy zaistíte dostatočné vetranie varnej dosky a neblokuje vstupné a výstupné vetracie otvory. Uistite sa, že je varná doska v dobrom stave.



Poznámka: bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou 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 min. 5 mm

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- pracovná doska je rovná a vo vnútri nie sú žiadne štrukturálne prepážky
- pracovná doska je zo žiaruvzdorného materiálu
- ak inštalujete varnú dosku nad rúru, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor
- inštalácia musí vyhovovať platným požiadavkám a štandardom
- musíte inštalovať vhodné odpájacie zariadenie poskytujúce úplné odpojenie od elektrickej siete, montované a umiestnené v súlade s platnými predpismi a smernicami.

Izolačný spínač musí poskytovať odstup medzi kontaktmi všetkých pólov najmenej 3 mm (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov)

- odpájací prepínač musí byť ľahko prístupný po inštalácii varnej dosky
- musíte dodržiavať platné stavebné zákony a predpisy ohľadne inštalácie
- okolo varnej dosky musí byť žiaruvzdorný a ľahko čistiteľný povrch (keramické dlaždice).

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

- prívodný kábel nie je prístupný cez zásuvku alebo skrinku pod varnou doskou
- vo vnútri skrinky je dostatok vzduchu na chladenie
- ak varnú dosku inštalujete nad zásuvku alebo skrinku, musíte pod varnú dosku inštalovať izolačné medzidno
- odpájací prepínač musí zostať po inštalácii spotrebiča ľahko prístupný

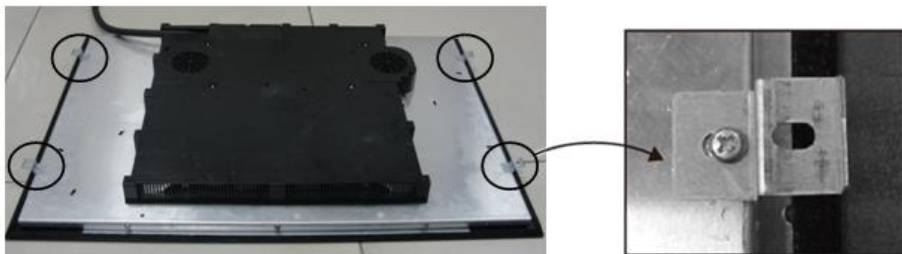
Pred použitím upevňovacích držiakov

Spotrebič postavte na stabilný, hladký povrch (použite obal). Na prvky vyčnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

Nastavenie pozície držiakov

Pripevnite varnú dosku k pracovnej doske pomocou 4 držiakov na dolnej strane varnej dosky (viď obrázok) po inštalácii.

Nastavte pozíciu držiaka s ohľadom na pracovnú dosku.



Upozornenia

1. Sklokeramickú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný servisný technik. V našom servise sú profesionáli. Nikdy sa ju nepokúšajte inštalovať svojpomocne.
2. Varnú dosku neinštalujte na chladiace zariadenie, umývačku riadu alebo rotačnú sušičku.
3. Varnú dosku inštalujte tak, aby mohlo teplo voľne unikať pre zlepšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena okolo a oblasť nad varnou doskou by mala byť z teple odolného materiálu.
5. Aby ste zabránili poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti



Varnú dosku musí k elektrickej sieti pripájať len kvalifikovaný technik.

Pred pripojením k elektrickej sieti skontrolujte, že:

1. elektrický systém v domácnosti je vhodný pre príkon varnej dosky.
2. napätie zodpovedá hodnote na výrobnom štítku.
3. napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na výrobnom štítku.

Pre pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry ani rozbočky, pretože to môže spôsobiť prehriatie a požiar.

Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75°C.



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

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

Napätie a frekvencia	Zapojenie vodiča				
380–415 V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 •	4 • N	5 • ⏏
	Čierny	Hnedý		Modrý	Žltý/zelený
220–240 V~	1 •	2 • L	3 •	4 • N	5 • ⏏
	Čierny a Hnedý		Modrý	Žltý/zelený	

- Ak je kábel poškodený alebo je nutné ho vymeniť, túto činnosť musí vykonať kvalifikovaný technik pomocou špeciálneho náradia.
- 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.



LIKVIDACE:
Nelikvidujte tento
spotřebič ako
netriedený komunálny
odpad. Je nutný
separovaný zber pre
špeciálne
zaobchádzanie.

Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2012/19/EU 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 the 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 kuhalno ploščo iz električnega omrežja (s pomočjo stikala na zidu) in se obrnite na najbližji pooblaščen servis.
- Pred čiščenjem in vzdrževalnimi deli izklopite kuhalno 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 povzročilo 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,

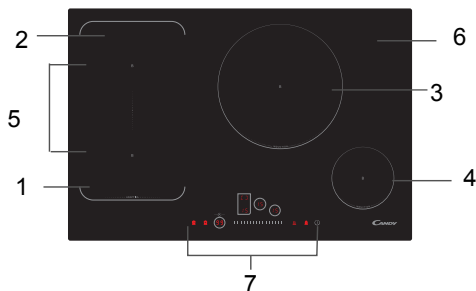
hvala, da ste se odločili za nakup naše indukcijske kuhalne plošče.

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.

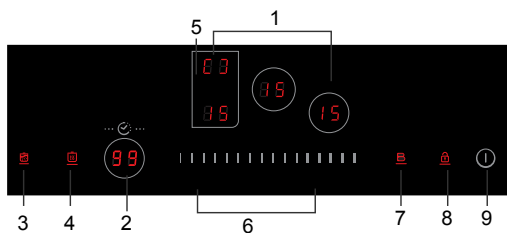
Pogled od zgoraj

Opis kuhalne plošče



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

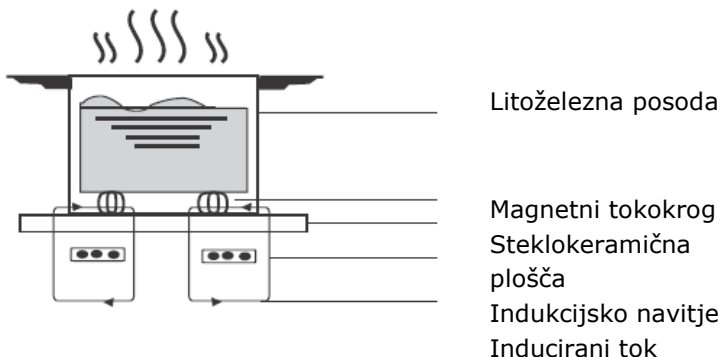
Stikalna plošča



1. Tipke za izbiranje kuhališč
2. Tipka za programsko uro
3. Tipka za nadzor vrenja
4. Tipka za ohranjanje toplote
5. Tipka za prilagodljivo kuhališče
6. Drsnik za nastavljanje moči/programske ure
7. Tipka booster (segrevanje z ojačano močjo)
8. Zaklepanje tipk
9. Tipka za vklop/izklop ON/OFF

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.

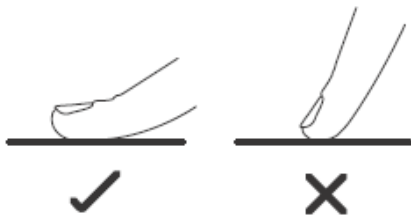


Pred prvo uporabo vaše nove inducijske kuhalne plošče

- Pozorno preberite ta navodila, še posebej poglavje o varnostnih opozorilih.
- Odstranite zaščitno folijo, če je vaša indukcijka 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. kuhalic 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.

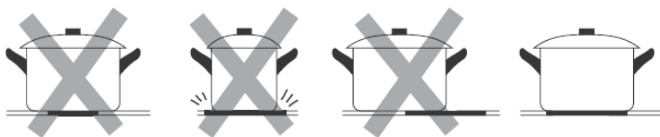
• Neprimerna je posoda, izdelana iz naslednjih materialov: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika, lončena posoda.



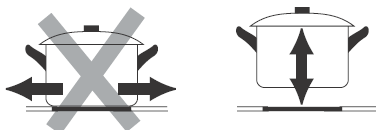
Ne uporabljajte posode z okrušenimi robovi ali ukrivljenim dnom.



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.




Ustrezna posoda

Kuhališča se do neke mere samodejno prilagodijo premeru posode, v kateri kuhate. Pomembno pa je, da premer dna posode ni manjši od najmanjšega dovoljenega za izbrano kuhališče. Za največjo učinkovitost kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča.

Kuhališče	Premer dna posode, primerne za indukcijo	
	Najmanj (mm)	Največ (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
4	120	160
Prilagodljivo kuhališče	220	220x400

Uporaba indukcijske kuhalne plošče

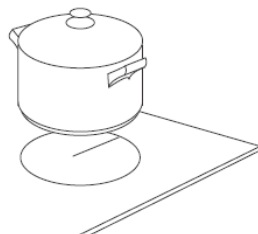
Kako začeti

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

Ko vklopite kuhališče, se zvočni signal oglasi enkrat. Na prikazovalniku programske ure se prikaže napis " CL ", na prikazu za izbrano kuhališče se prikaže " 00, kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča v stanju pripravljenosti.



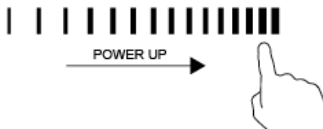
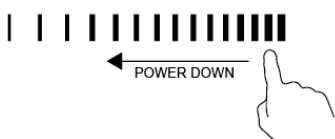
2. Na izbrano kuhališče postavite ustrezno posodo
 - Prepričajte se, da sta tako dno posode kot tudi površina kuhališča čista in suha.



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.



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 za kuhališče, ki ga želite izklopiti.



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



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.

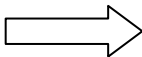
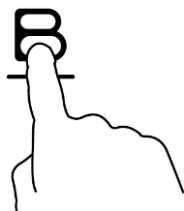


Segrevanje z ojačano močjo (Boost)

Aktiviranje funkcije Boost

1. Dotaknite se tipala za izbiranje kuhališč.


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



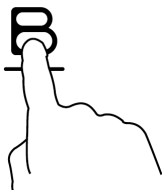
Preklic funkcije Boost

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.



OR




- 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.

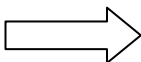
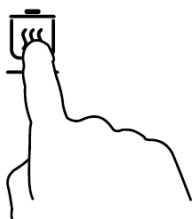
Funkcija za ohranjanje toplote

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 tipke za izbiranje kuhališča.

2. a: Dotaknite se drsnika in kuhališče se preklopi na prej izbrano stopnjo.

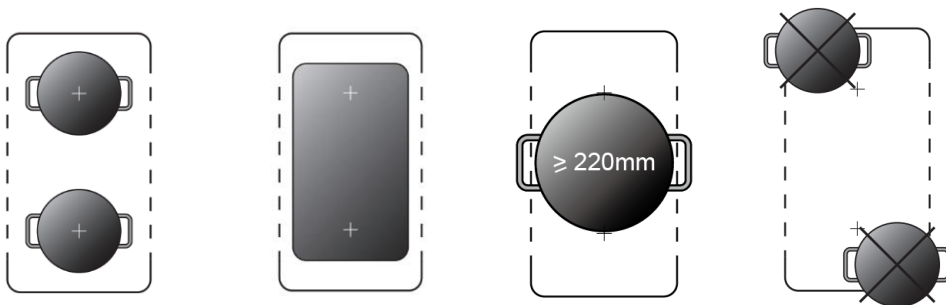


b: Če se dotaknete tipke  ali B, se kuhališče preklopi na prej izbrano stopnjo.

PRILAGODLJIVO KUHALIŠČE

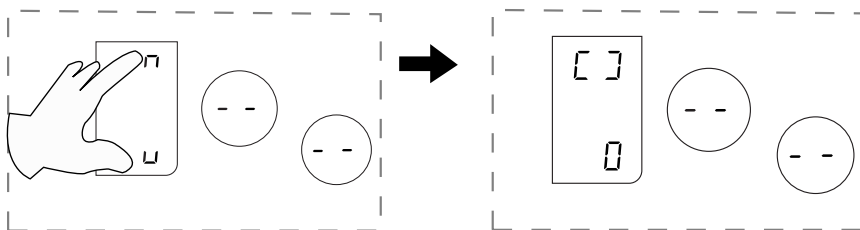
- To kuhališče lahko uporabljate kot enojno kuhališče ali kot dve ločeni kuhališči, odvisno od vaših potreb.
- Prilagodljivo kuhališče tvori dva neodvisna induktorja, ki ju lahko upravljate ločeno. Če deluje prilagodljivo kuhališče kot enojno, lahko pomaknete posodo z ene strani prilagodljivega kuhališča na drugo, kjer se kuhanje nadaljuje z isto močjo kot je bila nastavljena na delu kuhališča, kjer je bila posoda prej, medtem ko se del kuhališča, ki ni več pokrit s posodo, 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

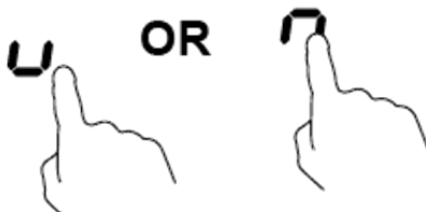


Uporaba kot veliko kuhališče

1. Ko želite aktivirati prilagodljivo kuhališče kot enojno površino, enostavno pritisnite na ustrezno tipko.
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, znova pritisnite na ustrezno tipko, 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, pritisnite na ustrezno tipko.


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 "Loc "

Odklepanje stikalne plošče

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



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

Zaščita pred pregrevanjem

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

Zaznavanje majhnih predmetov

Če na kuhhalno 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 kuhhalno 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 tipke za programsko uro;
na prikazovalniku programske ure se prikaže številka "10",
"0" pa utripa.



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

16

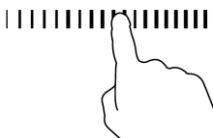


4. Znova se dotaknite tipala za programsko uro,
"1" začne utripati



5. S pomočjo drsnita nastavite ustrezen čas (npr. 9). Zdaj ste nastavili čas 96 minut.

96



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

00

Izklop kuhališč s pomočjo programske ure

Če je programska ura nastavljena za eno kuhališče:

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



2. Dotaknite se tipala za programsko uro.

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



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

16

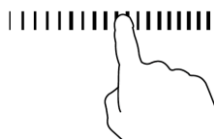


4. Znova se dotaknite tipala za programsko uro:
"1" utripa.



5. Znova se dotaknite drsnika in nastavite čas, (npr.5); zdaj je nastavljen čas 96 minut.

96



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

96

5

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

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

00



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

Če je programska ura nastavljena za več kuhališč:

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
6.

(nastavljen čas 15 minut)

(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.

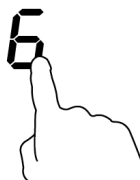
- Če se dotaknete tipala za izbiranje kuhališč, se prikaže čas, nastavljen za to kuhališče..


Tipka za nadzor vrenja

Ta funkcija vam omogoča segrevanje vode do vrelišča in vas opozori, ko voda zavre.

Aktiviranje funkcije za nadzor vrenja


1. Dotaknite se tipke za izbiranje kuhališča.



2. Dotaknite se tipke za nadzor vrenja , na prikazovalniku za izbrano kuhališče se prikaže "2L".

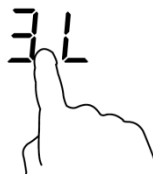
Če se **znova** dotaknete iste tipke , se na prikazovalniku za izbrano kuhališče prikaže vrednost "3L".

Če se **tretjič** dotaknete iste tipke , se na prikazovalniku za izbrano kuhališče prikaže vrednost "5L".

Če se **četrtrič** dotaknete iste tipke , se na prikazovalniku za izbrano kuhališče prikaže vrednost "0".

Preklic funkcije za nadzor vrenja


1. Dotaknite se tipke za izbiranje kuhališča



a: Dotaknite se drsnika in kuhališče se preklopi na stopnjo, ki ste jo izbrali



b: Če se dotaknete tipke **B**, s tem aktivirate segrevanje s pojačano močjo.

- Pomembno je, da ob začetku segrevanja do vrelišča voda ni ne prevroča ne prehladna, saj bi to vplivalo na končni rezultat.
- Ko voda zavre, se zasliši vrsta zvočnih signalov in indikator za kuhališče utripa. Za trenutek pritisnite na tipko za nadzor segrevanja do vrenja  Prikaže se privzeta stopnja moči - 9.
- Funkcija je na voljo samo za 3. kuhališče.
- Uporabite posodo enakega premera kot je premer kuhališča.
- Litoželezna posoda ni primerna za ta namen.
- Posode ne pokrijte s pokrovko.
- Če je aktivirana funkcija segrevanja z ojačano močjo za 3. kuhališče, je moč 4. kuhališča omejena.

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 sprostí 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. Takoj postrežite.

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	<ul style="list-style-type: none">• počasno segrevanje manjše količine živil• taljenje čokolade, masla in jedi, ki se hitro prismojijo• počasno kuhanje na šibkem ognju• počasno segrevanje
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• pogrevanje• malo hitrejše počasno kuhanje• kuhanje riža
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• palačinke
12- 14	<ul style="list-style-type: none">• praženje• kuhanje testenin
15/P	<ul style="list-style-type: none">• 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)	<ol style="list-style-type: none">1. Izklopite kuhhalno ploščo iz električnega omrežja.2. Medtem ko je kuhhalna ploščo 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.	<ul style="list-style-type: none">• Ko je kuhhalna ploščo 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

<p>Madeži od prekipelih jedi, staljene snovi in razlite jedi/tekočine z vsebnostjo sladkorja na steklokeramiki</p>	<p>Take snovi morate takoj odstraniti s strgalom ali drugim pripomočkom, primernim za čiščenje indukcijske steklokeramične kuhalne plošče. Bodite previdni, če so kuhališča še vroča!</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 previdno; stgalo vedno shranite na varno, izven dosega otrok
<p>Tekočina, razlita po stikalni plošči</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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!

<p>Posoda se ne segreva, na prikazovalniku se prikaže simbol  .</p>	<p>Indukcijska kuhalna plošča ne zazna posode, ker ta ni primerna za indukcijsko kuhanje.</p> <p>Indukcijska kuhalna plošča ne zazna posode, ker je ta premajhna, ali je niste postavili pravilno – na sredino kuhališča.</p>	<p>Uporabite posodo, ki je primena za kuhanje na indukcijski kuhalni plošči. Preverite navodila v poglavju 'Izbiranje ustrezne posode'.</p> <p>Postavite posodo na sredino kuhališča in se prepričajte, da se dno po velikosti prilega premeru kuhališča.</p>
<p>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).</p>	<p>Tehnična okvara.</p>	<p>Zabeležite si kodo okvare (črko in številko), izklopite indukcijsko kuhalno ploščo iz električnega omrežja in se obrnite na najbližji pooblaščen servis.</p>

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:

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 v povezavi med prikazovalno ploščo in glavno ploščo.	Obrnite se na dobavitelja
E1/E2	Neustrezna priključna napetost	Preverite vrednost napetosti v električnem omrežju. Ko je vzpostavljena normalna napetost, znova priključite kuhalno ploščo.
E3/E4	Visoka temperature senzorja za steklokeramično ploščo.	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, in jo nato znova vklopite.
ES	Visoka temperature senzorja IGBT	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, in jo nato znova vklopite.

Če gre za napako v enem delu prilagodljivega kuhališča, uporaba prilagodljivega kuhališča v celoti ni mogoča.

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	CFI 82
Število kuhališč	4 kuhališča
Priključna napetost	220-240V~
Priključna moč	7400W
Mere aparata G×Š×V(mm)	770X520X60
Vgradne mere A×B (mm)	750X495

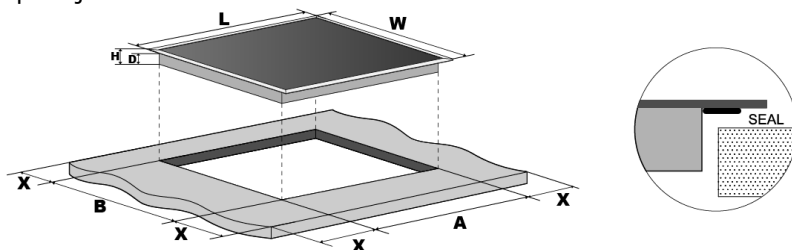
Podani so približni podatki o teži in merah. Pridržujemo si pravico do morebitnih sprememb podatkov brez predhodnega obvestila zaradi stalnih izboljšav naših izdelkov.

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:

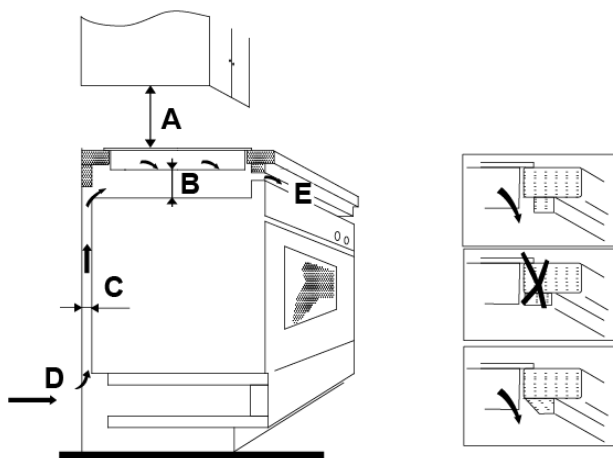


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750	495	50 mini

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 kuhhalno 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 kuhhalne plošče preverite naslednje:

- Izrez v kuhinjskem pultu mora biti pravokoten, kuhinjski pult pa povsem raven. Prostor, potreben za vgradnjo kuhhalne plošče, mora biti povsem prazen.
- Kuhinjski pult mora biti izdelan iz na vročino odpornega materiala.
- Če bo kuhhalna 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 kuhhalne 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 materiale, ki jih je enostavno čistiti (npr. keramične ploščice).

Po vgradnji kuhalne plošče se prepričajte o naslednjem:

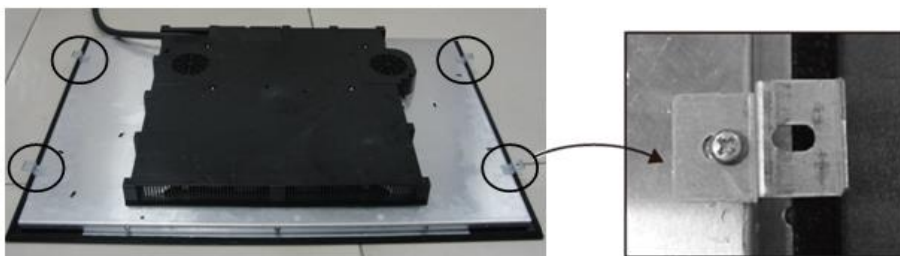
- Priključni električni kabel ne sme biti dostopen (npr. ko so vrata omarice pod kuhalno ploščo odprta, ali ko so predali odprti).
- Do spodnjega dela kuhalne plošče mora biti omogočen zadosten dotok zunanjega zraka.
- Če je kuhalna plošča vgrajena nad predal ali kuhinjsko omarico, mora biti pod kuhalno 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 tabli 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:

Sicherheitswarnungen

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

Installation

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie jegliche Arbeiten oder Wartungen daran vornehmen.
- Der Anschluss an eine vorschriftsgemäße Erdung ist verpflichtend.
- Änderungen an der Installation dürfen nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Nichtbeachtung dieser Maßnahme kann zu Stromschlägen oder dem Tode führen.

Schnittgefahr

- Vorsicht – die Plattenkanten sind scharf.
- Unvorsichtiges Handeln kann zu Verletzungen oder Schnitten führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen vor der Installation oder Verwendung dieses Geräts.
- Es sollten zu keiner Zeit brennbares Material oder brennbare Produkte auf dem Gerät

abgestellt werden.

- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person zur Verfügung, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, da dies Ihre Installationskosten reduzieren könnte.
- Um Gefahren zu vermeiden muss dieses Gerät gemäß dieser Anleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß von einer entsprechend qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Netz angeschlossen werden, welches einen Schutzscharter hat, der eine komplette Trennung von der gesamten Stromversorgung ermöglicht.
- Bei inkorrektter Installation des Geräts können die Gewährleistungs- oder Haftpflichtansprüche verfallen.

Betrieb und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder eingerissenen Kochfeld. Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gebrochen oder gerissen sein sollte, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung (Wandschalter) und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen oder

Warten an der Wand aus.

- Nichtbeachtung dieser Maßnahme kann zu Stromschlägen oder dem Tode führen.

Gesundheitsgefahren

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Allerdings müssen Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie Insulinpumpen) ihren Arzt oder Implantat-Hersteller konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zum Tode führen.

Gefahr bei heißer Oberfläche

- Während der Benutzung können einige zugängliche Teile des Geräts heiß genug werden, um Verbrennungen zu verursachen.
- Vermeiden Sie es, - außer mit geeignetem Kochgeschirr - mit Ihrem Körper, Ihrer Kleidung oder anderen Gegenständen in Berührung mit dem Induktionsglas zu kommen, bis die Oberfläche kalt ist.
- Achtung: Magnetisierbare Gegenstände, die Sie am Körper tragen, können in der Nähe des Geräts heiß werden. Schmuck aus Gold oder Silber ist hiervon nicht betroffen.

- Halten Sie Kinder fern.
- Griffe von Kochtöpfen können heiß werden. Passen Sie auf, dass Topfgriffe nicht über andere Kochzonen ragen, die an sind. Halten Sie Topfgriffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachtung dieser Maßnahmen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Schnittgefahr

- Die messerscharfe Klinge des Kochfeld-Schabers ist ungeschützt, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist. Behandeln Sie diesen mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie diesen stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Unvorsichtiges Handeln kann zu Verletzungen oder Schnitten führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt wenn es im Einsatz ist. Überkochen verursacht Rauch und fettige Überschüsse, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie niemals Ihr Gerät als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Kochfeld liegen.
- Stellen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts oder lassen Sie diese dort liegen, da sie durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden.
- Verwenden Sie niemals Ihr Gerät zum Erwärmen oder Aufheizen des Raumes.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch immer die

Kochzonen und das Kochfeld, wie in diesem Handbuch beschrieben, aus (z.B. wenn Sie die Touch-Steuerung verwenden). Verlassen Sie sich nicht darauf, dass die Topferkennungsfunktion, die Kochzonen automatisch ausschaltet, wenn Sie die Töpfe entfernen.

- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder zu klettern.
- Lagern Sie keine, für Kinder interessante Gegenstände auf dem Gerät. Kinder könnten auf das Kochfeld klettern und sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht alleine oder unbeaufsichtigt in der Umgebung, in der das Gerät verwendet wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die sie in der Benutzung des Geräts einschränkt, sollten eine verantwortungsvolle und kompetente Person haben, die sie in die Verwendung einweist. Der Verantwortliche sollte davon überzeugt sein, dass das Gerät von der Person ohne Gefahr für sich oder sein Umfeld verwendet werden kann.
- Reparieren oder ersetzen Sie Teile des Geräts nicht, sofern dies nicht ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen ist. Alle sonstigen Instandhaltungsmaßnahmen müssen

von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

- Keine Dampfreiniger zur Reinigung verwenden
- Keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld stellen oder darauf fallen lassen.
- Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.
- Keine Töpfe mit rauen Oberflächen verwenden oder über das Glas des Induktionsfelds ziehen, da dies das Glas beschädigen könnte.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder ähnliches, um Ihre Kochfläche zu reinigen, da diese das Glas zerkratzen.
- Schäden am Netzkabel dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Betrieb im Haushalt vorgesehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie eine angemessene Aufsicht für die ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts in einer sicheren Weise und die Gefahren zu verstehen gegeben bekommen haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem

Herd mit Fett und Öl kann gefährlich sein und Feuerentstehung verursachen. Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie den Herd aus und bedecken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

- Metallische Gegenstände, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfläche platziert werden, um deren Erhitzung zu vermeiden.
- Schalten Sie nach Gebrauch das Kochfeld per Hand aus und verlassen Sie sich nicht darauf, dass die Topferkennungsfunktion die Kochzonen automatisch ausschaltet, wenn Sie die Töpfe entfernen.
- Das Gerät sollte nicht durch einen externen Timer oder eine Fernbedienung gesteuert werden.

Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfelds.

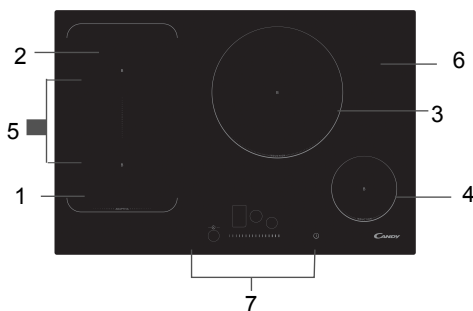
Wir empfehlen Ihnen sich Zeit zu nehmen diese Anweisung / Installationsanleitung zu lesen, um zu verstehen, wie man das Gerät richtig installiert und betreibt.

Zur Installation lesen Sie bitte den Installationsabschnitt.

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise sorgfältig vor dem Gebrauch und bewahren Sie diese Anleitung für die Zukunft auf.

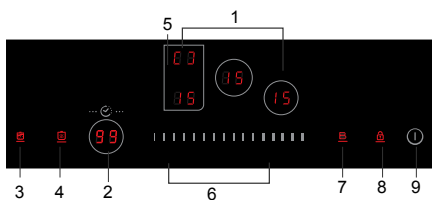
Produktübersicht

Ansicht von Oben



1. max. 1800/3000 W Kochzone
2. max. 1800/3000 W Kochzone
3. max. 3000/4000 W Kochzone
4. max. 1400/2000 W Kochzone
5. Flexible Kochzone. 3000/4000 W
6. Glassplatte
7. Bedienfeld

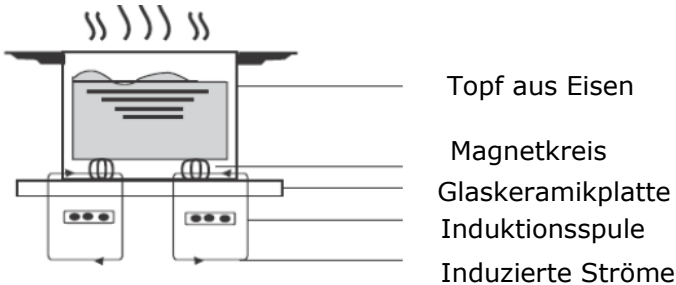
Bedienfeld



1. Kochzonen-Auswahl-Steuerung
2. Zeitkontrolle
3. Koch-Anzeige Steuerung
4. Warmhaltefunktion
5. Flexible Kochzonen-Steuerung
6. An-Aus / Timer Schieberegler
7. Booster Funktion
8. Sperrtasten Funktion
9. AN/AUS Taste

Ein Wort zum Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnik. Es funktioniert mit elektromagnetischen Schwingungen, die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, anstatt indirekt erst die Glasplatte zu erwärmen. Das Glas wird nur heiß, weil die Pfanne es unter Umständen aufwärmt.

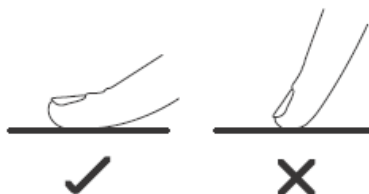


Vor der Benutzung Ihres neuen Induktionskochfelds

- Lesen Sie dieses Handbuch, mit besonderer Kenntnis die Rubrik 'Sicherheitshinweise'.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die noch an Ihrem Induktionsfeld sein könnten.

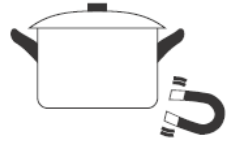
Benutzung der Touch-Bedienung

- Die Steuerung reagiert auf Berührung, sodass Sie keinen Druck anwenden müssen.
- Verwenden Sie die ganze Fingerkuppe, nicht die Spitze.
- Sie werden einen Signalton hören, wenn eine Berührung registriert wurde.
- Stellen Sie sicher, dass die Kontrollen immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z.B. ein Tuch) darauf liegen. Selbst ein dünner Wasserfilm kann es erschweren, die Kontrollen zu bedienen.



Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs

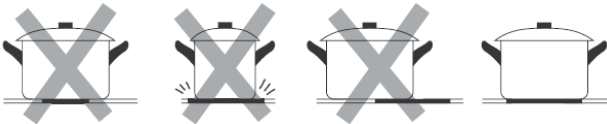
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem induktionsgeeigneten Boden. Beachten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder dem Boden, der Pfanne.
- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnet-Test durchführen. Bewegen Sie einen Magneten am Boden der Pfanne. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Füllen Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie prüfen wollen.
 2. Folgen Sie den Schritten unter 'Kochen starten'.
 3. Wenn **<ICON>** nicht auf dem Display aufleuchtet und das Wasser sich erwärmt, ist die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: purer Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetfuß, Glas, Holz, Porzellan, Keramik, und Steingut.



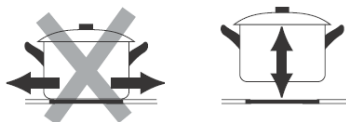
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einer gekrümmten Basis.



Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas sitzt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Pfannen, deren Durchmesser so groß ist, wie auf der Markierung der ausgewählten Zone. Wenn Sie einen etwas größeren Topf benutzen, wird die Energie mit ihrem maximalen Wirkungsgrad eingesetzt. Wenn Sie einen kleineren Topf benutzen, könnte die Effizienz niedriger als erwartet ausfallen. Töpfe kleiner als 140 mm könnten von dem Herd nicht erkannt werden. Platzieren Sie den Topf immer in der Mitte der Kochzone.



Pfannen immer vom Induktionsfeld heben – nicht schieben, das könnte das Glas zerkratzen.



Abmessungen der Pfanne

Die Kochzone passt sich, allerdings nicht unbegrenzt, automatisch an den Durchmesser der Pfanne an. Der Boden der Pfanne muß allerdings einen Minimum-Durchmesser haben, welcher der entsprechenden Kochzone entspricht. Platzieren Sie den Topf immer in der Mitte der Kochzone, um Ihr Kochfeld optimal zu nutzen.

Kochzonen	Der Boden-Durchmesser von Induktions-Kochgeschirr	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
4	120	160
Flexible Zone	220	220x400

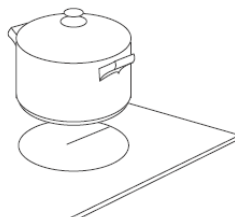
Benutzung Ihres Induktionskochfelds

Mit dem Kochen beginnen

1. Berühren Sie die AN/AUS **<ICON>**-Taste.
Nach dem Einschalten ertönt der Signalton einmal, die Timer Anzeige zeigt " CL " , die Kochzonen-Auswahl-Funktion zeigt " 00, an, was darauf hinweist, dass das Induktionsfeld im Stand-By-Modus ist.



2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
 - Achten Sie darauf, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

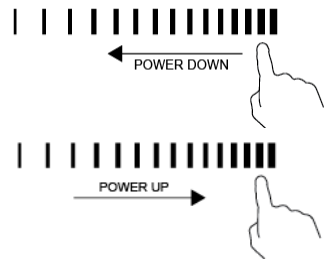


3. Wenn Sie die Kochzonen-Taste berühren, wird eine Anzeige neben der Taste aufblinken.



4. Stellen Sie die Kochstufe ein, indem Sie den Schieberegler bedienen.

- Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute eine Kochstufe wählen, schaltet sich das Kochfeld von alleine aus. Sie müssen dann mit Schritt 1 neu beginnen.
- Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern.



Schwächer Stärker

Wenn das Display dieses Symbol <ICON> und nicht die Temperatureinstellungen anzeigt

Dies bedeutet:

- Sie haben die Pfanne nicht auf der richtigen Kochzone platziert oder,
- die Pfanne, die Sie benutzen, ist nicht für Induktionskochen geeignet oder,
- die Pfanne ist zu klein oder nicht zentral auf der Kochzone platziert.

Es erfolgt keine Aufheizung wenn keine geeignete Pfanne auf der Kochzone steht. Das Display schaltet sich automatisch nach 1 Minute aus, wenn kein geeignete Pfanne auf dem Kochfeld steht.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie über die Heizzonen-Auswahl den Bereich, den Sie Ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus durch Schieben des Regler nach links auf " ". Stellen Sie sicher, dass das Display dann "0" anzeigt.



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den ON/OFF Schalter berühren.



4. Vorsicht vor heißen Flächen

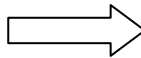
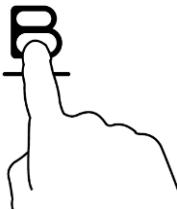
"H" zeigt an, welche Kochzonen heiß sind. Es wird nicht mehr angezeigt, wenn die Fläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen erhitzen wollen, benutzen Sie die bereits heiße Fläche.



Benutzung der Booster-Funktion

Aktivieren der Booster-Funktion

1. Das Berühren der Kochzonen-Auswahl-Steuerung
2. Wenn Sie die Booster-Funktion **<ICON>** betätigen, zeigt die Leistungsanzeige "b" an und das Kochfeld erreicht Maximum Power.

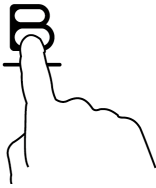


Abbrechen der Booster-Funktion

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahl-Funktion
Bei der Sie die Booster-Funktion abbrechen möchten.



2. a: Berühren Sie die Booster-Funktion "<ICON>", dann stellt sich der Kochbereich auf die Ausgangsstellung zurück.
 b: Berühren des Schiebreglers, dann stellt sich der Kochbereich wieder auf dem Bereich ein, den Sie gewählt haben.



ODER

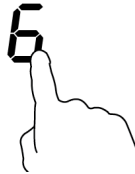


- Dies funktioniert in jeder Kochzone.
- Die Kochzone wird nach 5 Minuten wieder auf die Ursprungseinstellung Zurückschalten.
- Solange die Booster-Funktion des 1. Kochfeldes aktiviert ist, bleibt das 2. Kochfeld automatisch unter Bereich 2. Und umgekehrt ebenfalls.
- Wenn die ursprüngliche Temperatureinstellung auf 0 steht, wird es 5 Min. dauern bis, bis sie wieder 15 erreicht.

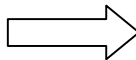
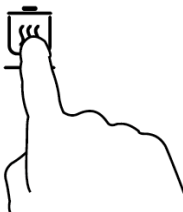
Warmhalte-Funktion

Warmhalte-Funktion aktivieren

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahl-Funktion



2. Durch Berühren der Warmhalte-Funktion <ICON>, zeigt die Kochfeldanzeige "I".





Warmhalte-Funktion deaktivieren

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahl-Funktion



2. a: Berühren des Schiebereglers, dann stellt sich der Kochbereich wieder auf dem Level ein, den Sie gewählt haben.

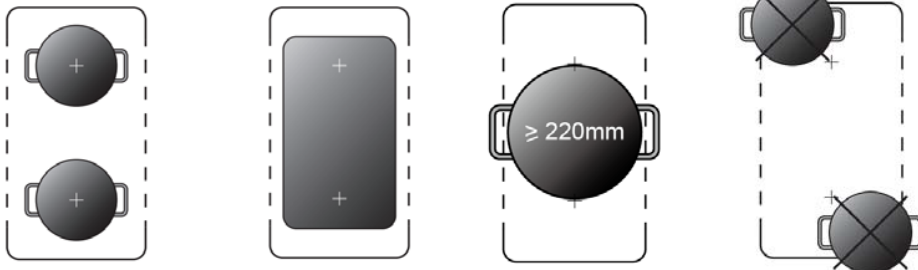


b: Durch Berühren der Funktions-Steuerung  oder  , stellt sich der Kochbereich wieder auf dem Level ein, den Sie gewählt haben.

Flexible Kochzone

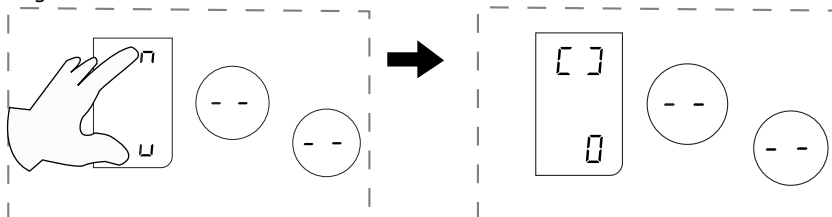
- Diese Fläche kann als eine Kochzone oder als zwei unabhängige Kochzonen eingestellt werden
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktionsflächen, die einzeln gesteuert werden können. Wird ein Topf oder eine Pfanne bei Nutzung einer Kochzone innerhalb des flexiblen Bereichs auf eine andere Kochzone bewegt, dann wird dort dieselbe Temperatureinstellung beibehalten wie auf der ursprünglich genutzten Kochzone. Der Teil, der nicht mehr durch Kochgeschirr bedeckt wird, wird abgeschaltet.
- Wichtig : Platzieren Sie das Kochgeschirr immer in der Mitte der Einzel-Kochzone. Bei grossen, ovalen, rechteckigen oder langen Pfannen bitte sicherstellen, dass diese in der Mitte der Kochzone stehen und beide Logos bedecken.

Beispiele für richtiges und falsches Plazieren von Pfannen.



Als grosse Kochzone

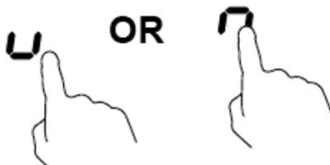
1. Um die flexible Kochzone als eine zentral zu steuernde Einheit zusammenzuschalten, drücken Sie die entsprechenden Tasten.
2. Die Power Einstellung funktioniert wie jeder andere Bereich auch.
3. Bei Verschieben der Pfanne im flexiblen Bereich von vorn nach hinten oder umgekehrt, wird automatisch die Position erfasst und die gleiche Temperatur eingestellt.



4. Um eine zusätzliche Pfanne zu nutzen, drücken Sie auf die vorhergesehenen Tasten, um das neue Kochgeschirr zu aktivieren.

Zwei unabhängige Kochzonen

Um den flexiblen Bereich als zwei separate Kochzonen zu nutzen, drücken Sie die entsprechenden Tasten.



Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Steuerung sperren, um ungewollte Verwendung zu verhindern (z.B. dass Kinder versehentlich die Kochzonen anstellen).
- Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, sind alle Steuerelemente, mit Ausnahme der ON/OFF-Taste, deaktiviert.

Sperren

Drücken Sie die Taste **<ICON>** . Die Timer-Anzeige zeigt "Loc" an.

Entsperren

1. Touch and hold the Sperrtasten Steuerung **<ICON>** for a while.
2. Jetzt können Sie Ihr Kochfeld benutzen.

Wenn das Kochfeld im Sperr-Modus ist, sind alle Kontrollen deaktiviert, außer der ON/OFF Tasten, Sie können die Induktion immer mit ON/OFF im Notfall ausschalten, aber Sie sollten es vor der nächsten Inbetriebnahme erst entsperren

Überhitzungs-Schutz

Ein Temperatur-Sensor überwacht die Temperatur innerhalb des Kochfelds. Wenn eine zu hohe Temperatur gemessen wird, beendet das Induktionsfeld automatisch den Betrieb.

Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn eine ungeeignete Größe oder eine unmagnetische Pfanne (z.B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (wenn z.B. ein Messer, Gabel oder Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen gelassen, schaltet sich das Kochfeld automatisch nach einer Minute in den Standby-Modus. Das Gebläse wird das Induktions-Kochfeld für eine weitere Minute herunter kühlen.

Automatischer Abschaltungsschutz

Die automatische Ausschaltfunktion ist ein Sicherheitsschutz für Ihr Kochfeld. Es schaltet sich automatisch aus, wenn Sie vergessen, es auszuschalten. Die Standard-Arbeitszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle:

Leistungsstufe	Wärmen	1~5	6~10	11~14	15
Standard-Zeit	2	8	4	2	1

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionsfeld sofort die Erhitzung stoppen und das Kochfeld sich automatisch nach 2 Minuten ausschalten.

Menschen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Zeitschaltuhr verwenden. In diesem Fall werden die Kochzonen nicht automatisch nach Ablauf der Zeit ausgeschaltet.
- Sie können ihn so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet werden, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Zeitschaltuhr

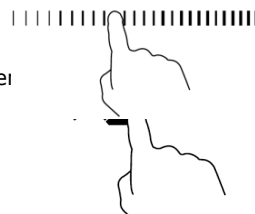
Wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Kurzzeitwecker auch ohne die Auswahl einer Kochzone verwenden.

2. Timer-Steuerung berühren, es wird dann im Timer-Display die "10" angezeigt und die "0" blinkt.



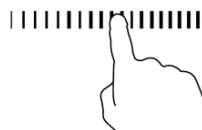
3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Schieberegler berühren



4. Timer-Steuerung nochmals berühren, die "1" beginnt zu blinken

5. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Schieberegler berühren. (s.Beisp. 9), nun ist der Timer auf 96 Minuten eingestellt.

96



6. Ein Warnton wird 30 Sekunden ein Signal geben und die Timer-Anzeige zeigt "00" an, wenn die Einstellung beendet ist.

00

Einstellung des Timers, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten

Wenn der Timer auf einer Zone eingestellt ist:

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahl-Steuerung der Zone, bei der Sie den Timer einstellen möchten.

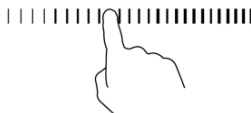


2. Timer-Steuerung berühren, es wird dann im Timer-Display die "10" angezeigt und die "0" blinkt.



16

3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Schieberegler berühren. (s.Beisp. 6)

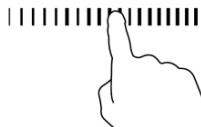


4. Timer-Steuerung nochmals berühren: die „1“ blinkt auf.



5. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Schieberegler berühren. (s.Beisp. 9), nun ist der Timer auf 96 Minuten eingestellt.

96



6. Nach Einstellen der Zeitschaltung startet sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und die Anzeige blinkt für fünf Sekunden auf.

96

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Stufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt wurde.

6.

7. Nach dem Ablauf der Timer-Einstellung zum Kochen schaltet sich die betroffene Kochzone automatisch aus.

00

Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie vorher eingeschaltet worden sind.

Wenn der Timer auf mehr als eine Zone eingestellt ist:

1. Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, werden die Dezimalpunkte der betroffenen Kochzonen angezeigt. Das Minuten-Display zeigt den Minuten-Timer an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

15 3.
 6.

(Einstellung 15 Minuten)

(Einstellung 45 Minuten)

2. Sobald der Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

30 6.

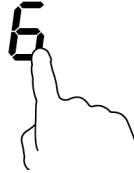
- Berühren Sie die Kochzonen-Auswahl-Steuerung. Und der entsprechende Timer wird im Timer-Display angezeigt.

Mit der Koch-Anzeigen-Steuerung arbeiten

Sie können mit der Koch-Anzeigen-Steuerung arbeiten. Es wird angezeigt, wenn das Wasser kocht.

Die Koch-Anzeigen-Funktion aktivieren

1. Das Berühren der Kochzonen-Auswahl-Steuerung



2. Bei Berühren der Koch-Anzeigen-Steuerung **<ICON>**, zeigt die Kochfeldanzeige "2L".

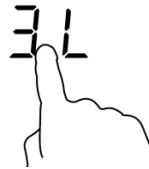
Bei nochmaligem Berühren der Koch-Anzeigen-Steuerung **<ICON>** zeigt die Kochfeldanzeige "3L".

Bei Berühren der Koch-Anzeigen-Steuerung **<ICON>** zum dritten Mal, zeigt die Kochfeldanzeige "5L".

Bei Berühren der Koch-Anzeigen-Steuerung **<ICON>** zum vierten Mal, zeigt die Kochfeldanzeige "0L".

Die Koch-Anzeige Funktion abbrechen

1. Das Berühren der Kochzonen-Auswahl-Steuerung



2. a: Berühren des Schiebereglers, dann stellt sich der Kochbereich wieder auf dem Level ein, das Sie gewählt haben.



b: Durch Berühren der Funktions-Steuerung **<ICON>**, stellt sich der Kochbereich wieder auf das Booster-Level ein.

- Wichtig ist, daß die Wasser-Temperatur zu Beginn weder zu heiß noch zu kalt ist, da hierdurch das Kochergebnis beeinträchtigt werden könnte.
- Wenn das Wasser kocht, ertönen mehrere Signaltöne und die Kochfeldanzeige blinkt. Nun die Koch-Anzeigen-Steuerung **<ICON>** kurz drücken. Standardmäßig steht die Anzeige auf 9.
- Dies funktioniert nur in der 3. Kochzone.
- Verwenden Sie Pfannen, deren Durchmesser so groß ist, wie die Grafik der ausgewählten Zone.
- Kein Gusseisernes Kochgeschirr verwenden.
- Keinen Deckel verwenden.
- Mit Aktivierung der Booster-Funktion der 3. Zone werden die Einstellungen der 4. Zone eingeschränkt.

Koch-Richtlinien

Beachten Sie, dass sich Öl und Fett beim Braten sehr schnell aufheizen, besonders, wenn Sie den Power Boost anwenden. Bei sehr hohen Temperaturen können Öl und Fett sich sehr schnell selbst entzünden und zu einer ernsthaften Brandgefahr werden.

Koch-Tipps

- Wenn Essen zu kochen beginnt, können Sie die Temperatureinstellung reduzieren.
- Wenn Sie einen Deckel aufsetzen, wird damit die Kochzeit reduziert und durch das beibehalten der Wärme Energie gespart.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeiten zu reduzieren.
- Starten Sie das Kochen auf einer hohen Einstellung und reduzieren Sie diese wieder, wenn die Lebensmittel durchgegart sind.

Sieden, Reis kochen

- Das Köcheln setzt unter dem Siedepunkt um 85°C ein, wenn nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Auf diese Art lassen sich leckere Suppen und Eintöpfe herstellen, da die Aromen verbleiben und das Essen nicht zerkocht. Auch Saucen auf Ei-Basis und mit Mehl angedickte Saucen sollten unter Siedetemperatur zubereitet werden.
- Einige Aufgaben, einschließlich dem Kochen von Reis mit der Absorptionsmethode, könnten eine höhere Einstellung, als die Niedrigste erfordern, um zu gewährleisten, die Zutaten richtig in der empfohlenen Zeit zu kochen.

Zum Zubereiten saftiger Steaks

1. Lagern Sie das Fleisch 20 Minuten vor dem Kochen in Raumtemperatur.
2. Erhitzen Sie eine Pfanne mit schwerem Boden.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die Pfanne und legen Sie das Fleisch in die heiße Pfanne.
4. Drehen Sie das Steak nur einmal während des Kochens um. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie Sie es braten möchten. Die Zeit kann von etwa 2-8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu beurteilen wie durchgegart es ist – je fester es ist, desto garer ist es.
5. Legen Sie das Steak zum Ruhen ein paar Minuten auf eine warme Platte, damit es weich wird.

Zum Wok-Braten

1. Nehmen Sie einen Induktions-kompatiblen, flachen Wok oder eine große Bratpfanne
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Wok-Braten sollte schnell gehen. Wenn Sie eine größere Menge zu kochen haben, kochen Sie in mehreren kleinen Portionen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und fügen Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Kochen Sie zuerst das Fleisch und stellen Sie es dann zur Seite zum Warmhalten.
5. Braten Sie das Gemüse an. Wenn es heiß und noch immer knackig ist, schalten Sie die Kochzone auf einen niedrigeren Wert, legen Sie das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen Sie die Soße hinzu.
6. Rühren Sie alle Zutaten vorsichtig unter, um sicherzustellen, dass Sie erhitzt werden.
7. Servieren Sie das Essen schnell.

Temperatureinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind lediglich Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab und der Art Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Kochfeld, um herauszufinden, welche Einstellung am besten passt.

Temperatur-einstellung	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• leichte Erwärmung für kleine Mengen an Essen• Schmelzen von Schokolade, Butter, und Lebensmitteln, die schnell kochen• sanftes Garen
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• nochmaliges Aufwärmen• schnelles Garen• Reis kochen
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• Pfannkuchen
12 - 14	<ul style="list-style-type: none">• Dünsten• Nudeln kochen
15/P	<ul style="list-style-type: none">• Wok-Braten• Anbraten• Suppe aufkochen• Wasser kochen

Pflege und Reinigung

Die folgenden Einstellungen sind lediglich Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab und der Art Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Kochfeld, um herauszufinden, welche Einstellung am besten passt.

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken durch Lebensmittel oder andere Flecken)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Kochfläche aus. 2. Verwenden Sie einen Kochfeldreiniger während das Glas noch warm ist (nicht heiß!) 3. Spülen Sie es ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Stoff- oder Papiertuch. 4. Schalten Sie die Kochfläche wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nach Abschalten des Kochfelds gibt es keine gesonderte Anzeige "Heiße Oberfläche", dennoch kann die Oberfläche noch heiß sein. Seien Sie extrem vorsichtig! • Schwere Scheuermittel, einige Nylontopfkratzer und Hart-/Scheuermittel können zu Kratzern auf dem Glas führen. Lesen Sie immer auf dem Etikett, ob das Reinigungs-/ oder Scheuermittel geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld: das Glas könnte Flecken bekommen
Überkochen, Schmelzen und verschüttete, heiße zuckerhaltige Substanzen auf dem Glas	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Schaber, Palettenmesser oder einem Schaber extra für Glas-Kochfelder, aber Vorsicht vor heißen Kochzonen-Oberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromzufuhr an der Wand ab. 2. Halten Sie die Klinge oder ein anderes Utensil in einem 30° Winkel und Kratzen Sie die Verschmutzungen zu einer kühlen Stelle auf dem Kochfeld. 3. Reinigen Sie die Verschmutzung mit einem Stoff- oder Papierhandtuch 4. Beachten Sie Schritt 1 bis 4 für 'alltägliche Verschmutzungen' 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder Ränder vom Überkochen so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas kalt werden, kann es schwer werden sie zu entfernen oder sie können das Glas dauerhaft beschädigen. • Schnitt-Gefahr: wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen wird, ist die Klinge des Schabers scharf wie ein Rasiermesser. Verwenden Sie diesen mit äußerster Vorsicht und lagern Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.

Überkoch-Flecken auf der Touch-Steuerung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Kochfläche aus. 2. Weichen Sie den Fleck ein. 3. Wischen Sie den Touch-Bereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie die Fläche komplett mit einem Papierhandtuch trocken. 5. Schalten Sie die Kochfläche wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann einen Warnton abgeben und sich selbst ausschalten. Die Touch-Tasten könnten nicht funktionieren, während Flüssigkeit auf ihnen ist. Achten Sie darauf, den Touch-Bereich zu trocknen, bevor Sie das Kochfeld wieder abwischen.
--	---	--

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun?
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld mit der Stromversorgung verbunden ist und diese eingeschaltet ist. Prüfen Sie ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem noch immer besteht, rufen Sie bitte einen qualifizierten Techniker zur Hilfe.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht mehr.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie die Tasten. Siehe Abschnitt 'Benutzung Ihres Induktionskochfelds' für weitere Anweisungen.
Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über der Steuerung sein oder Sie haben nur Ihre Fingerspitze zum Betätigen verwendet.	Stellen Sie sicher, dass die Touch-Oberfläche trocken ist und Sie Ihre gesamte Fingerkuppe zum betätigen der Steuerung verwenden.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kantiges Kochgeschirr. Ungeeignete Scheuer- oder Reinigungsmittel wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit ebenen und glatten Böden. Siehe "Wahl des richtigen Kochgeschirrs" Siehe "Pflege und Reinigung".
Einige Pfannen machen Knister- oder Knackgeräusche	Dies kann durch die Bauart Ihres Kochgeschirrs hervorgerufen werden (verschiedene Metallschichten, verschiedene Schwingungen).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und handelt sich nicht um eine Störung.
Das Induktionskochfeld summt leise, wenn Sie es auf einer hohen Kochstufe verwenden	Dies wird durch die Technologie für Induktionskochen verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett verschwinden, wenn Sie die Kochstufe verringern.

Lüftungsgeräusche kommen aus dem Induktionskochfeld	In Ihr Induktionskochfeld ist ein Kühlungsgebläse eingebaut, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Es kann auch weiterlaufen, selbst wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Das ist normal und erfordert keine Handlung. Entfernen Sie das Kochfeld nicht von der Hauptstromversorgung an der Wand, solange das Kühlungsgebläse läuft.
Pfannen werden nicht heiß und <ICON> erscheinen auf dem Display	Das Induktionsfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für Induktionsherde geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie zu klein für die Kochzone ist, oder nicht richtig platziert ist.	Verwenden Sie, für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe im Abschnitt "Auswahl des richtigen Kochgeschirrs". Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden mit der Größe der Kochplatte zusammenpasst.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet. Es ertönt ein Signal und ein Fehlercode erscheint (typischerweise im Wechsel mit ein oder zwei Stellen der Kochzonen-Anzeige)	Technische Störung.	Bitte notieren Sie sich Buchstaben und Zahlen des Fehlercodes. Schalten Sie die Stromzufuhr des Kochfeldes ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeigen und Inspektion

Wenn eine Anomalie auftaucht, fällt das Induktionskochfeld automatisch den Schutzmodus und zeigt dazugehörige Schutz-Codes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun?
F1-F6	Temperatursensor-Ausfall	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
F9-FA	Temperatursensor des IGBT ist ausgefallen.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
FC	Verbindung zwischen dem Anzeigebereich und Stromnetz funktioniert nicht.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E1/E2	Abnormale Versorgungsspannung.	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn die Stromversorgung normal ist.

E3/E4	Temperaturanzeige der Glassplatte steht auf "hoch"	Bitte führen Sie einen Neustart durch, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.
E5	Temperaturanzeige des IGBT ist hoch.	Bitte führen Sie einen Neustart durch, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

Sollten einzelne Bereiche des Kochfeldes nicht berücksichtigt werden, dann ist die Auswahlsteuerung des flexiblen Bereichs nicht möglich.

Die oben genannten Fälle stellen häufig vorkommende Fragen aus der Praxis dar. Bitte demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um jegliche Gefahren und Schäden mit dem Induktionskochfeld zu vermeiden.

Technische Daten

Kochfeld	HPI 82
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~
Installierte Energie	7400W
Produktabmessungen TxBxH	770X520X60
Einbau-Maße AxB (mm) AxB (mm)	750X495

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Werte. Da wir ständig danach streben, unsere Produkte zu verbessern, kann es sein, dass wir technische Daten und Designs ohne Vorankündigung ändern.

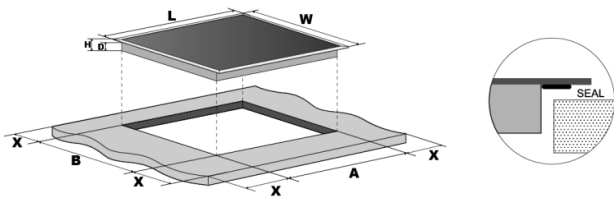
Installation

Auswahl der Installations-Werkzeuge

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend der, in der Zeichnung dargestellten Größen aus.

Für die Zwecke der Installation und Benutzung, sollte ein minimaler Abstand von 5cm um die Öffnung erhalten werden.

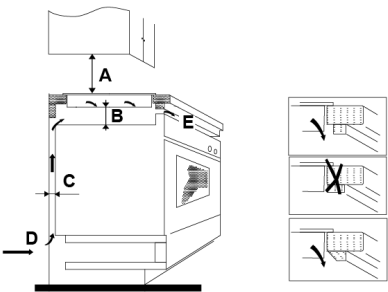
Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsflächen-Material, um größere Deformierungen durch die Wärmestrahlung der heißen Platte zu vermeiden. Siehe unten:



L(mm)	B(mm)	H(mm)	B(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	750	495	50 mini

Stellen Sie in jedem Fall sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und die Zu- und Abluft nicht blockiert sind. Achten Sie darauf, dass das Kochfeld in einem geeigneten Arbeitszustand ist. Siehe unten

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftzufuhr	Entlüftung 5mm min.

Bevor Sie die Kochplatte installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsplatte rechtwinklig und eben ist und dass keine Bauteile den Platz einschränken
- die Arbeitsplatte aus hitzebeständigem Material besteht
- wenn das Kochfeld auf einem Ofen installiert ist, der Ofen eine eingebaute Lüftung hat
- die Installation allen Abstandsanforderungen, betreffenden Normen und Vorschriften entspricht
- ein geeigneter Trennschalter für die vollständige Trennung vom Gesamtstromnetz in der Festverdrahtung integriert ist und mit Vorschriften zur Elektroinstallation übereinstimmt.
Der Trennschalter muss zugelassen sein und eine 3mm Luftspalt-Trennung zwischen den Polen (oder, wenn die lokalen Vorschriften diese Änderung ermöglichen, in allen aktiven Leitern) haben.
- der Trennschalter leicht zugänglich für den Kunden mit dem installierten Kochfeld ist
- Sie sich im Zweifelsfall an die örtliche Baubehörde o.Ä. wenden
- Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramik-Fliesen) für die Wandoberflächen um das Kochfeld herum verwenden.

Wenn Sie die Kochplatte installiert haben, stellen Sie sicher, dass

- das Netzkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von draußen an das Gehäuse des Kochfelds gelangt
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert ist, wird eine Wärmeschutzbarriere unterhalb der Basis des Kochfelds installiert
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist

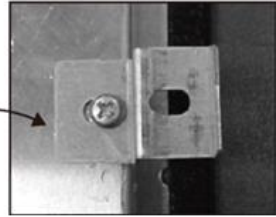
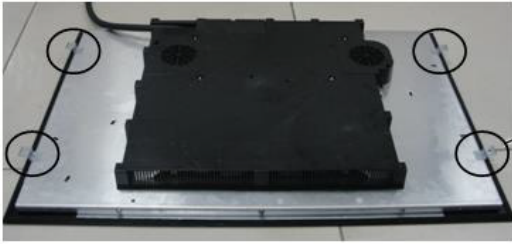
Vor der Positionierung der Befestigungswinkel

Das Gerät muss auf einer stabilen, glatten Oberfläche (benutzen Sie die Verpackung) platziert werden. Üben Sie keine Gewalt auf die Steuerelemente außen an dem Kochfeld aus.

Einstellung der Bügelposition

Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte, indem Sie nach der Installation vier Halterungen an die Unterseite des Kochfelds schrauben (siehe Bild).

Verstellen Sie die Position der Halterungen so, dass sie den verschiedenen Plattendicken angepasst sind.



Warnung

1. Die Induktionsplatte muss von qualifiziertem Personal oder einem Techniker installiert werden. Wir haben Fachleute für Ihren Service. Bitte führen Sie den Vorgang niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld kann nicht direkt über einer Spülmaschine, einem Kühlschrank, einer Gefriertruhe, Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte sollte so eingebaut werden, dass die beste Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um die Zuverlässigkeit zu verbessern.
4. Die Wand und die induzierte Kochzone über der Arbeitsplatte sollten der Hitze standhalten.
5. Um Schäden zu vermeiden müssen die Dämmplatte und der Kleber wärmebeständig sein.

Verbindung des Kochfelds mit dem Stromnetz



Das Kochfeld darf nur von einem Fachmann an das Stromnetz angeschlossen werden. Ehe Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass:

1. das Stromsystem des Hauses sich für die Installation eignet.
2. die Spannung dem Wert auf dem Typenschild entspricht
3. die Stromversorgungskabel-Abschnitte der, auf dem Typenschild angegebenen Spannung standhalten können. Um das Kochfeld an das Netz anzuschließen, verwenden Sie bitte keine Adapter, Reduzierungen oder Verzweigungsgeräte. Dies kann zu Überhitzung und Brand führen. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so angeordnet sein, dass eine Temperatur von 75°C nicht überschritten wird.



Wenden Sie sich an einen Elektriker um zu prüfen, ob das Haus-Stromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Alle Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.

Das Netzteil sollte im Einklang mit den jeweiligen Normen sein, oder an einen einpoligen Schutzschalter angeschlossen werden. Im folgenden wird gezeigt, wie die Verbindung sein soll.

