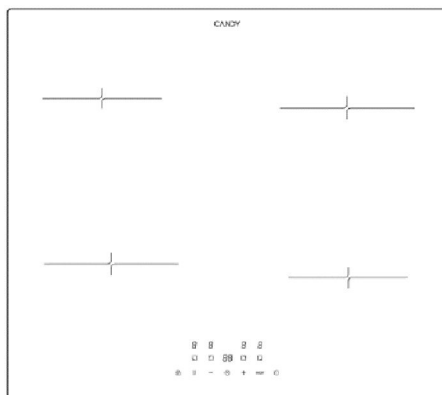


CANDY

MODEL: CI642CA



EN — 1	ET — 253
CZ — 29	LT — 281
HU — 57	LV — 309
PL — 85	HR — 337
PT — 113	FR — 365
SK — 141	SV — 393
IT — 169	FI — 421
SL — 197	DA — 449
RO — 225	NO — 477

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.

Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: www.candygroup.com

SAFETY WARNINGS

Please read this user manual thoroughly before attempting to use this appliance for the first time. This manual contains important information on safe installation, use and care of the appliance. Keep these instructions for reference and pass them on to future user.

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. If the hob surface is 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.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- 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 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. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the hob 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.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The hob will be switched by the power management function into off mode in 1 minute, and the power consumption is 0.3W.

Congratulations on the purchase of your new hob.

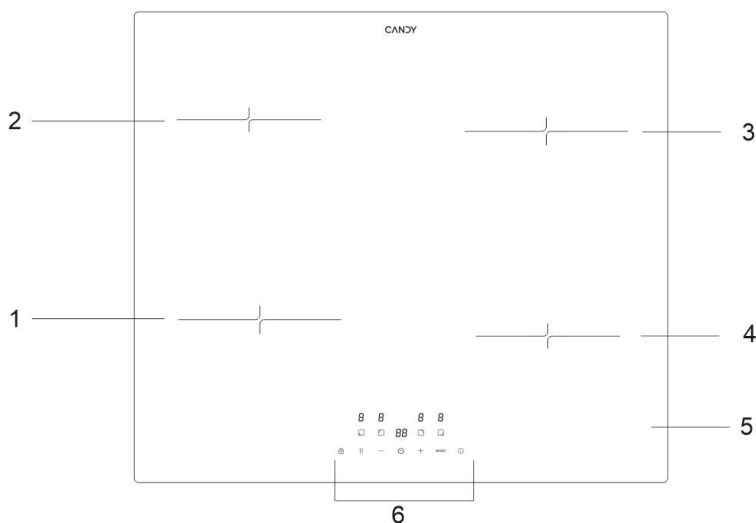
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

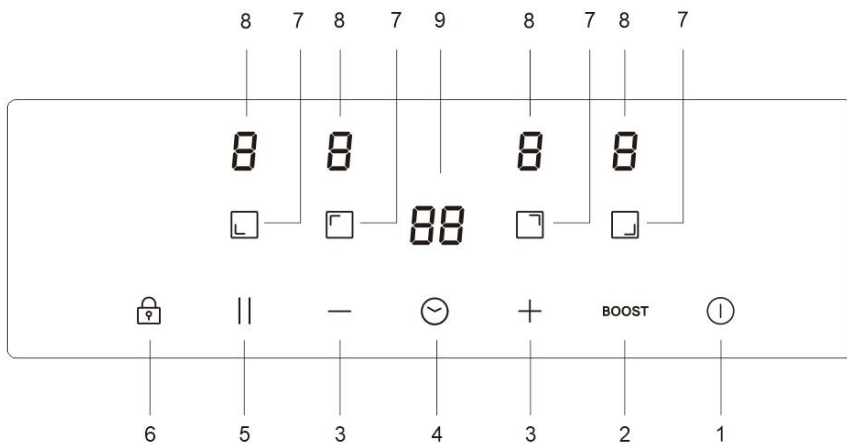
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

GUIDE TO THE APPLIANCE

Model: CI642CA



1. 1800/2200W zone
2. 1200/1500W zone
3. 1800/2200W zone
4. 1200/1500W zone
5. Ceramic Glass
6. Control panel



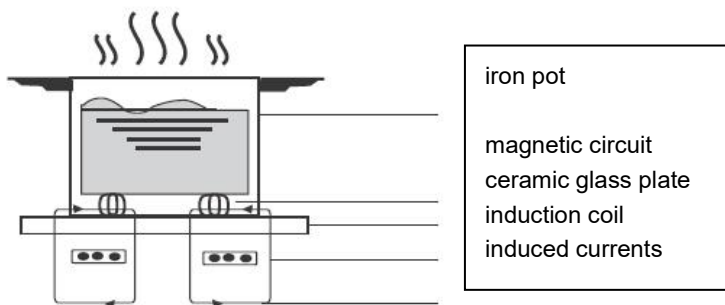
1. ON/OFF key
2. Booster
3. Power adjusting and timer setting
4. Timer adjusting
5. Pause
6. Child lock key
7. Cooking zone selection
8. Heating power level display LED
9. Timer display LED

Product Information

The induction hob represents a modern cooking appliance from the traditional hob, due to its advantages like easy cleaning, high efficiency, Eco-friendly and safety features.

A Word on Induction Cooking (for Induction hob only)

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.

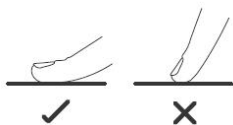


Before using your New Hob

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



- Only ferromagnetic cookware are 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, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

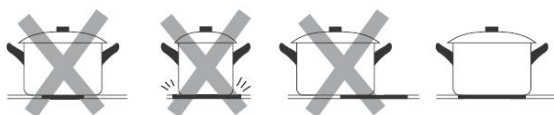


Size of hob(mm)	The minimum hob(diameter /mm)
160	120
180	140

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



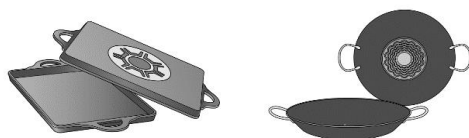
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always center your pan on the cooking zone.



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

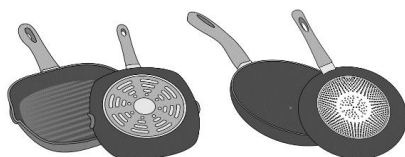


If the base of the cookware is only partially ferromagnetic, only the area that is ferromagnetic will heat up. This may mean that heat will not be distributed evenly. The non-ferromagnetic area may not heat up to a sufficient temperature for cooking.



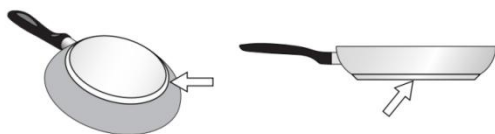
NOT SUGGESTED

The ferromagnetic area will also be reduced if the material from which the base of the cookware is made contains aluminum, for example. This may mean that the cookware will not become sufficiently hot or even that it will not be detected.



NOT SUGGESTED

The material(s) from which the base of the cookware is made can affect the cooking result. Using pots and pans made from materials that distribute heat evenly through them, such as stainless-steel pans with a three-layer base, saves time and energy. Use cookware with a flat base; if the base of the cookware is uneven, this may impair the heat supply.



Using your Hob

To start cooking

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

1. Touch the main switch key ①. All the indicators show “-”.

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Touching the burner selecting key, an indicator next to the key

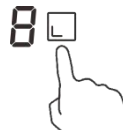


4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control control.

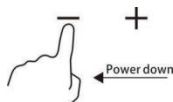
- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically turn off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any cooking.

When you have finished cooking

1. Selecting the burner key that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching “-” or “+” until power level reduce to “0”. Make sure the display shows “0”.



3. Turn the whole hob off by touching them a in switch ①.



4. Beware of hot surfaces



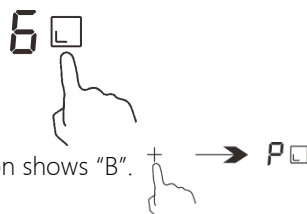
“H” will show which cooking zone is too hot. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the cooking is still hot.

Using Boost function (If available)

Activated the boost function

1. Select the zone with boost function(with word "Booster").

2. Touch BOOST function key  and power level indication shows "B".



Cancel Boost function

1. Select the zone under BOOST mode.

2. Touching the power changing key " " - "to cancel the Boost function, and select the level you want to set.

- Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone to level 9 automatically.

Child Lock Function

- 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 key lock  control. The timer indicator will show "Lo".



To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the key lock control  for a while.
3. You can now start using your new hob.



When the hob is in lock mode, all the controls are disable except the main switch key, you can always turn the hob off with the main switch in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Residual Heat Warning

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

Auto Shutdown

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

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the hob is turned on.

Note: you can use the minute minder before or after cooking zone setting finished.

2. Touch timer control, the "30" will flashes.
3. Set the time by touching the "-" or "+" control the timer.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
5. Buzzer will bips for 20 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



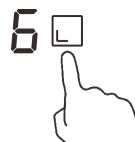
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously

Setting the timer to turn one or more 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 "30" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the "-" or "+" control the timer.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

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



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



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

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.
3. Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Canceled the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.
2. Touching the timer control, the LED indicator flash
3. Touch the "--" control to set the timer to "00", the timer is Canceled.

Using the Pause function

1. Select the pause function **||** , all the heating zones stop working, All the zone indication show"**||**".



2. Touching the Pause function **||** one more time, all the heating zones will revert to its original setting.

- The function is available the one or more heating zones is working.
- If you don't cancel the stop working mode within 30 minutes, the induction hob will automatically switch off.

ECO Mode Configuration

This hob can be connected to a 13, 20, 25, 32 Amp supply and configured to work on any of these power settings.

The hob is preset to be connected to a 32Amp supply; When four zones are selected at the same time the hob will limit the maximum power consumed so that the 7.2kW power supply cannot be exceeded. In a similar way, when the hob is connected and configured to a 13/20/25Amp supply mode, the hob will limit the maximum power at 2.9/4.5/5.5kW.

If, however, the hob is connected and configured to a 32Amp power supply, all four zones can be used on the maximum setting with boost at the same time.

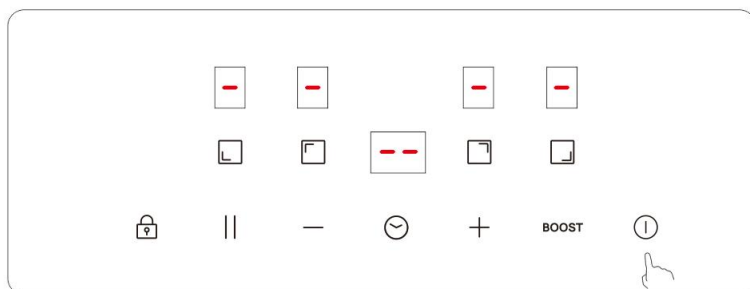
To change the ECO configuration setting

1. Cut off the power supply to the hob.
2. Leave the power supply cut off for 1 minute.
3. Switch on the power supply again.
4. Follow the instructions under “To configure the hob into ECO Mode” from step “1” onward.

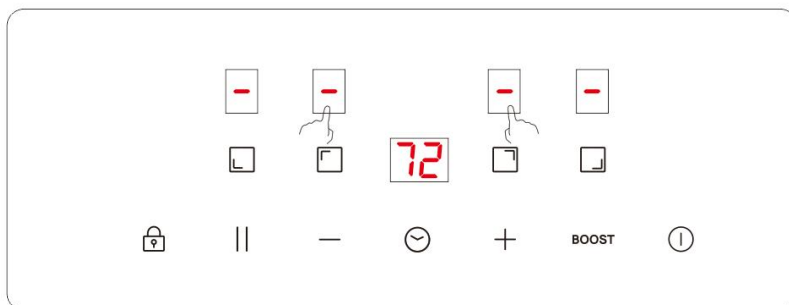
NOTE: The ECO Mode Configuration can be entered only once if the power supply of the hob is not cut off and the ECO mode should be set within one minute after the power is turned on

To configure the hob into ECO Mode

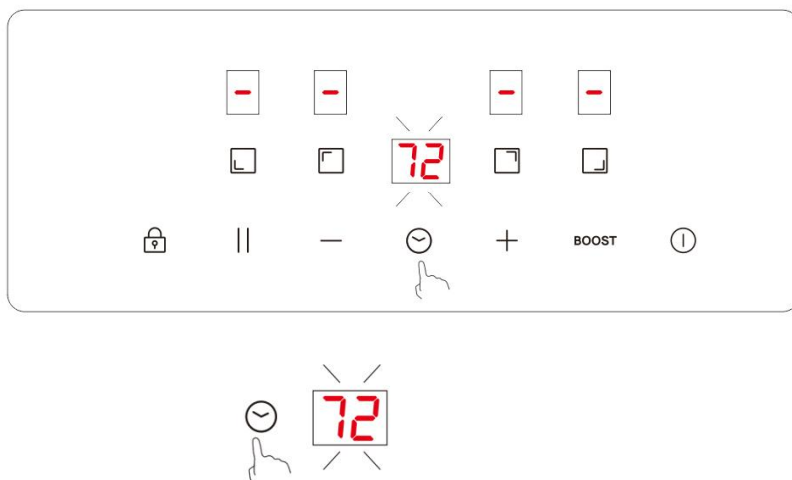
1. Touch ON/OFF key to switch on the power supply. The buzzer beeps once, all displays show “–” and “– –”.



2. Touch rear left zone key and rear right zone key simultaneously for 3 seconds. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of ECO Mode. (Display shows the preset power 7.2kW)

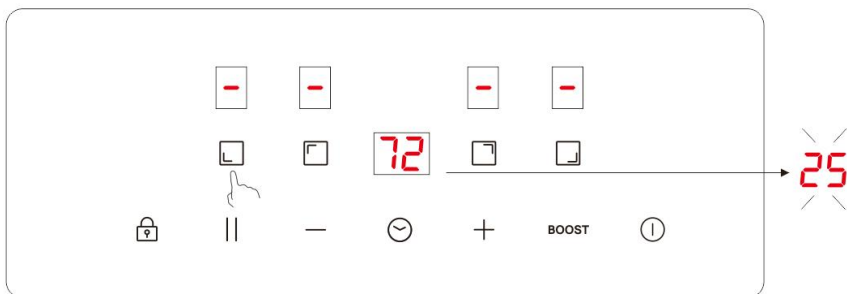


3. Touch timer key, then timer display will flash. You can select the power setting now.



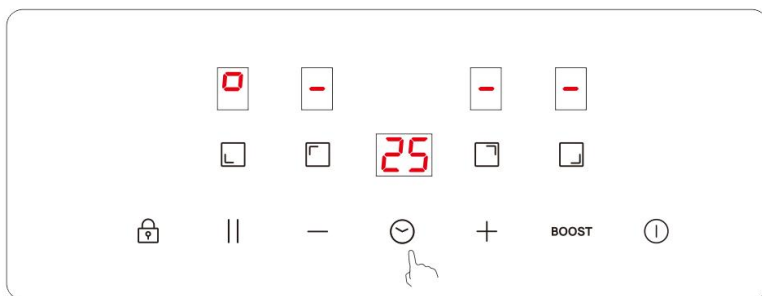
4. To change the total power setting, press the front left area key to select a new total power setting. Pressing the front left area key again will cycle through the options. The timer display will show four options: 25, 35, 45 and 72. For example, when the timer

display shows the number "25," it indicates that the total power is set to 2500W. Keep pressing the front left area key until you find the desired power setting.

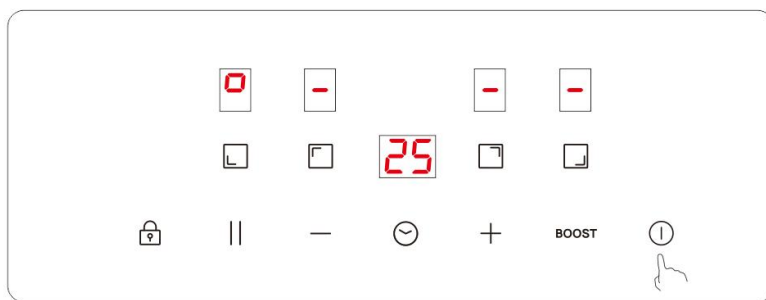


* By default, the power setting is factory set to 7.2kW.

5. Touch timer key again, the timer display stop flashing and the previously selected zone key will show "o" indicating that the setting is confirmed.



6. Touch the ON/OFF to switch off. Then switch on and the hob is configured ready to use at the ECO Mode you set for.



7. Touch the ON/OFF to switch on, now you can use the new power setting.

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

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the 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 flavorful steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.

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

For stir-frying

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

Heat Settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sauteing • cooking pasta

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

Care and Cleaning

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

Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the hob off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the hob back on.	• The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.
----------------------------------	--	--

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the 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 hob' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
E3/E7	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.

E5	Overheat protection of ceramic glass	Please re-connect the power supply and turn on the hob after 30min.
E4/E6	Temperature sensor of the IGBT failure	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
Er	PCBA Failure	Please contact the supplier.
Et	Overflow Protection	Dry the surface water and restart

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

Technical Specification

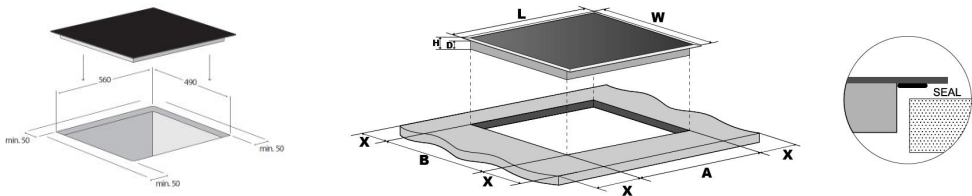
Induction Hob	CI642CA
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	7200W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X63

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

Installation

Selection of installation equipment

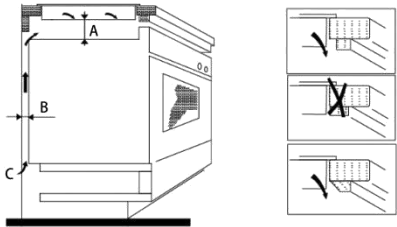
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation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



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	50 mini

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

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)
50mm	20 mm	Air intake

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 air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

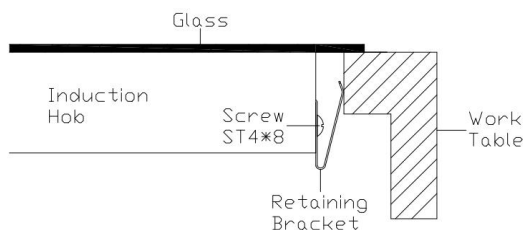
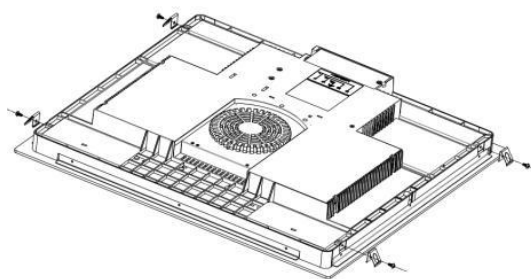
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

locating the fixing brackets

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

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



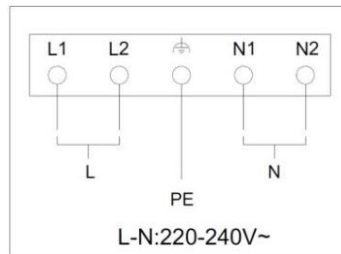
Cautions

1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

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

A.Suitable for 5G1.5 power cord.



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



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

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

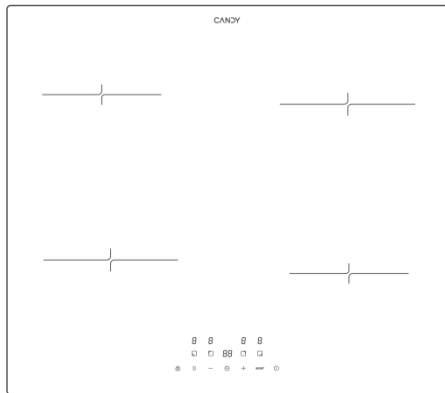
The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

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

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

CANDY

MODEL: CI642CA



Děkujeme vám, že jste si koupili indukční varnou desku CANDY. Než začnete používat varnou desku, pozorně si přečtěte tento návod k obsluze a uschovejte ho na bezpečném místě pro budoucí použití.

Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplný text EU prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candygroup.com

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

Před prvním použitím tohoto spotřebiče si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku. Tato příručka obsahuje důležité informace o bezpečné instalaci, používání a údržbě spotřebiče. Uchovejte tyto pokyny pro pozdější nahlížení a předejte je budoucímu uživateli.

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoli práce nebo údržby na spotřebiči odpojte spotřebič od síťového napájení.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení této rady může vést k úrazu elektrickým proudem nebo usmrcení.

Nebezpečí pořezání

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

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.
- Na tento spotřebič nikdy neumísťujte žádný hořlavý materiál nebo hořlavé výrobky.
- Poskytněte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, snížíte tak náklady na instalaci.
- Pro zabránění nebezpečí musí být tento spotřebič nainstalován v souladu s tímto návodem k instalaci.
- Tento spotřebič smí řádně nainstalovat a uzemnit pouze vhodně kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič by se měl připojit k okruhu, který je vybaven oddělovacím vypínačem umožňujícím úplné odpojení od napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.

Provoz a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud je povrch varné desky rozbitý nebo prasklý, okamžitě spotřebič vypněte u síťového napájení (nástěnným vypínačem) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou vypněte varnou desku nástěnným vypínačem.
- Nedodržení této rady může vést k úrazu elektrickým proudem nebo usmrčení.

Zdravotní rizika

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.

Nebezpečí poranění na horkém povrchu

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

- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát.
- Držte děti mimo dosah spotřebiče.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřecházejí ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Držte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny a opařeniny.

Nebezpečí pořezání

- Po stažení bezpečnostního krytu se odkryje velice ostrá čepel škrabky na varnou desku. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Překypění způsobuje kouř a mastné skvrny od přetečení, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty nebo náčiní.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovládacích prvků).
- Nenechte děti si hrát se spotřebičem ani na něm sedět, stát ani na něj lézt.
- Předměty pro děti neskladujte ve skříních nad spotřebičem. Pokud dítě vyleze na varnou desku, hrozí mu vážné zranění.
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.

- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Nepokládejte a neupouštějte na varnou desku těžké předměty.
- Nestoupejte na varnou desku.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami, ani je netahejte po skleněném povrchu, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, protože mohou poškrábat keramické sklo.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti! Na komerční použití jakéhokoli druhu se nevztahuje záruka výrobce!
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké.
- Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky. Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí dekou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.

- Varování: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- Po jedné minutě přepne funkce řízení výkonu varnou desku do režimu vypnuto a příkon se sníží na 0,3 W.

Gratulujeme k zakoupení nové varné desky.

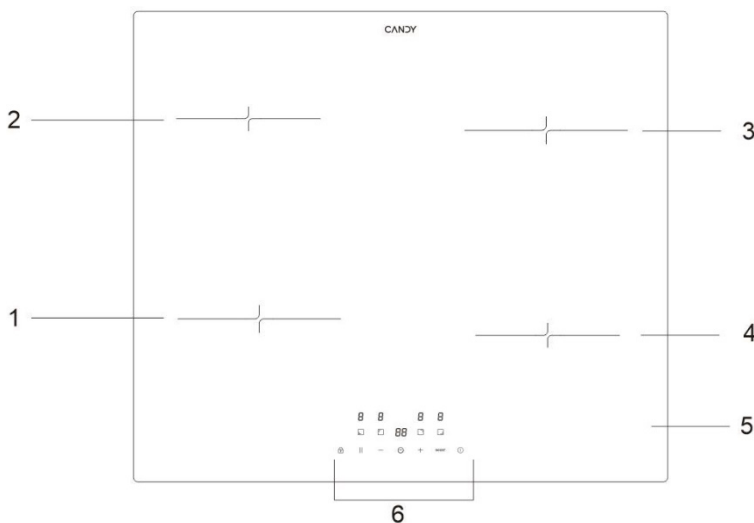
Doporučujeme vám přečíst si tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli tomu, jak spotřebič správně nainstalovat a obsluhovat.

Pro instalaci si přečtete část o instalaci.

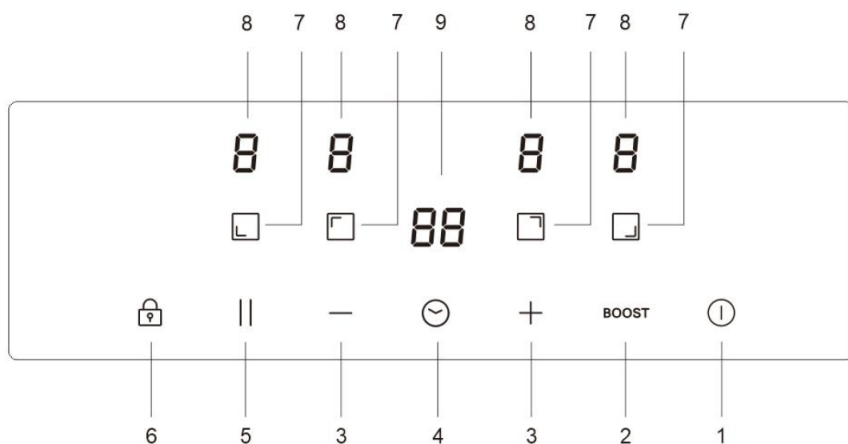
Před použitím si pečlivě přečtete všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k obsluze/instalaci uschovejte pro budoucí použití.

NÁVOD KE SPOTŘEBIČI

Model: CI642CA



1. Zóna 1800/2200 W
2. Zóna 1200/1500 W
3. Zóna 1800/2200 W
4. Zóna 1200/1500 W
5. Keramické sklo
6. Ovládací panel



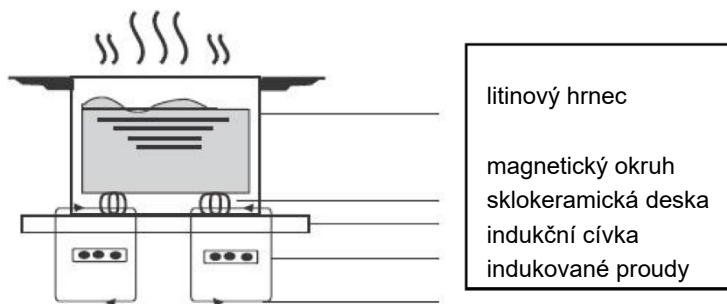
1. Tlačítko vypínače
2. Zesílení výkonu
3. Nastavování výkonu a časovače
4. Nastavování časovače
5. Pozastavení
6. Tlačítko dětského zámku
7. Výběr varné zóny
8. Displej LED stupně tepelného výkonu
9. Displej LED časovače

Informace o výrobku

Na rozdíl od tradiční varné desky je indukční varná deska moderní spotřebič nabízející výhody jako snadné čištění, vysokou účinnost, ekologický provoz a bezpečnostní prvky.

Úvod do indukčního ohřevu (pouze pro indukční varnou desku)

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

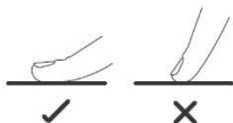


Před použitím nové varné desky

- Přečtěte si tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní upozornění“.
- Odstraňte ochrannou fólii, která může stále pokrývat varnou desku.
- Z indukční varné desky případně odstraňte ochrannou fólii.

Používání dotykových ovládacích prvků

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



Výběr vhodného nádobí (pro indukční varnou desku)



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

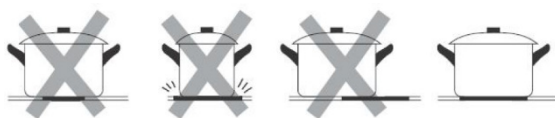


Velikost varné desky (mm)	Minimální průměr varné desky (mm)
160	120
180	140

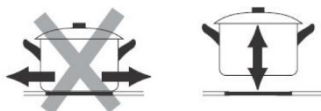
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



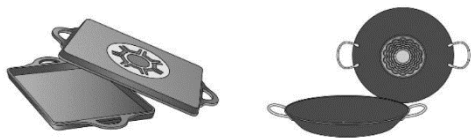
Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, rovně přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Vždy umístějte hrnec doprostřed varné zóny.



Vždy zdvíhejte hrnce z varné desky – neposunujte je, jinak by mohly poškrábat sklo.

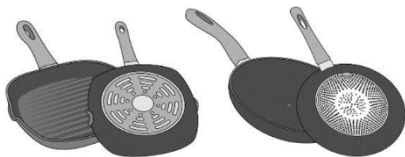


Jestliže je dno nádoby feromagnetické pouze zčásti, bude se ohřívat pouze ta část, která je feromagnetická. Mohlo by to znamenat, že teplo se nebude rovnoměrně rozvádět. Neferomagnetická část se nemusí ohřát natolik, aby měla dostatečnou teplotu pro vaření.



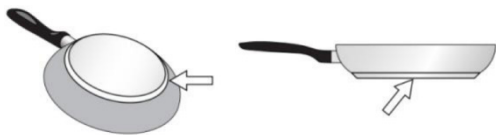
NEDOPORUČUJE SE

Feromagnetická část bude omezena také v případě, že materiál, z něhož je dno nádoby vyrobeno, obsahuje například hliník. Mohlo by to znamenat, že nádoba se nebude dostatečně ohřívat, nebo dokonce nebude vůbec zjištěna.



NEDOPORUČUJE SE

Materiál, z něhož je vyrobeno dno nádoby, může ovlivňovat výsledek vaření. Používání hrnců a pánví z materiálů, které rovnoměrně rozvádějí teplo, například pánví z nerezové oceli s trojvrstevným dnem, šetří čas a energii. Používejte nádobí s plochým dnem; pokud je dno nádobí nerovné, mohlo by to ovlivnit přivádění tepla.



Používání varné desky

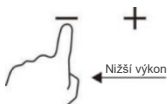
Začátek vaření

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

1. Klepněte na tlačítko hlavního vypínače ①. Všechny indikátory budou ukazovat znak „-“.
2. Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít.
 - Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
3. Klepněte na tlačítko výběru varné zóny, indikátor vedle tlačítka  bude blikat.
4. Klepnutím na ovládací prvek „-“ nebo „+“ vyberte nastavení výkonu.
 - Pokud během jedné minuty nezvolíte nastavení výkonu, varná deska se automaticky vypne. Budete muset znovu začít krokem 1.
 - Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.

Po dokončení vaření

1. Vyberte tlačítko varné zóny, kterou chcete vypnout. 
2. Vypněte varnou zónu opakovaným klepnutím na tlačítko „-“ nebo „+“, dokud se stupeň výkonu nesníží na hodnotu „0“. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.



3. Klepnutím na vypínač ① vypnete celou varnou desku. 

4. Pozor na horké povrchy

H

Písmeno „H“ ukazuje, která varná zóna je příliš horká. Zmizí, až se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může posloužit také jako funkce pro úsporu energie; jestliže chcete ohřát další hrnce, použijte varnou zónu, která je dosud horká.

Používání funkce zesílení výkonu (je-li k dispozici)

Aktivace funkce zesílení výkonu

1. Vyberte zónu s funkcí zesílení výkonu (označenou slovem „Booster“).
2. Klepněte na tlačítko funkce BOOST B a indikátor stupně výkonu bude ukazovat znak „B“.



Zrušení funkce zesílení výkonu

1. Vyberte zónu v režimu „ZESÍLENÍ VÝKONU“.
 2. Klepnutím na tlačítko změny výkonu „-“ zrušte funkci zesílení výkonu a vyberte stupeň, který chcete nastavit.
- Funkce zesílení výkonu může běžet pouze 5 minut, potom se zóna automaticky přepne na stupeň 9.

Funkce dětského zámku

- Ovládací prvky lze zamknout, aby se zabránilo jejich neúmyslnému použití (například dětmi, které náhodou zapnou varné zóny).
- Po zamknutí jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.

Zamknutí ovládacích prvků

Klepněte na ovládací prvek zámku tlačítek . Na ukazateli časovače se zobrazí „Lo“.



Odemknutí ovládacích prvků

3. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.
- Stiskněte a chvíli podržte ovládací prvek zámku .
- Nyní můžete začít používat novou varnou desku.



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

Varování před zbytkovým teplem

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

Automatické vypínání

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

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

Používání časovače

Časovač lze používat dvěma způsoby:

- Můžete ho používat jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

Používání časovače jako minutky

Jestliže nevyberete žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

Poznámka: Minutku můžete nastavit před nebo po dokončení nastavení varné zóny.

2. Klepněte na ovládací prvek časovače, bude blikat hodnota „30“.
3. Nastavte čas ovládacími prvky časovače „-“ a „+“.
4. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývající čas.
5. Po uplynutí nastaveného času se bude 20 sekund ozývat pípání a displej časovače bude ukazovat znaky „ - - “.



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

Nastavení časovače na vypnutí jedné nebo více varných zón

Pokud je časovač nastaven na jednu zónu:

1. Klepněte na ovládací prvek výběru varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.
2. Klepněte na ovládací prvek časovače, na displeji časovače se zobrazí hodnota „30“.
3. Nastavte čas ovládacími prvky časovače „-“ a „+“.
4. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

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



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



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

Pokud je časovač nastaven pro více zón:

1. Když současně nastavíte čas pro několik varných zón, budou svítit desetinné tečky příslušných varných zón. Na displeji minut se zobrazuje údaj časovače v minutách. Tečka odpovídající zóny bliká.
2. Jakmile se dokončí odpočet časovače, odpovídající zóna se vypne. Potom se bude zobrazovat nový čas v minutách a bude blikat tečka odpovídající zóny.
3. Klepněte na ovládací prvek výběru varné zóny a na ukazateli časovače se zobrazí odpovídající čas.

Zrušení časovače

1. Klepněte na ovládací prvek výběru varné zóny, pro kterou chcete zrušit časovač.
2. Klepněte na ovládací prvek časovače, indikátor LED bude blikat.
3. Klepnutím na ovládací prvek „-“ nastavte časovač na hodnotu „00“, časovač se zruší.

Používání funkce pozastavení

1. Vyberte funkci pozastavení **II**, všechny varné zóny přestanou pracovat a indikátory všech zón budou ukazovat „||“.



2. Po dalším klepnutí na tlačítko funkce pozastavení **II** se všechny varné zóny vrátí ke svému původnímu nastavení.
- Tato funkce je k dispozici, když je zapnutá jedna nebo více varných zón.
 - Pokud během 30 minut nezrušíte režim pozastavení, indukční varná deska se automaticky vypne.

Konfigurace režimu ECO

Tuto varnou desku lze připojit k napájení s proudem 13, 20, 25 a 32 A a nakonfigurovat tak, aby pracovala s kterýmkoli z těchto nastavení příkonu.

Varná deska je přednastavena na připojení k 32A napájení. Když jsou současně vybrány čtyři zóny, varná deska omezí maximální příkon tak, aby nebylo možné překročit hodnotu 7,2 kW. Podobně platí, že když je varná deska připojena k 13/20/25A napájení a náležitě nakonfigurována, omezí maximální příkon na 2,9/4,5/5,5 kW.

Pokud je však varná deska připojena k 32A napájení a náležitě nakonfigurována, všechny čtyři zóny lze současně používat na maximální nastavení se zesílením výkonu.

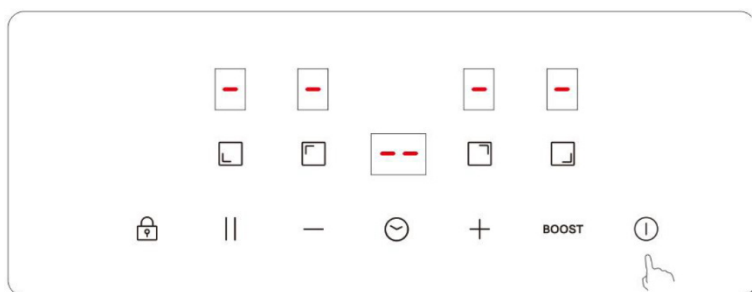
Změna nastavení konfigurace ECO

1. Odpojte napájení varné desky.
2. Nechte napájení jednu minutu odpojené.
3. Opět zapněte napájení.
4. Postupujte podle pokynů v části „Konfigurace režimu varné desky ECO“ od kroku „1“ dále.

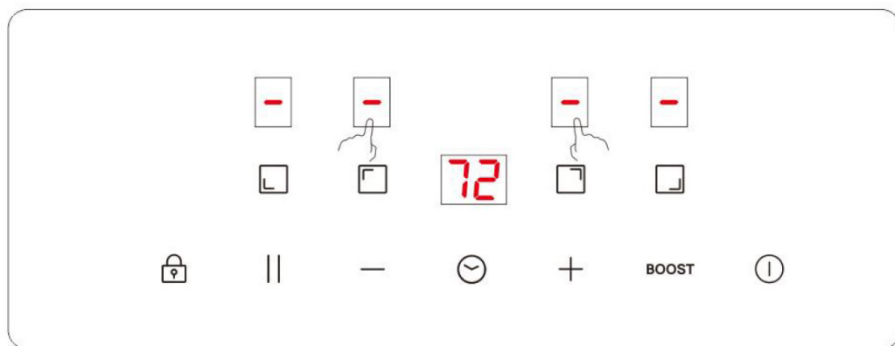
POZNÁMKA: Do konfigurace režimu ECO lze vstoupit pouze jednou, pokud není odpojeno napájení varné desky, a režim ECO by se měl nastavit do jedné minuty od zapnutí napájení.

Konfigurace režimu varné desky ECO

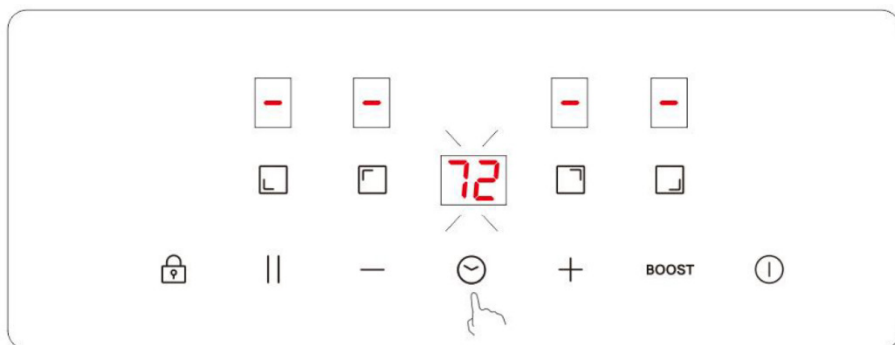
1. Zapněte napájení klepnutím na tlačítko vypínače. Ozve se jedno pípnutí a displeje budou ukazovat znaky „-“ a „- -“.



2. Současně na 3 sekundy stiskněte tlačítka zadní levé zóny a zadní pravé zóny. Ozve se jedno pípnutí, které signalizuje, že indukční varná deska vstupuje do výběru režimu ECO. (Na displeji se zobrazuje přednastavený výkon 7,2 kW.)

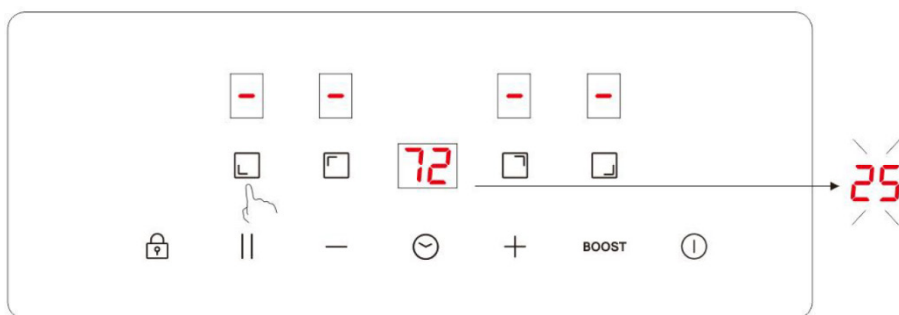


3. Klepněte na tlačítko časovače, potom bude displej časovače blikat. Nyní můžete zvolit nastavení výkonu.



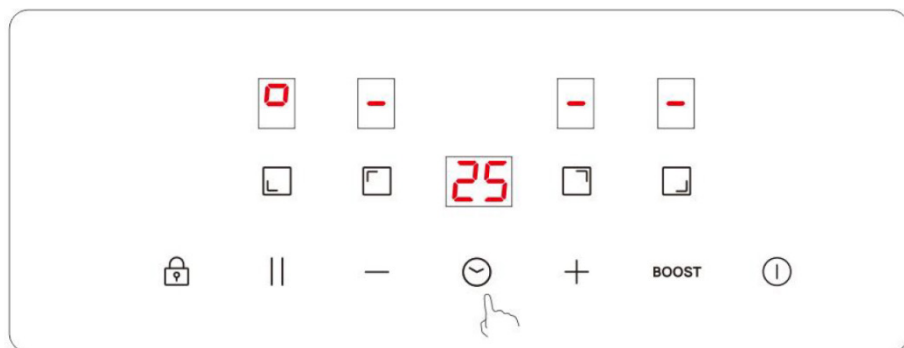
4. Chcete-li změnit nastavení celkového výkonu, stisknutím tlačítka přední levé plochy vyberte nové nastavení celkového výkonu. Opětovným stisknutím tlačítka přední levé plochy můžete cyklicky procházet možnostmi. Na displeji časovače se budou

zobrazovat čtyři možnosti: 25, 35, 45 a 72. Když displej ukazuje například číslo „25“, znamená to, že celkový výkon je nastaven na 2500 W. Držte stisknuté tlačítko přední levé plochy, dokud nenajdete požadované nastavení výkonu.

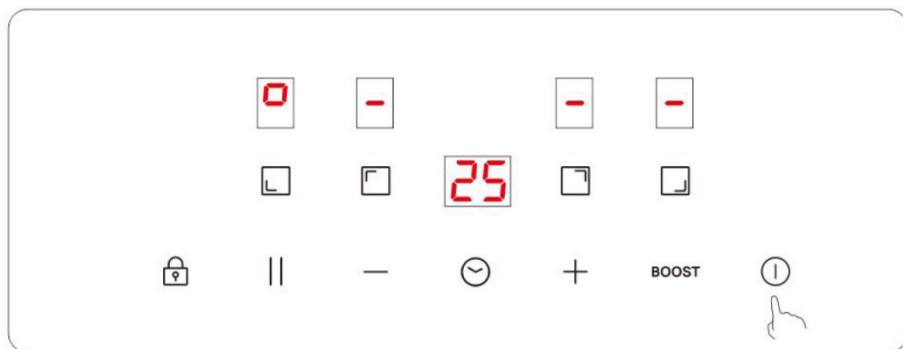


* Výchozí nastavení výkonu z výroby je 7,2 kW.

5. Znovu klepněte na tlačítko časovače, displej časovače přestane blikat a dříve vybrané tlačítko zóny bude ukazovat „0“, což znamená, že nastavení je potvrzeno.



6. Klepnutím na vypínač vypněte napájení. Potom ho zapněte a varná deska bude nakonfigurována a připravena k použití v režimu ECO, který jste nastavili.



7. Klepnutím na vypínač zapnete napájení a nyní můžete používat nové nastavení výkonu.

Pokyny pro vaření



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

Tipy pro vaření

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

Mírné vaření, vaření rýže

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

Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

1. Před vařením nechte maso stát asi 20 minut při pokojové teplotě.
2. Rozehřejte silnou pánev.

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

Restování

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

Nastavení výkonu

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

Čištění a údržba

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

Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varnou desku nelze zapnout.	Není proud.	Ujistěte se, že varná deska je připojená k napájení a zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání varné desky“.
Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.	Na ovládacích prvcích se může nacházet lehká vrstva vody nebo při dotyku ovládacích prvků používáte špičku prstu.	Ujistěte se, že je oblast dotykového ovládání suchá, a že při dotyku s ovládacími prvky používáte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Hrubě opracované nádobí. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s rovnými a hladkými dny. Viz „Výběr vhodného nádobí“. Viz „Čištění a údržba“.
Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).	To je u kuchyňského nádobí normální a neznamena to závadu.
Při používání indukční varné desky nastavené na vysoký výkon se ozývá slabé hučení.	To je způsobeno technologií indukčního ohřevu.	To je normální, ale když snížíte nastavení výkonu, hluk by se měl ztišit nebo zcela zmizet.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladicí ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje to žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.

Nádoby se neohřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat hrnec, protože není vhodný pro indukční ohřev. Indukční varná deska nemůže detekovat hrnec, protože je příliš malý pro varnou zónu nebo na ní není správně vycentrovaný.	Používejte nádobí vhodné pro indukční ohřev. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Zobrazování závad a kontrola

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

Problém	Možná příčina	Co dělat
E3/E7	Porucha snímače teploty	Obraťte se na dodavatele.
E5	Ochrana proti přehřátí keramického skla	Znovu připojte napájení a po 30 minutách zapněte varnou desku.
E4/E6	Závada snímače teploty IGBT	Obraťte se na dodavatele.
E1/E2	Abnormální napájecí napětí	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
Er	Závada sestavy desky s plošnými spoji	Obraťte se na dodavatele.
Et	Ochrana proti přetečení	Vysušte povrch a znovu spusťte.

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.

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

Technická specifikace

Indukční varná deska	CI642CA
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V~
Instalovaný elektrický výkon	7200 W
Rozměry výrobku D×Š×V (mm)	590x520x63

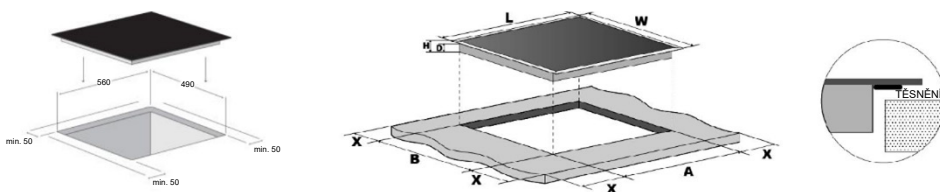
Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k neustálému úsilí o zlepšování našich výrobků můžeme změnit specifikace a konstrukci bez předchozího oznámení.

Instalace

Výběr instalačního zařízení

Vystříhněte pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.

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

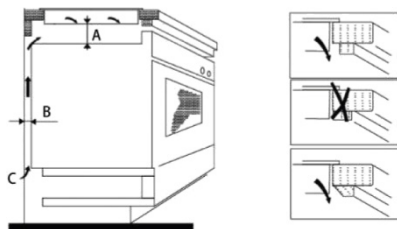


Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	min. 50

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



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Přívod vzduchu

Před instalací varné desky se ujistěte, že:

- Pracovní plocha je čtvercová a rovná a žádné konstrukční prvky nezasahují do prostorových požadavků.
- Pracovní plocha je vyrobena z tepelně odolného materiálu.
- Je-li varná deska nainstalována nad troubou, má trouba vestavěný chladicí ventilátor.
- Instalace splňuje všechny požadavky na vůli a příslušné normy a předpisy.
- Do trvalé elektroinstalace je zabudován vhodný izolační spínač zajišťující úplné odpojení od síťového napájení, který je namontován a umístěn tak, aby vyhovoval místním pravidlům a předpisům pro elektroinstalace.

Izolační spínač musí být schváleného typu a musí zajišťovat oddělení kontaktu vzduchové mezery 3 mm ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků).

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

Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

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

Před umístěním upevňovacích držáků

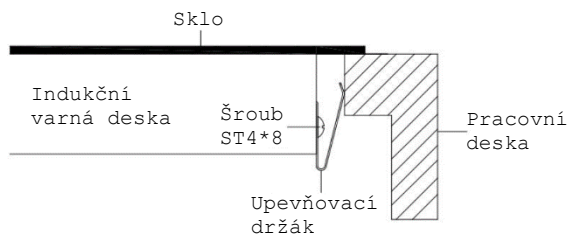
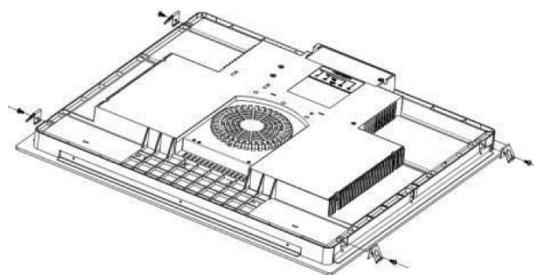
Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

Umístění upevňovacích držáků

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

Po instalaci připevněte varnou desku na pracovní plochu pomocí čtyř držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek).

Nastavte polohu držáku tak, aby vyhovovala tloušťce pracovní desky.



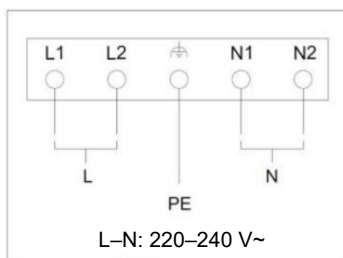
Upozornění

1. Varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme odborníky k vašim službám. Nikdy neprovádějte operaci sami.
2. Varná deska nesmí být namontována na chladicí zařízení, myčku nádobí nebo sušičku.
3. Je třeba zajistit bezproblémové vyzařování tepla varné desky a zvýšit tak její spolehlivost.
4. Stěna a indukční varná zóna nad pracovní deskou musí odolávat teple.
5. Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.
6. Nepoužívejte parní čistič.
7. Tuto sklokeramickou desku lze připojit pouze ke zdroji s impedancí systému nejvýše 0,427 ohmu. V případě potřeby si vyžádejte informace o impedanci systému od svého dodavatele.

Připojení varné desky k síťovému napájení

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

A. Vhodné pro napájecí kabel 5G1.5.



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



LIKVIDACE: Nevyhazujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Sběr těchto odpadů pro zvláštní úpravu je nutný odděleně.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit jakémukoli možnému poškození životního prostředí a lidského zdraví, které by mohlo být jinak způsobeno, pokud by byl spotřebič zlikvidován nesprávným způsobem.

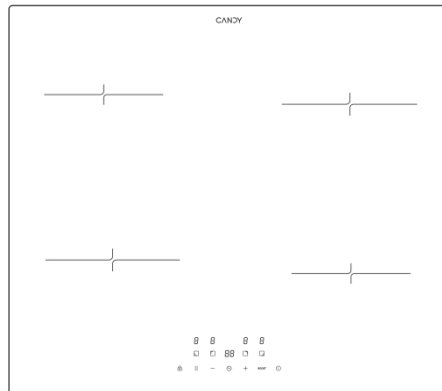
Symbol na výrobku označuje, že tento výrobek nelze likvidovat jako domácí odpad. Odveďte ho na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zboží.

Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci odpadu. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.

Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.

CANDY

MODELL: CI642CA



Köszönjük, hogy a CANDY indukciós főzőlapot választotta. A főzőlap használata előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót, és jövőbeli referencia céljából tárolja biztonságos helyen.

A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek. Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: www.candygroup.com

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

A készülék első használata előtt olvassa el alaposan ezt a felhasználói kézikönyvet. Ez a kézikönyv fontos információkat tartalmaz a készülék biztonságos telepítésével, használatával és ápolásával kapcsolatban. Őrizze meg ezt az útmutatót referenciaként, és adja át a jövőbeli felhasználónak.

Telepítés

Elektromos áramütés veszélye

- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás.
- Az otthoni áramhálózaton kizárólag szakképzett villanyszerelő hajthat végre módosításokat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

- A készülék beszerelése vagy használata előtt olvassa ezeket az utasításokat.
- A készülékre soha ne helyezzen éghető anyagokat vagy termékeket.
- Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.
- A veszélyek elkerülése érdekében a készüléket kötelezően jelen beszerelési utasításoknak megfelelően szerelje be.
- A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag szakképzett szakember végezze.
- A készüléket kizárólag olyan hálózatra csatlakoztassa, amelyiknek részét képezi egy olyan szakaszoló, amelyik teljesen leválasztja a készüléket a tápellátásról.
- A készülék nem megfelelő beszerelése érvénytelenítheti az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.

Tisztítás és karbantartás

Elektromos áramütés veszélye

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

Egészségügyi veszélyek

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.

Forró felület által jelentett veszély

- Használat során a készülék elérhető részei felforrósodnak, így égési sérüléseket okozhatnak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy bármilyen egyéb, megfelelő edényektől eltérő tárgy hozzáérjen az üvegkerámiához, amíg a felület le nem hűl.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak.

- A gyermekeket tartsa a készüléktől távol.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógjanak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessék el a fogantyúkat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcserélődő étel füstöt és akár felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.
- Használatot követően kapcsolja ki az összes főzőzónát és a főzőlapot a jelen utasításban részletezett módon (vagyis az érintésvezérlés használatával).
- Ne engedje gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel, hogy ráüljenek, ráálljanak vagy felmásszanak rá.
- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a készülék fölötti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül az adott helyiségben, a készülék működése közben.
- A gyermekeket és a készülék használatát illetően korlátozottságot okozó fogyatékkal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia a készülékhasználat tekintetében. A képzést nyújtó személynek meg kell bizonyosodnia arról, hogy az illető személyek képesek saját maguk és a környezetük veszélyeztetése nélkül használni a készüléket.
- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.

- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon rá a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az üvegkerámiát.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- A készülék kizárólag háztartási környezetben használható! A gyártó jóállása nem terjed ki kereskedelmi célú felhasználásra!
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak.
- Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- Figyelmeztetés: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében, feszültségtől védő üvegkerámia vagy hasonló főzőfelületek esetében.
- Ne használjon gőzborotvát.

- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- Az energiagazdálkodási funkció 1 perc alatt kikapcsolt üzemmódba kapcsolja a főzőlapot, és az energiafogyasztás 0,3 W.

Gratulálunk az új főzőlap vásárlása alkalmából.

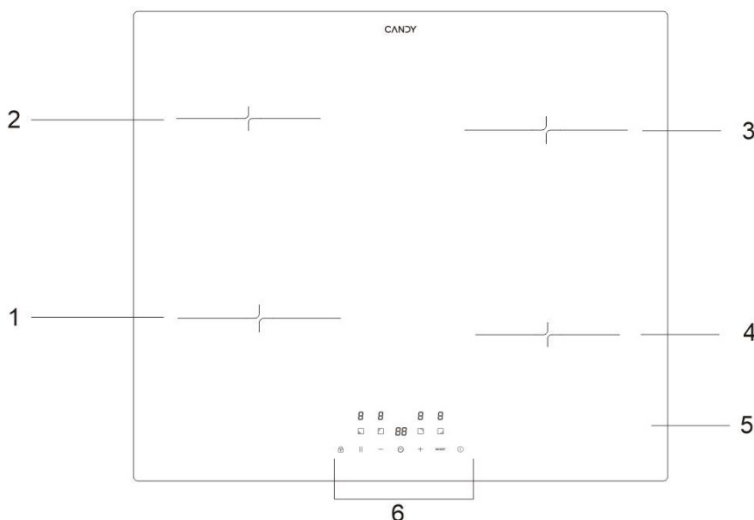
A készülék megfelelő beszerelése és használata érdekében javasoljuk, hogy fordítson időt jelen utasítások/ beszerelési kézikönyv elolvasására.

A beszerelés ügyében tájékozódjon a beszerelés szakaszt.

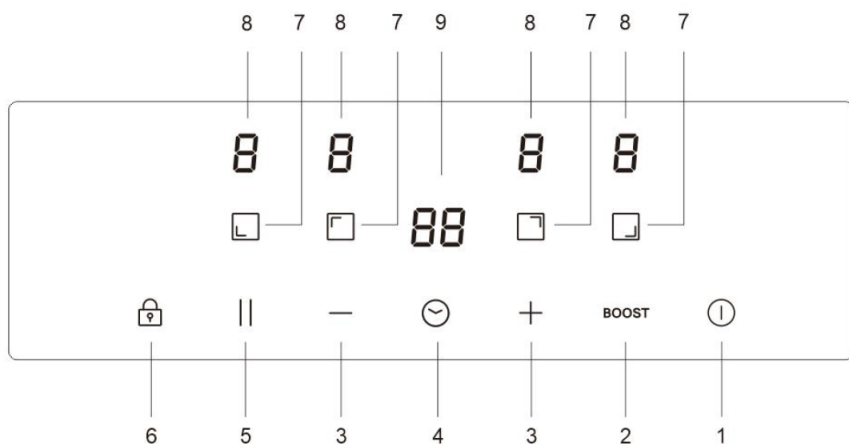
Használat előtt olvassa figyelmesen el az összes biztonsági utasítást, és őrizze meg ezen utasításokat / beszerelési kézikönyvet jövőbeli referencia céljából.

ÚTMUTATÓ A KÉSZÜLÉKHEZ

Modell: CI642CA



1. 1800/2200 W zóna
2. 1200/1500 W zóna
3. 1800/2200 W zóna
4. 1200/1500 W zóna
5. Kerámia üveg
6. Vezérlőpanel



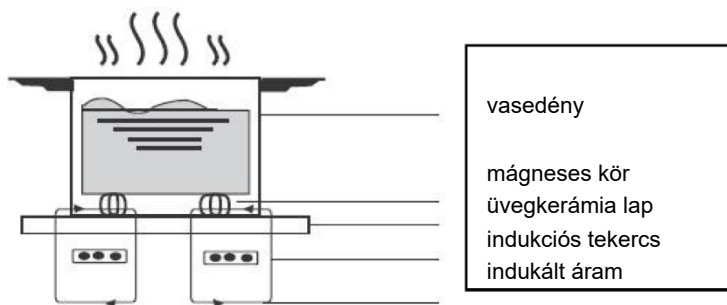
1. BE/KI gomb
2. Teljesítményfokozó
3. Teljesítmény és időzítő beállítása
4. Időzítő beállítása
5. Szünet
6. Gyermekezár gomb
7. Főzőzóna kiválasztása
8. Fűtési teljesítményszint-kijelző LED
9. Időzítő kijelző LED

Termékinformáció

Az indukciós főzőlap egy modern főzőberendezést jelent hagyományos főzőlapokhoz képest, olyan előnyeinek köszönhetően, mint a könnyű tisztíthatóság, a nagy hatékonyság, a környezetbarát technológia és a biztonsági funkciók.

Néhány szó az indukciós főzésről (csak indukciós főzőlapon)

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

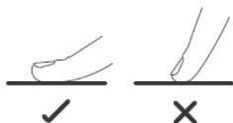


Az új főzőlap használata előtt

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

Az érintésvezérlés használata

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



A megfelelő főzőedény kiválasztása (indukciós főzőlaphoz)



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

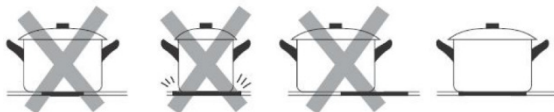


Főzőlap mérete (mm)	Minimális főzőlap (átmérő/mm)
160	120
180	140

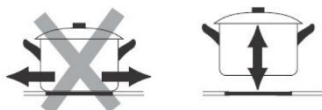
Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



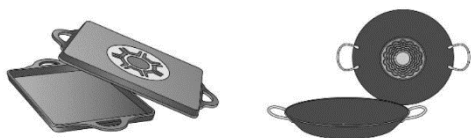
Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő alja sima, egyenesen felfekszik az üvegre, és megegyezik a főzőzóna méretével. A serpenyőt mindig helyezze a főzőzóna közepére.



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

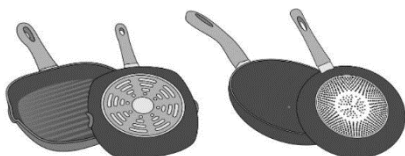


Ha az edény alja csak részben ferromágneses, csak a ferromágneses terület melegszik fel. Ez azt jelenti, hogy a hő nem egyenletesen oszlik el. Előfordulhat, hogy a nem ferromágneses terület nem melegszik fel megfelelő hőmérsékletre a főzéshez.



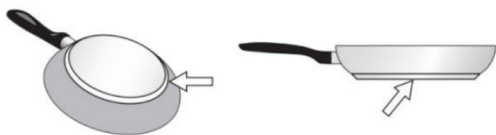
NEM AJÁNLOTT

A ferromágneses terület akkor is csökken, ha az edény alapja például alumíniumot tartalmaz. Ez azt jelenti, hogy a főzőedény nem fog eléggé felforrósodni, vagy akár azt is, hogy a rendszer nem fogja észlelni.



NEM AJÁNLOTT

Az anyag(ok), amely(ek)ből az edény alja készült, befolyásolhatja a főzés eredményét. Időt és energiát takarít meg, ha olyan anyagokból készült edényeket és serpenyőket használ, amelyek egyenletesen osztják el rajtuk a hő, például háromrétegű rozsdamentes acél edények. Használjon lapos aljú edényeket; ha az edény alja egyenetlen, az ronthatja a hőellátást.



A főzőlap használata

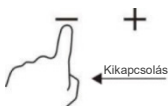
Főzés megkezdése

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

1. Érintse meg a főkapcsoló gombot ①. Az összes kijelzőn „-” jelzés látható.
2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.
 - Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.
3. A főzőzóna gomb megérintésével a gomb mellett egy jelzőfény  villogni fog.
4. Válassza ki a hőbeállítást a „-” vagy „+” vezérlőgomb megérintésével.
 - Ha nem választ ki hőbeállítást 1 percen belül, a főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől.
 - Bármilyen főzésnél módosíthatja a hőfokozatot.

A főzés befejezése után

1. A kikapcsolni kívánt főzőzóna gomb kiválasztása. 
2. Kapcsolja ki a főzőzónát a „-” vagy a „+” megérintésével, amíg a teljesítményszint „0”-ra nem csökken. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg.



3. Kapcsolja ki az egész főzőlapot a(z) ① gomb megérintésével. 

4. Figyeljen a forró felületekre

H

A „H” azt jelzi, hogy melyik főzőzóna túl forró. A jel eltűnik, amint a felület lehűlt biztonságos hőmérsékletre. Amíg a felület forró, használható további serpenyők felhevítésére, így energiát takaríthat meg.

A teljesítményfokozó funkció használata (ha elérhető)

A teljesítményfokozó funkció aktiválása

1. Válassza ki a teljesítményfokozó funkcióval rendelkező zónát (a „Booster” szó jelöli).



2. Érintse meg a BOOST B funkciógombot, és a teljesítményszint kijelzőjén megjelenik a „B” kijelzés.



Teljesítménynövelés funkció törlése

1. Válassza ki a TELJESÍTMÉNYFOKOZÁS módban lévő zónát.
 2. Érintse meg a „-” teljesítményváltó gombot a Teljesítményfokozó funkció kikapcsolásához, és válassza ki a beállítani kívánt szintet.
- A teljesítményfokozás funkció csak 5 percig tarthat, ezután a zóna automatikusan a 9. szintre lép.

Gyermekzár funkció

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

A gombok zárolása

Érintse meg a billentyűzár  vezérlőt. Az időzítő kijelzőn a „Lo” jelenik meg.



A gombok zárolásának feloldása

3. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van.

Érintse meg és tartsa lenyomva egy ideig a Gombzár  vezérlőgombot.

Most már használhatja az új főzőlapot.



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

Maradékhő-figyelmeztetés

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

Automatikus kikapcsolás

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

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

Az időzítő használata

Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

- Az időzítőt használhatja visszaszámlálóként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem az idő lejártakor.
- Beállíthatja, hogy egy vagy több főzőzónát bekapcsoljon a beállított idő eltelte után.
- Az időzítőn maximum 99 perc állítható be.

Az időzítő használata visszaszámlálóként

Ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van.

Megjegyzés: beállíthatja a percszámlálót a főzőzóna beállításának befejezése előtt vagy után.

2. Érintse meg az időzítő vezérlését, a „30” villogni fog.
3. Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy „+” vezérlőgombjának a megérintésével.
4. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.
5. A készülék hangjelzést ad ki 20 másodpercig, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „- -” jel, amikor a beállított idő lejárt.



Megjegyzés: A többi főzőzóna tovább üzemel, ha előzőleg bekapcsolta őket

Az időzítő beállítása egy vagy több főzőzóna kikapcsolására

Ha az időzítő egy zónára van állítva:

1. Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót.
2. Érintse meg az Időzítő vezérlőgombot, a „30” felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén.
3. Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy „+” vezérlőgombjának a megérintésével.
4. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző melletti piros pont világítani kezd, így tájékoztatva az adott zóna kiválasztott állapotáról.



5. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.



A többi főzőzóna tovább üzemel, ha előzőleg bekapcsolta azokat.

Ha az időzítőt egynél több zónára állította:

1. Ha egyszerre több főzőzónára állítja be az időzítőt, a megfelelő főzőzónák tizedesvesszői bekapcsolnak. A perc kijelző a perc időzítőt mutatja. Az adott zóna pontja villog.
2. A visszaszámláló lejárta után a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután az új min. időzítő jelenik meg, és a megfelelő zóna pontja villogni kezd.
3. Érintse meg a főzőzóna kiválasztásának vezérlőjét, a megfelelő időzítő megjelenik az időzítő kijelzőn.

Törölte az időzítőt

1. Érintse meg a törölni kívánt időzítőhöz tartozó főzőzóna választókapcsolót.
2. Érintse meg az időzítő vezérlőt, a LED-es visszajelző villogni kezd
3. Érintse meg a „-” vezérlőt az időzítő „00” értékre állításához, és az időzítő törlődik.

A szüneteltetés funkció használata

1. Válassza ki a szünet funkciót **II** , az összes fűtési zóna leáll, az összes zóna jelzése „||”-t mutat.



2. Érintse meg a Szünet funkciót **II** még egyszer, és az összes fűtési zóna visszaáll az eredeti beállításra.
- Ez a funkció akkor áll rendelkezésre, ha egy vagy több fűtési zóna működik.
 - Ha nem törli 30 percen belül a leállítás üzemmódot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol.

ECO mód konfiguráció

Ez a főzőlap 13, 20, 25, 32 amperes tápegységhez csatlakoztatható, és úgy konfigurálható, hogy ezen teljesítménybeállítások bármelyikén működjön.

A főzőlap előre be van állítva, hogy 32 amperes tápegységhez csatlakoztassa; Ha egyidejűleg négy zónát választ ki, a főzőlap korlátozza a maximális fogyasztott teljesítményt, így a 7,2 kW-os teljesítmény nem léphető túl. Hasonló módon, ha a főzőlap csatlakoztatva van és 13/20/25 amperes tápellátási módra van konfigurálva, a főzőlap 2,9/4,5/5,5 kW-ra korlátozza a maximális teljesítményt.

Ha azonban a főzőlap 32 Amperes tápellátáshoz van csatlakoztatva és konfigurálva, akkor mind a négy zóna maximális fokozaton használható, egyidejű teljesítményfokozással.

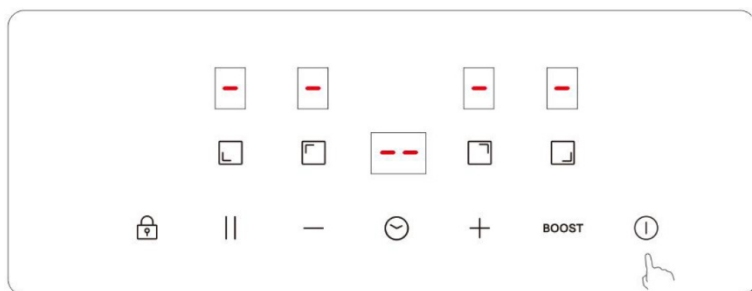
Az ECO konfigurációs beállítás módosítása

1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását.
2. Hagyja kikapcsolva az áramellátást 1 percig.
3. Kapcsolja be újra az áramellátást.
4. Kövesse a „A főzőlap ECO módba állítása” részben található utasításokat az „1”-es lépéstől kezdve.

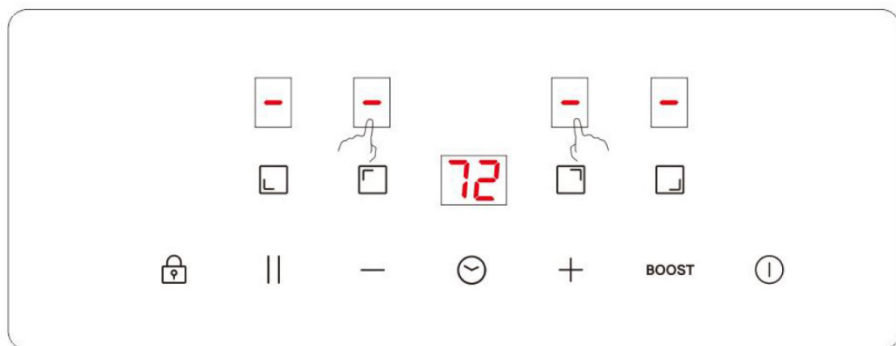
MEGJEGYZÉS: Az ECO konfigurációja csak egyszer adható meg, ha a főzőlap áramellátása nincs kikapcsolva, és az ECO üzemmódot a bekapcsolás után egy percen belül be kell állítani

A főzőlap ECO módba állítása

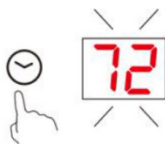
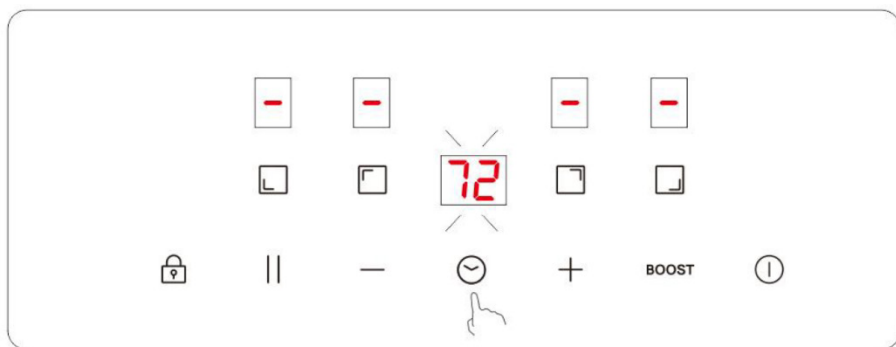
1. Érintse meg a BE/KI gombot az áramellátás bekapcsolásához. A hangjelzés egy hangjelzést ad, minden kijelzőn „-” és „- -” látható.



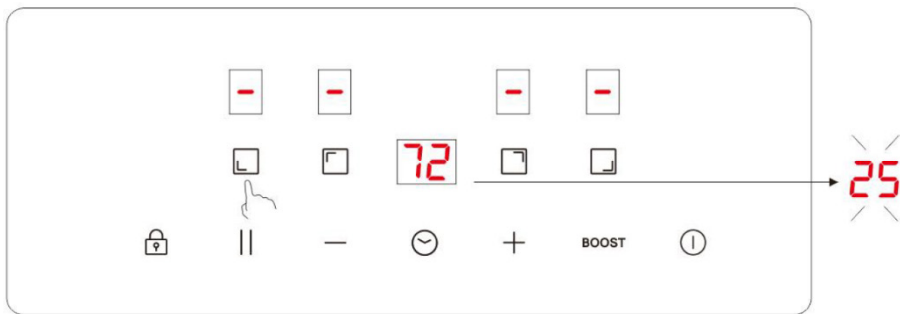
2. Érintse meg egyszerre a bal hátsó zóna gombot és a jobb hátsó zóna gombot 3 másodpercig. A hangjelzés azt jelzi, hogy az indukciós főzőlap az ECO módba lép. (A kijelző az előre beállított 7,2 kW teljesítményt mutatja)



3. Érintse meg az időzítő gombot, ekkor az időzítő kijelzője villogni kezd. Most kiválaszthatja a teljesítménybeállítást.

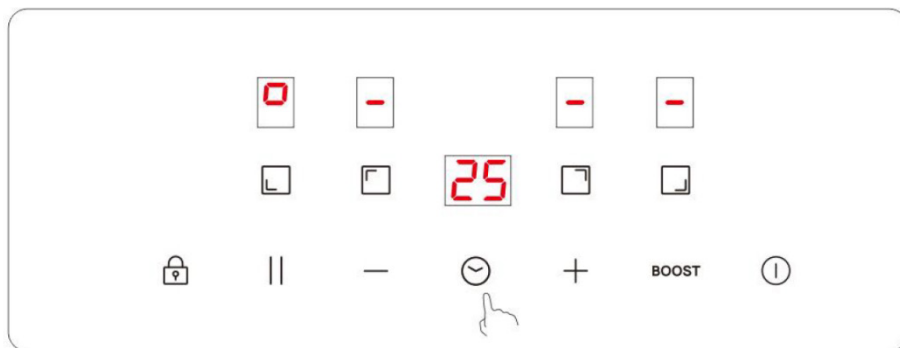


4. A teljes teljesítmény beállításának módosításához nyomja meg az első bal oldali terület gombot egy új teljes teljesítmény beállítás kiválasztásához. A bal első terület gomb újbóli megnyomásával lépkedhet a lehetőségek között. Az időzítő kijelzője négy lehetőséget jelenít meg: 25, 35, 45 és 72. Például, ha az időzítő kijelzőjén a „25”-ös szám látható, az azt jelzi, hogy a teljes teljesítmény 2500 W-ra van állítva. Tartsa lenyomva a bal első terület gombot, amíg meg nem találja a kívánt teljesítménybeállítást.

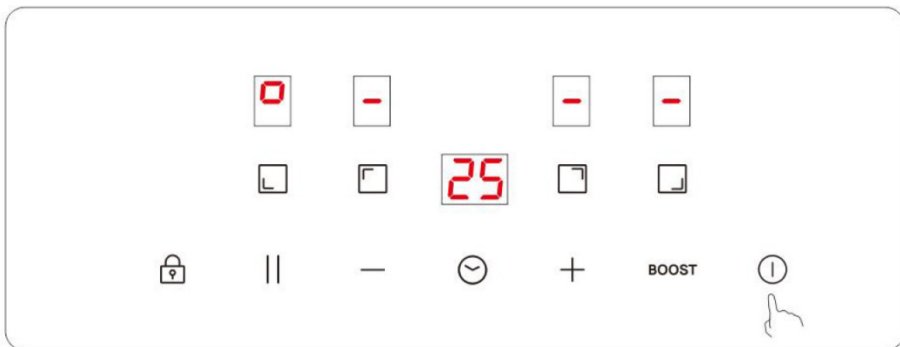


* Alapértelmezés szerint a teljesítmény gyári beállítása 7,2 kW.

5. Nyomja meg ismét az időzítő gombot, az időzítő kijelzője abbahagyja a villogást, és az előzőleg kiválasztott zónagombon megjelenik az „0”, jelezve, hogy a beállítás megerősítést nyert.



6. Érintse meg a BE/KI gombot a kikapcsoláshoz. Ezután kapcsolja be, és a főzőlap használatra készen áll az Ön által beállított ECO módban.



7. Érintse meg a BE/KI gombot a bekapcsoláshoz, és most már használhatja az új teljesítménybeállítást.

Főzési irányelvek



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

Főzési tippek

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

Párolás, rizs főzése

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

Steak készítése

Ízletes, puha steakek sütéséhez:

1. Sütés előtt hagyja a húst szobahőmérsékleten megközelítőleg 20 percig.
2. Forrósítson fel egy vastag fenekű serpenyőt.

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

Dobva-rázva pirításhoz

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

Hőbeállítások

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

Ápolás és karbantartás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszermaradványok vagy kiömlött nem cukros folyadékok az üvegfelületen)	1. Kapcsolja ki a főzőlapnak a tápellátását. 2. Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, míg az még meleg (de nem forró!) 3. Öblítse át és törölje szárazra egy tiszta törölkendővel vagy papírtörölővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet az egyes főzőfelületek forróságára, azonban ettől még a főzőzónák forrók lehetnek! Legyen rendkívül óvatos. • A durva súrolószivacsok, egyes nejlon súrolószivacsok és a kemény/abrazív tisztítószerek megkarcolhatják az üvegfelületet. Mindig olvassa el a címkét, hogy megtudja, a tisztítószert vagy súrolószivacs megfelelő-e a készülék tisztításához. • Soha ne hagyjon tisztítószert maradványt a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.
Kifutott ételek, ráolvadt élelmiszer és forró, cukros folyadékmaradványok az üvegen	Ezeket azonnal távolítsa el halkéssel, spatulával vagy borotvás kaparóval, amely használható kerámiaüveg főzőlapokhoz, de mindeközben figyeljen a forró főzőfelületekre: 1. Kapcsolja le a főzőlapot a fali aljzatnál. 2. Tartsa a pengét vagy eszközt 30°-os szögben, és távolítsa el a maradványt vagy kiömlött élelmiszert a főzőlap hideg felületére. 3. Távolítsa el a szennyeződést vagy kiömlött élelmiszert törölkendővel vagy papírtörölővel. 4. Kövesse a fenti, Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen rész 2-4. lépését.	• A megolvadt és cukros élelmiszerek vagy kiömlött élelmiszerek után maradt foltot minél hamarabb távolítsa el. Ha az élelmiszer lehűl az üvegfelületen, előfordulhat, hogy már csak nehezen távolítható el, vagy hogy visszafordíthatatlanul károsítja az üvegfelületet. • Vágási sérülés veszélye: visszahúzott védőburkolat mellett a kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.

Kiömlött élelmiszer az érintőpanelen	1. Kapcsolja ki a főzőlapnak a tápellátását. 2. Itassa fel a kiömlött folyadékot 3. Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törülőkendővel. 4. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörülővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• A főzőlap hangjelzést adhat ki, illetve kikapcsolhat, és az érintésérzékeny gombok nem működhetnek, amíg folyadék található ezeken. Bizonyosodjon meg arról, hogy szárazra törli az érintőpanelt, mielőtt visszakapcsolná a főzőlapnak a tápellátását.
--------------------------------------	---	---

Javaslatok és tippek

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
A főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik, és hogy bekapcsolta. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészben. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A vezérlógombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Útmutatásért lásd a „A főzőlap használata” című részt.
A vezérlógombok működtetése nehézkes.	Előfordulhat, hogy vékony vízréteg borítja a vezérlógombokat, vagy talán az ujjhegyével érinti a vezérlógombokat.	Bizonyosodjon meg a vezérlógombok felületének a szárazságáról, a gombok megérintéséhez pedig használja ujjbegyét.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű edények. A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy tisztítószerekkel végezték.	Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” részt. Lásd az „Ápolás és karbantartás” részt.
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt az edény anyaga okozhatja (különböző fémek különbözőképpen rezgő rétegei).	Ez természetes jelenség adott edények esetén, és nem jelez hibát.

Az indukciós főzőlap mély zümmögő hangot ad ki magas hőbeállítás mellett.	Ezt a hangot az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez természetes jelenség, azonban a zajnak halkulnia kell, vagy el kell tűnnie, ahogy csökkenti a hőbeállítást.
Ventilátorzaj hallható az indukciós főzőlapból.	Az indukciós főzőlapban egy ventilátor található az elektronika túlmelegedéseinek megelőzése érdekében. A ventilátor azt követően is üzemelhet, hogy kikapcsolta az indukciós főzőlapot.	Ez természetes jelenség, és semmilyen beavatkozást nem igényel. Ne válassza le az indukciós főzőlapot a fali aljzatról, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem forrósodnak, és a kijelző nem mutatja a jelenlétüket.	Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az nem megfelelő indukciós főzéshez. Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az túl kicsi a főzőzónához, vagy ha nincs a főzőzóna közepén.	Használjon indukciós főzéshez megfelelő edényeket. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” című részt. Helyezze a serpenyőt középre, és bizonyosodjon meg arról, hogy az alapi része megfelel a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (általában váltakozik egy vagy két betű/szám a főzésidőzítő kijelzőn).	Műszaki hiba.	Jegyezze le a hibakód betűit és számait, válassza le az indukciós főzőlap tápellátását a fali aljzatról, és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett technikussal.

Kijelzett hiba és vizsgálat

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

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
E3/E7	Hőmérséklet érzékelő meghibásodása	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E5	Kerámia üveg túlmelegedés elleni védelme	Kérjük, csatlakoztassa újra az áramellátást, és kapcsolja be a főzőlapot 30 perc elteltével.
E4/E6	IGBT hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.

E1/E2	Rendellenes tápfeszültség	Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelel-e az előírásoknak. Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
Er	PCBA hiba	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
Et	Kiömlés elleni védelem	Szárítsa fel a vizet a felületről, és indítsa újra

A fentiek általános meghibásodásokra vonatkozó következtetések és ellenőrzések.
Az összes veszélyt és az indukciós főzőlap károsodását elkerülendő ne szerelje szét az egységet saját kezűleg.

Műszaki jellemzők

Indukciós főzőlap	CI642CA
Főzőzónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltakozó áram
Elérhető elektromos teljesítmény	7200 W
Termék mérete H × SZ × M (mm)	590X520X63

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

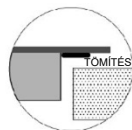
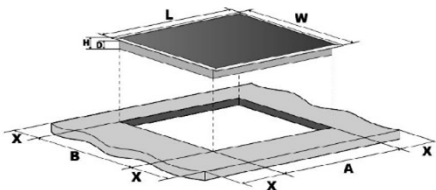
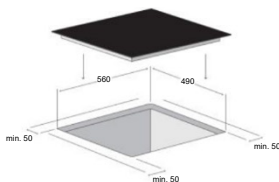
Telepítés

Telepített berendezések kiválasztása

Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően.

A telepítés és a használat érdekében a furat körül legalább 50 mm-es szabad területnek maradnia kell.

Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm. A főzőlap által árasztott hő okozta nagyobb alakváltozás elkerülése érdekében válasszon hőálló munkafelületet. Amint az alábbiakban látható:

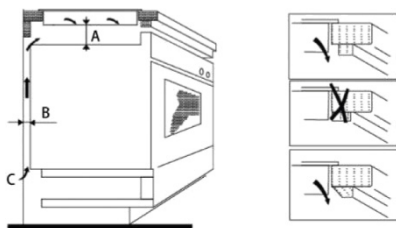


Modell	H (mm)	SZ (mm)	M (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	50 mini

Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap számára minden körülmények között megfelelő szellőzés áll rendelkezésre, illetve a bemeneti és kimeneti légnyílások akadálymentesek legyenek. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap jó állapotban van. Amint az alábbiakban látható



Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény közötti távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Bemeneti légnyílás

A főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg az alábbiakról

- a munkafelület derékszögű és egyenes, és nincsenek szerkezeti elemek, amelyek belelőgnak a beépítéshez szükséges területre
- a munkafelület hőálló anyagból készült
- ha a főzőlapot egy sütő fölé építi be, a sütő rendelkezik beépített hűtőventilátorral
- a beszerelés eleget tesz mindenféle területet érintő követelménynek és vonatkozó szabványnak és előírásnak
- legyen megfelelő szakaszoló kapcsoló az állandó vezetékezésbe építve, amellyel teljesen leválasztható a készülék a hálózati tápellátásról, a vezetékezés pedig feleljen meg a helyi vezetékezési szabályoknak és előírásoknak.

A szakaszoló kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, amely 3 mm-es érintkező elkülönítést biztosítson levegőben az összes pólus esetében (vagy az összes aktív [fázis] vezető esetében, ha a helyi vezetékezési szabályok engedélyezik a követelmények ezen módosítását)

- a szakaszoló kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie az ügyfél számára, beépített főzőlap mellett
- a szerelés vonatkozásában bármilyen kétely felmerülése esetén vegye fel a kapcsolatot a helyi építésügyi hatóságokkal, vagy tekintse át a rendelkezéseket
- a főzőlapot körülvevő falfelületekre hőálló és könnyen tisztítható termékeket (például csempével) helyezzen el.

A főzőlap beszerelése után bizonyosodjon meg az alábbiakról

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

A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

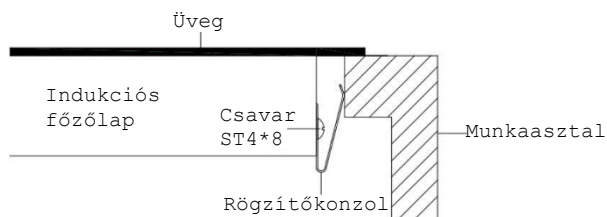
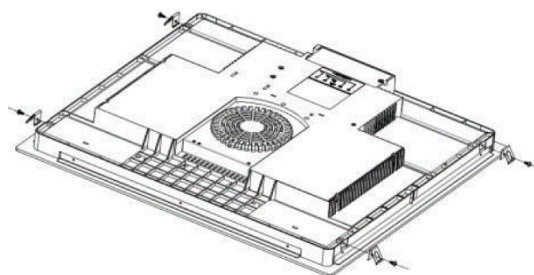
Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtessen ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.

A rögzítőkonzolok elhelyezése

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

A munkalapon a főzőlap alsó részére szerelje fel a négy konzolt csavarok segítségével (lásd a képet), beszerelés után.

Állítsa be a konzol pozícióját, hogy az megfeleljen az adott munkafelület vastagságának.



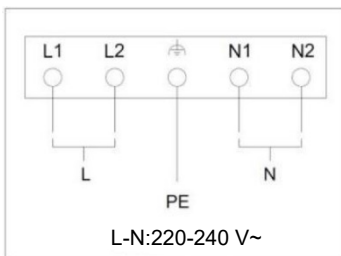
Óvintézkedések

1. A főzőlapot kizárólag szakképzett személyzet vagy technikusok szerelhetik be. Szakembereink rendelkezésére állnak. Soha ne hajtsa végre a műveletet saját maga.
2. A főzőlap nem szerelhető be hűtőberendezésre, mosogatógépre és forgó szárítógépre.
3. A főzőlapot úgy szerelje be, hogy a megbízhatóság javítása érdekében minél jobb hővédelmet nyújtsanak a körülmények.
4. A falnak és a munkafelület fölött az indukált fűtőzónának hőálló anyagból kell állnia.
5. Bármilyen károsodás elkerülése érdekében a szendvics rétegnek és a ragasztónak hőállóknak kell lennie.
6. Ne használjon gőzborotvát.
7. A kerámia főzőlap kizárólag 0,427 ohmnál nem nagyobb rendszerellenállással rendelkező tápellátáshoz csatlakoztatható. Ha szükséges, a rendszerellenállásra vonatkozó információ ügyében vegye fel a kapcsolatot a tápellátást biztosító szolgáltatóval.

A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz

A tápellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően vagy egypólusú szakaszolóval csatlakoztassa a készülékhez. A csatlakoztatás módja az alábbiakban látható.

A. 5G1.5 tápkábelhez alkalmas.



1. Ha a kábel sérült, vagy cserére szorul, ezt a balesetek megelőzése érdekében kizárólag a megfelelő szerszámokkal rendelkező ügyfélszolgálati technikus végezheti el.
2. Ha a készüléket a hálózati tápellátáshoz közvetlenül csatlakoztatja, többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakítót kell beépítenie.
3. A beszerelést végző szakembernek kötelezően biztosítania kell, hogy az elektromos csatlakoztatás kivitelezése megfelelő, és hogy eleget tesz a biztonsági előírásoknak.
4. A kábel nem lehet meghajolva vagy összenyomva.
5. A kábel kötelező rendszeres ellenőrzést igényel, a cseréjét pedig kizárólag megfelelően képzett személy végezheti.



ÁRTALMATLANÍTÁS:

Ne selejtezze ki a terméket válogatatlan termelési hulladékkal. Ez a hulladék szelektív gyűjtést igényel a különleges hulladékkezelési eljárás szükségessége miatt.

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK (WEEE) európai irányelvnek. A készülék megfelelő kiselejtezésével segíthet a környezetet vagy emberek egészségét illető károsodás megelőzésében, amelyek felmerülhetnek a készülék nem megfelelő kiselejtezése esetén.

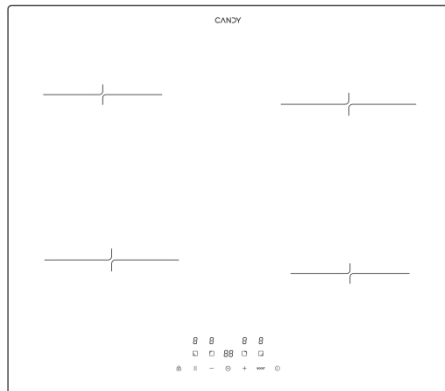
A terméken látható szimbólum arról tájékoztat, hogy a készülék nem kezelhető szokványos háztartási hulladékként. A készüléket adja le elektromos és elektronikus termékek újrahasznosítására létesített gyűjtőpontban.

A készülék különleges hulladékkezelési eljárásokat igényel. A termék kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további tájékoztatás ügyében tájékozódjon a helyi tanácsnál, a háztartási hulladékot kezelő szolgáltatónál vagy az üzletben, ahol a terméket vásárolta.

A termék kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó részletesebb tájékoztatás ügyében tájékozódjon a helyi önkormányzatnál, a háztartási hulladékot kezelő szolgáltatónál vagy az üzletben, ahol a terméket vásárolta.

CANDY

MODEL: CI642CA



Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej CANDY. Przed użyciem płyty należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z wymogami dyrektywy 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE dostępny jest na stronie www.candygroup.com

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi. Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia. Zachowaj te instrukcje na przyszłość i przekaz je przyszłym użytkownikom.

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Ryzyko skaleczenia

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

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych materiałów ani produktów palnych.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu zawierającego wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotuj na stłuczonej lub pękniętej płycie grzewczej. Jeśli powierzchnia płyty grzewczej stłucze się lub pęknie, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania sieciowego (za pomocą wyłącznika ściennego) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłącz płytę grzewczą za pomocą wyłącznika ściennego.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.

- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem ceramicznym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać
- Trzymaj z dala od dzieci.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Dopilnuj, aby uchwyty były poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

Ryzyko skaleczenia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka płyty grzewczej jest odsłonięte po odsunięciu osłony zabezpieczającej. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze wyłączać pola grzejne i płytę grzewczą w sposób opisany w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się po nim.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wchodzące na płytę grzewczą mogą odnieść poważne obrażenia.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym jest używane urządzenie.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do obsługi urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien mieć pewność, że może używać urządzenia bez zagrożenia dla siebie i swojego otoczenia.

- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę grzewczą.
- Nie stawaj na płycie grzewczej.
- Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po szklanej powierzchni, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło ceramiczne.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym! Użytkowanie komercyjne nie jest objęte gwarancją producenta!
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie grzewczej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.

- Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyty grzewczej wykonanych z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- Płyta zostanie wyłączona przez funkcję zarządzania energią w ciągu 1 minuty. Pobór mocy wynosi 0,3 W.

Gratulujemy zakupu nowej płyty grzewczej.

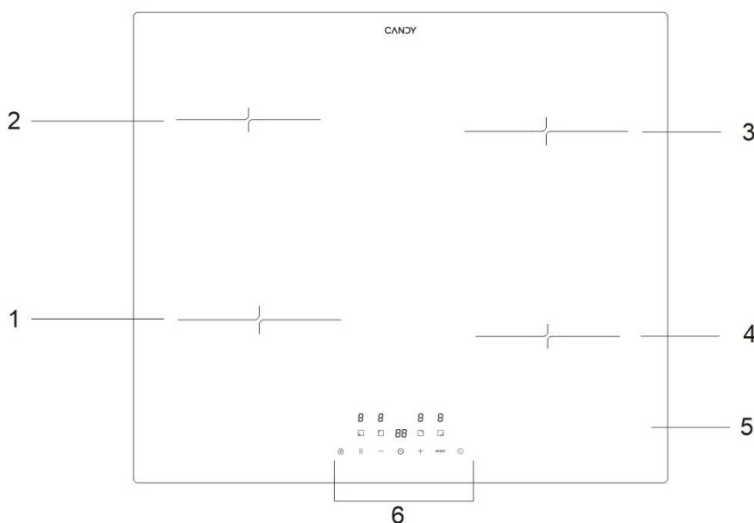
Zachęcamy do zapoznania się z niniejszą instrukcją obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć sposób prawidłowej instalacji i obsługi urządzenia.

Aby zainstalować, przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

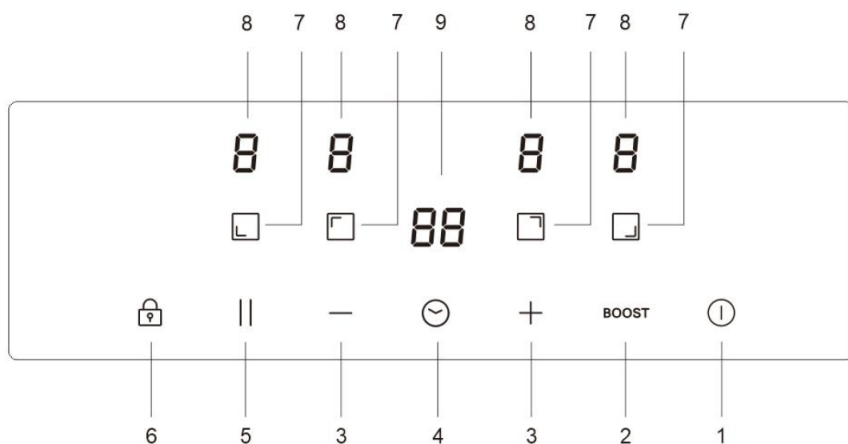
Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

PRZEWODNIK PO URZĄDZENIU

Model: CI642CA



1. Strefa 1800/2200 W
2. Strefa 1200/1500 W
3. Strefa 1800/2200 W
4. Strefa 1200/1500 W
5. Szkło ceramiczne
6. Panel sterowania



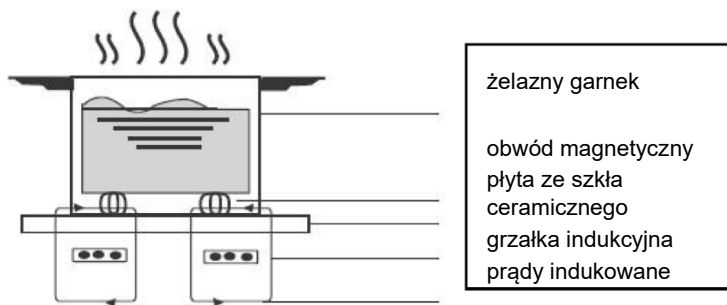
1. Przycisk WŁ./WYŁ.
2. Booster
3. Regulacja mocy i ustawienie minutnika
4. Regulacja minutnika
5. Pauza
6. Przycisk blokady rodzicielskiej
7. Wybór strefy gotowania
8. Wskaźnik poziomu mocy grzewczej LED
9. Wyświetlacz LED minutnika

Informacje o produkcie

Płyta indukcyjna to nowoczesne urządzenie do gotowania, które w porównaniu z tradycyjną płytą grzewczą posiada wiele zalet, takich jak łatwe czyszczenie, wysoka wydajność, przyjazność dla środowiska i bezpieczeństwo.

Kilka słów o gotowaniu indukcyjnym (dotyczy tylko płyt indukcyjnych)

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, generując ciepło bezpośrednio w garnku, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że oddziałuje na nie gorąca patelnia.

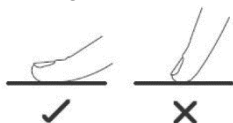


Przed użyciem nowej płyty

- Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na płycie grzewczej.
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na Twojej płycie indukcyjnej.

Korzystanie z przycisków dotykowych

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz naciskać.
- Użyj opuszka palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



Wybór odpowiednich naczyń kuchennych (do płyty indukcyjnej)



- Do gotowania na płycie indukcyjnej nadają się wyłącznie naczynia ferromagnetyczne. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Postępuj zgodnie z instrukcjami w części 'Aby rozpocząć gotowanie'.
 3. Jeśli na wyświetlaczu nie miga wskaźnik , a woda się nagrzewa, oznacza to, że naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.

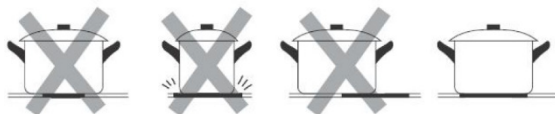


Rozmiar płyty grzewczej (mm)	Minimalny rozmiar płyty grzewczej (średnica/mm)
160	120
180	140

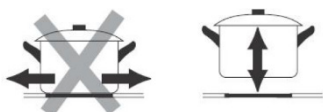
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



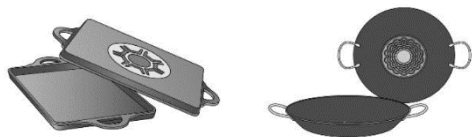
Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze umieszczaj naczynie na środku pola grzewczego.



Zawsze zdejmuj patelnię z płyty grzewczej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



Jeśli podstawa naczynia jest tylko częściowo ferromagnetyczna, nagrzeje się tylko obszar, który jest ferromagnetyczny. Może to oznaczać, że ciepło nie będzie rozprawdane równomiernie. Powierzchnia nierferromagnetyczna może nie nagrzać się do temperatury umożliwiającej gotowanie.



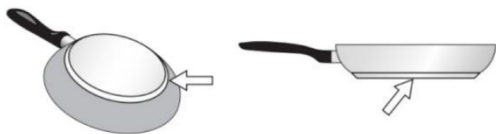
NIEZALECANE

Powierzchnia ferromagnetyczna będzie również mniejsza, jeżeli materiał, z którego wykonana jest podstawa naczynia, zawiera na przykład aluminium. Może to oznaczać, że naczynie nie nagrzej się wystarczająco lub nawet nie zostanie wykryte.



NIEZALECANE

Materiały, z których wykonana jest podstawa naczynia, mogą mieć wpływ na końcowy efekt gotowania. Używanie garnków i patelni wykonanych z materiałów równomiernie rozprawdających ciepło, na przykład patelni ze stali nierdzewnej z trójwarstwowym dnem, pozwala zaoszczędzić czas i energię. Należy używać naczyń z płaskim dnem. Jeśli dno naczynia jest nierówne, może to utrudnić dopływ ciepła.

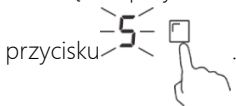


Korzystanie z płyty grzewczej

Aby rozpocząć gotowanie

- Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki zapalą się na 1 sekundę i zgasną, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.

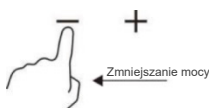
1. Dotknij przycisk głównego wyłącznika ❶. Wszystkie wskaźniki pokazują „-”.
2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.
 - Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
3. Dotknięcie przycisku wyboru strefy grzewczej spowoduje miganie wskaźnika obok przycisku



4. Wybierz ustawienie mocy grzania, dotykając przycisku „-” lub „+”.
 - Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
 - Możesz zmienić ustawienie mocy grzania podczas gotowania.

Po zakończeniu gotowania

1. Wybór przycisku strefy grzewczej, który chcesz wyłączyć.
2. Wyłącz strefę grzewczą, dotykając „-” lub „+” do momentu osiągnięcia poziomu mocy „0”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.



3. Wyłącz całą płytę grzewczą, dotykając przełącznika ❶.



4. Uważaj na gorące powierzchnie

H

„H” pokazuje, która strefa grzewcza jest zbyt gorąca. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcja ta może być również używana jako funkcja oszczędzania energii - jeśli chcesz podgrzać kolejne naczynia, użyj strefy grzewczej, która jest jeszcze gorąca.

Korzystanie z funkcji Boost (jeśli jest dostępna)

Aktywacja funkcji Boost

1. Wybierz strefę z funkcją Boost (z oznaczeniem „Booster”).
2. Dotknij przycisku funkcji BOOST B. Wówczas wskaźnik poziomu mocy pokaże „B”.



Wyłączenie funkcji Boost

1. Wybierz strefę pracującą w trybie BOOST.
 2. Naciśnij przycisk zmiany mocy „-”, aby anulować funkcję Boost, i wybierz poziom, który chcesz ustawić.
- Funkcja Boost może działać tylko przez 5 minut. Po tym czasie strefa grzewcza automatycznie przejdzie do poziomu 9.

Funkcja blokady rodzicielskiej

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu przez dzieci pól grzejnych).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.

Aby zablokować sterowanie

Dotknij kontrolki blokady . Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”.



Aby odblokować sterowanie

3. Upewnij się, że płyta jest włączona.

Dotknij i przytrzymaj przez chwilę kontrolkę blokady przycisków .

Możesz teraz zacząć korzystać z nowej płyty.



Gdy płyta znajduje się w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem przycisku wyłącznika głównego. Zawsze możesz wyłączyć płytę za pomocą wyłącznika głównego w sytuacji awaryjnej, ale najpierw musisz odblokować płytę w następnej operacji.

Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

Gdy płyta grzewcza działa przez jakiś czas, będzie się w niej utrzymywać ciepło resztkowe. Litera „H” pojawia się jako ostrzeżenie, aby jej nie dotykać.

Automatyczne wyłączenie

Funkcja bezpieczeństwa płyty grzewczej automatycznie ją wyłączy. Dzieje się tak, gdy zapomnisz wyłączyć strefę gotowania. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny licznik czasu pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Użycie minutnika

Możesz użyć minutnika na dwa różne sposoby:

- Możesz go używać jako regulatora czasu. W takim przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy grzejnej po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić go tak, aby wyłączało jedno pole grzejne po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić minutnik na maksymalnie 99 minut.

Używanie minutnika jako regulatora czasu

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzejnej

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.

Uwaga: minutnik można ustawić przed lub po zakończeniu ustawiania mocy strefy gotowania.

2. Dotknij minutnika. Wówczas zacznie migać „30”.
3. Ustaw czas, dotykając kontrolki „-” lub „+” minutnika.
4. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.
5. Brzęczyk będzie emitował sygnał dźwiękowy przez 20 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „ - - ” po zakończeniu ustawiania czasu.



Uwaga: Inne strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej lub kilku stref grzewczych

Jeśli minutnik ustawiony jest dla jednej strefy:

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.
2. Dotknij kontrolki minutnika. Na wyświetlaczu minutnika pojawi się „30”.
3. Ustaw czas, dotykając kontrolki „-” lub „+” minutnika.
4. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.

UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybraną strefę.



5. Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.



Inne strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Jeśli minutnik jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy:

1. W przypadku jednoczesnego ustawienia czasu dla kilku stref grzejnych, kropki dziesiętne odpowiednich stref grzejnych będą się świecić. Wyświetlacz minut pokazuje min. minutnik. Kropka odpowiedniej strefy miga.
2. Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wtedy pokaże się nowy min. Minutnika i kropka odpowiedniej strefy zaczną migać.
3. Dotknij kontrolki wyboru strefy grzewczej. Odpowiedni minutnik zostanie wyświetlony na wskaźniku minutnika.

Anulowanie minutnika

1. Dotknij kontrolki wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz anulować minutnik.
2. Po dotknięciu kontrolki minutnika, wskaźnik LED zacznie migać.
3. Dotknij kontrolki „-”, aby ustawić minutnik na „00”. Minutnik został anulowany.

Korzystanie z funkcji pauzy

1. Po wybraniu funkcji pauzy **II**, wszystkie strefy grzewcze przestają działać i wszystkie wskaźniki stref pokazują „||”.



2. Po ponownym dotknięciu funkcji pauzy **II** wszystkie pola grzewcze powrócą do swoich pierwotnych ustawień.
- Funkcja jest dostępna, gdy działa jedno lub więcej stref grzewczych.
 - Jeśli nie anulujesz trybu zatrzymania pracy w ciągu 30 minut, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy.

Konfiguracja trybu ECO

Płytę grzewczą można podłączyć do zasilania 13, 20, 25, 32 A i skonfigurować do pracy z dowolnymi z tych ustawień zasilania.

Płyta grzewcza jest wstępnie ustawiona na podłączenie do zasilania 32 A. Jeśli jednocześnie wybrane zostaną cztery strefy, płyta ograniczy maksymalny pobór mocy, tak aby nie można było przekroczyć mocy zasilania 7,2 kW. Podobnie, gdy płyta grzewcza jest podłączona i skonfigurowana w trybie zasilania 13/20/25 A, płyta ograniczy maksymalną moc do 2,9/4,5/5,5 kW.

Jeśli jednak płyta jest podłączona i skonfigurowana do zasilania 32 A, wszystkie cztery strefy mogą być używane jednocześnie na maksymalnym ustawieniu z funkcją Boost.

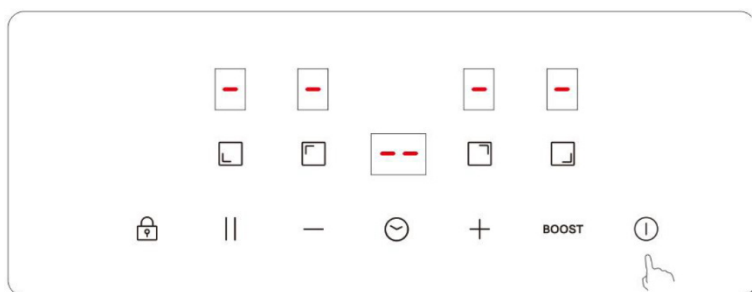
Aby zmienić ustawienia konfiguracji ECO

1. Odłącz zasilanie płyty grzewczej.
2. Pozostaw zasilanie odłączone przez 1 minutę.
3. Włącz ponownie zasilanie.
4. Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w punkcie „Aby skonfigurować płytę grzewczą do pracy w trybie ECO” od kroku „1”.

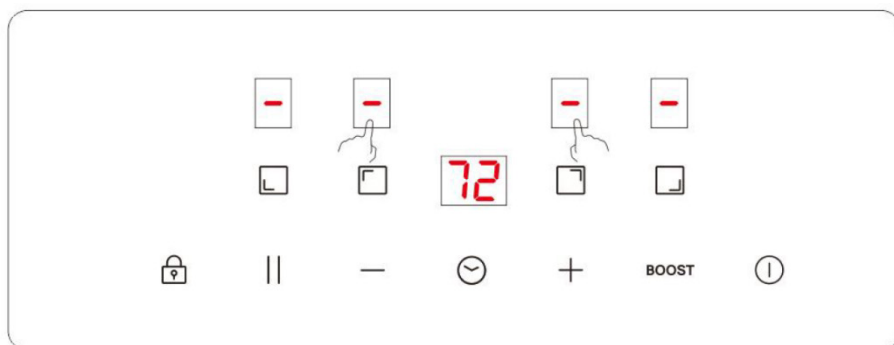
UWAGA: Konfigurację trybu ECO można wprowadzić tylko raz, jeśli zasilanie płyty grzewczej nie zostanie odcięte. Tryb ECO należy ustawić w ciągu jednej minuty od włączenia zasilania.

Aby skonfigurować płytę grzewczą do pracy w trybie ECO

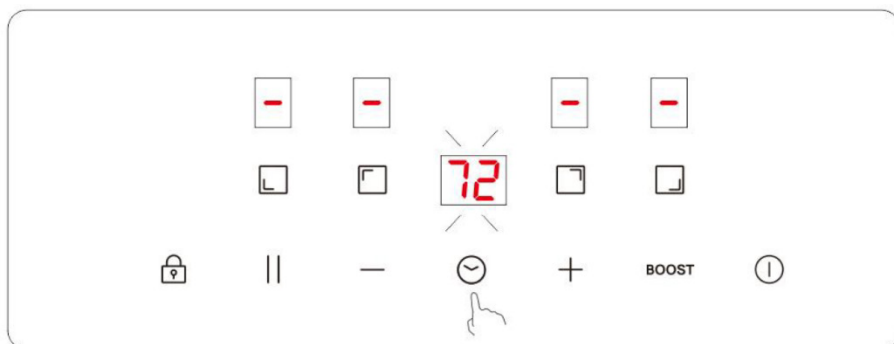
1. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby włączyć zasilanie. Brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawiają się „-” i „-”.



2. Dotknij i przytrzymaj jednocześnie przycisk strefy tylnej lewej i przycisk strefy tylnej prawej przez 3 sekundy. Sygnał dźwiękowy informuje, że płyta indukcyjna przechodzi w tryb ECO. (Na wyświetlaczu ustawiona jest moc 7,2 kW.)

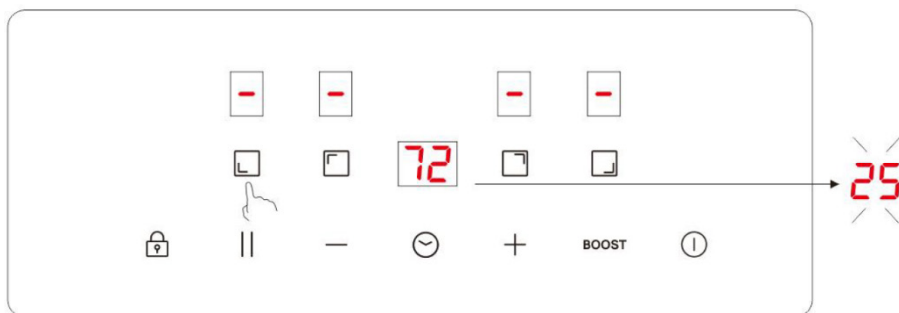


3. Dotknij przycisku minutnika. Wówczas jego wyświetlacz zacznie migać. Teraz możesz wybrać ustawienie mocy.



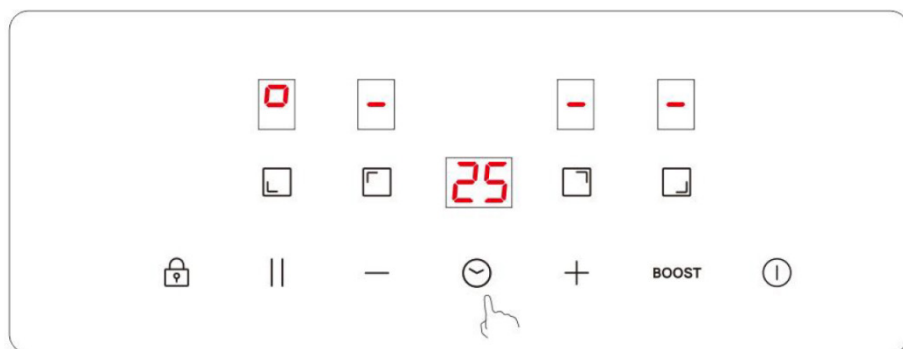
4. Aby zmienić ustawienie mocy całkowitej, naciśnij przycisk strefy przedniej lewej, aby wybrać nowe ustawienie mocy całkowitej. Ponowne naciśnięcie przycisku strefy przedniej lewej spowoduje cykliczne przełączanie opcji. Na wyświetlaczu minutnika pojawią się cztery opcje: 25, 35, 45 i 72. Na przykład, gdy na wyświetlaczu minutnika wyświetla się liczba „25”,

oznacza to, że całkowita moc ustawiona jest na 2500 W. Naciskaj przycisk strefy przedniej lewej, aż znajdziesz żądane ustawienie mocy.

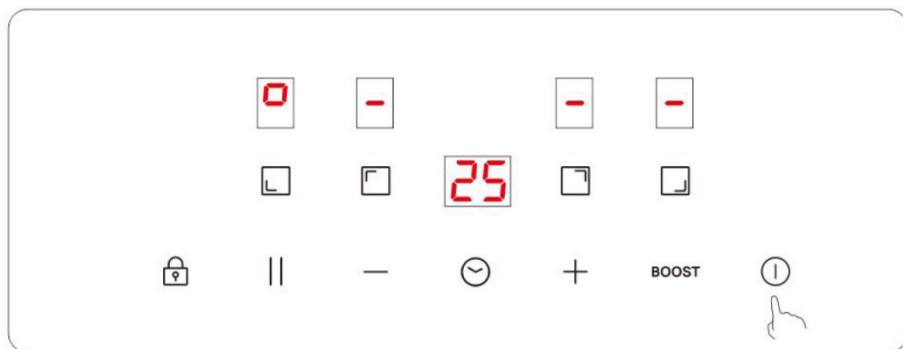


* Domyślnie moc ustawiona jest fabrycznie na 7,2 kW.

5. Ponowne dotknięcie przycisku minutnika spowoduje, że wyświetlacz minutnika przestanie migać, a poprzednio wybrany przycisk strefy pokaże „0”, co oznacza, że ustawienie zostało potwierdzone.



6. Dotknij przycisku Wł./WYł., aby wyłączyć urządzenie. Wówczas włącz płytę. Będzie ona gotowa do użycia w ustawionym trybie ECO.



7. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ., aby włączyć urządzenie. Teraz możesz korzystać z nowego ustawienia mocy.

Wskazówki dotyczące gotowania



Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli używasz funkcji Power Boost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalą się samoczynnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

Porady dotyczące gotowania

- Gdy żywność się zagotuje, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywy skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu następuje poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, kiedy bąbelki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię gotującego płynu. Jest kluczem do przyrządzenia pysznych zup i delikatnego gulaszu, ponieważ pozwala uniknąć rozgotowania potraw. Powinieneś również gotować sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności w zalecany czasie.

Pieczony stek

Aby ugotować soczyste, aromatyczne steki:

1. Odstaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Podgrzej patelnię z ciężką podstawą.

3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie połóż mięso na rozgrzaną patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości steku i tego, jak chcesz go przyrządzić. Czas może wynosić około 2-8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić, jak jest upieczony – im bardziej jędrny, tym bardziej „dobrze wysmażony”.
5. Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby odpoczął i zmiękł przed podaniem.

Do smażenia metodą stir-frying

1. Wybierz kompatybilny z płytą ceramiczną płaski wok lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie metodą stir-frying powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa metodą stir-frying. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, ustaw strefę gotowania na niższym poziomie, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są podgrzane.
7. Podawaj od razu.

Ustawienia mocy grzania

Ustawienia mocy grzania	Stosowność
1-2	• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i potraw, które łatwo przypalić • delikatne gotowanie • powolne podgrzewanie
3-4	• odgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5-6	• naleśniki
7-8	• smażenie • gotowanie makaronu
9	• podsmażanie • pieczenie • doprowadzenie zupy do wrzenia • gotowanie wody

Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	W jaki sposób?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkło (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub plamy na szkło nie od cukru)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt grzewczych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Opłucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzewczej.	• Po wyłączeniu zasilania płyty grzejnej wskaźnik 'gorącej powierzchni' nie pojawia się, ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Mocne zmywaki, niektóre nylonowe czyściki i żrące / ściernie środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni. • Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie grzewczej: szkło może się poplamieć.
Zabrudzenia po kipieniu, topieniu się i gorących słodkich płynach na szkło	Usuń je natychmiast za pomocą łopatki do ryb, noża do palet lub skrobaka z żyletką odpowiedniego do kuchenek ze szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania: 1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej za pomocą wyłącznika ściennego. 2. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlej płyn na chłodny obszar płyty grzewczej. 3. Wyczyść zabrudzenie lub zbierz rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj czynności od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.	• Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie lub wycieki. Pozostawione na szkło do ostygnięcia mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Ryzyko skaleczenia: kiedy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.

Przecieki na dotykowe elementy sterujące	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Wytrzyj rozlany płyn szmatką 3. Przetrzyj obszar dotykowy czystą wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włącz ponownie zasilanie płyty grzewczej.	• Płyta może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty grzewczej upewnij się, że obszar sterowania dotykowego został wytarty do sucha.
--	--	---

Wskazówki i porady

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty grzewczej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta grzewcza jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Instrukcje znajdują się w części „Korzystanie z płyty grzewczej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub możesz dotykać elementów sterujących czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszką palca.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstwy różnych metali drgające w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.

Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.
Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest za małe dla pola grzebnego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu zegara gotowania).	Usterka techniczna.	Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie i kontrola awarii

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan ochronny i wyświetli odpowiednie kody ochronne:

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
E3/E7	Awaria czujnika temperatury	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E5	Zabezpieczenie przed przegrzaniem szkła ceramicznego	Podłącz ponownie zasilanie i włącz płytę po 30 minutach.

E4/E6	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym, jak zasilanie zostanie przywrócone.
Er	Awaria PCBA	Prosimy o kontakt z dostawcą.
Et	Zabezpieczenie przed przepełnieniem	Wysusz wodę powierzchniową i uruchom ponownie

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

Specyfikacja techniczna

Płyta indukcyjna	CI642CA
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~
Zainstalowana moc elektryczna	7200 W
Rozmiar produktu dł. × szer. × wys. (mm)	590X520X63

Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmieniać specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

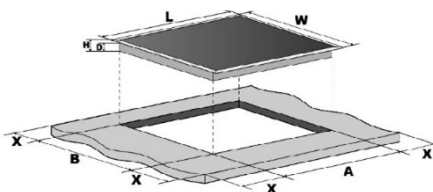
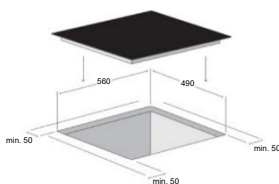
Instalacja

Dobór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni.

Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz żaroodporny materiał blatu, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem ciepłym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:

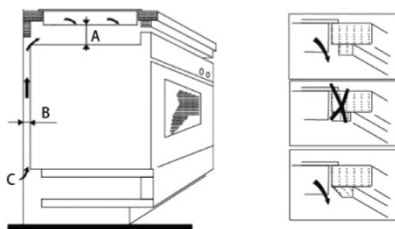


Model	L (mm)	H (mm)	W (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	50 mini

W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta jest w dobrym stanie. Jak pokazano niżej



Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejącą a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Wlot powietrza

Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi miejsca
- powierzchnia robocza jest wykonana z materiału żaroodpornego
- jeśli płyta jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące prześwitu oraz obowiązujące normy i przepisy
- Odpowiedni odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od sieci zasilającej jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.

Wyłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3 mm szczelinę powietrzną separacji styków na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmienność wymagań)

- Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzejącej
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami
- Używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian otaczających płytę grzewczą.

Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna
- odłącznik jest łatwo dostępny dla klienta

Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

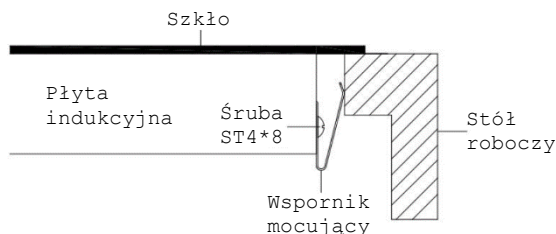
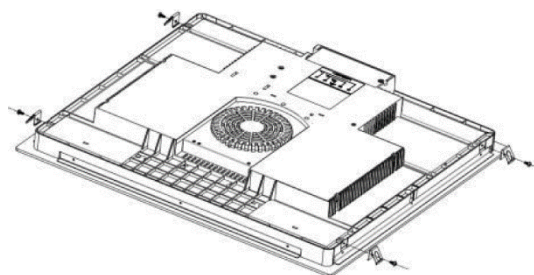
Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.

Umieszczenie uchwytów mocujących

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.

Po zamontowaniu zamocuj płytę do blatu za pomocą czterech wsporników przykręconych do dolnej części płyty (patrz rysunek).

Dostosuj pozycję wspornika do różnych grubości blatu.



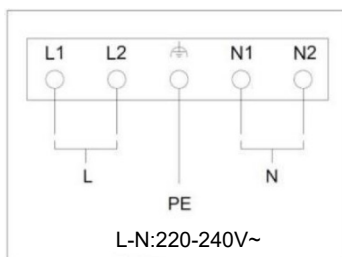
Uwagi

1. Płyta grzewca musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być montowana do urządzeń chłodniczych, zmywarek i suszarek obrotowych.
3. Płytę grzewczą należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe i zwiększyć jej niezawodność.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad blatem powinny być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać odkurzacza parowego.
7. Płytę ceramiczną można podłączyć tylko do zasilania o impedancji systemu nie większej niż 0,427 oma. W razie potrzeby należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej w celu uzyskania informacji o impedancji systemu.

Podłączanie płyty do zasilania sieciowego

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jednobiegunowym. Sposób połączenia przedstawiono poniżej.

A. Nadaje się do przewodu zasilającego 5G1.5.



1. Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
2. Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z minimalną przerwą 3 mm między stykami.
3. Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
4. Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.
5. Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.



UTYLIZACJA: Nie wyrzucaj tego produktu razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest osobna zbiórka takich odpadów w celu specjalnego przetworzenia.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/WE w sprawie Zużytego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (ZSEE). Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić na skutek nieprawidłowego przetwarzania odpadów z niniejszego urządzenia.

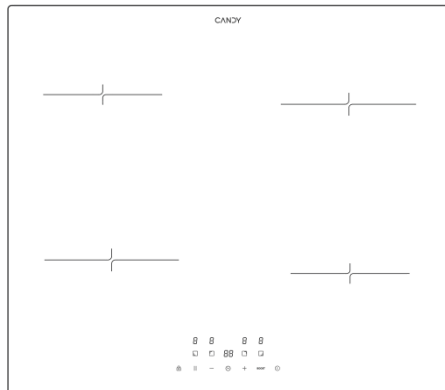
Ten symbol na produkcie wskazuje, że produkt nie może być traktowany jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w celu poddania recyklingowi sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. W celu dalszego uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

CANDY

MODELO: CI642CA



Obrigado por comprar a placa de indução CANDY. Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar a placa e guarde-o num local seguro para consulta futura.

A Candy Hoover Group Srl declara que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. O texto integral da declaração de conformidade UE está disponível no seguinte endereço de Internet: www.candygroup.com

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Leia atentamente este manual do utilizador antes de tentar utilizar este aparelho pela primeira vez. Este manual contém informações importantes sobre a instalação, a utilização e os cuidados a ter com o aparelho. Guarde estas instruções para consulta e entregue-as a um futuro utilizador.

Instalação

Perigo de choque elétrico

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- Alterações ao sistema de cablagem doméstico devem apenas ser feitas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de corte

- Tenha cuidado - as arestas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado a qualquer momento neste aparelho.
- Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado corretamente e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpora um interruptor de isolamento que proporciona uma desconexão total da rede elétrica.
- A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.

Funcionamento e manutenção

Perigo de choque elétrico

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho na rede elétrica (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa na parede antes de limpar ou de realizar trabalhos de manutenção.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo para a saúde

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja um utensílio adequado entre em contacto com a vitrocerâmica até que a superfície fique fria.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes

- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das caçarolas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das caçarolas não estão sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em queimaduras.

Perigo de corte

- A lâmina afiada de um raspador para placas está exposta quando a tampa de segurança é retraída. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver a ser utilizado. A fervura provoca fumo e salpicos de gordura que podem inflamar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.
- Nunca utilize o aparelho como sistema de aquecimento da divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos táteis).
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé ou subam para este.
- Não armazene artigos de interesse para as crianças em armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.

- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se apoie na sua placa.
- Não utilize painéis com bordas recortadas nem arraste painéis através da superfície de vitrocerâmica, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar a vitrocerâmica.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado num ambiente doméstico! A utilização comercial de qualquer tipo não está coberta pela garantia do fabricante!
- AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico a partir de superfícies de placas de vitrocerâmica ou de material similar que protegem peças sob tensão.

- # Parabéns pela compra da sua nova placa.

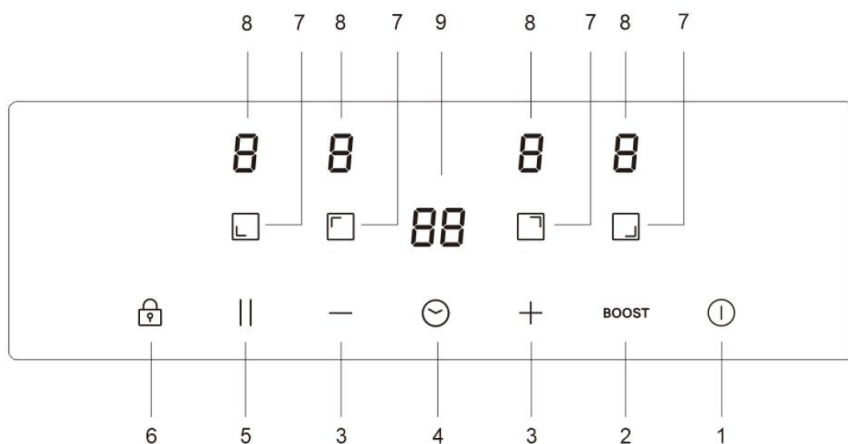
Para instalação, leia a secção de instalação.

Leia cuidadosamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções/Instalação para referência futura.

Modelo: CI642CA



1. Zona 1800/2200W
2. Zona 1200/1500W
3. Zona 1800/2200W
4. Zona 1200/1500W
5. Vidro cerâmico
6. Pannel de controlo



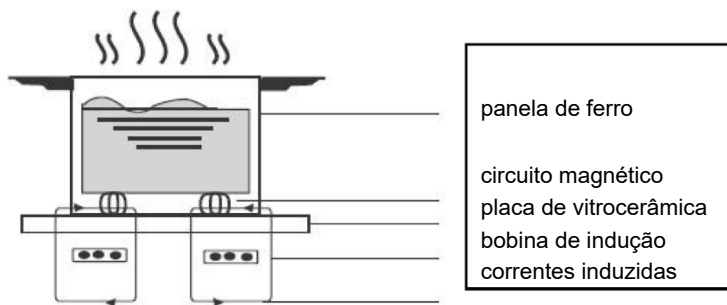
1. Tecla LIGAR/DESLIGAR
2. Booster
3. Regulação da potência e definição do temporizador
4. Regulação do temporizador
5. Pausa
6. Chave da tranca de segurança infantil
7. Seleção da zona de cozedura
8. LED no visor com nível de potência de aquecimento
9. LED no visor do temporizador

Informações sobre o produto

A placa de indução representa um aparelho de cozinha moderno em relação à placa tradicional, devido às suas vantagens como a facilidade de limpeza, a elevada eficiência, o facto de ser ecológica e as características de segurança.

Uma palavra sobre a cozedura por indução (apenas para a placa de indução)

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozinha segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas gerando calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente aquece-o.

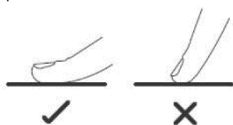


Antes de usar a sua nova placa

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção "Advertências de segurança".
- Remova qualquer película protetora que possa estar na sua placa.
- Remova qualquer película protetora que possa estar na sua placa de indução.

Utilizar dos comandos táteis

- Os comandos respondem ao toque, por isso não tem de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a parte da impressão digital do seu dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se que os comandos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) que os cubra. Mesmo uma película fina de água pode tornar os comandos difíceis de operar.



Escolha o utensílio de cozinha certo (para placa de indução)



- Apenas os utensílios de cozinha ferromagnéticos são adequados para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
 2. Siga os passos abaixo de 'Para começar a cozinhar'.
 3. Se  não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

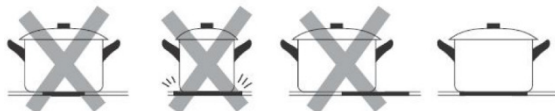


Tamanho da placa (mm)	A placa mínima (diâmetro/mm)
160	120
180	140

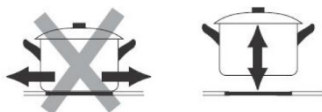
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



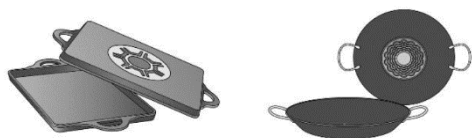
Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



Levante sempre as panelas da placa; não as arraste, pois podem riscar o vidro.

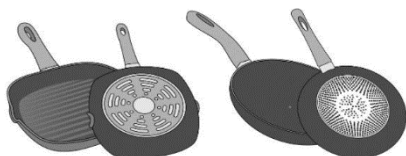


Se a base do utensílio de cozinha for apenas parcialmente ferromagnética, apenas a área que é ferromagnética aquecerá. Isto pode significar que o calor não será distribuído uniformemente. A zona não ferromagnética pode não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.



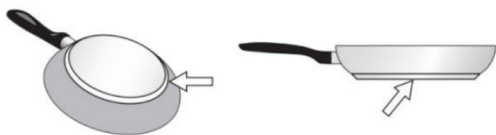
NÃO SUGERIDO

A área ferromagnética também será reduzida se o material de que é feita a base do utensílio de cozinha contiver alumínio, por exemplo. Isto pode significar que o utensílio de cozinha não ficará suficientemente quente ou mesmo que não será detetado.



NÃO SUGERIDO

Os materiais de que é feita a base do utensílio de cozinha podem afetar o resultado da cozedura. Utilize tachos e panelas feitos de materiais que distribuem o calor uniformemente através deles, tais como panelas de aço inoxidável com uma base de três camadas, poupa tempo e energia. Utilize utensílios de cozinha com uma base plana; se a base do utensílio de cozinha for irregular, pode prejudicar o fornecimento de calor.



Utilizar a sua placa

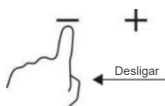
Para começar a cozinhar

- Depois de ligar, ouve o sinal sonoro uma vez, todos os indicadores acendem-se durante 1 segundo e depois apagam, indicando que a placa entrou em estado de espera.

1. Tocar na tecla do interruptor principal ①. Todos os indicadores mostram "-".
2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.
 - Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
3. Ao tocar na tecla de seleção do queimador, um indicador ao lado da tecla  pisca.
4. Defina uma regulação de calor tocando no controlo "-" ou "+".
 - Se não selecionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1.
 - É possível modificar a definição da temperatura em qualquer momento da cozedura.

Quando terminar de cozinhar

1. Selecione a tecla do queimador que se pretende desligar. 
2. Desligue a zona de cozedura tocando em "-" ou "+" até o nível de potência reduzir para "0". Certifique-se de que o visor mostra "0".



3. Desligue toda a placa tocando no interruptor ①. 

4. Cuidado com as superfícies quentes

H

O "H" indica a zona de cozedura que está demasiado quente. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Utilizar a placa enquanto ainda está quente pode também ser uma forma de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas.

Utilizar a função Boost (se disponível)

Ativar a função Boost

1. Selecione a zona com função Boost (com a palavra "Booster").
2. Toque na tecla de função BOOST B e a indicação do nível de potência exibe "B".



Cancelar a função Boost

1. Selecione a zona em modo BOOST.
 2. Toque na tecla de definição de potência "-" para cancelar a função Boost, e selecione o nível desejado.
- A função Boost de reforço só pode durar por 5 minutos. Após esse tempo, a zona retorna ao nível 9 automaticamente.

Função de trava de segurança infantil

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.

Para bloquear os comandos

Tocar no controlo de bloqueio de teclas . O indicador temporizador irá apresentar "Lo".



Para desbloquear os comandos

3. Certifique-se de que a placa está ligada.
- Toque e mantenha premido o botão de bloqueio de teclas  durante algum tempo.
- Agora pode começar a utilizar a sua nova placa.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto a tecla do interruptor principal, pode sempre desligar a placa de indução com o interruptor principal em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

Aviso de calor residual

Quando a placa estiver a funcionar há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" aparece para o avisar para se manter afastado.

Encerramento automático

A função de segurança da placa é desligar automaticamente. Isto ocorre sempre que se esquecer de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de paragem padrão são exibidos na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilizar o temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando a hora definida estiver ativada.
- Pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo definido ter terminado.
- Pode configurar o temporizador até 99 minutos.

Utilizar o temporizador como um contador de minutos

Se não estiver a selecionar nenhuma zona de cozedura

1. Certifique-se de que a placa está ligada.

Nota: pode definir o contador de minutos antes ou depois de definir a zona da cozedura.

2. Toque no controlo do temporizador, o "30" fica intermitente.
3. Defina o tempo tocando no controlo "-" ou "+" do temporizador.
4. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.
5. O sinal sonoro irá soar durante 20 segundos e o indicador do temporizador mostra "- -" quando o tempo definido tiver terminado.



Nota: Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente

Configurar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

Se o temporizador estiver definido numa zona:

1. Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.
2. Toque no controlo do temporizador, "30" aparece no visor do temporizador.
3. Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+" do temporizador.
4. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência irá acender indicando que a zona está selecionada.



- Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.



Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

Se o temporizador estiver regulado em mais de uma zona:

- Ao definir o tempo para várias zonas de cozedura simultaneamente, as casas decimais das zonas de cozedura relevantes acendem-se. O visor dos minutos mostra o temporizador min. O ponto da zona correspondente pisca.
- Logo que o temporizador de contagem regressiva expirar, a zona correspondente desliga-se. Depois irá exibir o novo temporizador min. e o ponto da zona correspondente piscará.
- Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente é exibido no indicador do temporizador.

Cancelar o temporizador

- Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.
- Tocando no controlo do temporizador, o indicador LED pisca
- Toque no controlo "-" para definir o temporizador para "00", o temporizador é cancelado.

Utilizar a função de Pausa

- Selecionar a função de pausa **||**, todas as zonas de aquecimento param de funcionar, todas as indicações de zona mostram "||".



- Tocando mais uma vez na função Pausa **||**, todas as zonas de aquecimento voltam ao seu ajuste original.
- A função está disponível quando uma ou mais zonas de aquecimento estão a funcionar.
 - Se não cancelar o modo de funcionamento em 30 minutos, a placa de indução desliga-se automaticamente.

Configuração do modo ECO

Esta placa pode ser ligada a uma alimentação de 13, 20, 25, 32 amperes e configurada para funcionar com qualquer uma destas definições de potência.

A placa está pré-programada para ser ligada a uma alimentação de 32Amp; quando quatro zonas são seleccionadas ao mesmo tempo, a placa limita a potência máxima consumida para que a alimentação de 7,2kW não seja ultrapassada. Da mesma forma, quando a placa está ligada e configurada para um modo de alimentação 13/20/25Amp, a placa limita a potência máxima a 2,9/4,5/5,5kW

Se, no entanto, a placa de cozedura estiver ligada e configurada para uma alimentação de 32Amp, as quatro zonas podem ser utilizadas ao mesmo tempo na regulação máxima com Boost.

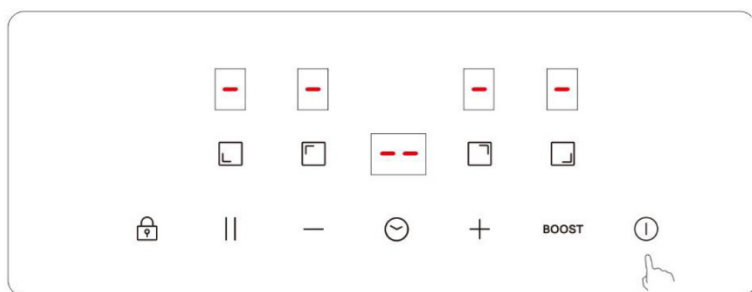
Para alterar a definição da configuração ECO

1. Corte a alimentação elétrica da placa.
2. Deixe a alimentação elétrica desligada durante 1 minuto.
3. Ligue novamente a fonte de alimentação.
4. Siga as instruções do ponto "Configurar a placa de cozedura no modo ECO" a partir do passo "1".

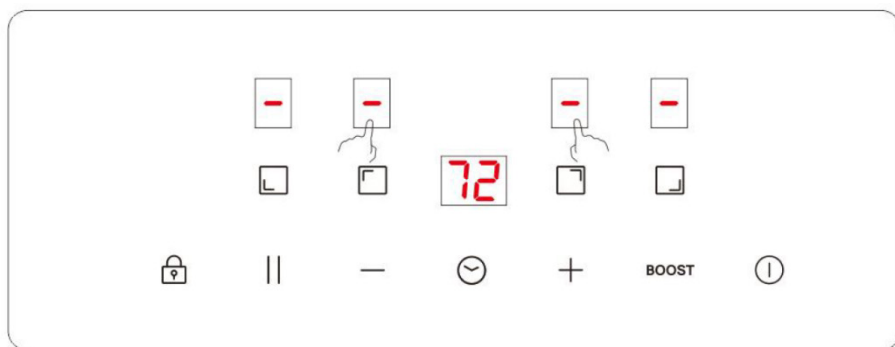
NOTA: A configuração do modo ECO só pode ser introduzida uma vez se a alimentação elétrica da placa não for cortada e o modo ECO deve ser definido no prazo de um minuto após a ligação da corrente

Para configurar a placa no modo ECO

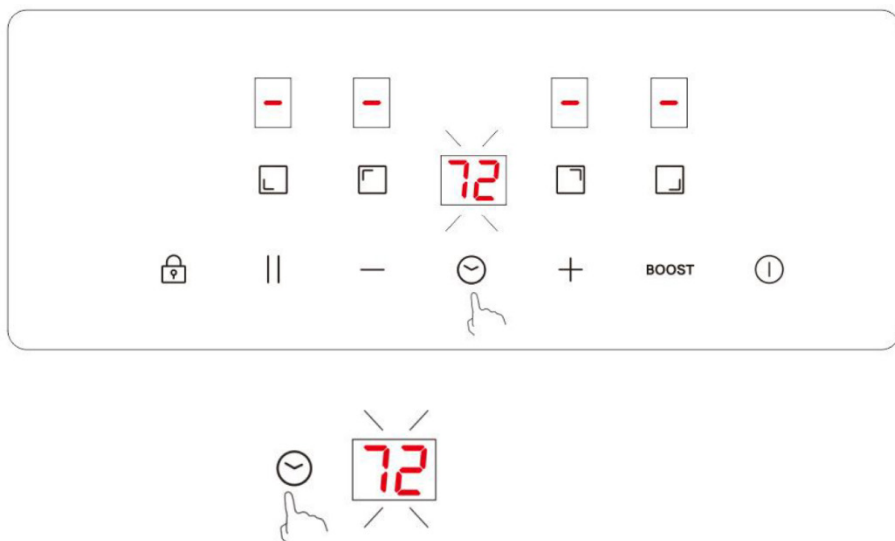
1. Toque na tecla LIGAR/DESLIGAR para ligar a rede elétrica. O sinal sonoro toca uma vez e todos os ecrãs apresentam "–" e "– –".



2. Toque simultaneamente na tecla da zona traseira esquerda e na tecla da zona traseira direita durante 3 segundos. O sinal sonoro indica que a placa de indução entra na seleção do modo ECO. (O ecrã mostra a potência predefinida de 7,2 kW)

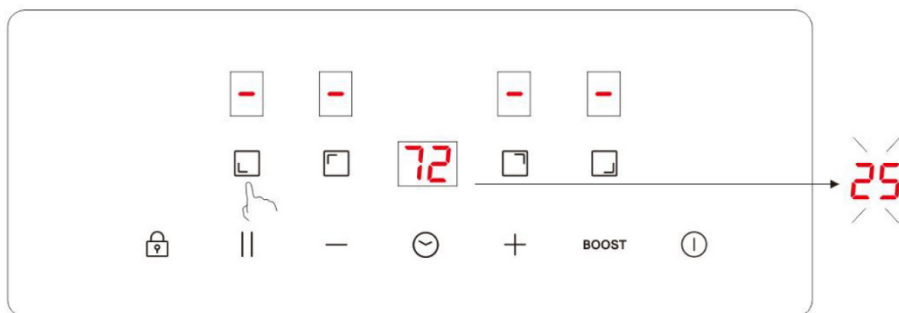


3. Toque na tecla do temporizador e o ecrã do temporizador fica intermitente. Pode seleccionar a definição de potência agora.



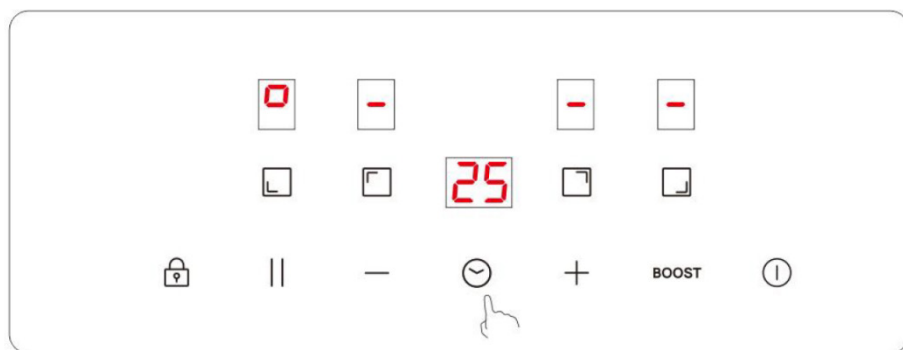
4. Para alterar a definição de potência total, prima a tecla da área dianteira esquerda para seleccionar uma nova definição de potência total. Premir novamente a tecla da área dianteira esquerda permite percorrer as opções. O ecrã do temporizador apresenta quatro opções: 25, 35, 45 e 72. Por exemplo, quando o visor do temporizador apresenta

o número "25", isso indica que a potência total está definida para 2500W. Continue a premir a tecla da área dianteira esquerda até encontrar a definição de potência pretendida.

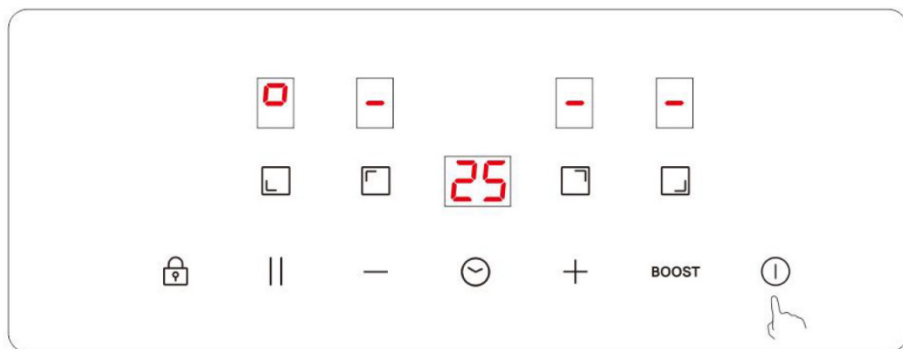


* Por predefinição, a definição de potência é definida de fábrica para 7,2 kW.

5. Toque novamente na tecla do temporizador, o visor do temporizador deixa de piscar e a tecla da zona anteriormente selecionada apresenta "0", indicando que a definição está confirmada.



6. Toque no botão LIGAR/DESLIGAR para desligar. Depois é só ligar e a placa está configurada e pronta a ser utilizada no modo ECO que definiu.



7. Toque em LIGAR/DESLIGAR para ligar, agora pode utilizar a nova definição de potência.

Orientações para cozinhar



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a usar a função Power Boost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura inflamam espontaneamente, o que representa um risco grave de incêndio.

Dicas de cozinha

- Quando a comida começa de ferver, reduza a definição de energia.
- A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos.

Fervura lenta, cozinhar arroz

- A fervura lenta acontece abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando as bolhas estão a subir ocasionalmente até à superfície do líquido de cozedura. É a chave para deliciosas sopas e ensopados tenros, porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar os alimentos em demasia. Também deve cozinhar molhos à base de ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior à configuração mais baixa para garantir que os alimentos estejam cozinhados corretamente no tempo recomendado.

Bife selado

Para cozinhar bifes suculentos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.

2. Aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com azeite. Aplique uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo de cozedura exato dependerá da espessura do bife e de quão passado o quer. Os tempos podem variar cerca de 2 a 8 minutos de cada lado. Carregue no bife para avaliar como está passado - quanto mais firme mais bem passado está.
5. Deixe o bife descansar sobre uma chapa quente durante alguns minutos para deixar relaxe e assim ficar mais macio antes de servir.

Saltear

1. Escolha um wok de base plana compatível com cerâmica ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos à mão. Saltear é algo rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias doses menores.
3. Pré-aqueça brevemente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne em primeiro lugar, reserve e mantenha quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, mude a zona de cozedura para uma configuração mais baixa, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.
6. Salteie delicadamente os ingredientes para se certificar de que são aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

Definições de calor

Configuração de calor	Adequação
1-2	• aquecimento para pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • fervura lenta suave • aquecimento lento
3-4	• reaquecer • fervura rápida • cozinhar arroz
5-6	• panquecas
7-8	• saltear • cozinhar massa
9	• fritar • selar • ferver a sopa • água a ferver

Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrame de alimentos sem açúcar no vidro)	1. Desligue a alimentação da placa. 2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Ligar novamente a placa.	• Quando a alimentação da placa estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões resistentes, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Fervura, alimentos derretidos e derrames de alimentos açucarados quentes no vidro	Remova-os imediatamente com uma espátula ou com um raspador de lâmina adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura: 1. Desligue a alimentação da placa na parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou com uma toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro" acima.	• Remova manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derrames o mais rapidamente possível. Se deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina num raspador é afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.

Derrames nos comandos táteis	1. Desligue a alimentação da placa. 2. Coloque o derrame sob imersão 3. Limpe a área dos comandos táteis com uma esponja ou pano húmido limpo. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Ligar novamente a placa.	• A placa pode emitir bipes e desligar-se, e os comandos táteis podem não funcionar enquanto existir líquido sobre estes. Certifique-se de que seca a área dos comandos táteis antes de voltar a ligar a placa.
------------------------------	---	---

Dicas e sugestões

Problema	Causas possíveis	O que fazer
Não é possível ligar a placa.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa está conectada à rede elétrica e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilização da sua placa" para obter instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares. Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Consulte "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas painéis.	Isto pode ser causado pelo fabrico do seu recipiente de cozinha (camadas de metais diferentes vibram de forma diferente).	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica uma avaria.

A placa de indução produz um ruído baixo de zumbido quando utilizada numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando se diminui a definição do calor.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Foi acionada uma ventoinha de refrigeração incorporada na sua placa de indução, para evitar o sobreaquecimento da eletrónica. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não necessita de qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As painéis não ficam quentes e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nesta.	Utilize utensílios de cozinha adequados para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Centre a panela e certifique-se de que a respetiva base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

Exibição e inspeção de falhas

Se surgir uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no modo de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Causas possíveis	O que fazer
E3/E7	Falha do sensor de temperatura	Contacte o fornecedor.

E5	Proteção contra o sobreaquecimento do vidro cerâmico	Por favor, volte a ligar a fonte de alimentação e ligue a placa após 30 minutos.
E4/E6	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Contacte o fornecedor.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a rede elétrica está normal. Ligue após a rede elétrica estar normal.
Er	Falha do PCBA	Contacte o fornecedor.
Et	Proteção contra verter para fora	Secar a água de superfície e recomeçar

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.
 Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

Especificações técnicas

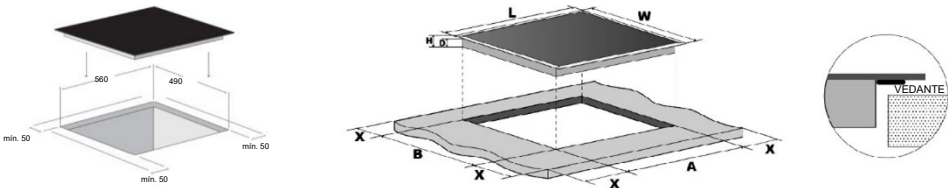
Placa de indução	CI642CA
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto C×L×A(mm)	590X520X63

O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

Instalação

Seleção do equipamento de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.
 Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 50 mm em torno do orifício.
 Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm.
 Selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar uma maior deformação provocada pela radiação de calor da placa. Como ilustrado abaixo:

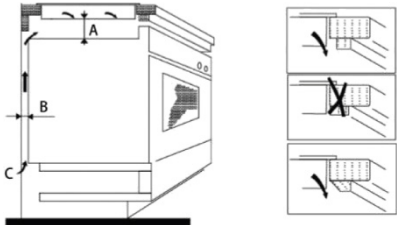


Modelo	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	50 mini

Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa está em boas condições. Como ilustrado abaixo



Nota: A distância de segurança entre o disco elétrico e o armário acima deste deve ser de, no mínimo, 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Entrada de ar

Antes de instalar a placa, certifique-se de que

- a superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutural interfere com as exigências do espaço
- a superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor
- se a placa for instalada em cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de refrigeração integrada
- a instalação cumprirá todos os requisitos de folga, assim como normas e regulamentos aplicáveis
- é incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que permite a desconexão total da rede elétrica, montado e posicionado de modo a cumprir as regras e regulamentos locais de cablagem.
O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos)
- o interruptor de isolamento estará facilmente acessível ao cliente com a placa instalada
- consulte as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida quanto à instalação
- utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

Após instalar a placa, certifique-se de que:

- o cabo de alimentação não é acessível através de portas ou gavetas de armário
- há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa
- o interruptor de isolamento está facilmente acessível pelo cliente

Antes de posicionar os suportes de fixação

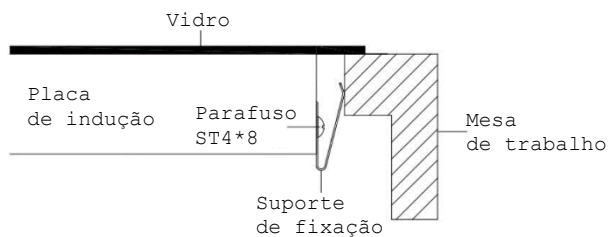
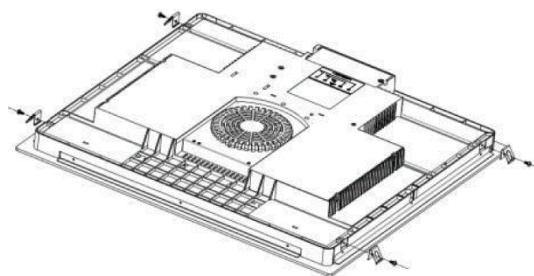
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

Localizar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

Fixe a placa na superfície de trabalho enroscando quatro suportes na caixa inferior da placa (consulte a figura) após a instalação.

Ajuste a posição do suporte para se adequar às diferentes espessuras da superfície de trabalho.



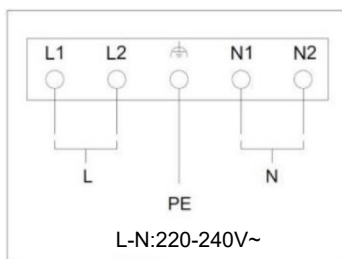
Precauções

1. A placa deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.
2. A placa não deve ser montada sobre equipamento de arrefecimento, máquinas de lavar loiça e secadores rotativos.
3. A placa deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
7. Esta cerâmica só pode ser conectada a uma alimentação com sistema de impedância nunca superior a 0,427 ohm. Caso seja necessário, consulte a sua entidade de fornecimento elétrico para informações de impedância do sistema.

Ligar a placa à rede elétrica

A alimentação elétrica deve ser ligada em conformidade com a norma relevante ou com um disjuntor de um polo. O método de ligação é mostrado abaixo.

A. Adequado para o cabo de alimentação 5G1.5.



1. Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, isso deve ser feito por um técnico pós-venda com as ferramentas adequadas, de modo a evitar qualquer acidente.
2. Se o aparelho estiver conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma folga mínima de 3 mm entre contactos.
3. O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
4. O cabo não deve ficar dobrado ou comprimido.
5. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.



ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como lixo indiferenciado municipal. Este tipo de resíduo deve ser recolhido separadamente para tratamento especial.

Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao garantir que este aparelho é eliminado de forma correta, ajudará a prevenir quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, o que pode ocorrer se for eliminado de forma incorreta.

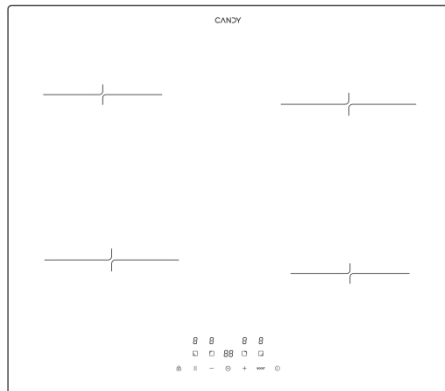
O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos.

Este aparelho necessita de uma eliminação de resíduos especializada. Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.

Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.

CANDY

MODEL: CI642CA



Ďakujeme za zakúpenie indukčnej varnej dosky CANDY. Pred použitím varnej dosky si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu a uschovajte ho na bezpečnom mieste pre prípadné použitie v budúcnosti.

Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ. Úplné znenie EÚ vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candygroup.com

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred prvým použitím tohto spotrebiča si dôkladne prečítajte túto príručku používateľa. Táto príručka obsahuje dôležité informácie o bezpečnej inštalácii, používaní a starostlivosti o spotrebič. Uschovajte si tieto pokyny na ďalšie použitie a odovzdajte ich budúcemu používateľovi.

Inštalácia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo porezania

- Dávajte si pozor – hrany panelov sú ostré.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.
- Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál alebo produkty.
- Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa týchto pokynov na inštaláciu.
- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Na varnej doske nevarte, keď je jej povrch zlomený alebo prasknutý. Ak je povrch varnej dosky zlomený alebo prasknutý, okamžite ju vypnite od sieťového napájania (sieťový vypínač) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou varnú dosku odpojte od stenovej zásuvky.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa sklokeramika dostala do kontaktu s vaším telom, odevom alebo inými predmetmi.

- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať
- Deti udržiajte mimo dosahu.
- Rukováti hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných zón. Všetky rukoväte uchovávajú mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

Nebezpečenstvo porezania

- Po zasunutí ochranného krytu sa ostrie škrabky na povrch varnej dosky odhalí. So škrabkou pracujte mimoriadne opatrne a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a vykypený tuk sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov).
- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň liezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa ležúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa varná doska, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.

- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku neukladajte ani nedovoľte, aby na ňu spadli ťažké predmety.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po sklenenom povrchu neposúvajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklokeramický povrch dosky.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácom prostredí! Na komerčné použitie akéhokoľvek druhu sa nevzťahuje záruka výrobcu!
- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce.
- Pri používaní je potrebné konať opatrne, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov. Deti do 8 rokov udržiajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod napätím.

- Nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Varná doska sa prepne pomocou funkcie správy napájania do režimu vypnutia za 1 minútu a spotreba energie je 0,3 W.

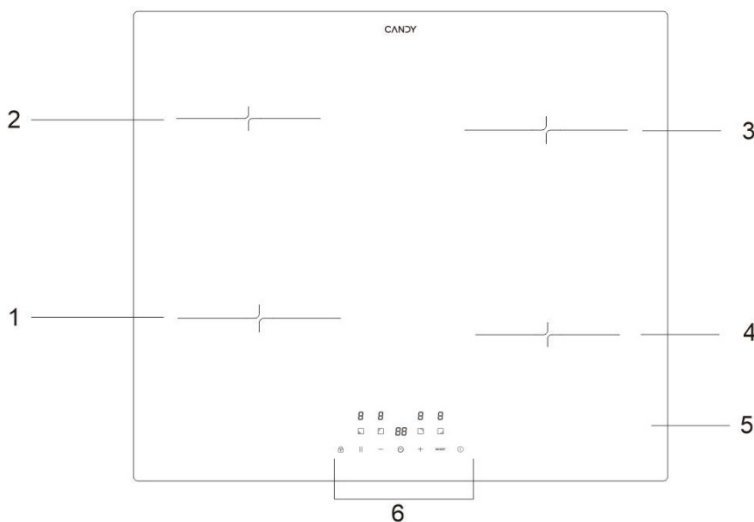
Blahoželáme k zakúpeniu novej varnej dosky.

Odporúčame vám venovať trochu času a prečítať si tento návod na obsluhu/príručku na inštaláciu, aby ste správne pochopili, ako správne nainštalovať a ovládať spotrebič. Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.

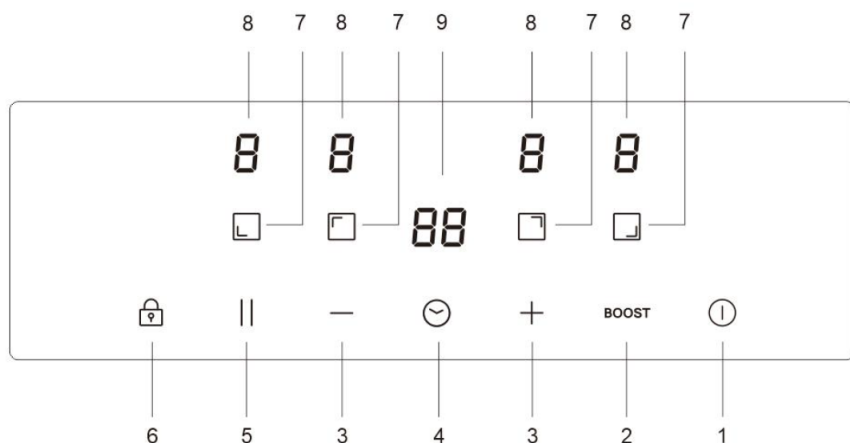
Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a odložte si tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

NÁVOD PRE SPOTREBIČ

Model: CI642CA



1. 1800/2200W zóna
2. 1200/1500W zóna
3. 1800/2200W zóna
4. 1200/1500W zóna
5. Keramické sklo
6. Ovládací panel



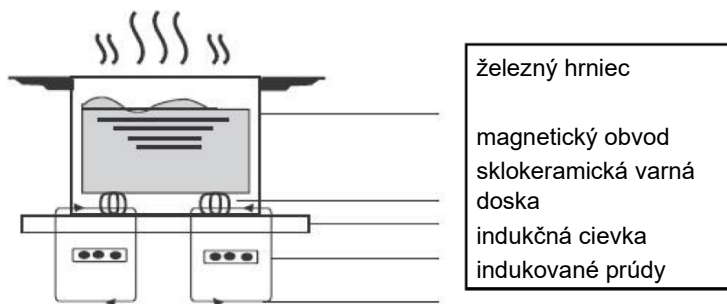
1. Kláves ZAPNUTÉ/VYPNUTÉ
2. Intenzívny ohrev
3. Nastavenie výkonu a časovača
4. Nastavenie časovača
5. Pauza
6. Kľúč detskej zámky
7. Výber varnej zóny
8. LED indikátor úrovne výkonu ohrevu
9. Displej LED časovača

Informácie o produkte

Indukčná varná doska predstavuje moderný spotrebič, ktorý tvorí tradičná varná doska, ktorá má prednosti ako je jednoduché čistenie, vysoká účinnosť, ekologické a bezpečnostné prvky.

Pár slov o indukčnom varení (iba pre indukčnú varnú dosku)

Indukčné varenie je bezpečné, rýchle, účinné a ekonomické. Funguje vďaka elektromagnetickým vibráciám vytvárajúcim teplo priamo vo varnej nádobe namiesto prenosu cez sklokeramický povrch. Sklokeramická varná doska sa rozohreje iba teplom z varnej nádoby.

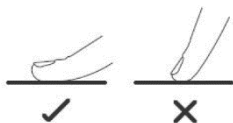


Pred použitím novej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod, mimoriadnu pozornosť venujte najmä časti „Bezpečnostné pokyny“.
- Z varnej dosky odstráňte ochrannú fóliu.
- Z indukčnej varnej dosky odstráňte ochrannú fóliu.

Použitie dotykových ovládačov

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



Výber správneho riadu (pre indukčnú varnú dosku)



- Na indukčné varenie je vhodný iba feromagnetický riad. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Do nádoby vlejte trochu vody.
 2. Postupujte podľa krokov v časti „Začíname s varením“.
 3. Ak sa voda zohrieva a na displeji neblíká , nádoba je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledovných materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

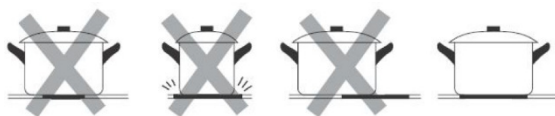


Veľkosť varnej dosky (mm)	Minimálna varná doska (priemer/mm)
160	120
180	140

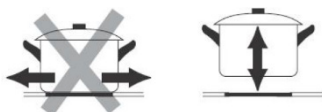
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



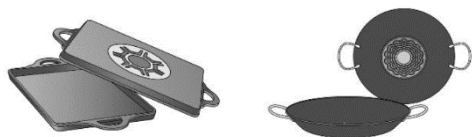
Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na skle dosky a má rovnaký priemer ako varná zóna. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



Riad z varnej dosky vždy zdvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškriabať povrch varnej dosky.

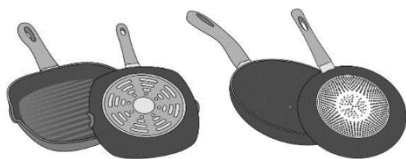


Ak je dno riadu feromagnetické len čiastočne, zahrieva sa len oblasť, ktorá je feromagnetická. To môže znamenať, že teplo sa nebude distribuovať rovnomerne. Neferomagnetická oblasť sa nemusí zohriať na dostatočnú teplotu na varenie.



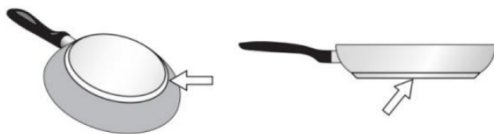
NEODPORÚČANÉ

Feromagnetická plocha sa zmenší aj vtedy, ak materiál, z ktorého je vyrobené dno riadu, obsahuje, napríklad, hliník. To môže znamenať, že riad nebude dostatočne horúci, alebo ho spotrebič ani nedeteguje.



NEODPORÚČANÉ

Materiál (materiály), z ktorých je vyrobená základňa riadu, môže ovplyvniť výsledok varenia. Používanie hrncov a panvíc vyrobených z materiálov, ktoré rovnomerne rozvádzajú teplo, ako sú napríklad antikorové panvice s trojvrstvovým dnom, šetrí čas a energiu. Používajte riad s plochým dnom. Ak je dno riadu nerovnomerné, môže to zhoršiť prívod tepla.



Používanie varnej dosky

Začíname

- Po zapnutí bzučiak pípne raz, všetky indikátory sa rozsvietia na 1 sekundu a potom zhasnú, čo znamená, že varná doska vstúpila do stavu pohotovostného režimu.

1. Dotknite sa tlačidla hlavného vypínača ①. Všetky indikátory zobrazujú „-“.

2. Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie.

- Uistite sa, že dno varnej nádoby a povrch varnej dosky sú čisté a suché.

3. Dotknite sa tlačidla výberu horáka, indikátora vedľa tlačidla  bude blikať.

4. Dotykom „-“ alebo „+“ vyberte nastavenie ohrevu.

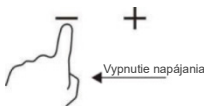
- Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
- Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.

Po dokončení varenia

1. Výber tlačidla horáka, ktorý chcete vypnúť.



2. Varnú zónu vypnite dotykom „-“ alebo „+“, kým sa úroveň výkonu nezníži na „0“. Uistite sa, že displej zobrazuje „0“.



3. Vypnite celú varnú dosku tak, že sa dotknete vypínača ①.



4. Dávajte pozor na horúce povrchy

H

„H“ zobrazí, ktorá varná zóna je príliš horúca. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalších nádob, kým je varná zóna ešte stále horúca.

Používanie funkcie Boost – Intenzívny (ak je k dispozícii)

Aktivácia funkcie Boost (Intenzívny)

1. Vyberte zónu s funkciou Boost – Intenzívny (so slovom „Booster“).
2. Dotknite sa funkčného tlačidla BOOST B, indikátor úrovne výkonu zobrazí „B“.



Zrušenie funkcie Boost (Intenzívny)

1. Vyberte zónu v režime BOOST.
 2. Dotykom tlačidla „-“ zrušíte funkciu Boost (Intenzívny) a vyberiete úroveň, ktorú chcete nastaviť.
- Funkcia Boost (Intenzívny) môže trvať len 5 minút, potom sa zóna automaticky prepne na úroveň 9.

Funkcia detskej poistky

- Ovládače môžete uzamknúť pred nežiaducim použitím (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, všetky ovládače okrem tlačidla „ZAPNUTÉ/VYPNUTÉ“ sú zablokované.

Uzamknutie ovládacích prvkov

Dotknite sa ovládača poistky . Indikátor časovača zobrazí „Lo“.



Odomknutie ovládačov

3. Uistite sa, že je varná doska zapnutá.
- Dotknite sa a chvíľu podržte ovládač  detskej poistky.
- Teraz môžete začať používať svoju novú varnú dosku.



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla hlavného vypínača elektrického napájania. V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla hlavného vypínača, ale pre ďalšiu obsluhu musíte varnú dosku odomknúť.

Upozornenie na zvyškové teplo

Po určitej dobe prevádzky varnej dosky sa nahromadí určité zvyškové teplo. Zobrazí sa písmeno „H“ varuje, aby ste sa varnej dosky nedotýkali.

Automatické vypnutie

bezpečnostnou funkciou varnej dosky je automatické vypnutie. Doska sa vypne vždy, keď varnú zónu zabudnete vypnúť. Predvolené doby vypnutia sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Východiskový časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Používanie časovača

Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako kuchynské minútky na odpočítavanie času. V takom prípade časovač po uplynutí varnú zónu nevypne.
- Môžete ho použiť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastavenej doby.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

Používanie časovača ako kuchynskej minútky

Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá.

Poznámka: odpočítavanie času môžete nastaviť pred dokončením alebo po dokončení nastavenia varnej zóny.

2. Dotknite sa ovládača časovača, bude blikať „30“.
3. Nastavte čas dotykcom ovládača „-“ alebo „+“ časovača.
4. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
5. Po uplynutí nastaveného času bude znieť 20 sekúnd bzučiak a indikátor časovača bude zobrazovať „-“.



Poznámka: Ak bola zapnutá aj iné varné zóny, budú pokračovať v prevádzke

Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Ak je časovač nastavený na jednu zónu:

1. Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.
2. Dotknite sa ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „30“.
3. Nastavte čas dotykcom ovládača „-“ alebo „+“ časovača.
4. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu indikuje, ktorá zóna je vybraná.



5. Po uplynutí času nastaveného na časovači sa príslušná varná zóna automaticky vypne.



Ak bola zapnutá aj iné varné zóny, budú pokračovať v prevádzke.

Ak je nastavený časovač pre viac ako jednu varnú zónu:

1. Ak súčasne nastavíte čas pre niekoľko varných zón, budú svietiť desatinné bodky príslušných varných zón. Displej minút zobrazuje minúty časovača. Bodka príslušnej zóny bliká.
2. Po uplynutí odpočítavania času časovačom sa príslušná varná zóna vypne. Potom sa zobrazí nový časovač a bodka príslušnej zóny bude blikáť.
3. Dotknite sa ovládača výberu ohrievacej varnej zóny, príslušný časovač sa zobrazí v indikátore časovača.

Zrušenie časovača

1. Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete zrušiť časovač.
2. Dotknite sa ovládača časovača, indikátor LED bliká
3. Dotykom ovládača „-“ nastavte časovač na „00“, časovač sa vypne.

Používanie funkcie Pauza

1. Vyberte funkciu pauzy II, všetky zóny ohrevu sa vypnú. Všetky indikácie zón zobrazujú „||“.



2. Dotknite sa funkcie Pauza II ešte raz, všetky zóny ohrevu obnovia svoje pôvodné nastavenie.
 - Táto funkcia je k dispozícii, keď funguje jedna alebo viac ohrevných zón.
 - Ak nezrušíte zastavenie pracovného režimu do 30 minút, indukčná varná doska sa automaticky vypne.

Konfigurácia režimu ECO

Táto varná doska môže byť pripojená k napájaniu 13, 20, 25, 32 A a nakonfigurovaná tak, aby pracovala s ktorýmkoľvek z týchto nastavení výkonu.

Varná doska je prednastavená na pripojenie k napájaniu 32 A. Ak sú súčasne zvolené štyri zóny, varná doska obmedzí maximálny spotrebovaný výkon tak, aby nebolo možné prekročiť 7,2 kW zdroja napájania. Podobným spôsobom, keď je varná doska pripojená a nakonfigurovaná na režim napájania 13/20/25 A, varná doska obmedzí maximálny výkon na 2,9/4,5/5,5 kW.

Ak je však varná doska pripojená a nakonfigurovaná na 32 A zdroj napájania, bude možné použiť všetky štyri zóny na maximálny výkon s Boost (intenzívnou) funkciou booster súčasne.

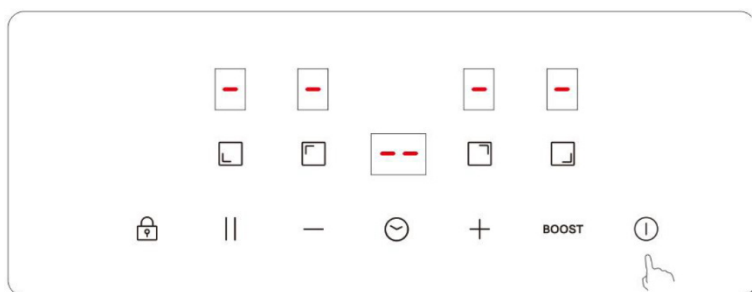
Ak chcete zmeniť nastavenie konfigurácie ECO

1. Prerušte napájanie varnej dosky.
2. Nechajte zdroj napájania odpojený 1 minútu.
3. Znova zapnite napájanie.
4. Postupujte podľa pokynov v časti „Konfigurácia varnej dosky v režime ECO“ od kroku „1“.

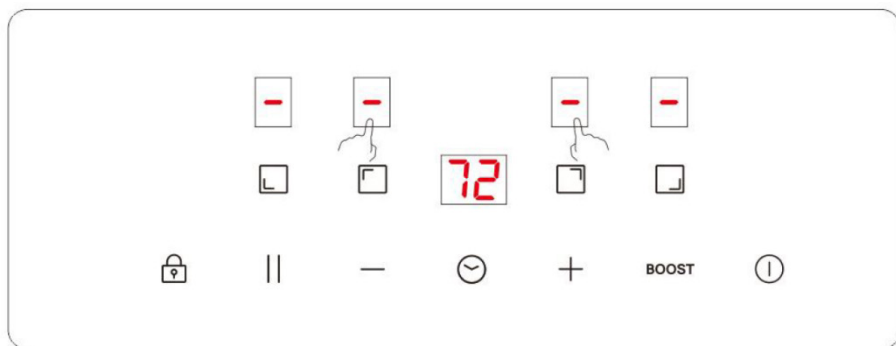
POZNÁMKA: Konfiguráciu režimu ECO je možné zadať iba raz, ak nie je prerušené napájanie varnej dosky a režim ECO by sa mal nastaviť do jednej minúty po zapnutí napájania

Ak chcete nakonfigurovať varnú dosku do režimu ECO

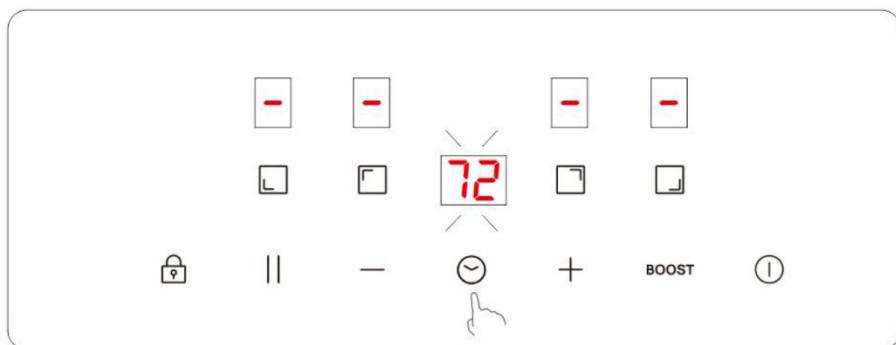
1. Dotykom tlačidla „ZAPNUTÉ/VYPNUTÉ“ zapnite napájanie. Bzučiak raz pípne, na všetkých displejoch sa zobrazí „ — a — — “.



2. Stlačte súčasne tlačidlo zadnej ľavej zóny a zadnej pravej zóny a podržte ich 3 sekundy. Bzučiak pípne, čo znamená, že indukčná varná doska sa prepla do výberu režimu ECO. (Displej zobrazuje prednastavený výkon 7,2 kW)

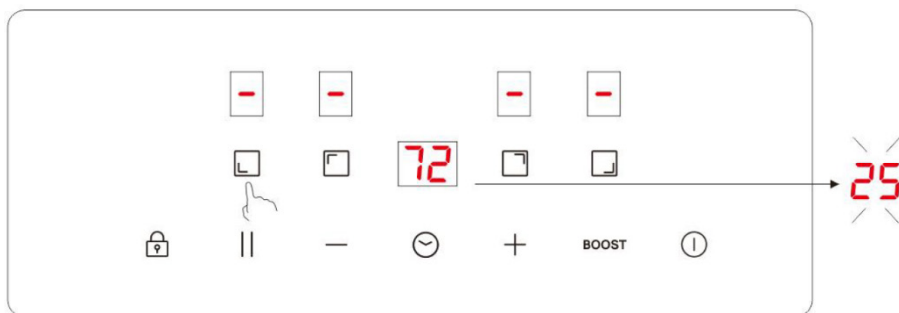


3. Dotknite sa tlačidla časovača, displej časovača bude blikať. Teraz môžete vybrať nastavenie výkonu.



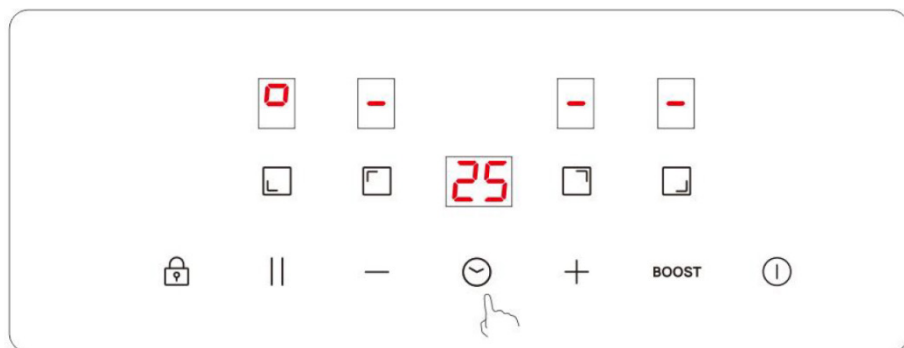
4. Ak chcete zmeniť nastavenie celkového výkonu, stlačte tlačidlo prednej ľavej oblasti a vyberte nové nastavenie celkového výkonu. Opätovným stlačením klávesu prednej ľavej oblasti sa môžete posúvať po možnostiach. Na displeji časovača sa zobrazia štyri

možnosti: 25, 35, 45 a 72. Napríklad, keď sa na displeji časovača zobrazí číslo „25“, znamená to, že celkový výkon je nastavený na 2500 W. Držte stlačené tlačidlo ľavej prednej oblasti, kým nenájdete požadované nastavenie výkonu.

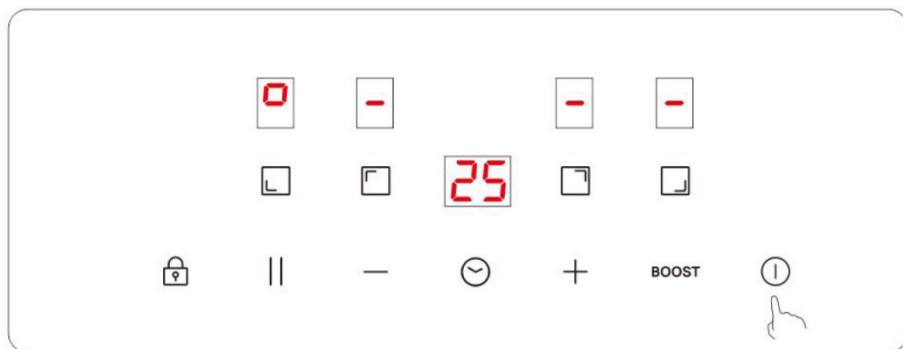


*Predvolené je výkon z výroby nastavený na 7,2 kW.

5. Znova stlačte tlačidlo časovača, displej časovača prestane blikať, a tlačidlo predtým zvolenej zóny zobrazí „0“, čo znamená, že nastavenie je potvrdené.



6. Dotykom tlačidla „ZAPNUTÉ/VYPNUTÉ“ vypnite. Potom zapnite a varná doska bude nakonfigurovaná a pripravená na použitie v režime ECO, ktorý ste nastavili.



7. „ZAPNUTÉ/VYPNUTÉ“ zapnite, teraz môžete použiť nové nastavenie výkonu.

Odporúčania k vareniu



Pri vyprážaní dávajte pozor, pretože olej a tuk sa zohrievajú veľmi rýchlo, najmä pri použití funkcie Power Boost. Pri extrémne vysokej teplote sa môže olej alebo tuk náhle vznietiť, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

Tipy na varenie

- Keď sa jedlo dostane do varu, znížte nastavenie výkonu.
- Používaním pokrievky sa skráti doba prípravy jedla a ušetrí sa energia zadržiavaním tepla.
- Minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia.
- Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí výkon znížte.

Mierny var, varenie ryže

- Mierny var prebieha pod bodom varu, pri približne 85 °C, keď sa bublinky príležitostne objavujú na povrchu varenej tekutiny. Je to základ prípravy chutných polievok a dusených pokrmov, pretože chuť sa vyvíja bez prevarenia pokrmu. Pod bodom varu môžete variť aj jedlá s vajčkami a múkou zahustené omáčky.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa zaistilo správne uvarenie v odporúčanej dobe.

Pečenie steaků

Pečenie šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obidve strany steaků olejom. Trochu oleja kvapnite na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.

- Počas prípravy jedla steak raz obráťte. Presná doba prípravy jedla závisí od hrúbky steaku a spôsoby jeho prípravy. Doby môžu trvať 2 až 8 minút na jednej strane. Zatlačením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je „dobře prepečený“.
- Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri.

Smaženie

- Vyberte si wok alebo veľkú panvicu na smaženie, vhodnú na sklokeramickú varnú dosku.
- Pripravte si všetky suroviny. Smaženie by malo byť rýchle. Ak pripravujete veľké množstvo, jedlo pripravujte vo viacerých menších porciách.
- Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
- Najskôr pripravte mäso, odložte ho a udržiajte v teple.
- Osmažte zeleninu. Keď je horúca, ale ešte stále chrumkavá, znížte teplotu varnej zóny, do panvice vráťte mäso a pridajte omáčku.
- Suroviny opatrne zmiešajte a dôkladne prehrejte.
- Ihneď podávajte.

Nastavenia ohrevu

Nastavenie ohrevu	Vhodné na
1 - 2	- šetrný ohrev malého množstva potravín - roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov - mierny var - pomalý ohrev
3-4	- zohrievanie - rýchly mierny var - varenie ryže
5-6	palacinky
7-8	- soté - varenie cestovín
9	- smaženie s miešaním - opekanie - privedenie polievky do varu - varenie vody

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škvrny, zvyšky jedla alebo škvrny bez cukru na varnej doske)	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Čistiaci prostriedok na varnú dosku naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!) 3. Opláchnite a vysušte čistou plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Dávajte veľký pozor. • Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škvrny na skle.
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na skle	Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky pre varné dosky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu: 1. Vypnite napájanie varnej dosky na stene. 2. Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. 3. Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie“ vyššie.	• Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. • Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. So škrabkou pracujte mimoriadne opatrne a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škvryny na dotykových ovládačoch	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nečistotu namočte 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Varná doska môže vydať 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
Varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne elektrické napájanie.	Uistite sa, že je varná doska pripojená k zdroju napájania a že je zapnutá. Skontrolujte, či nenastal výpadok elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Ovládacie prvky odomknite. Pokyny nájdete v časti „Používanie varnej dosky“.
Ťažké ovládanie dotykových ovládačov.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sklo je poškrábané.	Drsný riad na varenie. Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite si časť „Výber správneho riadu na varenie“. Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho riadu (rôzne vibrujúce vrstvy rôznych kovov).	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska pri použití nastavenia vysokého ohrevu hučí.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne a hučanie sa môže stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.

Riad sa nezahrieva a zobrazuje sa na displeji.	Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože je príliš malý alebo nie je správne vycentrovaný na varnej zóne.	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Vycentrujte riad a uistite sa, že základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa nečakane sama vypne, zaznie akustický signál a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvomi číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Zapíšte si písmená a čísla poruchy, vypnite napájanie varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Zobrazenie poruchy a kontrola

Ak nastane nejaká porucha, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného režimu a zobrazia sa príslušné ochranné kódy:

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
E3/E7	Porucha snímača teploty	Kontaktujte dodávateľa.
E5	Ochrana proti prehriatiu keramického skla	Po 30 minútach znova pripojte napájanie a zapnite varnú dosku.
E4/E6	Porucha snímača teploty IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
E1/E2	Neštandardné napájanie	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
Er	Porucha PCBA	Kontaktujte dodávateľa.
Et	Ochrana proti vykypeniu	Osušte kvapalinu na povrchu a reštartujte

Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.

Spotrebič sa nepokúšajte rozoberať svojpomocne, aby ste zabránili možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej dosky.

Technické špecifikácie

Indukčná varná doska	CI642CA
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220 - 240 V~
Inštalovaný elektrický príkon	7200 W
Veľkosť spotrebiča D×Š×V (mm)	590X520X63

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

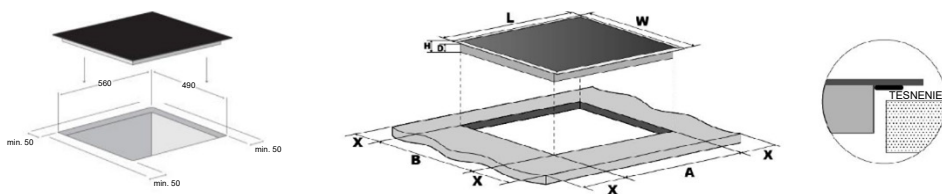
Inštalácia

Výber miesta inštalácie

Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.

Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 50 mm voľného priestoru.

Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 30 mm. Vyberte materiál pracovnej dosky odolný voči teplu, aby ste zabránili väčším deformáciám spôsobeným teplom z varnej dosky. Podľa zobrazenia nižšie:

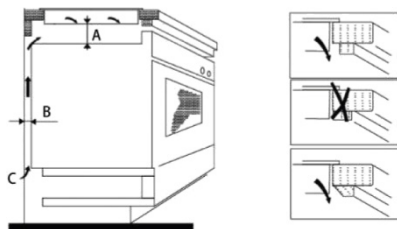


Model	D(mm)	Š(mm)	V(mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	50 mini

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Uistite sa, že varná doska je v dobrom prevádzkovom stave. Ako je zobrazené nižšie



Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Prívod vzduchu

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- pracovná doska je rovná a do priestorových požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky
- pracovná doska je zo žiaruvzdorného materiálu
- ak dosku inštalujete nad rúru, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor
- inštalácia musí vyhovovať všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám a predpisom
- musíte nainštalovať vhodný odpojovač poskytujúci úplné odpojenie od zdroja napájania, namontovaný a umiestnený v súlade s platnými predpismi a smernicami.
Odpojovač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm odstup medzi kontaktmi všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov, ak miestne predpisy pre elektroinštaláciu umožňujú túto zmenu požiadaviek)
- odpojovač musí byť po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný
- v prípade pochybností o inštalácii sa obráťte na miestne stavebné úrady a dodržte miestne nariadenia
- na povrch stien okolo varnej dosky používajte žiaruvzdorný materiál, ktorý sa ľahko čistí (napríklad keramické dlaždice).

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

- prívodný kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej skrinky
- z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd vzduchu
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru
- odpojovač musí byť ľahko prístupný

Pred umiestnením upevňovacích konzol

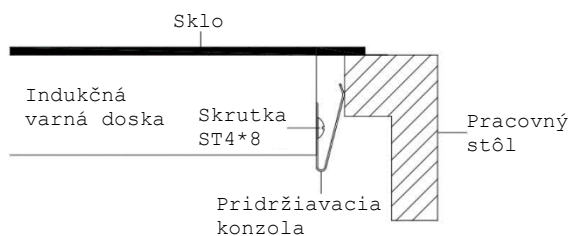
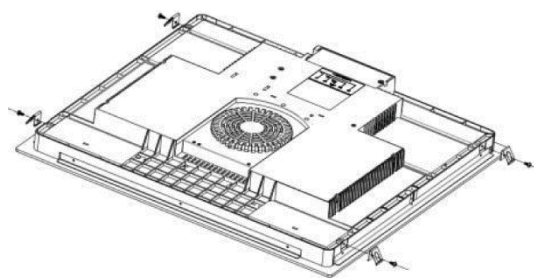
Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

Umiestnenie upevňovacích konzol

Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

Po inštalácii pripevnite varnú dosku k pracovnej doske pomocou štyroch konzol na spodnej strane dosky (pozrite obrázok).

Polohu konzoly nastavte tak, aby vyhovovala rôznej hrúbke pracovnej dosky.



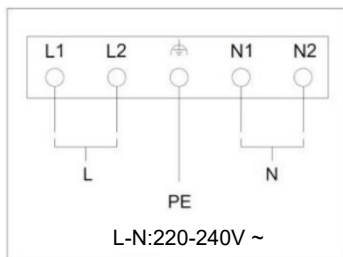
Upozornenia

1. Varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.
2. Varnú dosku nesmiete inštalovať na chladiace zariadenie, umývačky riadu alebo rotačné sušičky.
3. Varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a oblasť nad varnou doskou musia byť z teple odolného materiálu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.
6. Nepoužívajte parný čistič.
7. Túto sklokeramickú varnú dosku pripájajte iba k napájaniu s impedanciou systému do 0,427 ohmov. V prípade nejasností kontaktujte dodávateľa elektrickej energie ohľadom informácií o impedancii systému.

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

Elektrické napájanie spotrebiča musí byť v súlade s príslušnou normou alebo prostredníctvom jedнопólového ističa. Spôsob pripojenia je zobrazený nižšie.

A.Vhodné pre napájací kábel 5G1.5.



1. Ak je kábel poškodený alebo je potrebná jeho výmena, môže to vykonať iba kvalifikovaný servisný technik za pomoci špeciálneho náradia, aby sa zabránilo nehodám.
2. Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný viacpólový istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
3. Inštalatér musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
4. Kábel nesmie byť zalomený ani stlačený.
5. Kábel pravidelne kontrolujte a výmenu môže vykonávať iba kvalifikovaná osoba.



LIKVIDÁCIA: Tento spotrebič nelikvidujte ako netriedený komunálny odpad. Spotrebič odovzdajte v zberných strediskách, pretože sa vyžaduje špeciálne zaobchádzanie.

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie.

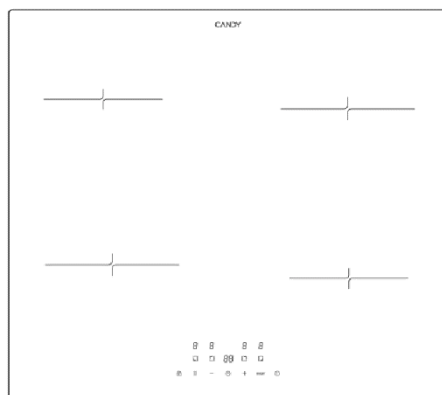
Tento symbol na výrobku označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Musíte ho odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.

Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.

CANDY

MODELLO: CI642CA



Grazie per aver acquistato un piano cottura a induzione CANDY. Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di utilizzare il piano cottura e tenere sempre il manuale a portata di mano per poterlo consultare in seguito.

Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che le apparecchiature radio sono conformi alla Direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.candygroup.com

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Prima del primo utilizzo di questo elettrodomestico, si prega di leggere attentamente questo manuale per l'utente. Il manuale contiene informazioni importanti sull'installazione, l'uso e la cura di questo elettrodomestico in tutta sicurezza. Conservare queste istruzioni per riferimento e consegnarle a eventuali futuri utilizzatori.

Installazione

Rischio di scosse elettriche

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

Rischio di tagli

- Attenzione: i bordi del pannello sono taglienti.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.

Uso e manutenzione

Rischio di scosse elettriche

- Se il piano cottura è danneggiato o incrinato, non utilizzarlo per la cottura. In caso di rottura o incrinatura della superficie del piano cottura, scollegare immediatamente l'elettrodomestico dalla presa elettrica e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Scollegare il piano cottura dalla presa prima della pulizia o della manutenzione.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.

Rischi causati dalla superficie calda

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si riscaldano abbastanza da causare ustioni.
- Fino a quando la superficie è calda, non toccare la vetroresina con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.

- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare ustioni e scottature.

Rischio di tagli

- Con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. Il traboccamento durante la bollitura causa fumo e fuoriuscite oleose che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch).
- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.

- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare la vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analogha qualifica per evitare rischi.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente in ambiente domestico! L'uso commerciale di qualsiasi tipo non è coperto dalla garanzia del produttore!
- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- AVVERTENZA: la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- AVVERTENZA: per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.

- Avvertenza: se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- La funzione di gestione della potenza spegne il piano cottura dopo 1 minuto, con consumo energetico di 0,3 W.

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo piano cottura.

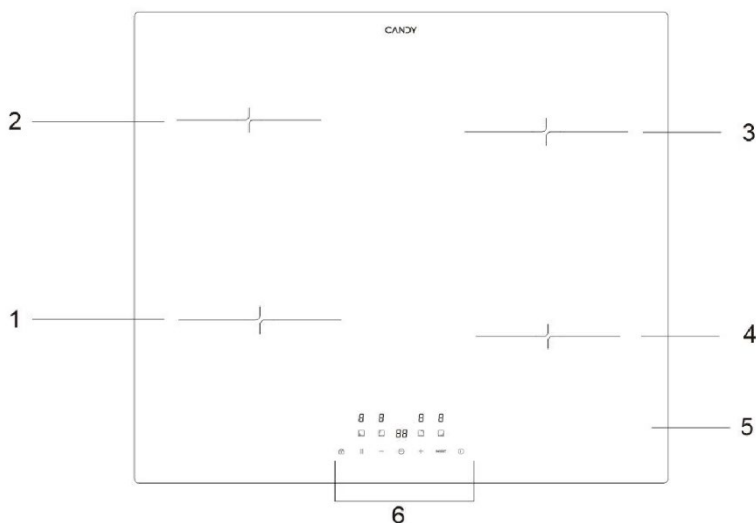
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.

Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.

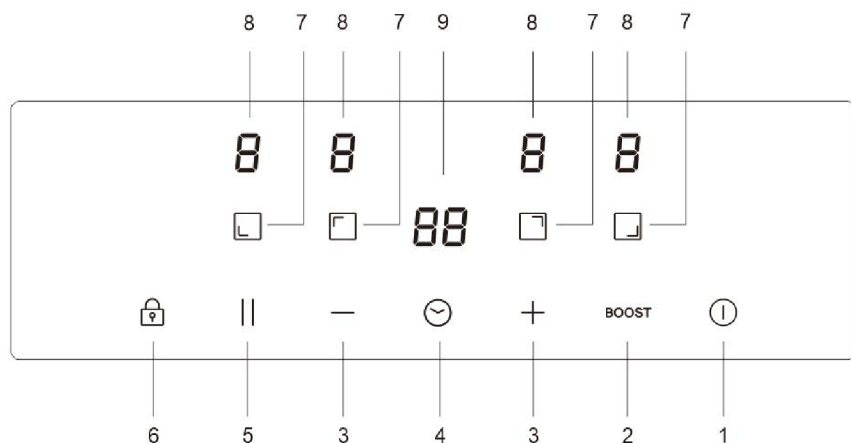
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

GUIDA ALL'ELETTRODOMESTICO

Modello: CI642CA



1. Zona 1800/2200 W
2. Zona 1200/1500 W
3. Zona 1800/2200 W
4. Zona 1200/1500 W
5. Vetroceramica
6. Pannello di controllo



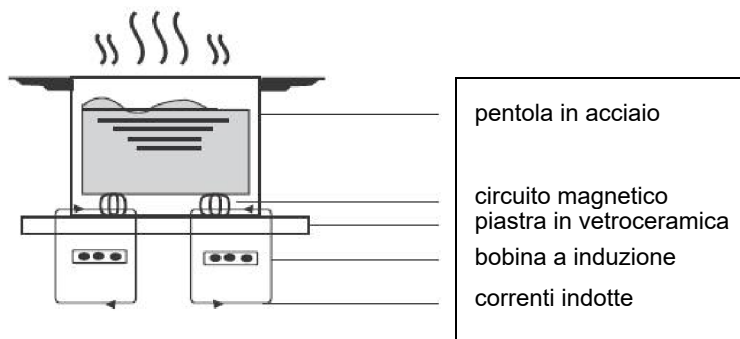
1. Tasto ON/OFF
2. Booster
3. Regolazione della potenza e impostazione del timer
4. Regolazione del timer
5. Pausa
6. Tasto blocco bambini
7. Selezione della zona di cottura
8. LED di visualizzazione del livello di potenza di riscaldamento
9. Display a LED del timer

Informazioni sul prodotto

Il piano cottura a induzione è un moderno elettrodomestico da cucina che si differenzia dal piano cottura tradizionale grazie a vantaggi quali facilità di pulizia, elevata efficienza, ecosostenibilità e caratteristiche di sicurezza.

Qualche parola sulla cottura a induzione (solo per piano cottura a induzione)

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. La cottura avviene tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore nella pentola in maniera diretta e non indiretta, tramite il riscaldamento della superficie in vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola si riscalda.

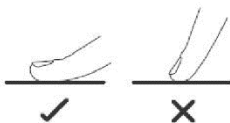


Prima di utilizzare il nuovo piano cottura

- Leggere attentamente questa guida, con particolare attenzione alla sezione "Avvertenze per la sicurezza".
- Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva sul piano cottura.
- Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva sul piano cottura a induzione.

Utilizzo dei comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.
- Ogni tocco registrato produce un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o panni). Anche un sottile velo d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.



Scelta delle pentole giuste (per piano cottura a induzione)



- Solo le pentole in materiale ferromagnetico sono adatte alla cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
 - versare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
 - Seguire la procedura descritta in "Per avviare la cottura".
 - Se  non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

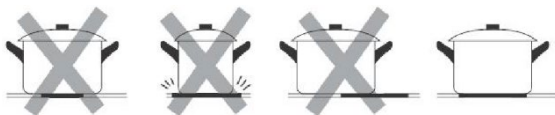


Dimensioni del piano di cottura (mm)	Dimensioni minime pentola (diametro/mm)
160	120
180	140

Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



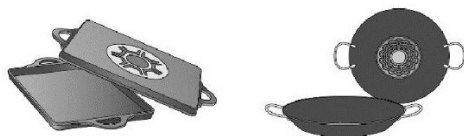
Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



Le pentole poggiate sul piano cottura devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.

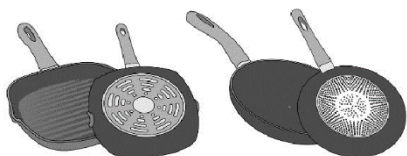


Se il fondo della pentola è solo parzialmente ferromagnetico, si riscalda solo la zona ferromagnetica. Ciò può fare sì che il calore non si distribuisca in modo uniforme. È possibile che la zona non ferromagnetica non si riscaldi fino a una temperatura sufficiente per la cottura.



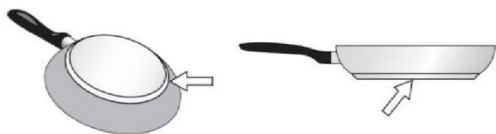
NON CONSIGLIATO

La zona ferromagnetica si riduce inoltre anche se il materiale della base della pentola contiene ad esempio alluminio. Ciò può significare che la pentola non si scalda a sufficienza o non viene neppure rilevata.



NON CONSIGLIATO

Il/i materiale/i con cui è realizzata la base della pentola può influire sul risultato della cottura. L'uso di pentole e padelle realizzate con materiali che distribuiscono uniformemente il calore al loro interno, come quelle in acciaio inossidabile con base a tre strati, consente di risparmiare tempo ed energia. Utilizzare pentole con un base piatta; se la base della pentola non è piana, l'apporto di calore può essere compromesso.



Uso del piano cottura

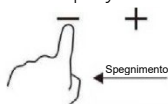
Per avviare la cottura

- Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo per poi spegnersi, indicando che il piano cottura è in modalità di attesa.

1. Toccare il tasto dell'interruttore principale ①. Tutti gli indicatori visualizzano "-".
2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.
 - Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Toccando il tasto di selezione del bruciatore, un indicatore accanto al tasto lampeggerà. 
4. Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando "-" o "+".
 - Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
 - È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.

Al termine della cottura

1. Selezionare il tasto del bruciatore che si desidera spegnere. 
2. Spegner la zona di cottura toccando "-" o "+" fino a quando il livello di potenza non si riduce a "0". Accertarsi che il display indichi "0".



3. Spegner l'intero piano cottura toccando l'interruttore ①. 
4. Attenzione alle superfici calde

H Una "H" indica la zona di cottura che è troppo calda. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.

Uso della funzione Boost (se disponibile)

Attivazione della funzione Boost

1. Selezionare la zona con funzione boost (con la scritta "Booster").
2. Toccare il tasto funzione BOOST B: l'indicatore del livello di potenza visualizzerà "B".



Annullamento della funzione Boost

1. Selezionare la zona in modalità BOOST.
 2. Toccando il tasto "-" di selezione della potenza si annulla la funzione Boost e si seleziona il livello che si desidera impostare.
- La funzione Boost può rimanere attiva solo per 5 minuti, dopodiché la zona passa automaticamente al livello 9.

FUNZIONE BLOCCO BAMBINI

- I comandi possono essere bloccati per impedire usi indesiderati (i bambini potrebbero ad esempio accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne ON/OFF.

Per bloccare i comandi

Toccare il comando di blocco dei tasti . L'indicatore del timer visualizza "Lo".



Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco dei tasti .
3. A questo punto, è possibile iniziare a utilizzare il nuovo piano cottura.



Quando il piano cottura è in modalità di blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne il tasto dell'interruttore principale. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura con l'interruttore principale, ma per compiere ulteriori operazioni occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

Avvertenza sul calore residuo

Quando il piano cottura viene utilizzato per un certo periodo di tempo, rimarrà un certo calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per indicare di tenersi a distanza dal piano cottura.

Spegnimento automatico

La funzione di sicurezza del piano di cottura è lo spegnimento automatico. Esso ha luogo ogni qualvolta si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento preimpostati sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilizzo del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.
- È possibile impostarlo in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer come promemoria minuti

Se non si seleziona alcuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.

Nota: è possibile impostare il promemoria minuti alcuni minuti prima o dopo il termine dell'impostazione della zona di cottura.

2. Toccare il controllo del timer, il numero "30" lampeggerà.
3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.
4. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.
5. Viene emesso un segnale acustico per 20 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" una volta trascorso il tempo impostato.



Nota: altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente

Impostazione del timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura

Se il timer è impostato su una zona:

1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer.
2. Toccare il comando del timer, "30" verrà visualizzato sul display del timer.
3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.
4. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

NOTA: il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è selezionata.



5. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.



Altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

Se il timer è impostato su più di una zona:

1. Quando si imposta il tempo per più zone di cottura contemporaneamente, i punti decimali delle relative zone di cottura sono attivi. Il display dei minuti mostra il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia.
2. Una volta scaduto il timer del conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Viene poi visualizzato nuovamente il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggia.
3. Toccando il comando di selezione della zona scaldante, il timer corrispondente viene visualizzato nell'indicatore del timer.

Annullamento del timer

1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui si desidera annullare il timer.
2. Quando si tocca il comando del timer, l'indicatore LED lampeggia
3. Toccando il comando "-" per impostare il timer su "00", il timer viene annullato.

Uso della funzione Pausa

1. Selezionando la funzione pausa **II**, tutte le zone scaldanti smettono di funzionare. Tutti gli indicatori delle zone visualizzano "||".



2. Premendo nuovamente la funzione Pausa **II**, tutte le zone scaldanti torneranno all'impostazione originale.
- La funzione è disponibile quando sono in funzione una o più zone di scaldanti.
 - Se non si annulla la modalità di arresto del funzionamento entro 30 minuti, il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente.

Configurazione della modalità ECO

Questo piano cottura può essere collegato a un'alimentazione da 13, 20, 25 e 32 A e configurato per funzionare con una qualsiasi di tali impostazioni di potenza.

Il piano cottura è predisposto per essere collegato a una alimentazione da 32 A. Quando vengono selezionate contemporaneamente quattro zone, il piano cottura limita la potenza massima assorbita in modo da non superare la potenza di 7,2 kW. Analogamente, quando è collegato e configurato su una modalità di alimentazione da 13/20/25 A, il piano cottura limita la potenza massima a 2,9/4,5/5,5 kW.

Se il piano cottura è collegato a un alimentatore da 32 A e configurato per esso, è possibile utilizzare tutte e quattro le zone contemporaneamente all'impostazione massima con la funzione Boost.

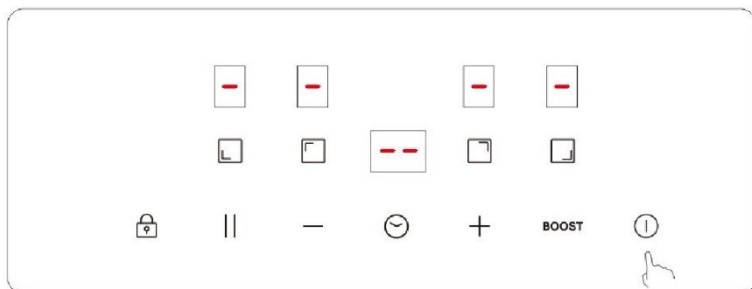
Modifica dell'impostazione della configurazione ECO

1. Disinserire l'alimentazione elettrica del piano cottura.
2. Lasciare disinserita l'alimentazione elettrica per 1 minuto.
3. Inserire nuovamente l'alimentazione elettrica.
4. Seguire dal passo "1" in poi le istruzioni fornite alla voce "Configurazione del piano cottura in modalità ECO".

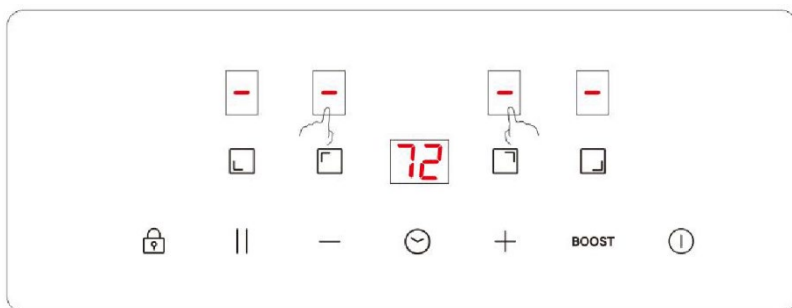
NOTA: alla configurazione della modalità ECO è possibile accedere solo una volta inserita l'alimentazione del piano cottura; la modalità ECO deve essere impostata entro un minuto dall'accensione del piano cottura

Configurazione della modalità ECO del piano cottura

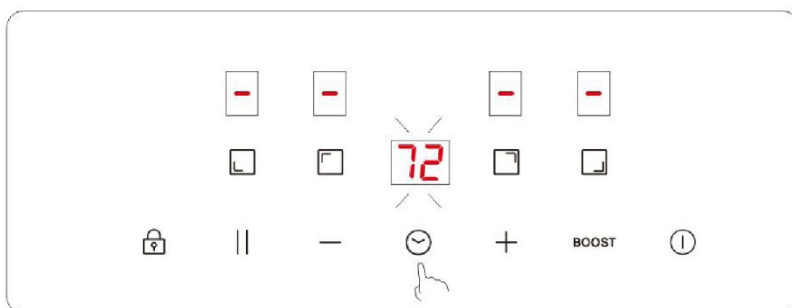
1. Toccare il tasto ON/OFF per inserire l'alimentazione elettrica. Il cicalino emette un singolo segnale acustico e tutti i display visualizzano " – " e " - - ".



2. Tenere premuti contemporaneamente per 3 secondi il tasto della zona posteriore sinistra e quello della zona posteriore destra. Il cicalino emette un segnale acustico che indica che il piano cottura a induzione entra nella selezione della modalità ECO. (Il display visualizza la potenza preimpostata, 7,2 kW)

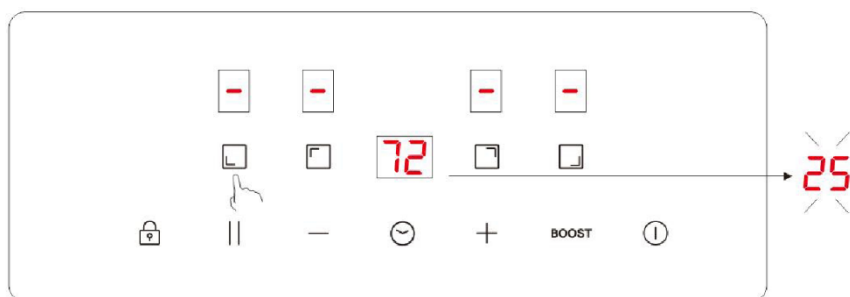


3. Toccare il tasto del timer; a questo punto il display del timer lampeggia. A questo punto è possibile selezionare l'impostazione della potenza.



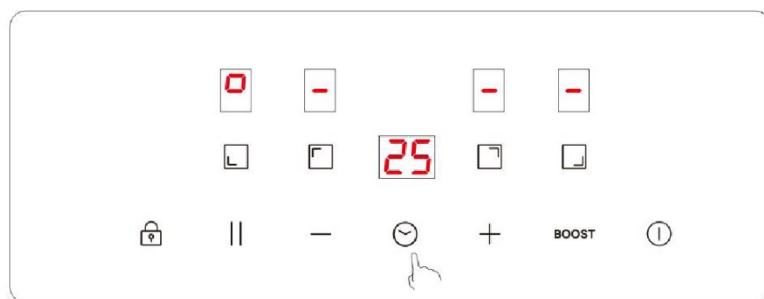
4. Per modificare l'impostazione della potenza totale, premere il tasto della zona anteriore sinistra per selezionare una nuova impostazione della potenza totale. Premendo nuovamente il tasto della zona anteriore sinistra si scorrono ciclicamente le opzioni. Il display del timer mostra quattro opzioni: 25, 35, 45 e 72. Ad esempio,

quando il display del timer mostra il numero "25", la potenza totale è impostata su 2500 W. Tenere premuto il tasto dell'area anteriore sinistra fino trovare l'impostazione della potenza desiderata.

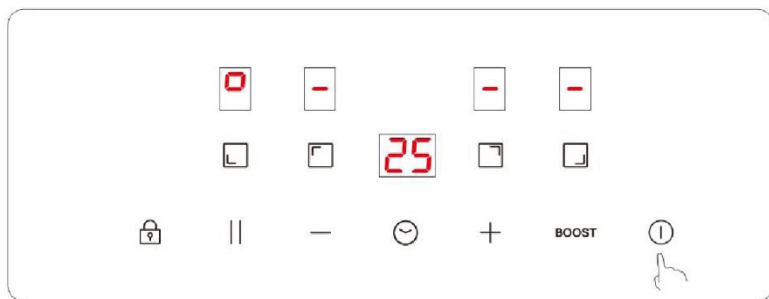


* Per impostazione predefinita, la potenza è impostata in fabbrica su 7,2 kW.

5. Toccando nuovamente il tasto del timer, il display del timer smette di lampeggiare e il tasto della zona precedentemente selezionata mostra l'indicazione "o", segnalando che l'impostazione è confermata.



6. Toccare il tasto ON/OFF per disinserire l'alimentazione elettrica. Reinserire quindi l'alimentazione elettrica; a questo punto il piano cottura è configurato e pronto per l'uso nella modalità ECO impostata.



7. Toccare il tasto ON/OFF per inserire l'alimentazione elettrica; a questo punto è possibile utilizzare la nuova impostazione di potenza.

Linee guida per la cottura



Le frittture richiedono attenzione, in quanto l'olio e il grasso si riscaldano rapidamente, specie se si utilizza la funzione Power Boost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso prendono fuoco automaticamente, con il rischio di provocare gravi incendi.

Suggerimenti per la cottura

- Quando gli alimenti cominciano a bollire, ridurre l'impostazione della potenza.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, i tempi di cottura diminuiscono.
- Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.

Cottura a fuoco lento, cottura del riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, con la risalita occasionale di bolle sulla superficie del liquido di cottura. Questo tipo di cottura è ideale per cucinare minestre saporite e teneri stufati, in quanto gli aromi si sviluppano senza sottoporre gli alimenti a una cottura eccessiva. La cottura al di sotto del punto di ebollizione è indicata anche per sughi a base di uova e addensati con la farina.
- Alcuni tipi di cottura, ad es. la cottura del riso per assorbimento, possono richiedere un'impostazione della temperatura più alta della minima per garantire una cottura adeguata nei tempi consigliati.

Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.

2. Riscaldare una padella con la base pesante.
3. Spazzolare d'olio entrambi i lati della bistecca. Spruzzare una piccola quantità d'olio nella pentola calda e collocare la carne.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato. I tempi variano da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare il grado di cottura; più è dura, più è ben cotta.
5. Lasciare riposare la bistecca su una piastra calda per qualche minuto per ammorbidirla prima di servirla in tavola.

Rosolatura

1. Utilizzare un wok con fondo piatto o una grossa padella per friggere, adatti al piano in vetroceramica.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e le attrezzature. La rosolatura deve avvenire rapidamente. Se occorre cuocere grosse quantità di alimenti, cuocerne un po' alla volta.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte in caldo.
5. Rosolare le verdure. Quando sono calde ma ancora cresphe, abbassare la temperatura della zona di cottura, collocare nuovamente la carne nella padella e aggiungere il sugo.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti affinché siano ben caldi.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni della temperatura

Impostazione della temperatura	Uso
1 – 2	• Riscaldamento delicato di piccole quantità di alimenti • Fusione di burro, cioccolato e alimenti che bruciano rapidamente • Cottura a fuoco lento delicata • Riscaldamento lento
3 – 4	• Riscaldamento • Cottura a fuoco lento rapida • Cottura del riso
5 – 6	• Pancake
7 – 8	• Sauté • Cottura della pasta
9	• Rosolatura • Scottatura • Bollitura di zuppe • Bollitura di acqua

Cura e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura 3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno. 4. Riaccendere il piano cottura.	• Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, per cui la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare molta attenzione. • Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detergente o la paglietta siano idonei. • Non lasciare residui di detergente sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetroceramica, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde: 1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica. 2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura. 3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio. 4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro".	• Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente. • Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
Fuoriuscite sui comandi touch	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Bagnare la fuoriuscita 3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita. 4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente. 5. Riaccendere il piano cottura.	• Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura.

Suggerimenti e istruzioni utili

Problema	Possibili cause	Rimedi
Il piano cottura non si accende.	Assenza di corrente elettrica.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato all'alimentazione elettrica e sia acceso. Controllare se si è verificato un blackout in casa o in zona. Se il problema non si risolve dopo tutti questi controlli, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, consultare la sezione che descrive l'uso del piano cottura.
I comandi touch sono difficili da azionare.	È possibile che sia presente un velo d'acqua sui comandi o che si utilizzi la punta del dito per toccarli.	Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro è graffiato.	Utensili da cucina con bordi irregolari. Uso di pagliette abrasive o prodotti di pulizia inadeguati.	Adoperare utensili da cucina con basi piatte e lisce. Vedere "Scelta degli utensili da cucina". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole producono crepitii e ticchettii.	Ciò potrebbe essere causato dalla composizione delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo fenomeno è normale per gli utensili da cucina e non indica un problema.
Il piano cottura a induzione emette un lieve ronzio quando è impostata una temperatura elevata.	Questo rumore è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Il rumore è normale ma dovrebbe diminuire o scomparire quando si riduce l'impostazione della temperatura.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento interna del piano cottura a induzione si accende per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può rimanere in funzione anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo funzionamento è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione quando è in funzione la ventola.
Le pentole non si riscaldano e il display lo indica.	Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione.	Adoperare utensili di cucina idonei per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili da cucina".

	Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.	Centrare la pentola e accertarsi che la base sia adatta alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.

Indicazione dei guasti e significato

In caso di anomalie, il piano cottura a induzione passa automaticamente in uno stato di sicurezza e visualizza i codici di sicurezza corrispondenti:

Problema	Possibili cause	Rimedi
E3/E7	Guasto del sensore della temperatura	Rivolgersi al fornitore.
E5	Protezione della superficie in vetroceramica dal surriscaldamento	Ricollegare l'alimentazione elettrica e accendere il piano cottura dopo 30 minuti.
E4/E6	Guasto del sensore della temperatura IGBT	Rivolgersi al fornitore.
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
Er	Guasto PCBA	Rivolgersi al fornitore.
Et	Protezione antitrabocco	Asciugare l'acqua sulla superficie e riavviare

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni.

Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

Specifiche tecniche

Piano a induzione	CI642CA
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~
Potenza elettrica installata	7200 W
Dimensioni prodotto L×P×A (mm)	DIMENSIONI: 590X520X63

Dimensioni e pesi sono approssimativi. Poiché siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

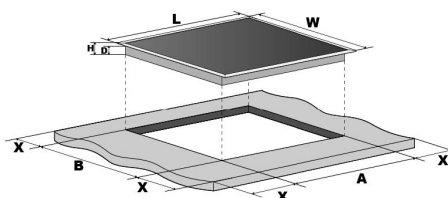
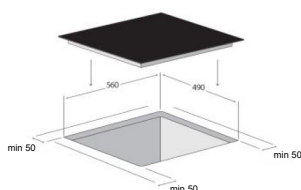
Installazione

Scelta delle attrezzature per l'installazione

Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.

Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 50 mm di spazio attorno al foro.

Accertarsi che lo spessore del top della cucina sia almeno 30 mm. Scegliere un materiale del top di cucina resistente al calore, per evitare deformazioni causate dall'irradiazione del calore prodotto dal piano cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

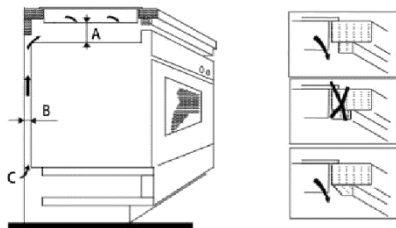


Modello	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	Min 50

Accertarsi sempre che il piano cottura sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura funzioni perfettamente. Attenersi alle seguenti illustrazioni



Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Ingresso dell'aria

Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il top di cucina deve essere dritto e a livello, senza membri strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio
- Il materiale del top di cucina deve resistere al calore
- Se il piano cottura viene installato su un forno, il forno deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici.
- L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti)
- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente
- In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti
- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassette degli arredi
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso d'aria per la ventilazione della base del piano cottura

- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura deve essere installata una barriera di protezione termica
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente

Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

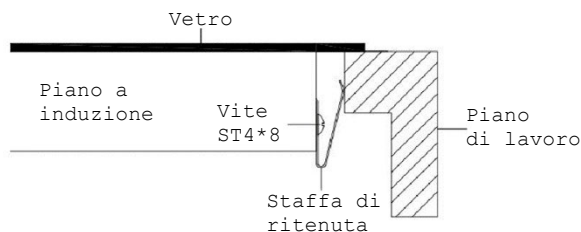
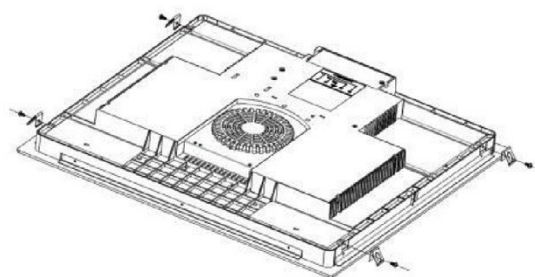
L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Posizionamento delle staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di cucina avvitando le quattro staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. immagine).

Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore della superficie di lavoro.



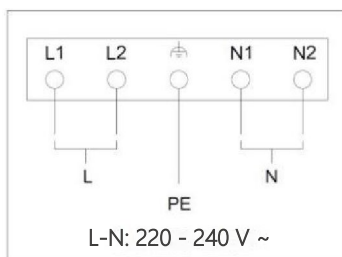
Precauzioni

1. Il piano cottura deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
2. Il piano di cottura non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici a tamburo.
3. Il piano cottura deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona scaldante a induzione sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
7. Questa ceramica può essere collegata solo a un'alimentazione con un'impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare l'autorità di fornitura per informazioni sull'impedenza del sistema.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

L'alimentazione deve essere collegata in conformità alle norme pertinenti o con un interruttore unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato di seguito.

A. Adatto per cavo di alimentazione 5G1.5.



1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un tecnico post-vendita utilizzando utensili appropriati in modo da evitare incidenti.
2. Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
3. L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato o compresso.
5. Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da una persona debitamente qualificata.



SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.

All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2002/96/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato.

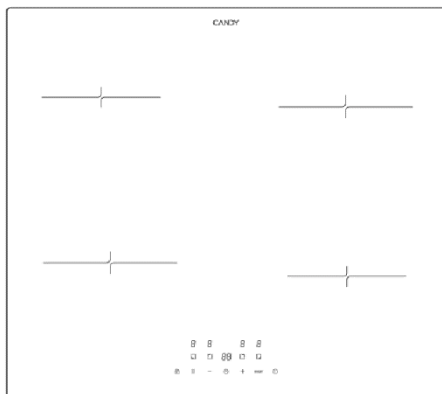
Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specializzato. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.

CANDY

MODEL: CI642CA



Zahvaljujemo se vam za nakup indukcijske kuhalne plošče CANDY. Pred uporabo kuhalne plošče natančno preberite ta navodila in jih hranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.

Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU. Celotno besedilo izjave EU o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candygroup.com

VARNOSTNA OPOZORILA

Pred prvo uporabo aparata natančno preberite ta navodila za uporabo. Ta priročnik vsebuje pomembne informacije o varni namestitvi, uporabi in negi aparata. Ta navodila shranite za poznejšo uporabo in jih izročite bodočemu uporabniku.

Vgradnja

Nevarnost električnega udara

- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite z električnega napajanja.
- Priključitev na ustrezen ozemljitveni sistem je izjemno pomembna in obvezna.
- Spremembe na domači električni napeljavi sme izvajati le usposobljen električar.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

Nevarnost ureznin

- Bodite previdni – robovi plošče so ostri.
- V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

Pomembna varnostna navodila

- Pred vgradnjo ali uporabo aparata natančno preberite ta navodila.
- Na ta aparat ni dovoljeno odlagati nobenih gorljivih materialov ali izdelkov.
- Poskrbite, da bodo te informacije na voljo osebi, odgovorni za vgradnjo aparata, saj lahko tako znižate stroške vgradnje.
- Da bi se izognili nevarnosti, je treba ta aparat vgraditi v skladu s temi navodili za vgradnjo.
- Aparat mora pravilno vgraditi in ozemljiti le ustrezno usposobljena oseba.
- Aparat mora biti priključen na tokokrog z ločilnim stikalom, ki zagotavlja popoln odklop z napajanja.
- Nepravilna vgradnja aparata lahko pomeni razveljavitev vseh garancijskih ali odškodninskih zahtevkov.

Uporaba in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na počeni ali poškodovani kuhalni plošči. Če se površina kuhalne plošče zlomi ali počí, aparat takoj izklopite iz omrežnega napajanja (stenske vtičnice) in se obrnite na usposobljenega serviserja.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem kuhalno ploščo izklopite na stenski vtičnici.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

Nevarnost za zdravje

- Ta aparat je skladen z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.

Nevarnost zaradi vroče površine

- Med uporabo se dostopni deli tega aparata močno segrejejo in povzročijo opekline.
- Preprečite stik telesa, oblačil ali katerih koli drugih predmetov, razen primerne posode, s keramičnim steklom, dokler se površina ne ohladi.
- Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo.
- Otrokom preprečite dostop do kuhalne plošče.

- Ročaji ponev se lahko so lahko vroči na dotik. Poskrbite, da ročaji ponev ne bodo segali na območje drugih kuhalnih con, ki so vklopljene. Zagotovite, da so ročaji zunaj dosega otrok.
- V primeru neupoštevanja tega nasveta lahko pride do opeklin in oparin.

Nevarnost ureznin

- Ko umaknete varnostni pokrovček, je izpostavljeno ostro rezilo strgala kuhalne plošče. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.
- V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

Pomembna varnostna navodila

- Aparata med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Zaradi prekipevanja se lahko pojavi dim in pride do razlitja mastnih tekočin, ki se lahko vnamejo.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje predmetov.
- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali pripomočkov.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za gretje ali ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je opisano v teh navodilih (tj. z uporabo upravljalnih elementov na dotik).
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom ali sedijo, stojijo ali plezajo nanj.
- Ne shranjujte predmetov, ki zanimajo otroke, v omaricah nad aparatom. Otroci se lahko pri plezanju na kuhalno ploščo močno poškodujejo.
- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer uporabljate aparat.
- Otrokom ali invalidnim osebam z omejenimi sposobnostmi za uporabo aparata mora odgovorna in usposobljena oseba podati navodila za uporabo aparata. Inštruktor se mora prepričati, da lahko te osebe aparat uporabljajo brez ogrožanja sebe ali svoje okolice.
- Ne popravljajte ali zamenjujte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih. Vsa ostala servisna dela mora opraviti usposobljen serviser.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov.

- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte posod s skrhanimi robovi in posod ne vlecite po površini stekla, saj se lahko steklo zaradi tega opraska.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte mrežic za čiščenje posode ali grobih, jedkih čistil, ki lahko opraskajo keramično steklo.
- Če je priključni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali drug kvalificiran serviser.
- Ta aparat je namenjena samo uporabi v domačem gospodinjstvem okolju! Komercialna uporaba kakršnekoli vrste ni zajeta v garancijo proizvajalca!
- OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom, ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter če razumejo s tem povezana tveganja.
- Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti aparata in na njem ne smejo izvajati vzdrževalnih del brez ustreznega nadzora.
- OPOZORILO: Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak najprej izklopite aparat in nato plamene pokrijte npr. s pokrovko ali ognjevarno odejo.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne shranjujte nobenih predmetov.
- Opozorilo: Če površina kuhalne površine iz steklokeramike ali podobnega materiala za zaščito delov pod napetostjo počí, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

- Funkcija upravljanja porabe energije bo kuhhalno ploščo po 1 minuti izklopila. Poraba energije takrat znaša 0,3 W.

Čestitamo za nakup nove kuhhalne plošče.

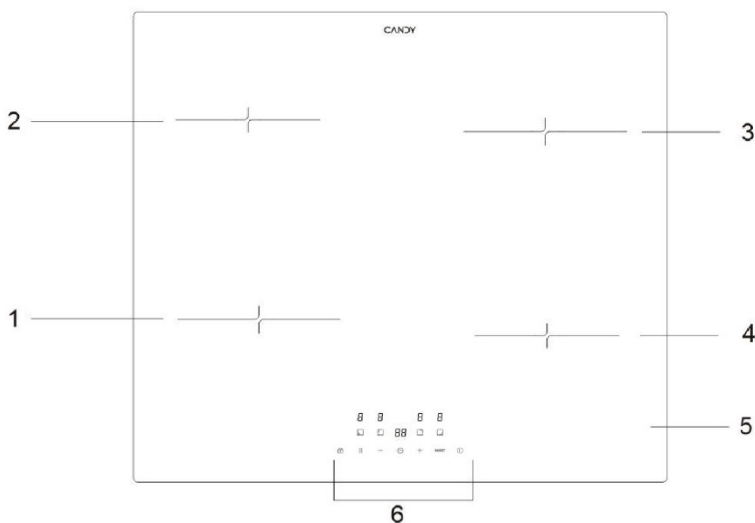
Priporočamo vam, da si vzamete nekaj časa in preberete ta navodila za uporabo/vgradnjo, da boste v celoti razumeli, kako pravilno namestiti in uporabljati aparat.

Za informacije o vgradnji preberite poglavje o vgradnji.

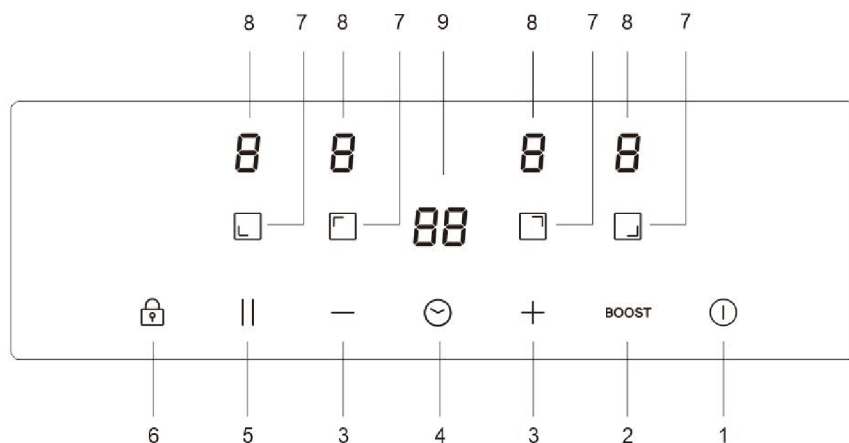
Pred uporabo natančno preberite vsa varnostna navodila in shranite ta navodila za uporabo/vgradnjo, da jih boste lahko uporabili tudi pozneje.

VODNIK PO APARATU

Model: CI642CA



1. Območje 1800/2200 W
2. Območje 1200/1500 W
3. Območje 1800/2200 W
4. Območje 1200/1500 W
5. Keramično steklo
6. Nadzorna plošča



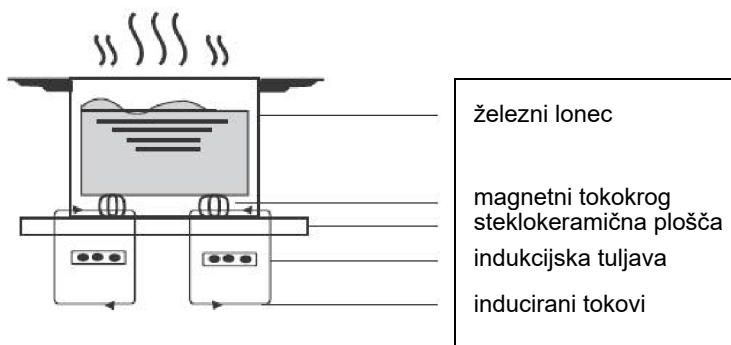
1. Tipka za VKLOP/IZKLOP
2. Ojačanje moči
3. Prilagajanje moči in nastavitve časovnika
4. Nastavljanje časovnika
5. Premor
6. Tipka za otroško ključavnico
7. Izbira kuhališča
8. Lučka LED za prikaz stopnje moči ogrevanja
9. Lučka LED za prikaz časovnika

Informacije o izdelku

Indukcijska kuhalna plošča je sodoben kuhinjski aparat v primerjavi s tradicionalno kuhalno ploščo, saj zagotavlja prednosti, kot so enostavno čiščenje, visoka učinkovitost, prijaznost okolju in varnostne funkcije.

Nekaj besed o indukcijskem kuhanju (samo za indukcijske kuhalne plošče)

Indukcijsko kuhanje je varna, napredna, učinkovita in ekonomična tehnologija kuhanja. Pri delovanju ustvarja elektromagnetne vibracije, ki toploto proizvajajo neposredno v posodi in ne posredno, s segrevanjem steklene površine. Steklo se močno segreje zato, ker ga posoda postopoma segreva.

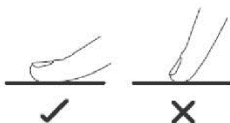


Pred uporabo nove kuhalne plošče

- Preberite ta navodila in upoštevajte zlasti razdelek »Varnostna opozorila«.
- Če je kuhalna plošča še vedno prekrita z zaščitno folijo, jo odstranite.
- Če je indukcijska kuhalna plošča še vedno prekrita z zaščitno folijo, jo odstranite.

Uporaba upravljalnih elementov na dotik

- Upravljalni elementi so občutljivi na dotik, zato jih ni treba pritiskati.
- Uporabite blazinico prsta, ne konice.
- Vsakič, ko aparat zazna dotik, se bo predvajal pisk.
- Prepričajte se, da so gumbi vedno čisti, suhi in da jih nič ne prekriva (npr. posoda ali krpa). Uporabo upravljalnih elementov lahko oteži že tanka plast vode.



Izbira prave posode za kuhanje (za indukcijsko ploščo)



- Za indukcijsko kuhanje je primerna le feromagnetna posoda. Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol indukcije.
- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
 1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.
 2. Sledite korakom v razdelku »Za začetek kuhanja«.
 3. Če na prikazovalniku ne utripa simbol **U** in se voda segreje, je posoda primerna.
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.

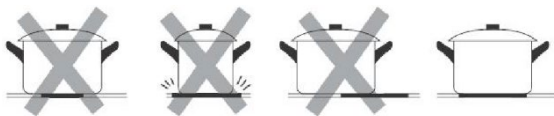


Velikost kuhalne plošče (mm)	Najmanjša kuhalna plošča (premer/mm)
160	120
180	140

Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



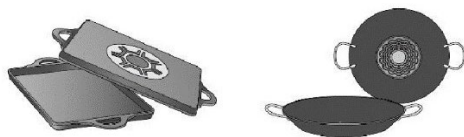
Prepričajte se, da je dno posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališče. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.



Posode vedno privzdignite s kuhalne plošče. Z njimi ne drsajte po površini, ker lahko opraskajo steklo.

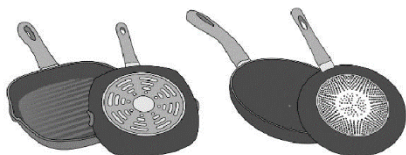


Če je dno posode le delno feromagnetno, se bo segrevalo le feromagnetno območje. Zato se toplota morda ne bo enakomerno porazdelila. Neferomagnetno območje se morda ne bo segrelo na zadostno temperaturo za kuhanje.



NI PRIPOROČENO

Feromagnetna površina se zmanjša tudi, če material, iz katerega je izdelano dno posode, vsebuje na primer aluminij. To lahko pomeni, da se posoda ne bo dovolj segrela ali pa sploh ne bo zaznana.

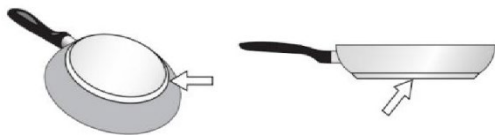


NI PRIPOROČENO

Materiali iz katerih je izdelano dno posode, lahko vplivajo na rezultat kuhanja.

Če uporabljate lonce in ponve iz materialov, ki enakomerno porazdelijo toploto, kot so ponve iz nerjavečega jekla s triplastnim dnom, prihranite čas in energijo.

Uporabljajte posodo z ravnim dnom; če je dno posode neravno, lahko to poslabša dovod toplote.



Uporaba kuhalne plošče

Za začetek kuhanja

- Po vklopu se enkrat oglasi pisk, vsi indikatorji zasvetijo za 1 sekundo in nato ugasnejo, kar pomeni, da je kuhalna plošča prešla v stanje pripravljenosti.

1. Dotaknite se tipke glavnega stikala ①. Vsi indikatorji kažejo »—«.

2. Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.

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

3. Če se dotaknete tipke za izbiro kuhališča, utripa indikator ob tipki



4. Z dotikom gumba »—« ali »+« izberite nastavev segrevanja.

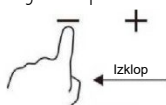
- Če v 1 minuti ne izberete nastavitve ogrevanja, se kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom.
- Nastavev ogrevanja lahko spremenite pri vsakem kuhanju.

Ko končate s kuhanjem

1. Izberite tipko kuhališča, ki ga želite izklopiti.



2. Kuhališče lahko izklopite tako, da se dotikate tipke »—« ali »+«, dokler se stopnja moči ne zniža na »0«. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.



3. Celotno kuhalno ploščo izklopite z dotikom stikala ①.



4. Bodite pozorni na vroče površine.

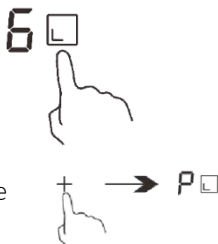
H

»H« prikazuje, katero kuhališče je prevroče. Ta črka izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo. To opozorilo se lahko uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite segreti posodo, uporabite kuhališče, ki je še vedno vroče.

Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo (če je na voljo)

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Izberite območje s funkcijo segrevanja z ojačano močjo (z besedo »Booster«).
2. Dotaknite se funkcijske tipke BOOST B. Prikazovalnik stopnje moči prikaže »B«.



Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Izberite območje, ki je v načinu segrevanja z ojačano močjo.
 2. Dotaknite se tipke za spremembo moči »-«, da prekličete funkcijo segrevanja z ojačano močjo, in izberite stopnjo, ki jo želite nastaviti.
- Funkcija segrevanja z ojačano močjo lahko traja le 5 minut; nato se kuhališče samodejno preklopi na stopnjo 9.

Funkcija otroške ključavnice

- Upravljalne elemente lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (da ne bi na primer otroci po nesreči vklopili kuhališč).
- Ko so upravljalni elementi zaklenjeni, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za VKLOP/IZKLOP.

Za zaklepanje upravljalnih elementov

Dotaknite se upravljalnika za zaklepanje tipk .

Indikator časovnika bo prikazal simbol »Lo«.



Za odklepanje upravljalnih elementov

1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.
2. Dotaknite se in nekaj časa držite gumb za zaklepanje tipk .
3. Zdaj lahko svojo novo kuhalno ploščo začnete uporabljati.



Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen glavnega gumba za vklop/izklop. Kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z glavnim gumbom za vklop/izklop, za uporabo vseh ostalih funkcij pa jo morate najprej odkleniti.

Opozorilo o preostali toploti

Če kuhalno ploščo že nekaj časa uporabljate, ostane nekoliko vroča. Črka »H« vas opozarja, da se je ne dotikajte.

Samodejni izklop

Samodejni izklop je varnostna funkcija kuhalne plošče. To se zgodi, ko pozabite izklopiti katero od kuhališč. V spodnji razpredelnici je naveden privzeti čas, po katerem se kuhalna plošča samodejno izklopi.

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeto delovanje časovnika (ura)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uporaba časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

- Lahko ga uporabljate kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik po izteku nastavljenega časa ne bo izklopil nobenega kuhališča.
- Lahko ga nastavite tako, da bo po izteku nastavljenega časa izklopil eno ali več kuhališč.
- Časovnik lahko nastavite na največ 99 minut.

Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

Če ne izberete nobenega kuhališča

1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.

Opomba: minutni opomnik lahko nastavite pred ali po nastavitvi kuhališča.

2. Dotaknite se upravljalnika časovnika, »30« utripa.
3. Nastavite čas z dotikom upravljalnika časovnika »-« ali »+«.
4. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku.
5. Po izteku nastavljenega časa bo zvočni signal piskal 20 sekund, na indikatorju časovnika pa bo prikazan simbol »- -«.



Opomba: druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila predhodno vklopljena.

Nastavitev časovnika za izklop enega ali več kuhališč

Če je časovnik nastavljen za eno kuhališče:

1. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite nastaviti časovnik.
2. Dotaknite se gumba časovnika; na prikazovalniku časovnika se prikaže vrednost »30«.
3. Nastavite čas z dotikom upravljalnika časovnika »-« ali »+«.
4. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku.

OPOMBA: Ob indikatorju stopnje moči bo zasvetila rdeča pika, ki označuje izbrano območje.



5. Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.



Druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila predhodno vklopljena.

Če je časovnik nastavljen na več kot enem kuhališču:

1. Ko hkrati nastavite čas za več kuhališč, so vklopljene decimalne pike ustreznih kuhališč. Prikazovalnik minut prikazuje minute časovnika. Pika ustreznega kuhališča utripa.
2. Ko časovnik preneha odšteti, se bo ustrezno kuhališče izklopilo. Nato se bo prikazal nov minutni časovnik in pika ustreznega kuhališča bo utripala.
3. Ko se dotaknete gumba za izbiro kuhališča, bo indikator časovnika prikazal ustrezen časovnik.

Preklic časovnika

1. Dotaknite se gumba za izbiro kuhališča, za katerega želite preklicati časovnik.
2. Dotaknite se gumba časovnika. Indikator LED začne utripati.
3. Z dotikom krmilnika »–« nastavite časovnik na vrednost »00«, s čimer ga prekličete.

Uporaba funkcije premora

1. Če izberete funkcijo premora **II**, vsa kuhališča prenehajo delovati. Na indikatorjih vseh kuhališč se prikazuje »||«.



2. Če se ponovno dotaknete funkcije za premor **II**, se bodo vsa kuhališča vrnila na prvotno nastavev.
- Funkcija je na voljo, če deluje eno ali več kuhališč.
 - Če v 30 minutah načina premora ne prekličete, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi.

Konfiguracija načina ECO

To kuhalno ploščo lahko priključite na 13, 20, 25 ali 32-ampersko napajanje in jo konfigurirate za delovanje s katero koli od teh nastavitev moči.

Kuhalna plošča je prednastavljena za priključitev na 32-ampersko napajanje; če so izbrane štiri cone hkrati, bo kuhalna plošča omejila največjo porabljeno moč, da ne bi preseгла 7,2 kW. Podobno velja za kuhalno ploščo, ki je priključena in konfigurirana na način napajanja 13/20/25 Amp. Takrat je največja moč omejena na 2,9/4,5/5,5 kW.

Če pa je kuhalna plošča priključena in konfigurirana na 32-ampersko napajanje, lahko vse štiri kuhališča hkrati uporabljate pri najvišji nastavitvi s funkcijo povečanja moči.

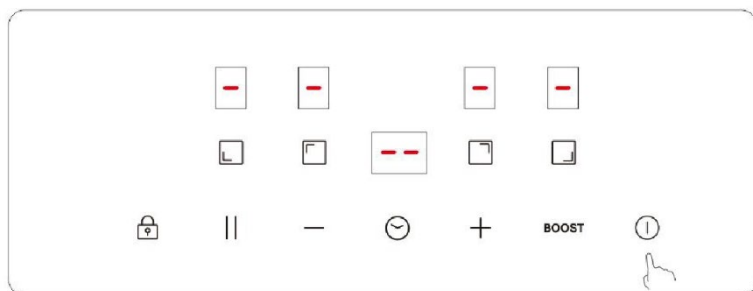
Spreminjanje nastavitve konfiguracije ECO

1. Odklopite napajanje kuhalne plošče.
2. Napajanje pustite izklopljeno 1 minuto.
3. Ponovno vklopite napajanje.
4. Sledite navodilom v poglavju »Konfiguriranje kuhalne plošče v način ECO« od 1. koraka naprej.

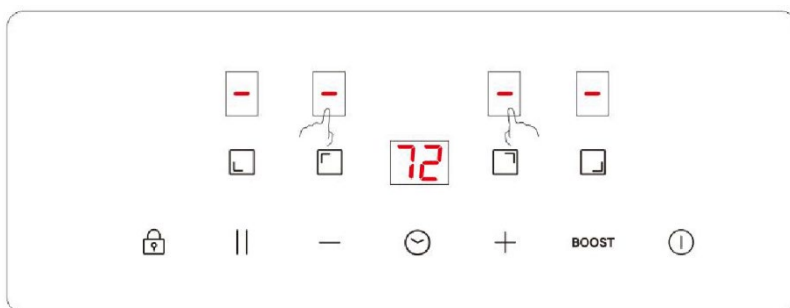
OPOMBA: Konfiguracijo načina ECO lahko vnesete samo enkrat, razen če odklopite napajanje kuhalne plošče. Način ECO je treba nastaviti v eni minuti po vklopu.

Konfiguriranje kuhalne plošče v način ECO

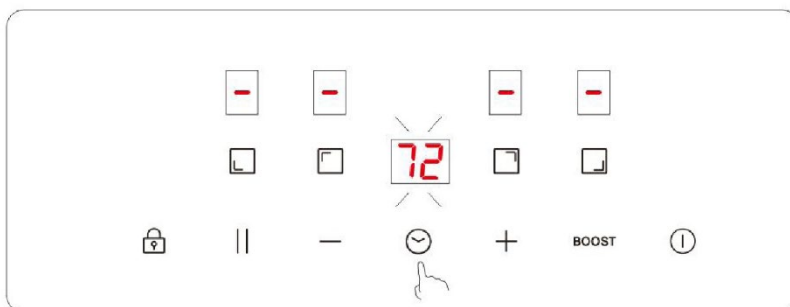
1. Dotaknite se tipke za VKLOP/IZKLOP, da vklopite napajanje. Enkrat se oglasi zvočni signal in na vseh prikazovalnikih se prikaže »-« in »- -«.



2. Sočasno se za 3 sekunde dotaknite tipke zadnjega levega kuhališča in zadnjega desnega kuhališča. Oglasi se zvočni signal, ki pomeni, da je kuhalna plošča prešla v izbiro načina ECO. (Na zaslonu je prikazana prednastavljena moč 7,2 kW.)

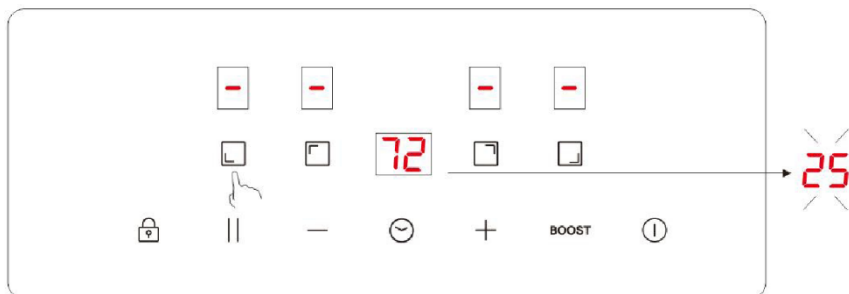


3. Dotaknite se tipke časovnika. Zaslon časovnika začne utripati. Zdaj lahko izberete nastavev moči.



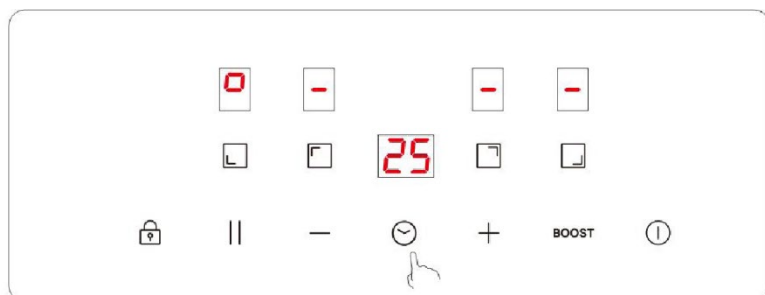
4. Če želite spremeniti nastavev skupne moči, pritisnite tipko sprednjega levega območja, da izberete novo nastavev skupne moči. S ponovnimi pritiski na tipko sprednjega levega območja se pomikate med možnostmi. Na zaslonu časovnika

se prikažejo štiri možnosti: 25, 35, 45 in 72. Na primer, ko je na zaslonu časovnika prikazana številka »25«, to pomeni, da je skupna moč nastavljena na 2500 W. Pritiskajte tipko sprednjega levega območja, dokler ne najdete želene nastavitve moči.

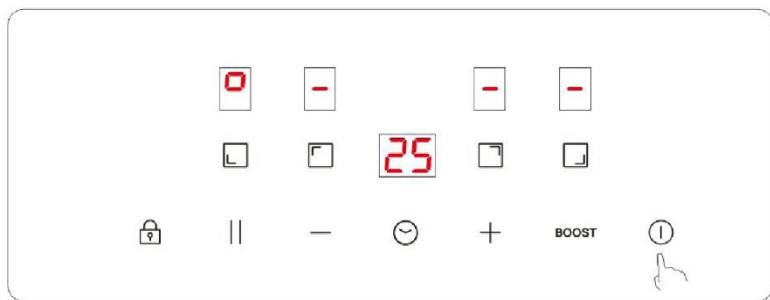


* Moč je privzeto tovarniško nastavljena na 7,2 kW.

5. Ponovno se dotaknite tipke časovnika. Prikazovalnik časovnika preneha utripati, na predhodno izbrani tipki območja pa se prikaže »o«, kar pomeni, da je nastavev potrjena.



6. Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP, da izklopite kuhalno ploščo. Nato jo vklopite in kuhalna plošča je pripravljena za uporabo v nastavljenem načinu ECO.



7. Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP, da jo vklopite. Zdaj lahko uporabljate novo nastavitvev moči.

Napotki za kuhanje



Pri cvrtju bodite previdni, saj se olje in maščoba zelo hitro segrejeta, zlasti če uporabljate funkcijo segrevanja z ojačano močjo. Pri izjemno visokih temperaturah se olje in maščoba spontano vžgeta, kar predstavlja resno nevarnost požara.

Kuharski nasveti

- Ko hrana zavre, zmanjšajte nastavitev moči.
- Z uporabo pokrovke, ki ohranja toploto, boste skrajšali čas kuhanja in prihranili energijo.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.
- Kuhati začnite pri visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavitev, ko se hrana segreje.

Dušenje, kuhanje riža

- Dušenje se izvaja pod vreliščem (pri približno 85 °C), ko na površini kuhane tekočine začnejo nastajati mehurčki. Je ključnega pomena za pripravo okusnih juh in enolončnic, ker se okus razvije brez prekuhavanja hrane. Pod vreliščem se kuhajo tudi omake na osnovi jajc in z moko zgoščene omake.
- Pri nekaterih pripravah, vključno s kuhanjem riža po metodi absorpcije, lahko zahtevajo nastavitve, ki je višja od najnižje nastavitve, da se zagotovi pravilno kuhanje živila v priporočenem času.

Pečenje zrezkov

Za pečenje sočnih okusnih zrezkov:

1. Meso pred pečenjem pustimo stati na sobni temperaturi približno 20 minut.
2. Segrejte ponev za globoko cvrtje.
3. Zrezke premažite z oljem na obeh straneh. V vročo ponev dodajte malo olja in položite meso v ponev.

4. Zrezke med pečenjem obrnite samo enkrat. Točen čas pečenja bo odvisen od debeline zrezka in od tega, kako močno ga želite zapeči. Časi lahko obsegajo od približno 2 do 8 minut na stran. Pritisnite zrezek ob ponev, da ocenite njegovo stopnjo pečenja – trdnješi kot je, močnejše je zapečen.
5. Zrezek pustite nekaj minut počivati na toplem krožniku, da se zmehča, preden ga postrežete.

Praženje

1. Izberite vok z ravnim dnom ali veliko ponev za cvrtje, ki sta primerna za kuhanje na keramični plošči.
2. Pripravite vse sestavine in pripomočke. Praženje naj poteka kratek čas. Večjo količino hrane pražite v več delih.
3. Na kratko segrejte ponev in dodajte dve žlici olja.
4. Najprej popražite meso, ga postavite na stran in pustite na toplem.
5. Popražite zelenjavo. Ko je ta vroča, vendar še vedno hrustljava, nastavite kuhališče na nižjo stopnjo, v ponev dodajte meso in nato še omako.
6. Sestavine nežno premešajte, da se pregrejejo.
7. Postrezite takoj.

Nastavitve toplote

Nastavitev toplote	Primernost
1–2	• rahlo segrevanje majhnih količin hrane • topljenje čokolade, masla in živil, ki se hitro zapečejo • rahlo vrenje • počasno segrevanje
3–4	• ponovno segrevanje • hitro vrenje • kuhanje riža
5–6	• peka palačink
7–8	• hitro praženje • kuhanje testenin
9	• praženje • pečenje • zavretje juh • vretje vode

Nega in čiščenje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanja na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali razlitja nesladkanih tekočin)	1. Izklopite napajanje kuhalne plošče. 2. Ko je steklo še toplo (vendar ne vroče!), nanesite čistilo za kuhalne plošče. 3. Sperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Ponovno vklopite napajanje kuhalne plošče.	• Ko je kuhalna plošča izključena iz napajanja, so lahko kuhališča še vedno vroča, čeprav ni prikazan noben indikator za vročo površino. Bodite zelo previdni. • Mrežice za trdovratno umazanijo, nekatere najlonske mrežice in groba/abrazivna čistila lahko opraskajo steklo. Primernost čistila ali mrežice vedno preverite na nalepki. • Na kuhalni plošči nikoli ne smete pustiti ostankov čistil, saj lahko povzročijo obarvanje stekla.
Ostanki kipenja, stopljenih snovi in vročih tekočin s sladkorjem	Takoj odstranite z lopatico, paletnim nožem ali strgalom s kovinskim rezilom, primernim za keramične kuhalne plošče, pri čemer pazite, da se ne dotikate vročih površin kuhališč: 1. Izklopite napajanje kuhalne plošče na stenskem stikalu. 2. Rezilo ali pripomoček držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo oziroma zasušene ostanke tekočin na hladni del kuhalne plošče. 3. Umazanijo očistite ali zasušene ostanke tekočin obrišite s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačo. 4. Sledite zgornjim korakom od 2 do 4 za »vsakodnevno umazanijo na steklu«.	• Čim prej odstranite madeže, ki so jih povzročila stopljena in sladka živila ali razlite tekočine. Če pustite, da se ohladijo na steklu, jih boste morda težko odstranili in lahko celo trajno poškodujejo stekleno površino. • Nevarnost uresnin: ko je varnostni pokrovček umaknjen, je rezilo strgala ostro kot britev. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.
Ostanki razlitih tekočin na upravljalnih elementih na dotik	1. Izklopite napajanje kuhalne plošče. 2. Popivnajte razlito tekočino. 3. Območje z upravljalnimi elementi na dotik obrišite s čisto, vlažno gobico ali krpo. 4. Območje do suhega obrišite s papirnato brisačo.	• Kuhalna plošča lahko zapiska in se samodejno izklopi, upravljalni elementi na dotik pa morda ne bodo delovali, dokler je na njih tekočina. Preden ponovno vklopite kuhalno ploščo, do suhega obrišite območje z upravljalnimi elementi na dotik.

	5. Ponovno vklopite napajanje kuhalne plošče.	
--	---	--

Namigi in nasveti

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Kuhalna plošča se ne vklopi.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je kuhalna plošča priključena na napajanje in da je vklopljena. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici prišlo do izpada električne energije. Če ste vse preverili in težave kljub temu ne morete odpraviti, pokličite usposobljenega serviserja.
Upravljalni elementi na dotik se ne odzivajo.	Upravljalni elementi so zaklenjeni.	Odklenite upravljalne elemente. Za navodila glejte poglavje »Uporaba kuhalne plošče«.
Upravljalne elemente na dotik je težje upravljati.	Na upravljalnih elementih je morda tanek sloj vode ali pa se upravljalnih elementov dotikate s konico prsta.	Prepričajte se, da je območje upravljalnih elementov na dotik suho, pri dotikanju upravljalnih elementov pa uporabite blazinico prsta.
Steklo je opraskano.	Kuhinjska posoda ima hrapave robove. Uporabljena je bila neprimerna, abrazivna mrežica ali čistilo.	Uporabljajte kuhinjsko posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Glejte razdelek »Nega in čiščenje«.
Nekatere posode oddajajo prasketajoč ali pokajoč zvok.	To je lahko posledica konstrukcije vaše posode (plasti različnih kovin različno vibrirajo).	To je običajno za kuhinjsko posodo in ne pomeni napake.
Pri uporabi nastavitve za visoko stopnjo segrevanja indukcijske kuhalne plošče se sliši rahlo brnenje.	To povzroča tehnologija indukcijskega kuhanja.	To je normalen pojav, vendar bi se moral šum utišati ali popolnoma izginiti, ko zmanjšate vrednost nastavitve segrevanja.
Iz indukcijske kuhalne plošče se sliši šum ventilatorja.	Vklopil se je ventilator za hlajenje, ki je vgrajen v indukcijsko kuharno ploščo, da bi preprečil pregrevanje elektronike. Ventilator lahko še naprej deluje, tudi ko izklopite indukcijsko kuharno ploščo.	To je normalen pojav in ukrepanje ni potrebno. Med delovanjem ventilatorja indukcijske kuhalne plošče ne izključite iz stenske vtičnice.

Posode se ne segrejejo in na prikazovalniku ni prikazan indikator.	Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker je premajhna za kuhališče ali ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.	Uporabite kuhinjsko posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Posodo postavite na sredino in zagotovite, da njeno dno ustreza velikosti kuhališča.
Indukcijska kuhalna plošča ali kuhališče se je nepričakovano izklopilo, predvaja se zvok in prikaže se koda napake (običajno se izmenjuje z eno ali dvema števkama na prikazovalniku časovnika za kuhanje).	Tehnična napaka.	Zabeležite črke in številke napak, izključite indukcijsko kuhalno ploščo iz stenske vtičnice in pokličite usposobljenega serviserja.

Prikaz in odpravljanje napak

Če pride do nepravilnosti, bo indukcijska kuhalna plošča samodejno prekllopila v zaščitno stanje in prikazala ustrezne zaščitne kode:

Težava	Možen vzrok	Ukrep
E3/E7	Okvara senzorja temperature	Obrnite se na dobavitelja.
E5	Zaščita pred pregrevanjem keramičnega stekla	Po 30 minutah ponovno priključite napajanje in vklopite kuhalno ploščo.
E4/E6	Okvara senzorja temperature IGBT	Obrnite se na dobavitelja.
E1/E2	Neobičajna napajalna napetost	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
Er	Okvara PCBA	Obrnite se na dobavitelja.
Et	Zaščita pred prelivanjem	Odstranite vodo s površine in ponovno zaženite

Zgoraj je navedeno, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju.

Aparata ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

Tehnične specifikacije

Indukcijska kuhalna plošča	CI642CA
Kuhališča	4 območja
Napajalna napetost	220–240 V~
Vgrajena električna moč	7200 W
Velikost izdelka D × Š × V (mm)	590X520X63

Teža in mere so približne. Ker si nenehno prizadevamo za izboljšanje naših izdelkov, lahko specifikacije in modele spremenimo brez predhodnega obvestila.

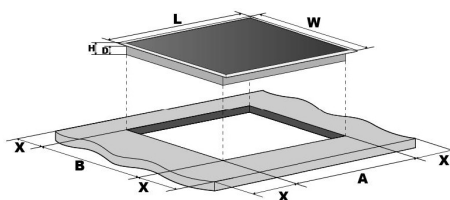
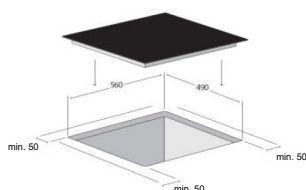
Vgradnja

Izbira opreme za vgradnjo

Izrežite delovno površino izrežite v skladu z merami, prikazanimi na risbi.

Okoli odprtine je treba pustiti najmanj 50 mm prostora za vgradnjo in uporabo.

Prepričajte se, da je debelina delovnega pulta vsaj 30 mm. Izberite toplotno odporen material delovne površine, da se izognete večjim deformacijam, ki jih povzroča toplotno sevanje iz kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:

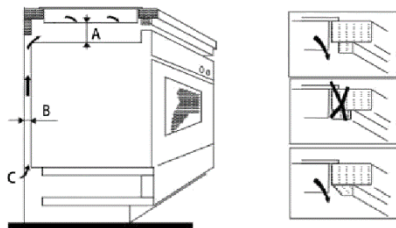


Model	D (mm)	Š (mm)	V (mm)	G (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	min. 50

V vsakem primeru se prepričajte, da ima kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso prekrite. Poskrbite, da je kuhalna plošča v dobro delujočem stanju. Kot je prikazano spodaj.



Opomba: Varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omarico nad kuhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Vstop zraka

Preden namestite kuhhalno ploščo, se prepričajte:

- da je delovna površina kvadratna in ravna in noben konstrukcijski element ne posega v prostorske zahteve;
- da je delovna površina izdelana iz toplotno odpornega materiala;
- če je kuhhalna ploščo nameščena nad pečico, ima pečica vgrajen hladilni ventilator;
- da bo vgradnja skladna z vsemi zahtevami glede odmikov ter z veljavnimi standardi in predpisi;
- da je na omrežni napeljavi vgrajeno ustrezno ločilno stikalo, ki zagotavlja popoln odklop iz električnega omrežja, ki mora biti nameščeno in postavljeno v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju.
- Ločilno stikalo mora biti homologiranega tipa in mora zagotavljati 3 mm razdaljo med kontakti na vseh polih (ali vseh aktivnih [faznih] vodnikih, če lokalni predpisi za ožičenje dopuščajo to spremembo zahtev);
- da bo ločilno stikalo nameščeno na mestu, ki bo lahko dostopno za kupca z nameščeno kuhhalno ploščo;
- če imate v zvezi z namestitvijo kakršne koli pomisleke, se posvetujte z lokalnimi gradbenimi organi in se seznanite s podzakonskimi akti;
- na stenah okoli kuhhalne plošče morajo biti nameščene toplotno odporne obloge, ki so enostavne za čiščenje (npr. keramične ploščice).

Ko namestite kuhhalno ploščo, se prepričajte, da:

- napajalni kabel ni dostopen prek vrat ali predalov kuhinjske omarice;
- je zagotovljen zadosten pretok zraka iz zunanosti omarice do podnožja kuhhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhhalna ploščo nameščena nad predalom ali omarico;
- lahko kupec brez težav dostopa do ločilnega stikala.

Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

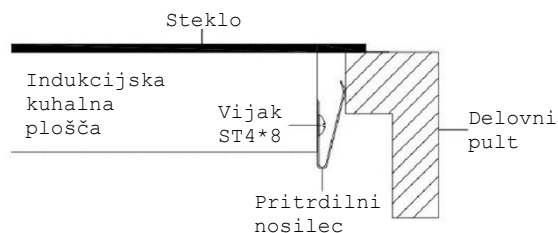
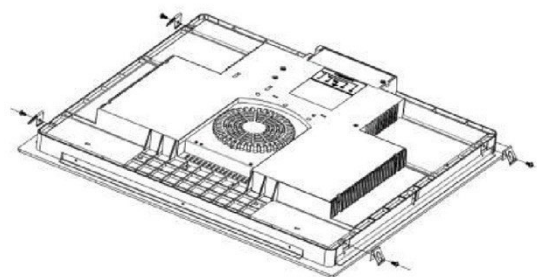
Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Upravljalnih elementov, ki segajo iz kuhalne plošče, ne pritiskajte na silo.

Lociranje pritrdilnih nosilcev

Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Upravljalnih elementov, ki segajo iz kuhalne plošče, ne pritiskajte na silo.

Kuhalno ploščo po namestitvi pritrdite na delovno površino tako, da privijete štiri nosilce na spodnjem delu ohišja kuhalne plošče (glejte sliko).

Prilagodite položaj nosilca tako, da ustreza različnim debelinam delovnega pulta.



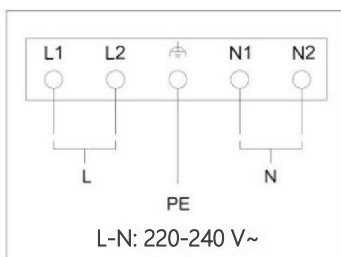
Svarila

1. Kuhalno ploščo morajo namestiti usposobljene osebe ali tehniki. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
2. Kuhalna plošča ne sme biti nameščena na hladilno opremo, pomivalne stroje in rotacijske sušilnike.
3. Kuhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote za najzanesljivejše delovanje plošče.
4. Stena in območje uporabe inducirane kuhalne plošče nad delovno površino morata biti odporna na visoke temperature.
5. Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.
6. Ne uporabljajte parnega čistilnika.
7. Ta keramika se lahko priključi samo na napajanje z največjim sistemskim uporom 0,427 ohma. Če je potrebno, se za informacije o sistemskem uporih posvetujte s svojim ponudnikom električne energije.

Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje

Priključitev v električno omrežje mora biti skladna z ustreznim standardom ali izvedena prek enopolnega odklopnika. Način priključitve je prikazan spodaj.

A. Primerno za napajalni kabel 5G1.5.



1. Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to storiti strokovnjak pooblaščenega servisa z ustreznim orodjem, da se izognete nesrečam.
2. Če kuhalno ploščo priključite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
3. Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
4. Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
5. Stanje kabla je treba redno preverjati. Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.



ODSTRANJEVANJE: Tega izdelka ne odlagajte med nerazvrščene komunalne odpadke. Takšne odpadke je treba zbirati ločeno za posebno obdelavo.

Ta aparat je označen v skladu z Direktivo 2002/96/ES Evropskega parlamenta in Sveta o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje izdelka.

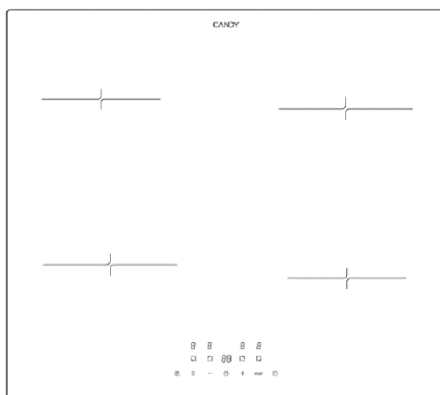
Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnanje kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Treba ga je odpeljati na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme.

Ta aparat je treba odstraniti na poseben način. Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni občinski organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na svoj lokalni urad, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

CANDY

MODEL: CI642CA



Vă mulțumim că ați achiziționat plita cu inducție CANDY. Vă rugăm să citiți cu atenție manualul cu instrucțiuni înainte de a utiliza plita și păstrați-l la loc sigur pentru consultări viitoare.

Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE. Textul integral al declarației de conformitate UE este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candygroup.com

AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a încerca să utilizați acest aparat pentru prima dată. Acest manual conține informații importante privind instalarea, utilizarea și îngrijirea în siguranță a aparatului. Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultare și transmiteți-le viitorului utilizator.

Instalare

Pericol de electrocutare

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- Conexiunea la un sistem de cablare cu o împământare bună este esențială și obligatorie.
- Modificările operate asupra sistemului de cablare trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

Pericol de tăiere

- Atenție – marginile panoului sunt ascuțite.
- Utilizarea neatență poate duce la vătămare sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Niciun material sau produse combustibile nu trebuie așezate pe acest aparat în niciun moment.
- Vă rugăm să partajați aceste informații cu persoana responsabilă pentru instalarea aparatului, întrucât v-ar putea reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita un pericol, acest aparat trebuie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni pentru instalare.
- Acest aparat va fi instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.
- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un comutator de izolare ce oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.

Operare și întreținere

Pericol de electrocutare

- Nu gătiți pe o plită defectă sau fisurată. Dacă suprafața plitei se sparge sau se fisurează, opriți imediat aparatul de la sursa de alimentare (comutatorul din perete) și contactați un tehnician calificat.
- Opriți plita de la comutatorul de pe perete înaintea curățării sau a întreținerii.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

Pericol pentru sănătate

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electromagnetică.

Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat se vor înfierbânta suficient încât să cauzeze arsuri.
- Nu lăsați părți ale corpului, hainele sau are alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate să intre în contact cu sticla ceramică până când nu se răcește suprafața.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie amplasate pe suprafața fierbinte, deoarece aceste se pot înfierbânta la rândul lor

- A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Mânerele tigăilor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerele tigăii să nu fie suspendate deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerele la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.

Pericol de tăiere

- Lama extrem de ascuțită a unei raclete pentru plită este expusă când se retrage capacul de protecție. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Utilizarea neatență poate duce la vătămare sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Fierberea în exces cauzează apariția fumului și a stropilor de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și plita conform descrierii din acest manual (folosind comenzile tactile).
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau să se așeze sau să urce pe aceasta.
- Nu depozitați articole de interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care se urcă pe plită pot suferi vătămări grave.
- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona unde aparatul este în funcțiune.
- Copiii sau persoanele cu dizabilități care le limitează capacitatea de a folosi aparatul trebuie să fie instruiți de o persoană responsabilă și competentă privind utilizarea acestuia. Instructorul trebuie să fie mulțumit că aceștia pot folosi aparatul fără a se pune în pericol pe ei înșiși sau mediul înconjurător.
- Nu reparați sau nu înlocuiți nicio piesă a aparatului mai puțin atunci când în manual există prevederi specifice în acest sens. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru plită.
- Nu amplasați sau nu scăpați obiecte grele pe plita dvs.
- Nu vă așezați pe plită.

- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigaie de-a lungul suprafeței din sticlă, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita, întrucât acest lucru poate zgâria sticla ceramică.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Acest aparat este destinat utilizării numai în mediul casnic! Utilizarea comercială de orice fel nu este acoperită de garanția producătorului!
- AVERTIZARE: Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării. Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuti la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.
- AVERTIZARE: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsimi sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.
- AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
- Avertizare: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plitei din sticlă-ceramică sau material similar care protejează părțile sub tensiune.
- Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
- Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem de control la distanță separat.
- Plita va fi comutată de funcția de gestionare a energiei în modul oprit în 1 minut, iar consumul de energie este de 0,3 W.

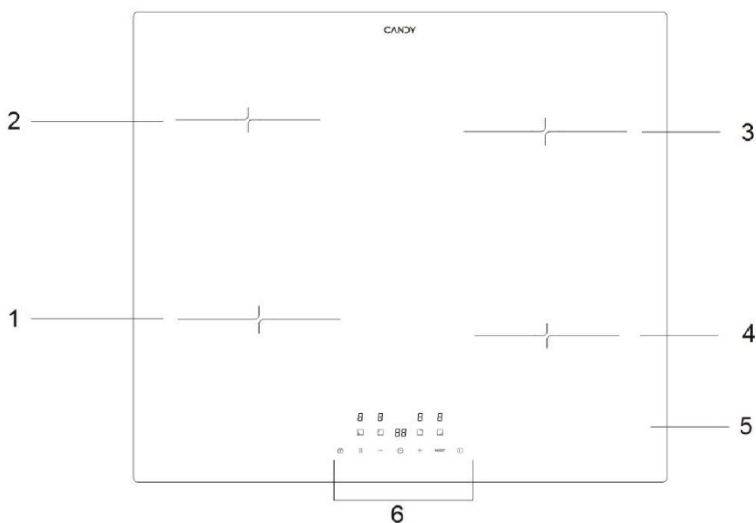
Felicitări pentru achiziția noii dvs. plite.

Vă recomandăm să acordați timp lecturii acestui manual cu instrucțiuni/manual de instalare pentru a înțelege cum să instalați și operați plita dvs. în mod corect. Pentru instalare, citiți secțiunea aferentă instalării.

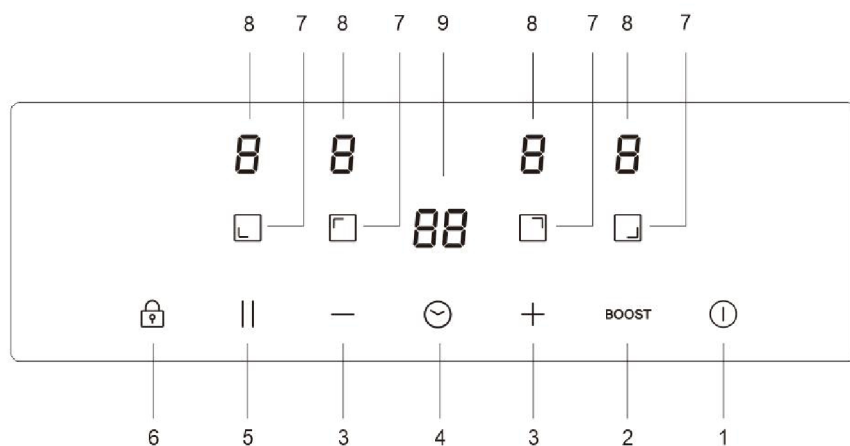
Citiți toate instrucțiunile de siguranță cu atenție și păstrați acest manual de instrucțiuni/instalare pentru consultări ulterioare.

GHID PENTRU APARAT

Model: CI642CA



1. Zona 1800/2200W
2. Zona 1200/1500W
3. Zona 1800/2200W
4. Zona 1200/1500W
5. Sticlă ceramică
6. Panou de comenzi



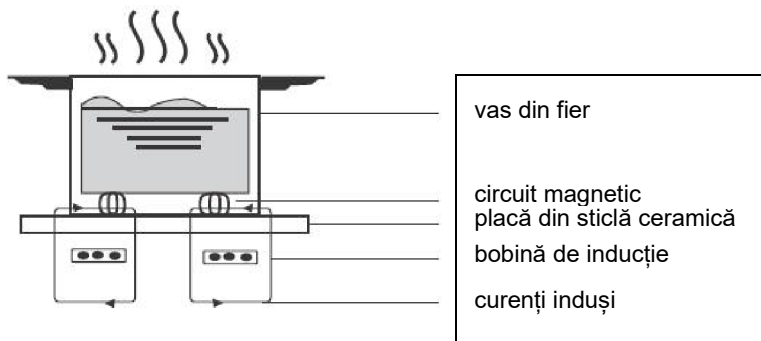
1. Tasta PORNIT/OPRIT
2. Funcții
3. Reglarea puterii și setarea temporizatorului
4. Reglarea cronometrului
5. Pauză
6. Cheie de blocare pentru copii
7. Selectare zonă de gătit
8. Afișare nivel putere de încălzire LED
9. LED afișaj cronometru

Informații despre produs

Plita cu inducție reprezintă un aparat de gătit modern față de plita tradițională, datorită avantajelor sale precum curățarea ușoară, eficiența ridicată, caracteristicile ecologice și de siguranță.

Un cuvânt despre gătitul prin inducție (numai pentru plita cu inducție)

Gătitul prin inducție este o tehnologie de gătit sigură, avansată, eficientă și economică. Aceasta funcționează prin vibrații electromagnetice care generează direct căldură în vas, mai degrabă indirect prin încălzirea suprafeței din sticlă. Sticla devine fierbinte numai deoarece vasul o încălzește într-un final.

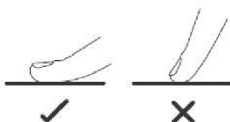


Înainte de a utiliza noua plită

- Citiți acest ghid, cu accent pe secțiunea de „Avertismente de siguranță”.
- Scoateți pelicula de protecție care poate fi încă fixată pe plită.
- Îndepărtați orice folie de protecție care ar putea fi încă prezentă pe plita cu inducție.

Utilizarea comenzilor tactile

- Comenzile răspund la atingere, astfel că nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți pernuța degetului, nu vârful.
- Veți auzi un sunet de fiecare dată când se înregistrează o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de ex., o ustensilă sau o lavetă) care să le acopere. Chiar și o peliculă fină de apă poate îngreuna operarea comenzilor.



Alegerea vaselor de gătit potrivite (pentru plita cu inducție)



- Numai vasele de gătit feromagnetice sunt potrivite pentru gătit prin inducție. Căutați simbolul inducției pe ambalaj sau pe fundul tigăii.
- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt adecvate prin efectuarea unui test magnetic. Mutați un magnet spre baza vasului. Dacă este atras, vasul este adecvat pentru inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:
 1. Turnați puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.
 2. Urmăriți pașii din „Pentru a începe să gătiți”.
 3. Dacă  nu luminează intermitent pe ecran și apa se încălzește, vasul este adecvat.
- Vasele de gătit confecționate din următoarele materiale nu sunt adecvate: inox, aluminiu sau cupru fără o bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică sau lut.

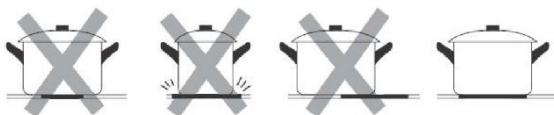


Dimensiunea plitei (mm)	Placa minimă (diametru / mm)
160	120
180	140

Nu folosiți vase cu margini zimțate sau cu o bază curbată.



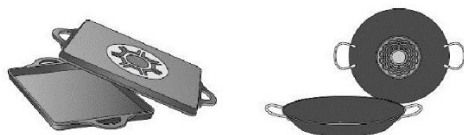
Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă drept pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit.



Ridicați întotdeauna vasele de pe plita, nu le glisați. În caz contrar, puteți zgâria sticla.

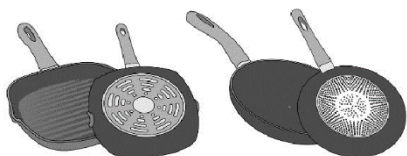


Dacă baza vasului de gătit este doar parțial feromagnetică, se va încălzi doar zona feromagnetică. Acest lucru poate însemna că nu va fi distribuită uniform căldura. Este posibil ca zona neferomagnetică să nu se încălzească la o temperatură suficientă pentru gătit.



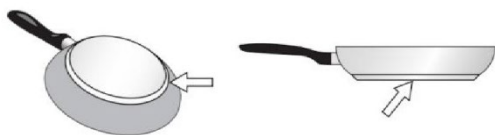
NESUGERAT

Zona feromagnetică va fi, de asemenea, redusă dacă materialul din care este fabricată baza vasului de gătit conține aluminiu, de exemplu. Acest lucru poate însemna că vasul de gătit nu va deveni suficient de fierbinte sau chiar că nu va fi detectat.



NESUGERAT

Materialul (materialele) din care este făcută baza vasului de gătit poate afecta rezultatul gătitului. Utilizarea oalelor și a cratițelor fabricate din materiale care distribuie uniform căldura prin ele, cum ar fi cratițele din oțel inoxidabil cu o bază cu trei straturi, economisește timp și energie. Utilizați vase de gătit cu o bază plată; dacă baza vasului de gătit este neuniformă, acest lucru poate afecta furnizarea căldurii.



Utilizarea aragazului

Pentru a începe să gătiți

- După pornire, alarma emite un semnal sonor, toate indicatoarele se aprind timp de 1 secundă apoi se sting, indicând că plita a intrat în starea de așteptare.

1. Atingeți tasta comutatorului principal ①. Toți indicatorii arată „-”.
 2. Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți.
- Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.

3. Dacă atingeți tasta de selectare a arzătorului, un indicator de lângă tasta

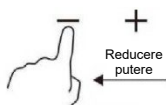


4. Selectați o zonă de încălzire atingând comanda „-” sau „+”.

- Dacă nu alegeți o setare de căldură în decurs de 1 minut, plita se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1.
- Puteți modifica setarea de căldură la orice gătit.

Când ați terminat de gătit

1. Selectarea butonului arzătorului pe care doriți să îl opriți.
2. Opriți zona de gătit atingând „-” sau „+” până când nivelul de putere scade la „0”. Asigurați-vă că pe afișaj apare cifra „0”.



3. Opriți întregul aragaz prin atingerea comutatorului ①.



4. Aveți grijă la suprafețele fierbinți

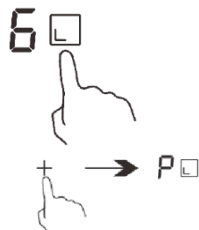
H

„H” va arăta care zonă de gătit este prea fierbinte. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. De asemenea, poate fi folosit drept funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți mai departe vasele, folosiți instalația de gătit care este încă fierbinte.

Utilizarea funcției Boost (dacă este disponibilă)

Activarea funcției Boost

1. Selectați zona cu funcție de amplificare (cu cuvântul „Amplificare”).
2. Atingeți tasta de funcție BOOST B și indicatorul nivelului de putere afișează „B”.



Anularea funcției Boost

1. Selectați zona în modul BOOST.
 2. Atingeți tasta „-” pentru a anula funcția Boost și selectați nivelul pe care doriți să-l setați.
- Funcția Boost poate dura doar 5 minute, după care zona va trece automat la nivelul 9.

Funcția de blocare pentru copii

- Puteți bloca comenzile pentru a preveni utilizarea neintenționată (de ex. copii care pornesc accidental zona de gătit).
- Când comenzile sunt blocate toate comenzile cu excepția comenzii PORNIT/OPRIT sunt dezactivate.

Pentru a bloca comenzile

Atingeți comanda de blocare pentru copii . Indicatorul cronometrului va indica „Lo”.



Pentru a debloca comenzile

1. Asigurați-vă că plita este pornită.
2. Atingeți și țineți apăsat comanda de blocare a tastelor  pentru un timp.
3. Acum puteți începe să utilizați noua plită.



Atunci când plita este în modul blocat, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția cheii comutatorului principal, puteți opri întotdeauna plita cu comutatorul principal în stare de urgență, dar va trebui ca mai întâi să deblocați plita în următoarea operațiune.

Avertisment de încălzire reziduală

Când plita funcționează de ceva vreme, va exista o căldură reziduală. Litera „H” apare pentru a vă avertiza să stați la distanță de aceasta.

Oprire automată

Caracteristica de siguranță a plitei se oprește automat. Acest lucru apare ori de câte ori uitați să opriți o zonă de gătit. Timpii de oprire implicați sunt prezentați în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Cronometru funcționare implicită (oră)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Folosirea cronometrului

Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite:

- Îl puteți folosi ca memento minutar. În acest caz, atunci când este setat, cronometrul nu va opri nicio zonă de gătit.
- Îl puteți seta să oprească una sau mai multe zone de gătit după ce se ajunge la ora programată.
- Puteți seta cronometrul la până 99 de minute.

Folosirea cronometrului drept memento minutar

Dacă nu selectați nicio zonă de gătit

1. Asigurați-vă că plita este pornită.

Notă: puteți seta minutele înainte sau după finalizarea setării pentru zonei de gătit.

2. Atingeți controlul temporizatorului, „30” va clipi.
3. Setati timpul atingând comanda „-” sau „+” a cronometrului.
4. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va indica timpul rămas.
5. Alarma sonoră va emite un sunet de alarmă timp de 20 de secunde, iar cronometrul va indica „- -” când s-a încheiat durata setată.



Notă: Celelalte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă erau pornite anterior

Setarea cronometrului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit

Dacă temporizatorul este setat pe o zonă:

1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să setați cronometrul.
2. Atingeți comanda cronometrului. Pe afișajul cronometrului va apărea „30”.
3. Setati timpul atingând comanda „-” sau „+” a cronometrului.
4. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va indica timpul rămas.

NOTĂ: Punctul roșu alături de indicatorul de nivel de putere se va aprinde indicând că acea zonă a fost selectată.



5. Când cronometrul pentru durata de gătit a ajuns la zero, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat.



Celelalte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă erau pornite anterior.

Dacă setați cronometrul pentru mai multe zone:

1. Când setați timpul pentru mai multe zone de gătit simultan, punctele zecimale ale zonelor de gătit corespunzătoare sunt activate. Afișajul minutelor arată cronometrul minutelor. Punctul zonei corespunzătoare luminează intermitent.
2. Odată ce cronometrul de numărătoare inversă expiră, zona corespunzătoare se va opri. Apoi va afișa noul cronometru al minutelor și punctul zonei corespunzătoare va lumina intermitent.
3. Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire. Cronometrul corespunzător va fi afișat în indicatorul cronometrului.

Anularea cronometrul

1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să anulați cronometrul.
2. Atingând comanda cronometrului, indicatorul cu LED va lumina intermitent
3. Atingeți comanda „-” pentru a seta cronometrul la „00”, cronometrul este anulat.

Folosirea funcției Pauză

1. Selectați funcția de pauză **II**, toate zonele de încălzire încetează să funcționeze, toate indicațiile zonelor afișează „| |”.



2. Atingând funcția Pauză **II** încă o dată, toate zonele de încălzire vor reveni la setarea inițială.
 - Funcția este disponibilă atunci când funcționează una sau mai multe zone de încălzire.
 - Dacă nu anulați modul de oprire a funcționării în decurs de 30 de minute, plita cu inducție se va opri automat.

Configurarea modului ECO

Această plită poate fi conectată la o sursă de alimentare de 13, 20, 25, 32 Amp și configurată pentru a funcționa la oricare dintre aceste setări de putere.

Plita este presetată pentru a fi conectată la o sursă de alimentare de 32Amp; atunci când sunt selectate patru zone în același timp, plita va limita puterea maximă consumată, astfel încât sursa de alimentare de 7,2kW să nu poată fi depășită. În mod similar, atunci când plita este conectată și configurată la un mod de alimentare de 13/20/25Amp, plita va limita puterea maximă la 2,9/4,5/5,5kW.

Cu toate acestea, dacă plita este conectată și configurată la o sursă de alimentare de 32Amp, toate cele patru zone pot fi utilizate în același timp la setarea maximă cu amplificare.

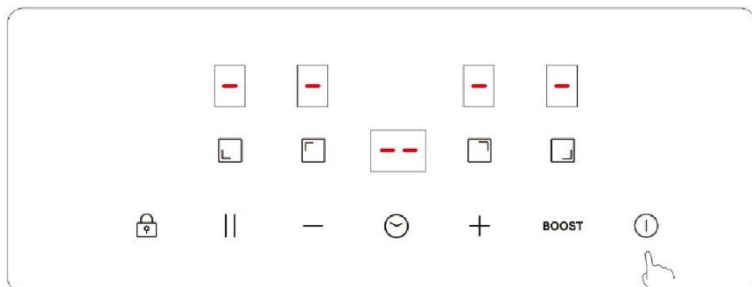
Pentru a modifica setarea configurației ECO

1. Întrerupeți alimentarea cu energie electrică a plitei.
2. Lăsați sursa de alimentare oprită timp de 1 minut.
3. Conectați din nou sursa de alimentare.
4. Urmați instrucțiunile de la „Pentru a configura plita în modul ECO” începând cu pasul „1”

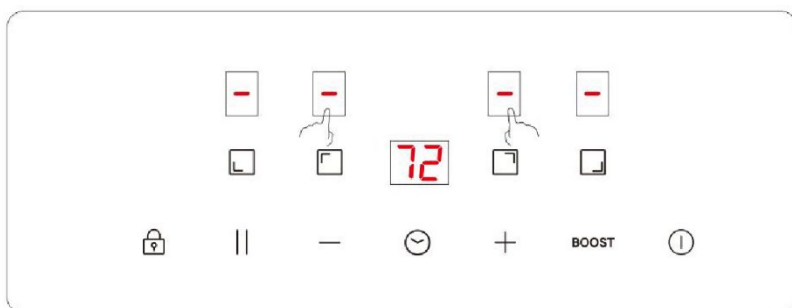
NOTĂ: Configurarea modului ECO poate fi introdusă o singură dată dacă alimentarea cu energie electrică a plitei nu este întreruptă, iar modul ECO trebuie setat în termen de un minut de la pornirea alimentării

Pentru a configura plita în modul ECO

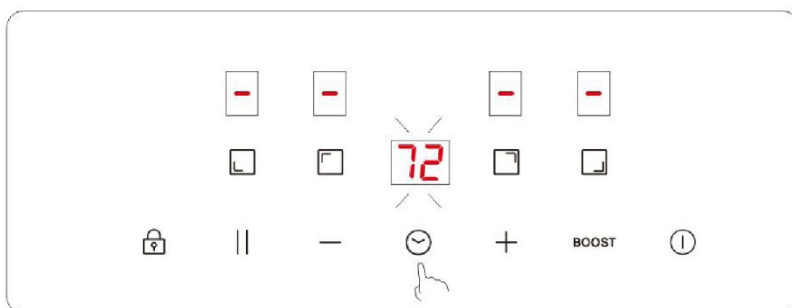
1. Atingeți tasta PORNIT/OPRIT pentru a porni sursa de alimentare. Semnalul sonor se aude o dată, toate afișajele indică „-” și „- -”.



2. Atingeți simultan tasta de zonă stânga spate și tasta de zonă dreapta spate timp de 3 secunde. Se aude semnalul sonor care indică faptul că plita cu inducție intră în modul de selectare ECO. (Afișajul arată puterea presetată 7,2kW)

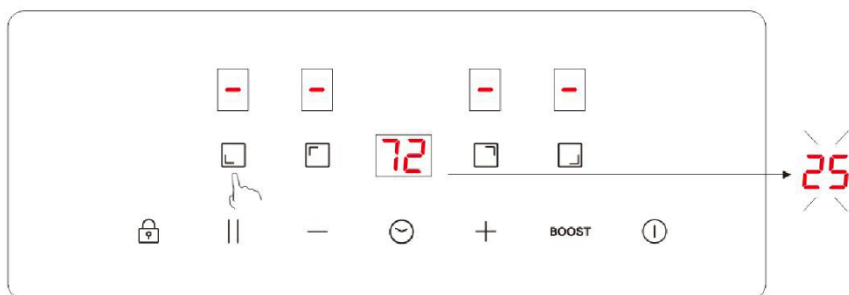


3. Atingeți tasta temporizator, apoi afișajul temporizatorului va clipi. Acum puteți selecta setarea puterii.



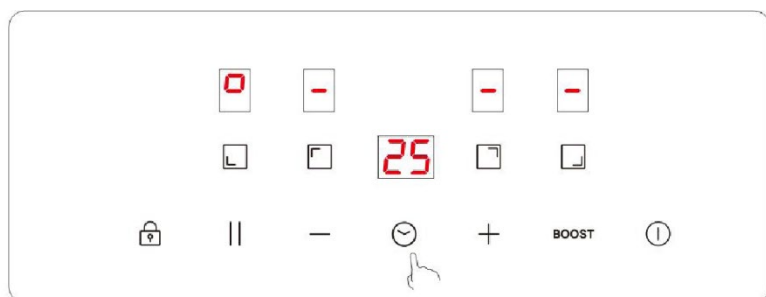
4. Pentru a modifica setarea puterii totale, apăsați tasta din zona din stânga față pentru a selecta o nouă setare a puterii totale. Apăsând din nou tasta zonei din stânga față, opțiunile vor fi parcurse. Afișajul cronometrului va prezenta patru opțiuni: 25, 35, 45

și 72. De exemplu, atunci când afișajul cronometrului arată numărul „25”, acesta indică faptul că puterea totală este setată la 2500W. Continuați să apăsați tasta din zona din stânga față până când găsiți setarea de putere dorită.

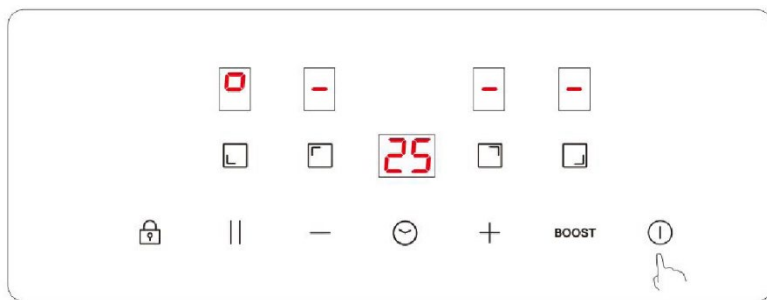


* În mod implicit, setarea puterii este setată din fabrică la 7,2 kW.

5. Atingeți din nou tasta temporizator, afișajul temporizatorului nu mai clipește, iar tasta zonei selectate anterior va afișa „”, indicând faptul că setarea este confirmată.



6. Atingeți PORNIT/OPRIT pentru a opri. Apoi porniți și plita este configurată gata de utilizare în modul ECO setat.



7. Atingeți PORNIT/OPRIT pentru a porni, acum puteți utiliza noua setare de putere.

Recomandări pentru gătit



Aveți grijă atunci când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimile se încălzesc foarte repede, mai ales dacă utilizați funcția Power Boost. La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimile se pot aprinde spontan, iar acest lucru prezintă un risc grav de incendiu.

Sfaturi pentru gătit

- Când mâncarea începe să fiarbă, reduceți puterea setată.
- Folosind un capac, reduceți durata de gătire și economisiți energia prin menținerea căldurii.
- Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpii de gătit.
- Începeți procesul de gătire la o valoare înaltă și reduceți reglajul când alimentele s-au încălzit în interior.

Fierberea la foc mic, gătirea orezului

- Fierberea la foc mic se produce sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 °C, atunci când bulele de aer se ridică doar ocazional la suprafața lichidului de gătit. Acesta este secretul supelor delicioase și al tocanelor fragede, deoarece aromele se dezvoltă fără ca mâncarea să fie excesiv de gătită. De asemenea, sosurile pe bază de ou și îngroșate cu făină ar trebui să fie gătite sub punctul de fierbere.
- Anumite tehnici de gătit, inclusiv gătirea orezului prin metoda de absorbție, pot necesita setarea unei temperaturi mai mari decât cea mai scăzută temperatură, pentru a vă asigura că mâncarea este gătită corect în intervalul de timp recomandat.

Prăjirea fripturii

Pentru a găti fripturi aromate și suculente:

1. Țineți carnea la temperatura camerei timp de aproximativ 20 minute înainte de preparare.

2. Încălziți o tigaie cu bază grea.
3. Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Întindeți o cantitate mică de ulei în tava fierbinte și apoi așezați carnea pe tava fierbinte.
4. Întoarceți friptura o singură dată în timpul gătitului. Timpul exact de gătit va depinde de cât de groasă este bucata de friptură și de cât de gătită o doriți. Timpul poate varia de la aproximativ 2 la 8 minute pe fiecare parte. Presați friptura pentru a verifica cât de mult este gătită – cu cât se simte mai fermă cu atât va fi mai „bine făcută”.
5. Lăsați friptura pe o farfurie caldă timp de câteva minute pentru a-i permite să se înmoaie și să devină fragedă înainte de servire.

Pentru prăjire la foc iute cu amestecare continuă

1. Alegeți un wok cu baza plată sau o tigaie mare, compatibile cu plita ceramică.
2. Pregătiți toate ingredientele și echipamentele. Prăjirea la foc iute cu amestecare continuă trebuie să se realizeze repede. Dacă gătiți cantități mari, împărțiți alimentele în mai multe porții mai mici.
3. Preîncălziți tava pentru scurt timp și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți prima dată carnea, apoi lăsați-o deoparte și păstrați-o caldă.
5. Prăjiți legumele amestecând continuu. Când timp sunt fierbinți, dar încă crocante, setați zona de gătit la o temperatură inferioară, puneți carnea înapoi în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt încălzite.
7. Serviți imediat.

Setări de temperatură

Setarea temperaturii	Potrivire
1 – 2	• încălzirea delicată pentru cantități mici de alimente • topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care se ard repede • fierbere ușoară la foc mic • încălzire ușoară
3 – 4	• reîncălzire • fierbere rapidă la foc mic • gătitul orezului
5 – 6	• clătite
7 – 8	• sotare • gătitul pastelor
9	• prăjire rapidă prin amestecare • prăjire • aducerea supei la punctul de fierbere • fierberea apei

Îngrijire și curățare

Ce?	Cum?	Important!
Murdăria cotidiană de pe sticlă (amprente, urme lăsate de alimente sau scurgeri nezaharoase pe sticlă)	1. Opriți alimentarea pentru a opri plita. 2. Aplicați un agent de curățare a plitei în timp ce sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!) 3. Clătiți și ștergeți cu o lavetă curată sau un prosop de hârtie. 4. Reporniți alimentarea plitei.	• Când opriți alimentarea electrică a plitei, nu va exista o indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit va fi în continuare fierbinte! Aveți grijă! • Bureții de sârmă industriali, unii bureți din nailon și agenții de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul dvs. de curățare sau buretele este adecvat. • Nu lăsați niciodată reziduuri de curățare pe plită: sticla se poate păta.
Spuma, substanțele topite și scurgerile zaharoase pe sticlă	Îndepărtați-le imediat cu o paletă pentru pește, spatulă sau racletă adecvată pentru plitele ceramice din sticlă, dar aveți grijă la suprafețele de gătit fierbinți: 1. Opriți alimentarea plitei la perete. 2. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuți murdăria sau scurgerea spre o zonă curată a plitei. 3. Curățați murdăria sau scurgerea cu o lavetă sau un prosop din hârtie. 4. Urmați pașii de la 2 la 4 pentru „Murdăria cotidiană pe sticlă” de mai sus.	• Îndepărtați petele lăsate de substanțe topite sau alimente zaharoase sau scurgeri cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar deteriora permanent suprafața din sticlă. • Pericol de tăiere: când se retrage capacul de siguranță, lama din racletă este foarte ascuțită. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
Scurgerile de pe comenzile tactile	1. Opriți alimentarea pentru a opri plita. 2. Înmuiați pata lăsată de scurgere 3. Ștergeți zona comenzilor tactile cu un burete sau o lavetă umedă curată. 4. Ștergeți zona complet uscată cu un prosop din hârtie. 5. Reporniți alimentarea plitei.	• Plita poate emite un sunet de alarmă și se poate opri, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze dacă există lichid pe acestea. Asigurați-vă că ștergeți zona comenzilor tactile înainte de a porni plita.

Indicii și recomandări

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita nu poate fi pornită.	Nu există curent.	Asigurați-vă că plita este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apălați un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Utilizarea plitei” pentru instrucțiuni.
Comenzile tactile sunt dificil de operat.	Poate exista o peliculă subțire de apă peste comenzi sau este posibil să vă folosiți vârful degetului când atingeți comenzile.	Asigurați-vă că zona comenzilor tactile este uscată și folosiți pernuța degetului dvs. când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini dure. Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători, abrazivi.	Folosiți vase cu baza plată și netedă. Consultați „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Consultați „Îngrijire și curățare”.
Unele vase emit zgomote de fisurare sau audibile.	Acest lucru poate fi cauzat de construcția vasului de gătit (straturi de metale diferite care vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o eroare.
Plita de inducție scoate un zgomot zumzăit când este folosită la o setare de căldură crescută.	Acesta este cauzat de tehnologia gătitului cu inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul trebuie să se liniștească sau să dispară complet pe măsură de reduceți setarea de căldură.
Zgomotul ventilatorului care vine de la plita de inducție.	Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea pieselor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio măsură. Nu opriți plita cu inducție de la priza din perete în timp ventilatorul funcționează.
Vasele nu se înfierbântă și nu apar pe ecran.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece nu este adecvat pentru gătitul cu inducție.	Folosiți vase de gătit adecvate pentru gătitul cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea

	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corespunzător pe aceasta.	vaselor de gătit corecte”. Centrați vasul și asigurați-vă că baza se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.
Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit singură în mod neașteptat, un sunet de ton și un cod de eroare este afișat (de regulă, alternând una sau două cifre pe ecranul cronometrului de gătit).	Eroare tehnică.	Notați literele și cifrele de eroare, opriți curentul din plită de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.

Eroare de ecran și inspecție

Dacă intervine o anomalie, plita cu inducție va intra în stare de protecție automat și va afișa codurile de protecție corespunzătoare:

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
E3/E7	Eroare senzor de temperatură	Contactați furnizorul.
E5	Protecția la supraîncălzire a sticlei ceramice	Vă rugăm să reconectați sursa de alimentare și să porniți plita după 30 de minute.
E4/E6	Eroare a senzorului de temperatură al IGBT	Contactați furnizorul.
E1/E2	Tensiune de alimentare anormală	Verificați dacă alimentarea este normală. Porniți după ce alimentarea revine la normal.
Er	Eșec PCBA	Contactați furnizorul.
Et	Protecție la revărsare	Uscați apa de suprafață și reporniți

Cele menționate mai sus reprezintă evaluarea și inspecția erorilor frecvente.

Nu dezasamblați unitatea pe cont propriu, pentru a evita orice pericole și deteriorări ale plitei cu inducție.

Specificații tehnice

Plită cu inducție	CI642CA
Zone de gătit	4 zone
Tensiune de alimentare	220-240V~
Putere electrică instalată	7200 W
Dimensiunea produsului L×l×Î(mm)	590X520X63

Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim în permanență să ne îmbunătățim produsele, este posibil să modificăm specificațiile și designul fără o notificare prealabilă.

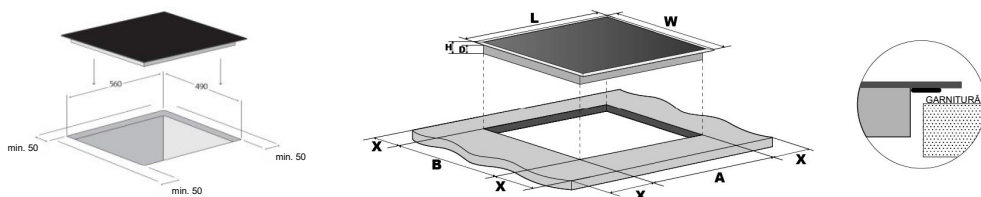
Instalare

Selectarea echipamentului de instalare

Decupați suprafața de lucru în conformitate cu dimensiunile indicate în desen.

Pentru instalare și utilizare, rezervați un spațiu de minimum 50 mm în jurul orificiului.

Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Selectați materialul suprafeței de lucru rezistent la căldură pentru a evita deformarea mai mare cauzată de iradierea de căldură de la ochiul fierbinte. Conform celor de mai jos:



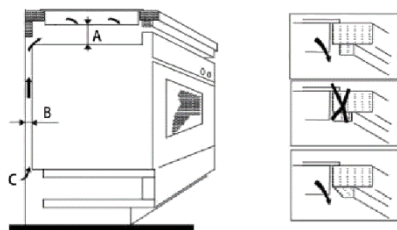
Model	L (mm)	l (mm)	Î (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	50 minimum

Asigurați-vă că plita este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate.

Asigurați-vă că plita este în stare bună de funcționare. Conform celor de mai jos



Notă: Distanța de siguranță dintre ochiul fierbinte și dulapul de deasupra trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50mm	20 mm	Admisie aer

Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

- suprafața de lucru este pătrată și uniformă și niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu
- suprafața de lucru este confecționată dintr-un material rezistent la căldură
- dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator încorporat
- instalarea se va face conform cerințelor de spațiu și standardelor și reglementărilor aplicabile
- un comutator de izolare care oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat conform normelor și reglementărilor locale de cablare.
- Comutatorul de izolare trebuie să fie unul omologat și să ofere o separare de contact cu aerul de 3 mm la toți polii (sau în toți conductorii activi [fază] dacă normele de cablare locale permit această variație a cerințelor).
- comutatorul de izolare va fi ușor accesibil pentru client după instalarea plitei
- consultați autoritățile de construcție locale și de aplicare a legii dacă aveți dubii privind instalarea
- folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăcile ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.

După instalarea plitei, asigurați-vă că nu se poate ajunge la

- cablul sursei de alimentare prin ușile sau sertarele dulapului
- Există un flux adecvat de aer din exteriorul dulapului către baza plitei
- dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui spațiu pentru un dulap, bariera de protecție termică este instalată sub baza plitei
- comutatorul de izolare este ușor accesibil de către client

Înainte de a localiza suporturile de fixare

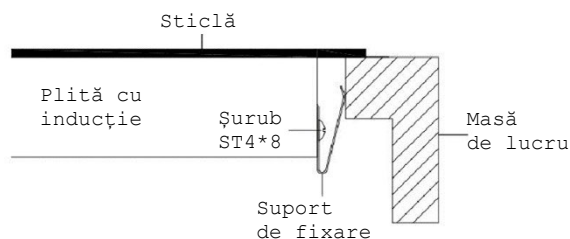
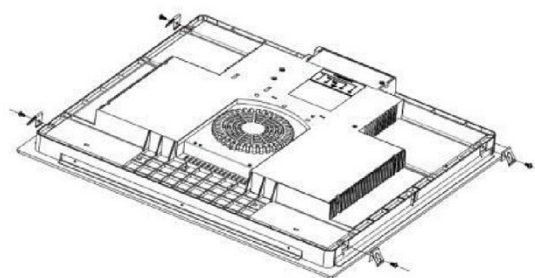
Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.

localizarea suporturilor de fixare

Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.

Fixați plita pe suprafața de lucru înșurubând cele patru suporturi pe partea inferioară a plitei (vedeți imaginea) după instalare.

Reglați poziția suportului pentru a se potrivi la diferitele grosimi ale suprafeței de lucru.



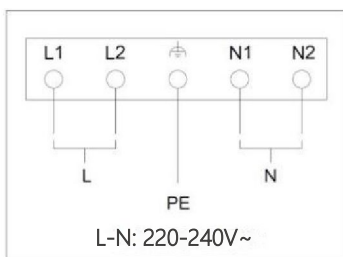
Atenție

1. Plita trebuie instalată de personal sau tehnicieni calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Nu efectuați niciodată o operațiune pe cont propriu.
2. Plita nu trebuie montată pe echipamente de răcire, mașini de spălat vase și uscătoare rotative.
3. Plita trebuie instalată astfel încât să poată fi asigurată o mai bună iradiere a căldurii pentru a-i îmbunătăți fiabilitatea.
4. Peretele și zona de încălzire de deasupra suprafeței blatului trebuie să fie rezistente la căldură.
5. Pentru a evita orice daune, stratul sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
6. Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
7. Această plită ceramică poate fi conectată numai la o sursă cu impedanța sistemului de cel mult 0,427 ohmi. În cazul în care este necesar, consultați furnizorul pentru informații despre impedanța sistemului.

Conectarea plitei la rețeaua de alimentare

Sursa de alimentare trebuie conectată în conformitate cu standardul relevant sau un disjunctiv de circuit cu o singură bornă. Metoda de conectare este afișată mai jos.

A. pentru cablul de alimentare 5G1.5.



1. În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, acest lucru trebuie efectuat de un tehnician post-vânzare folosind instrumentele adecvate, astfel încât să se evite orice accidente.
2. Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua principală de alimentare, trebuie instalat în disjunctiv omipolar cu un spațiu minim de 3 mm între contacte.
3. Instalatorul trebuie să se asigure că s-a efectuat conexiunea electrică corectă și că este conformă cu regulamentele de siguranță.
4. Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.
5. Cablul trebuie verificat periodic și trebuie înlocuit numai de către o persoană calificată corespunzător.



ELIMINARE: Nu eliminați acest produs ca deșeu municipal nesortat. Este necesară colectarea separată a acestor deșeuri pentru un tratament special.

Acest aparat este marcat conform directivei europene 2002/96/CE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest aparat este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea oricăror daune posibile aduse mediului înconjurător și sănătății umane, care se pot produce dacă este eliminat într-o manieră greșită.

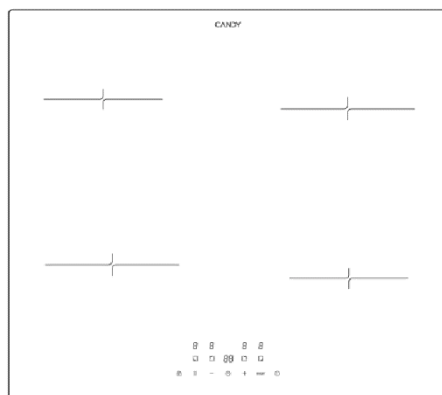
Simbolul de pe produs indică că nu poate fi tratat ca deșeu menajer normal. Acesta trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea bunurilor electrice și electronice.

Acest aparat necesită eliminarea specializată a deșeurilor. Pentru mai multe informații privind întreținerea, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați consiliul local, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde l-ați achiziționat.

Pentru informații detaliate privind tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să vă contactați consiliul local, serviciul dvs. de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

CANDY

MUDEL: CI642CA



Täname, et ostsite CANDY induktsioonpliidiplaadi. Enne pliidiplaadi kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke seda edaspidiseks kasutamiseks kindlas kohas.

Käesolevaga kinnitab Candy Hoover Group Srl, et raadioseade vastab direktiivile 2014/53/EL. ELi vastavusdeklaratsiooni täistekst on kättesaadav veebilehel www.candygroup.com

OHUTUSHOIATUSED

Enne seadme esmakordset kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi. Käesolev juhend sisaldab olulist teavet seadme ohutu paigaldamise, kasutamise ja hooldamise kohta. Hoidke käesolevad juhised alles ja andke need tulevastele kasutajatele edasi.

Paigaldamine

Elektrilöögi oht

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

Sisselõikamisohu

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

Olulised ohutusjuhised

- Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi.
- Seadmele ei tohi kunagi asetada süttivaid materjale ega tooteid.
- Tehke see teave seadme paigaldamise eest vastutavale isikule kättesaadavaks, kuna see võib vähendada teie paigalduskulusid.
- Ohu vältimiseks tuleb seade paigaldada vastavalt käesolevatele paigaldusjuhiste.
- Seadet tohib nõuetele vastavalt paigaldada ja maandada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.
- Seade tuleb ühendada vooluahelaga, kus on isolatsioonilüliti, mis tagab täieliku lahtiühendamise toiteallikast.
- Seadme vale paigaldamine võib muuta kehtetuks mis tahes garantii- või vastutusnõuded.

Kasutamine ja hooldus

Elektrilöögi oht

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

Terviseoht

- Seade vastab elektromagnetilistele ohutusstandarditele.

Kuuma pinna oht

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

- Pliidiplaadi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda
- Hoidke lapsed eemal.
- Kastrulite käepidemed võivad olla puudutamiseks liiga kuumad. Veenduge, et kastruli käepidemed ei ulatuks teistesse sisse lülitatud toiduvalmistamistsoonidesse. Hoidke käepidemed laste käeulatuses eemal.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada põletusi.

Sisselõikamisohht

- Kui pliidiplaadi kaabitsa kaitsekate on sisse tõmmatud, on selle üliterav tera paljastatud. Kasutage seda äärmise ettevaatusega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.
- Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või löikehaavu.

Olulised ohutusjuhised

- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta. Ülekeemine põhjustab suitsu ja rasvapritsmeid, mis võivad süttida.
- Ärge kasutage seadet töö- või hoiupinnana.
- Ärge jätke seadmele esemeid ega köögiriistu.
- Ärge kasutage seadet ruumi soojendamiseks ega kütmiseks.
- Pärast kasutamist lülitage toiduvalmistamistsoonid ja pliidiplaat alati välja, nagu juhendis kirjeldatud (st kasutades puutetundlikke nuppe).
- Ärge lubage lastel seadmega mängida ega sellele istuda, seista ega ronida.
- Ärge hoidke lastele huvipakkuvaid esemeid seadme kohal asuvates kappides. Pliidiplaadile ronivad lapsed võivad tõsiselt viga saada.
- Ärge jätke lapsi üksi ega järelevalveta piirkonda, kus seadet kasutatakse.
- Lapsi või puuetega inimesi, kelle võimekus seadet kasutada on piiratud, peaks olema vastutustundlik ja pädev isik, kes juhendab neid seadme kasutamisel. Juhendaja peab olema veendunud, et nad suudavad seadet kasutada nii, et see ei ohustaks neid ennast ega ümbrust.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi seadme osa, välja arvatud juhul, kui seda on kasutusjuhendis eraldi soovitatud. Kõik ülejäänud hooldustööd peab tegema kvalifitseeritud tehnik.

- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge asetage ega kukutage pliidiplaadile raskeid esemeid.
- Ärge seiske pliidiplaadil.
- Ärge kasutage sakiliste servadega panne ega lohistage panne üle klaaspinna, kuna see võib klaasi kriimustada.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks traatharja ega muid tugevaid abra-siivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad keraamilist klaasi kriimustada.
- Toitekaabli kahjustuste korral peab selle ohtude minimeerimiseks välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises! Tootja garantii kata kaubanduslikku kasutust!
- HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Hoiduge kütteelementide puutumisest. Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Kui puhastus- ja hooldustoiminguid teevad lapsed, tuleb neid kindlasti jälgida.
- HOIATUS! Järelevalveta toiduvalmistamine pliidiplaadil, kui kasutatud on rasva või õli, võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek, nt kaane või tuletেকiga.
- HOIATUS! Tuleoht: ärge hoidke esemeid toiduvalmistamise pinnal.
- Hoiatus! Elektrilöögi vältimiseks lülitage seade välja, kui pliidiplaadi klaas-keraamiline või sarnasest materjalist pind, mis kaitsevad pingestatud osi, on pragunenud.
- Auruga puhastamise seadet ei tohi kasutada.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimis-süsteemi abil.

- Pliit lülitub toitehaldusfunktsiooniga väljalülitatud olekusse 1 minuti pärast ja energiatarve on 0,3 W.

Õnnitleme uue pliidiplaadi ostmise puhul.

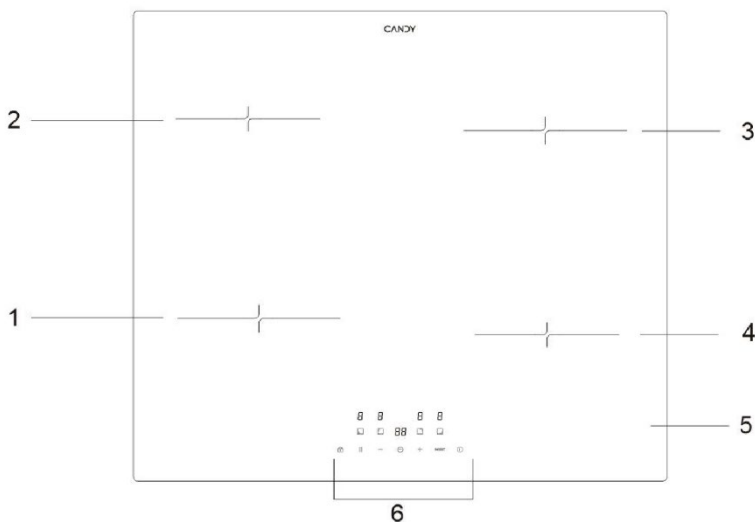
Soovitame võtta natuke aega selle kasutus- / paigaldusjuhendi lugemiseks, et täielikult mõista, kuidas seda õigesti paigaldada ja kasutada.

Paigaldamisteavet lugege paigaldusjaotisest.

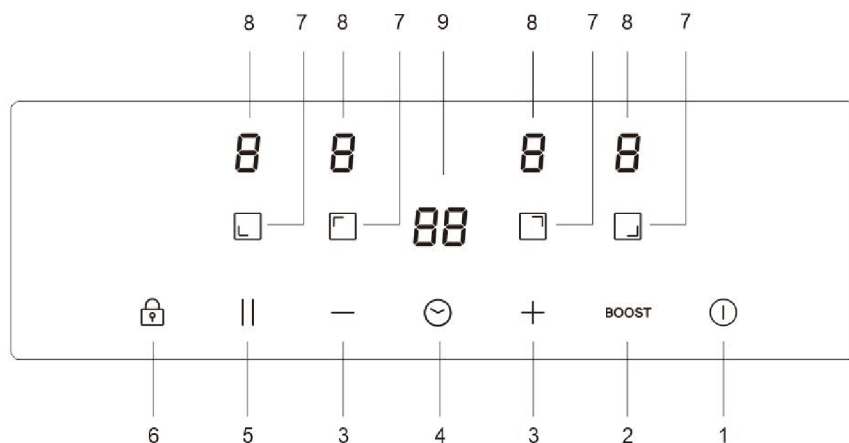
Enne kasutamist lugege hoolikalt kõiki ohutusjuhiseid ja hoidke see kasutus-/paigaldusjuhend edaspidiseks kasutamiseks alles.

SEADME KASUTUSJUHE

Model: CI642CA



1. 1800/2200 W tsoon
2. 1200/1500 W tsoon
3. 1800/2200 W tsoon
4. 1200/1500 W tsoon
5. Keraamiline klaas
6. Juhtpaneel



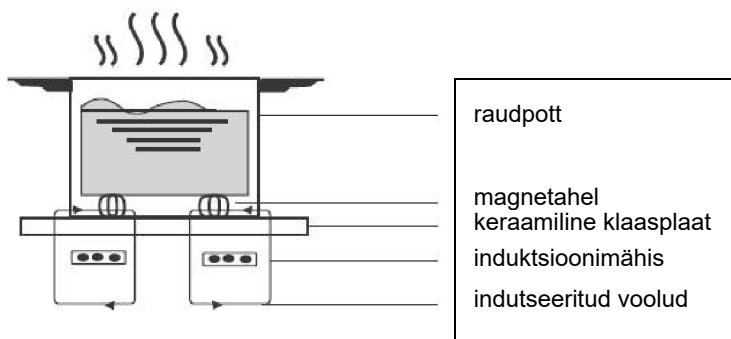
1. Sisse-/väljalülitusnupp
2. Võimendi
3. Võimsuse reguleerimine ja taimeri seadistamine
4. Taimeri reguleerimine
5. Peatamine
6. Lapseluku võti
7. Toiduvalmistamissooni valimine
8. Kuumutusvõimsuse taseme LED-näidik
9. Taimeri LED-näidik

Toote teave

Induktsioonpliidiplaat kujutab endast kaasaegset traditsioonilist pliidiplaati, mida on lihtne puhastamine, millel on suur kasutegur, mis on keskkonnasõbralik ja millel on ohutusfunktsioonid.

Mõni sõna induktsiooniga toiduvalmistamise kohta (ainult induktsioonpliidi puhul)

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

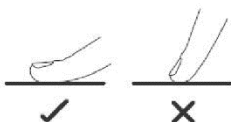


Enne uue pliidiplaadi kasutamist

- Lugege käesolevat juhendit, pöörates erilist tähelepanu jaotisele „Ohutushoiatused“.
- Eemaldage kõik pliidiplaadi ümber asuvad kaitsekiled.
- Eemaldage pliidiplaadi ümbert kõik kaitsekiled.

Puutenuppude kasutamine

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



Õigete kööginõude valimine (induktsioonpliidi jaoks)



- Induktsioonküpsetamiseks sobivad ainult ferromagnetilised köögitarbed. Otsige induktsiooni sümbolit pakendil või panni põhjas.
- Magnetkatse abil saate kontrollida, kas teie kööginõud on sobivad. Liigutage magnetit nõu põhja poole. Kui see ligi tõmbub, sobib pann induktsioonpliidile.
- Kui teil magnetit ei ole:
 - valage pisut vett nõusse, mida soovite kontrollida.
 - Järgige jaotises „Toiduvalmistamise alustamine“ toodud juhiseid.
 - Kui näidikul ei vilgu  ja vesi kuumeneb, on nõu sobiv.
- Järgmistest materjalidest valmistatud kööginõud ei ole sobivad: puhas roostevaba teras, alumiinium või vask ilma magnetilise aluseta, klaas, puit, portselan, keraamika ja savinõud.

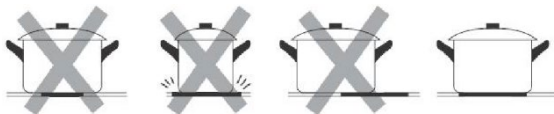


Keeduala suurus (mm)	Minimaalne keeduala suurus (läbimõõt/mm)
160	120
180	140

Ärge kasutage sakiliste servade või kumera põhjaga kööginõusid.



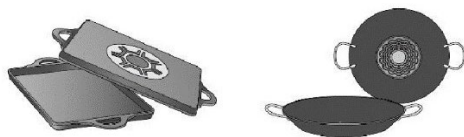
Veenduge, et nõu põhi on sile, on tasaselt vastu klaasi ja sama suur kui toiduvalmistamistsoon. Asetage pann alati toiduvalmistamistsooni keskele.



Tõstke pann alati pliidiplaadilt ära – ärge lohistage seda mööda pliidi pinda, kuna see võib klaasi kriimustada.

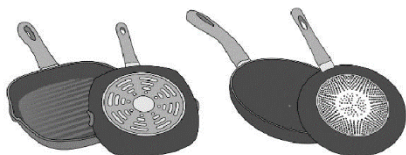


Kui kööginõude alus on ainult osaliselt ferromagnetiline, soojeneb ainult ferromagnetiline ala. See võib aga tähendada, et kuumus ei jaotu ühtlaselt. Mitteraudmagnetiline ala ei pruugi kuumeneda toiduvalmistamiseks piisava temperatuurini.



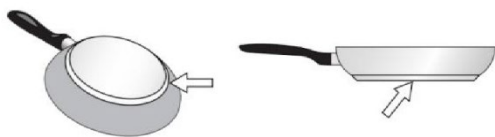
POLE SOOVITATUD

Ferromagnetiline ala väheneb ka siis, kui materjal, millest kööginõude alus on valmistatud, sisaldab näiteks alumiiniumi. See võib tähendada, et kööginõud ei muutu piisavalt kuumaks või kööginõusid isegi ei avastata.



POLE SOOVITATUD

Materjal(id), millest kööginõude põhi on valmistatud, võib küpsetustulemust mõjutada. Kasutades potte ja panne, mis on valmistatud materjalidest, mis jaotavad soojust ühtlaselt läbi oma pinna, näiteks kolmekihilise põhjaga roostevabast terasest pannid, säästad aega ja energiat. Kasutage tasase põhjaga kööginõusid; kui kööginõude põhi on ebaühtlane, võib see halvendada soojusedastust.



Pliidiplaadi kasutamine

Küpsetamise alustamine

- Pärast sisselülitamist kõlab üks piiks, kõik näidikud süttivad 1 sekundiks ja kustuvad, näidates, et pliidiplaat on ooterežiimis.

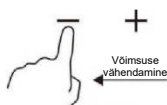
1. Puudutage pealüliti nuppu ①. Kõik indikaatorid näitavad „-“.
2. Asetage sobiv pann toiduvalmistamistsoonile, mida soovite kasutada.
 - Veenduge, et panni põhi ja toiduvalmistamistsooni pind on puhtad ja kuivad.

3. Keeduala valimise nupu puudutamisel vilgub nupu  kõrval olev näidik.

4. Valige kuumuse säte, puudutades juhtnuppu „-“ või „+“.
 - Kui te ei vali kuumuse seadistust 1 minuti jooksul, lülitub pliidiplaat automaatselt välja. Teil tuleb uuesti esimesest toimingust alustada.
 - Kuumusseadistust saate muuta igal toiduvalmistamisel.

Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud

1. Valige keeduala, mille soovite välja lülitada, nupp. 
2. Lülitage toiduvalmistamistsoon välja, vajutades „-“ või „+“, kuni võimsustase langeb väärtuseni „0“. Veenduge, et näidikule oleks kuvatud „0“.



3. Lülitage kogu pliidiplaat välja, puudutades neid lülitiga ①. 
4. Ettevaatust kuumade pindadega

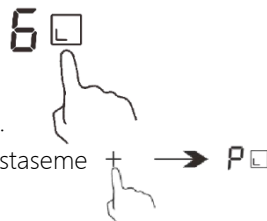
H

„H“ näitab, milline toiduvalmistamistsoon on liiga kuum. See kaob, kui pind on ohutu temperatuurini jahtunud. Seda saab kasutada ka energiasäästufunktsioonina – kui soovite veel nõusid soojendada, kasutage keeduala, mis on veel kuum.

Võimendusfunktsiooni kasutamine (kui on saadaval)

Aktiveeritud võimendusfunktsioon

1. Valige võimendusfunktsiooniga tsoon (sõnaga „Booster“).
2. Puudutage VÕIMENDUSE funktsiooni nuppu B ja võimsustaseme näidikule ilmub „B“.



Võimendusfunktsiooni tühistamine

1. Valige võimendusrežiimis tsoon.
 2. Võimendusfunktsiooni tühistamiseks ja soovitud taseme valimiseks vajutage miinusnuppu „-“.
- Võimendamine saab kesta ainult 5 minutit, seejärel viiakse tsoon automaatselt 9. tasemele.

Lapselukufunktsioon

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

Juhtnuppude lukustamine

Puudutage nupuluku  juhtnuppu. Taimeri näidikul kuvatakse „Lo“ .

Juhtnuppude avamine

1. Veenduge, et pliidiplaat oleks sisse lülitatud.
2. Puudutage pikalt nupuluku  juhtnuppu.
3. Nüüd saate hakata oma uut pliidiplaati kasutama.



Kui pliidiplaat on lukustusrežiimis, on kõik juhtnupud, välja arvatud toitenupp, inaktiveeritud. Hädaolukorras saate induktioonpliidiplaadi toitenuppu kasutades alati välja lülitada, kuid peate pliidiplaadi järgmist toimingut tuleb see kindlasti eelnevalt lukust avada.

Jääkkuumuse hoiatus

Kui pliidiplaat on mõnda aega töötanud, tekib jääkkuumus. Kuvatakse täht „H“, mis hoiatab teid, et sellest eemale hoiaksite.

Automaatne väljalülitamine

Automaatne väljalülitamine on pliidiplaadi ohutusfunktsioon. See aktiveeritakse, kui toiduvalmistamistsoon unustatakse välja lülitada. Väljalülitamise vaikeajad on esitatud allpool olevas tabelis:

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

Taimeri kasutamine

Taimerit saab kasutada kahel erineval viisil:

- Saate seda kasutada minutilugejana. Sellisel juhul ei lülita taimer seadistatud aja lõppedes ühtegi toiduvalmistamistsooni välja.
- Pärast määratud aja möödumist saate ühe või mitu toiduvalmistamistsooni välja lülitada.
- Taimerile saab määrata kuni 99 minutit.

Taimeri kasutamine minutilugejana

Kui te ei vali ühtegi toiduvalmistamistsooni

1. Veenduge, et pliidiplaat oleks sisse lülitatud.

Märkus: saate seadistada minutilugeja enne või pärast toiduvalmistamistsooni seadistamise lõpetamist.

2. Puutetundliku taimeri juhtnupp, vilgub „30“.
3. Määrake aeg, puudutades taimeri juhtnuppu „-“ või „+“.
4. Kui aeg on määratud, algab kohe selle pöördloendus. Näidikule kuvatakse allesjäänud aeg.
5. Kui määratud aeg on läbi, esitatakse piiksuv helisignaal 20 sekundit ja taimeri näidikul kuvatakse „ - - “.



Märkus. Teised toiduvalmistamistsoonid jätkavad töötamist, kui need olid eelnevalt sisse lülitatud

Taimeri seadistamine ühe või mitme toiduvalmistamistsooni väljalülitamiseks

Kui taimer on seadistatud ühele tsoonile:

1. Puudutage kuumutustsooni valimise juhtnuppu, millele soovite taimeri määrata.
2. Puudutage taimeri juhtnuppu, taimeri näidikule kuvatakse „30“.
3. Määrake aeg, puudutades taimeri juhtnuppu „-“ või „+“.
4. Kui aeg on määratud, algab kohe selle pöördloendus. Näidikule kuvatakse allesjäänud aeg.

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



5. Kui toiduvalmistamistaimer lõppu jõuab, lülitub vastav toiduvalmistamistsoon automaatselt välja.



Teised toiduvalmistamistsoonid jätkavad töötamist, kui need olid eelnevalt sisse lülitatud.

Kui taimer on määratud mitmele tsoonile:

1. Kui määrate korraga mitme toiduvalmistamistsooni aja, on vastavate toiduvalmistamistsoonide täpid sisse lülitatud. Minutikuva näitab minutitaimerit. Vastava tsooni täpp vilgub.
2. Kui loendustaimer lõppu jõuab, lülitub vastav tsoon välja. Seejärel kuvatakse uus minutitaimer ja vastava tsooni punkt hakkab vilkuma.
3. Puudutage kuumutustsooni valimise juhtnuppu. Taimerinäidikul kuvatakse vastav taimer.

Taimeri tühistamine

1. Taimeri tühistamiseks vajaliku kuumutustsooni valimise juhtnupu puudutamine.
2. Taimeri juhtnupu puudutamisel LED-näidik vilgub
3. Puudutage juhtseadist „-“ et määrata taimerile väärtus „00“; taimer on tühistatud.

Pausifunktsiooni kasutamine

1. Valige pausifunktsioon II, kõik kuumutustsoonid lakkavad töötamast, kogu tsooni näidikul kuvatakse „||“.



2. Puudutades veel kord pausifunktsiooni II, naasevad kõik kuumutustsoonid algsele seadistusele.
 - Funktsioon on saadaval, kui töötavad üks või mitu kuumutustsooni.
 - Kui te ei tühista peatamisrežiimi 30 minuti jooksul, lülitub induktsioonpliidiplaat automaatselt välja.

ECO-režiimi konfigureerimine

Antud pliidiplaati saab ühendada 13, 20, 25, 32 A vooluvarustusega ja konfigureerida töötama kõigi nende toitevooluseadete juures.

Pliidiplaat on eelseadistatud 32 A vooluvarustusega ühendamiseks; kui korraga valitakse neli tsooni, piirab pliidiplaat maksimaalset tarbitavat võimsust, nii et ei ületataks 7,2 kW võimsustaset. Kui pliidiplaat on ühendatud ja konfigureeritud 13/20/25 A vooluvarustusele, piirab pliidiplaat maksimaalset võimsust vastavalt 2,9/4,5/5,5 kW-le.

Kui aga pliidiplaat on ühendatud ja konfigureeritud 32 A vooluvarustusele, saab kõiki neli tsooni kasutada üheaegselt. maksimaalse seadistusega ja võimendusega.

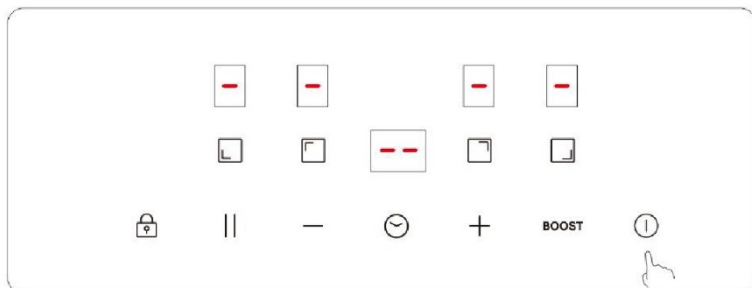
ECO-konfiguratsiooniseadistuse muutmine

1. Katkestage pliidiplaadi vooluvarustus.
2. Jätke vooluvarustus 1 minutiks välja lülitatuks.
3. Lülitage vooluvarustus uuesti sisse.
4. Järgige jaotises „Pliidiplaadi konfigureerimine ECO-režiimi” toodud juhiseid alates punktist 1.

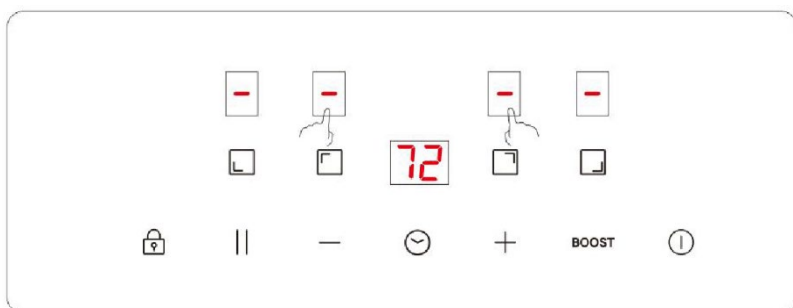
MÄRKUS. ECO-režiimi konfiguratsiooni saab sisestada ainult üks kord, kui pliidiplaadi vooluvarustus ei ole välja lülitatud; ECO-režiim tuleks seadistada ühe minuti jooksul pärast vooluvarustuse sisselülitamist

Pliidiplaadi konfigureerimine ECO-režiimi

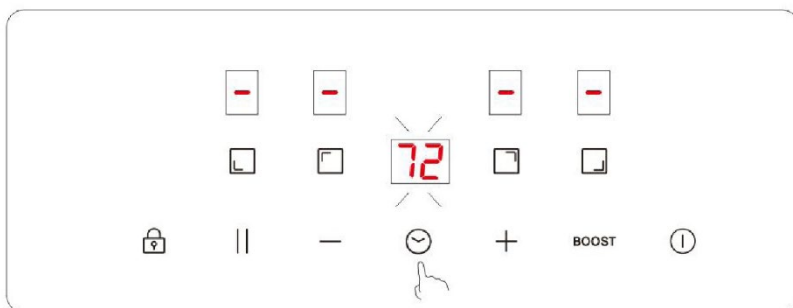
1. Vooluvarustuse sisselülitamiseks puudutage SISSE/VÄLJA-nuppu. Helisignaali piiksub üks kord, kõigile näidikutele kuvatakse „ - ” ja „ - - ”.



2. Puudutage 3 sekundi jooksul korraga tagumist vasakpoolset tsooninuppu ja tagumist parempoolset tsooninuppu. Helisignaal annab märku, et induksioonpliidiplaat siseneb ECO-režiimi valikusse. (Näidikule kuvatakse eelseadistatud võimsus 7,2 kW)

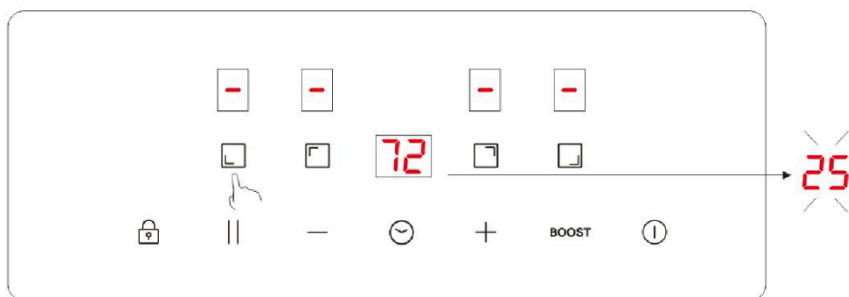


3. Puudutage taimerinuppu, misjärel hakkab taimerinäidik vilkuma. Nüüd saate valida võimsusseadistuse.



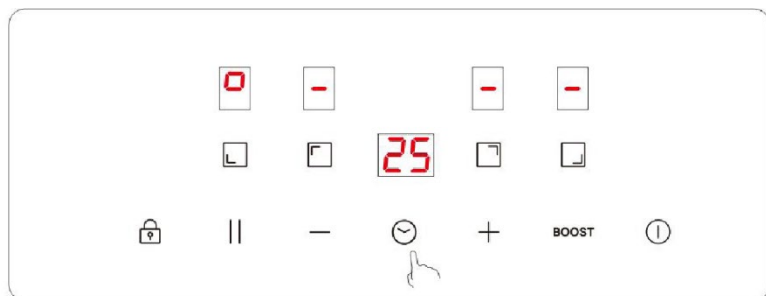
4. Koguvõimsusseadistuse muutmiseks vajutage eesmise vasakpoolse keeduala nuppu. Eesmise vasakpoolse keeduala nupu uuesti vajutamine viib teid tsükliliselt läbi valikute. Taimerinäidikule kuvatakse neli valikut: 25, 35, 45 ja 72. Näiteks, kui taimeri

näidikule kuvatakse „25“, näitab see, et koguvõimsus on seadistatud 2500 W-le. Jätkake eesmise vasakpoolse keeduala nupu vajutamist, kuni leiate soovitud võimsusseadistuse.

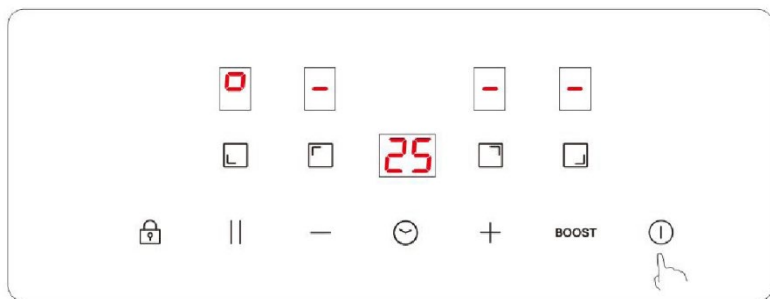


* Vaikimisi on võimsusseadistuse tehaseadistuseks 7,2 kW.

5. Puudutage uuesti taimerinuppu, taimerikuva lõpetab vilkumise ja eelnevalt valitud tsooninupule ilmub „0“, mis näitab, et seade on kinnitatud.



6. Väljalülitamiseks puudutage SISSE/VÄLJA-nuppu. Seejärel lülitage sisse ja pliidiplaat on konfigureeritud kasutamiseks ECO-režiimis, mille just seadistasite.



7. Sisselülitamiseks puudutage SISSE/VÄLJA-nuppu; nüüd saate kasutada juba uut võimsusseadistust.

Toiduvalmistamisjuhised



Olge praadimisel ettevaatlik, sest õli ja rasv kuumenevad väga kiiresti, seda eriti võimenduse kasutamisel. Väga kõrge temperatuuril süttib õli ja rasv iseenesest ning see kujutab endast tõsist tuleohtu.

Nõuanded toiduvalmistamiseks

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

Riisi keetmine, hautamine

- Hautatakse allpool keemistemperatuuri, umbes 85 °C juures, kus valmistatav toiduvedelik vaid kergelt mullitab. See on parim viis maitsevate suppide ja suus sulavate hautiste tegemiseks, sest maitse tuleb esile ilma toitu ülemääraselt kuumutamata. Keemistemperatuurist madalamal tuleks valmistada ka munapõhiseid ja jahuga paksendatud kastmeid.
- Mõned toimingud, sealhulgas imendumismeetodi abil riisi valmistamine, võivad nõuda soovitatud aja jooksul madalaimast seadistusest kõrgema seadistuse kasutamist.

Liha pruunistamine

Mahlase ja maitstva liha valmistamiseks tehke järgmist:

1. Hoidke liha umbes 20 minutit enne küpsetamist toatemperatuuril.
2. Ajage paksu põhjaga praepann kuumaks.

3. Pange liha mõlemale küljele õli. Tilgutage väike kogus õli kuuma pannile ja seejärel pange liha kuumale pannile.
4. Keerake liha küpsetamise ajal ainult üks kord. Täpne küpsetusaeg sõltub liha paksusest ja sellest, kui palju seda küpsetada soovite. Aeg võib olla umbes 2–8 minutit külje kohta. Vajutage liha, et hinnata selle küpsusastet – mida tugevam see tundub, seda rohkem küpsenud see on.
5. Jätke lihatükk mõneks minutiks soojale taldrikule, et see saaks enne serveerimist puhata ja pehmemaks muutuda.

Segamisega praadimine

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

Kuumusseadistused

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

Hooldus ja puhastamine

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

	5. Lülitage pliidiplaadi toide uuesti sisse.	
--	--	--

Näpunäited ja nõuanded

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
Pliidiplaati ei saa sisse lülitada.	Toide puudub.	Veenduge, et pliidiplaat on ühendatud toiteallikaga ja et see on sisse lülitatud. Kontrollige, ega teie kodus või piirkonnas ole elektrikatkestust. Kui olete kõik üle kontrollinud ja probleem püsib, kutsuge kvalifitseeritud tehnik.
Puutenupud ei reageeri.	Juhtnupud on lukus.	Avage juhtnupud. Juhiseid vt jaotisest „Pliidiplaadi kasutamine”.
Puutetundlikke juhtelemente on raske kasutada.	Juhtnuppude peal võib olla kerge veekiht või võib-olla kasutate juhtnuppude puudutamisel sõrmeotsa.	Veenduge, et puutetundlik ala on kuiv, ja kasutage juhtnuppude puudutamisel sõrme.
Klaas on kriimuline.	Karedate servadega kööginõud. Kasutatakse sobimatuid abrasiivseid küürimis- või puhastusvahendeid.	Kasutage lameda ja sileda põhjaga köögiiristu. Vt „Õigete kööginõude valimine”. Vt „Hooldus ja puhastamine”.
Mõned pannid tekitavad krõbisevaid ja klõpsuvaid helisid.	Selle põhjuseks võib olla teie kööginõude ehitus (erinevate metallide kihid vibreerivad erinevalt).	See on kööginõude puhul tavaline ja ei viita veale.
Induktsioonpliidiplaat teeb madalat ümisevat müra, kui seda kasutatakse kõrgel kuumusel.	Selle põhjuseks on induktsioonküpsetamise tehnoloogia.	See on normaalne, kuid müra peaks vaikselt muutuma või täielikult kaduma, kui vähendate kuumusseadistust.
Induktsioonpliidiplaadist tulev ventilaatorimüra.	Teie induktsioonpliidi sisse ehitatud jahutusventilaator on elektroonika ülekuumenemise vältimiseks sisse lülitatud. See võib jätkuda ka pärast induktsioonpliidiplaadi väljalülitamist.	See on normaalne nähtus, millele pole vaja reageerida. Ärge lülitage induktsioonpliidiplaati ventilaatori töötamise ajal vooluvõrgust välja.

Pannid ei kuumene ja näidikule ilmuvad kirjad.	Induktsioonpliidiplaat ei suuda panni tuvastada, kuna see ei sobi induktsioonmeetodil toiduvalmistamise jaoks. Induktsioonpliidiplaat ei suuda panni tuvastada, kuna see on toiduvalmistamistsooni jaoks liiga väike või ei ole õigesti selle keskel.	Kasutage induktsioonmeetodil toiduvalmistamise jaoks sobivaid kööginõusid. Vt jaotist „Õigete kööginõude valimine”. Asetage pann keeduala keskele ja veenduge, et selle põhi vastab küpsetustsooni suurusele.
Induktsioonpliidiplaat või toiduvalmistamistsoon on ootamatult välja lülitunud, kõlab helisignaal ja kuvatakse tõrkekood (tavaliselt vaheldub küpsetustaimeri näidikul ühe või kahe numbriga).	Tehniline rike.	Märkige üles tõrketähed ja -numbrid, eemaldage induktsioonpliidiplaat vooluvõrgust ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.

Tõrgete kuvamine ja kontrollimine

Häire ilmnemisel lülitub induktsioonpliidiplaat automaatselt kaitseolekusse ja kuvab vastavad kaitsekoodid:

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
E3/E7	Temperatuurianduri tõrge	Võtke ühendust tarnijaga.
E5	Keraamilise klaasi ülekuumenemiskaitse	Ühendage toiteallikas uuesti ja lülitage pliidiplaat 30 minuti pärast sisse.
E4/E6	IGBT temperatuurianduri tõrge	Võtke ühendust tarnijaga.
E1/E2	Ebanormaalne toitepinge	Kontrollige, kas toiteallikaga on kõik korras. Lülitage toide sisse, kui toiteallikas töötab tavapäraselt.
Er	PCBA tõrge	Võtke ühendust tarnijaga.
Et	Ülevoolukaitse	Kuivatage pinnavesi ja taaskäivitage

Eespool on toodud levinud tõrgete hindamise ja kontrollimise näpunäited.

Induktsioonpliidiplaadi võimalike ohtude ja kahjustuste vältimiseks ärge võtke seadet ise lahti.

Tehnilised andmed

Induktsioonpliidiplaat	CI642CA
Toiduvalmistustsoonid	4 tsooni
Toitepinge	220–240 V~
Installeeritud voolutugevus	7200 W
Toote suurus P × L × K (mm)	590X520X63

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

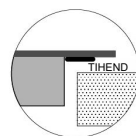
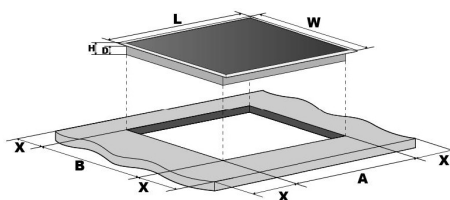
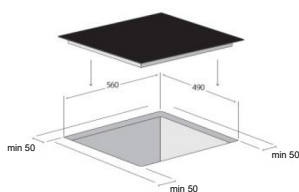
Paigaldamine

Paigaldusvahendite valik

Lõigake tööpind joonisel näidatud suuruste järgi välja.

Paigaldamiseks ja kasutamiseks peab ava ümber olema vähemalt 50 mm ruumi.

Veenduge, et tööpinna paksus on vähemalt 30 mm. Valige kuumuskindel tööpinna materjal, et vältida kuumutusplaadi soojuskiirgusest tingitud suuremaid deformatsioone. Nagu allpool näidatud:

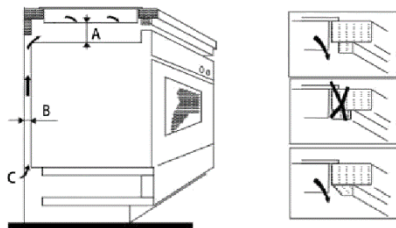


Mudel	P (mm)	L (mm)	K (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	Min 50

Veenduge, et pliidiplaat oleks hästi ventileeritud ning õhu sisse- ja väljalaskeavad poleks blokeeritud. Veenduge, et pliidiplaat oleks heas töökorras. Nagu allpool näidatud



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Õhu sissevooluava

Enne pliidiplaadi paigaldamist veenduge, et

- tööpind on ühtlane ja tasane ning ükski konstruktsioonelement ei sega ruumivajadust;
- tööpind on valmistatud kuumakindlast materjalist;
- kui pliit on paigaldatud ahju kohale, siis on ahjul sisseehitatud jahutusventilaator;
- paigaldamine vastab kõigile vaba vahemaa nõuetele ning kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele;
- püsivasse juhtmestikku oleks paigaldatud sobiv isolatsioonilüliti, mis tagab täieliku lahtiühendamise toiteallikast, et see vastaks kohalikele juhtmestike reeglitele ja eeskirjadele.
- Isolatsioonilüliti peab olema heaks kiidetud tüüpi ja tagama 3 mm õhuvahekontakti kõikidel poolustel (või kõikides aktiivsetes [faasi] juhtmetel, kui kohalikud elektritööde reeglid võimaldavad selle nõuete varieerumist võimaldavad)
- isolatsioonilüliti oleks kliendile pärast pliidiplaadi paigaldamist hõlpsasti kättesaadav;
- kahtluste korral paigaldamisega seoses konsulteeriks kohalike ehitusametnikuga ja uuriks eeskirju;
- kasutaksite pliidiplaati ümbritsevatel seinapindadel kuumakindlaid ja kergesti puhastatavaid viimistlusmaterjale (nt keraamilisi plaate).

Kui olete pliidiplaadi paigaldanud, veenduge, et

- toitekaabel ei ole kapiuste või sahtlite kaudu ligipääsetav
- pliidiplaadi alla pääseks kapist väljast piisavalt õhku
- kui pliidiplaat on paigaldatud sahtli või kapi kohale, paigaldatakse pliidiplaadi aluse alla termokaitsebarjäär
- isolatsioonilüliti on kliendile kergesti ligipääsetav

Enne kinnitusklambrite paigaldamist

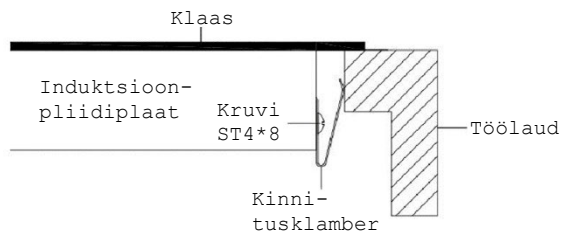
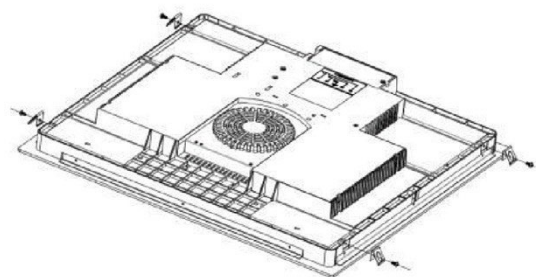
Seade tuleb asetada stabiilsele, siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage pliidiplaadist väljaulatuvatele juhtnuppudele jõudu.

Kinnitusklambrite asukoha määramine

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

Pärast paigaldamist kinnitage pliidiplaat tööpinnale, kruvides pliidiplaadi põhjale neli klambrit (vt pilti).

Reguleerige klambrite asendit, et see sobiks tööpinna paksusega.



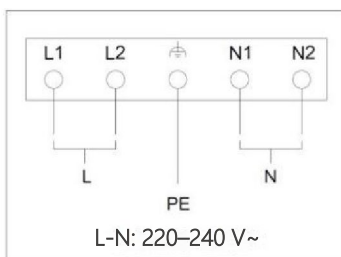
Ettevaatust

1. Pliidiplaadi peavad paigaldama kvalifitseeritud töötajad või tehnikud. Teie teenistuses on oma ala professionaalid. Ärge tehke seda ise.
2. Pliidiplaati ei tohi paigaldada jahutusseadmete, nõudepesumasinate ega trummelkuivatite kohale.
3. Pliidiplaat tuleb paigaldada nii, et selle töökindluse suurendamiseks oleks võimalik tagada parem soojuskiirgus.
4. Sein ja indutseeritud kuumutustsoon tööpinna kohal peavad taluma kuumust.
5. Kahjustuste vältimiseks peavad kiht ja liim olema kuumakindlad.
6. Auruga puhastamise seadet ei tohi kasutada.
7. Seda keraamilist toodet saab ühendada ainult toiteallikaga, mille süsteemi takistus ei ületa 0,427 oomi. Vajaduse korral pöörduge süsteemi takistuste kohta teabe saamiseks tarnija poole.

Pliidiplaadi ühendamine toiteallikaga

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

A. Sobib 5G1.5 toitejuhtme jaoks.



1. Kui kaabel on kahjustatud või vajab vahetamist, peab seda õnnetuste vältimiseks tegema õigeid tööriistu kasutades müügijärgse teeninduse tehnik.
2. Kui seade ühendatakse otse vooluvõrku, tuleb ühenduskaablile paigaldada omnipolaarne kaitselüliti, mille kontaktide vahel on vähemalt 3 mm.
3. Paigaldaja peab tagama elektriühenduse korrektsus ja vastavus ohutuseeskirjadele.
4. Kaablit ei tohi painutada ega muljuda.
5. Kaablit peab regulaarselt kontrollima ja selle tohib välja vahetada ainult õige kvalifikatsiooniga isik.



**KASUTUSELT
KÕRVALDAMINE:**
Ärge pange kasutuselt
kõrvaldatud toodet
sortimata olmejäätmete
hulka. Selliseid jäätmeid
on vaja koguda eraldi
käitlemiseks.

See seade on sildistatud Euroopa elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) direktiivi 2002/96/EL kohaselt. Veendudes, et seade kõrvaldatakse kasutuselt nõuetekohaselt, aitate vältida võimalikku kahju keskkonnale ja inimeste tervisele, mis võib muidu tekkida, kui seade kõrvaldatakse kasutuselt valel viisil.

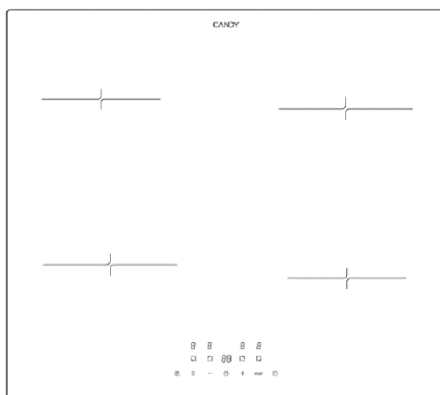
Tootel olev sümbol näitab, et seda toodet ei tohi käidelda tavalise olmejäätmena. See tuleb viia elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtu kogumispunkti.

Seade nõuab spetsiaalset jäätmekäitlust. Toote käitlemise, utiliseerimise ja ringlussevõtu kohta lisateabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsuse, jäätmeveoettevõtte või kauplusega, kust toote ostsite.

Toote käitlemise, utiliseerimise ja ringlussevõtu kohta üksikasjalikuma teabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsusega, jäätmeveoettevõttega või kauplusega, kust toote ostsite.

CANDY

MODELIS: CI642CA



Dėkojame, kad įsigijote CANDY indukcinę kaitlentę. Prieš naudodami kaitlentę atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir laikykite ją saugioje vietoje, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje.

Šiuo dokumentu „Candy Hoover Group Srl“ pareiškia, kad radijo ryšio įrangą atitinka Direktyvą 2014/53/ES. Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti šiuo interneto adresu: www.candygroup.com

SAUGOS ĮSPĖJIMAI

Prieš pradėdami naudoti kaitlentę, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą. Šiame vadove pateikiama svarbi informacija kaip saugiai įrengti, naudotis ir prižiūrėti prietaisą. Saugokite šias instrukcijas ir perduokite jas būsimam naudotojui.

Montavimas

Elektros smūgio pavojus

- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso techninės ar kitokios priežiūros darbus atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Labai svarbu ir privaloma prijungti prie geros įžeminimo sistemos.
- Buitinės elektros instaliacijos sistemos pakeitimus gali atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.
- Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

Pavojus įsijauti

- Būkite atsargūs – plokštės kraštai aštrūs.
- Nesilaikydami atsargumo priemonių, galite susižeisti arba įsijauti.

Svarbūs saugos nurodymai

- Prieš montuodami ar naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Ant šio prietaiso niekada negalima dėti degių medžiagų ar produktų.
- Pateikite šią informaciją asmeniui, atsakingam už prietaiso montavimą, nes ji gali sumažinti montavimo išlaidas.
- Kad išvengtumėte pavojaus, šis prietaisas turi būti sumontuotas laikantis šių montavimo nurodymų.
- Šį prietaisą turi tinkamai sumontuoti ir įžeminti tik atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Šis prietaisas turėtų būti prijungtas prie grandinės, kurioje yra izoliuojantis jungiklis, užtikrinantis visišką atjungimą nuo maitinimo šaltinio.
- Netinkamai sumontavus prietaisą, gali būti panaikintos garantijos arba nustoti galioti pretenzijos dėl atsakomybės.

Eksplotavimas ir priežiūra

Elektros smūgio pavojus

- Neruoškite maisto ant sulūžusios ar įtrūkusios kaitlentės. Jei kaitlentės paviršius sulūžtų arba įtrūktų, nedelsdami išjunkite prietaisą iš maitinimo šaltinio (sieninio jungiklio) ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
- Prieš valydami arba atlikdami priežiūros darbus, išjunkite kaitlentę iš maitinimo šaltinio.
- Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

Pavojus sveikatai

- Šis prietaisas atitinka elektromagnetinės saugos standartus.

Karšto paviršiaus keliamas pavojus

- Naudojimo metu pasiekiamos šio prietaiso dalys įkaista tiek, kad gali nudeginti.
- Saugokitės, kad kūno dalys, drabužiai ar kiti daiktai nesiliestų prie stiklo keramikos, kol paviršius neatvėsęs.
- Nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangčiai, ant kaitlentės paviršiaus, nes jie gali įkaisti

- Saugokite vaikus.
- Puodų rankenos gali būti karštos. Patikrinkite, ar puodų rankenos nėra išsikišusios virš kitų įjungtų kaitviečių. Žiūrėkite, kad rankenų nepasiektų vaikai.
- Nesilaikant šio patarimo galima nudegti ir nusiplikyti.

Pavojus įsijauti

- Įtraukus apsauginį dangtelį, atidengiami aštrūs kaitlentės gremžtuko ašmenys. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nesilaikydami atsargumo priemonių, galite susižeisti arba įsijauti.

Svarbūs saugos nurodymai

- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jį naudojate. Išsiliejus verdančiam skysčiui susidaro dūmų, o išsilieję riebalai gali užsidegti.
- Niekada nenaudokite prietaiso kaip darbinio ar laikymo paviršiaus.
- Niekada nepalikite ant prietaiso jokių daiktų ar indų.
- Niekada nenaudokite prietaiso patalpai šildyti.
- Baigę naudoti visada išjunkite kaitvieses ir kaitlentę, kaip aprašyta šioje instrukcijoje (t. y. naudodami jutiklinius valdiklius).
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu, sėdėti, stovėti ar lipti ant jo.
- Nelaikykite vaikų dominančių daiktų spintelėse virš prietaiso. Vaikai, užlipę ant kaitlentės, gali sunkiai susižeisti.
- Nepalikite vaikų vienus ar be priežiūros ten, kur naudojamas prietaisas.
- Vaikus arba neįgalius asmenis, kurių galimybės juo naudotis yra ribotos, išmokyti juo naudotis turi atsakingas ir kompetentingas asmuo. Mokantis asmuo turėtų įsitikinti, kad jie gali naudotis prietaisu nekeldami pavojaus sau ir kitiems.
- Neremontuokite ir nekeiskite jokių prietaiso dalių, nebent tai konkrečiai rekomenduojama vadove. Visus kitus techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas.
- Nevalykite kaitlentės gariniu valytuvu.
- Nedėkite ir nemeskite sunkių daiktų ant kaitlentės.
- Nestovėkite ant kaitlentės.

- Nenaudokite maisto ruošos indų nelygiais kraštais ir nevilkite jų per indukcinio stiklo paviršių, nes taip galite subraižyti stiklą.
- Valydami kaitlentę nenaudokite šveitiklių ar kitų stiprių abrazyvinių valymo priemonių, nes galite subraižyti keraminį stiklą.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkio aplinkoje! Naudojant komerciniais tikslais, gamintojo garantija netaikoma!
- ĮSPĖJIMAS. Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais. Neleiskite artintis jaunesniems nei 8 metų vaikams, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti, jei yra prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir prižiūrėti šio prietaiso.
- ĮSPĖJIMAS. Maisto ruoša ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi be priežiūros gali būti pavojinga ir sukelti gaisrą. NIEKADA nebandykite gesinti ugnies vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu ar priešgaisrine antklode.
- ĮSPĖJIMAS. gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.
- Įspėjimas. Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio galimybės, jei tai kaitlentė su stiklo keramikos arba panašios medžiagos paviršiumi, apsaugančiu įtampą turinčias dalis.
- Nenaudokite garinio valytuvo.
- Prietaisas neturi būti valdomas išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Kaitlentės energijos valdymo funkcija po 1 minutės ją išjungia, o energijos suvartojimas yra 0,3 W.

Sveikiname jus įsigijus naują kaitlentę.

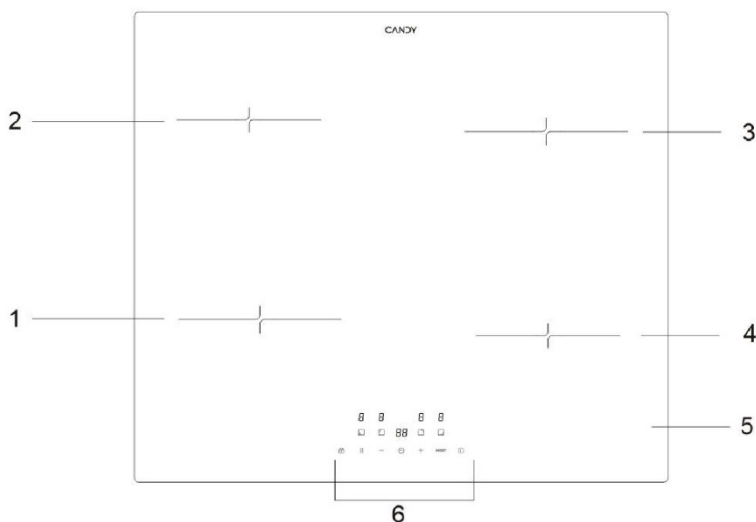
Rekomenduojame skirti šiek tiek laiko perskaityti šią naudojimo / montavimo instrukciją, kad gerai suprastumėte, kaip teisingai sumontuoti ir naudoti.

Apie montavimą skaitykite montavimo skyriuje.

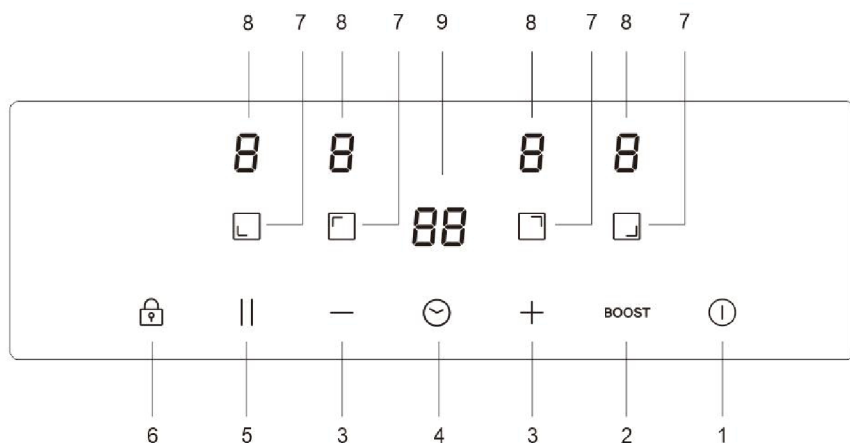
Prieš naudodami atidžiai perskaitykite visus saugos nurodymus ir išsaugokite šią naudojimo / montavimo instrukciją, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje.

KAITLENTĖS NAUDOJIMO VADOVAS

Modelis: CI642CA



1. 1 800 / 2 200 W kaitvietė
2. 1 200 / 1 500 W kaitvietė
3. 1 800 / 2 200 W kaitvietė
4. 1 200 / 1 500 W kaitvietė
5. Keraminis stiklas
6. Valdymo skydelis



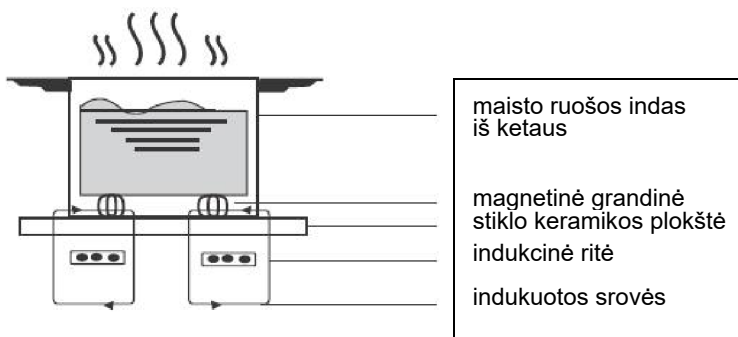
1. Įjungimo / išjungimo mygtukas
2. Galios padidinimas
3. Galios reguliavimas ir laikmačio nustatymas
4. Laikmačio reguliavimas
5. Pristabdymas
6. Vaikų apsaugos užraktas
7. Kaitvietės pasirinkimas
8. Šildymo galios lygio indikatorius LED
9. Laikmačio ekrano šviesos diodas

Gaminio informacija

Indukcinė kaitlentė yra modernus maisto ruošimo prietaisas palyginti su tradicine kaitlente, pasižymintis pranašumais kaip lengvas valymas, didelis efektyvumas, ekologiškumas ir saugos funkcijos.

Žodis apie indukcinį gaminimą (tik indukcinei kaitlentei)

Indukcinė maisto ruoša yra saugi, pažangi, efektyvi ir ekonomiška maisto ruošos technologija. Jos veikimo pagrindas yra elektromagnetiniai virpesiai, generuojantys šilumą tiesiai maisto ruošos inde, o ne netiesiogiai kaitinant stiklo paviršių. Stiklas įkaista tik todėl, kad galiausiai jį įšildo maisto ruošos indas.

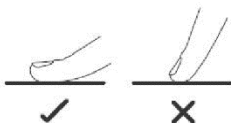


Prieš naudodami naują kaitlentę

- Perskaitykite šį vadovą, ypač atkreipkite dėmesį į skyrių „Saugos įspėjimai“.
- Pašalinkite visas apsaugines plėveles, kurių vis dar gali būti ant jūsų kaitlentės.
- Pašalinkite visas apsaugines plėveles, kurių vis dar gali būti ant indukcinės kaitlentės.

Jutiklinių valdiklių naudojimas

- Valdikliai reaguoja į prisilietimą, todėl jų nereikia spausti.
- Lieskite ne piršto galiuku, o pagalvėle.
- Kiekvieną kartą užfiksavus prisilietimą išgirsite garsinį signalą.
- Žiūrėkite, kad valdikliai visada būtų švarūs ir sausi, kad jų neuždengtų jokie daiktai (pvz., indai ar šluostės). Net ir plona vandens plėvelė gali apsunkinti valdymą.



Tinkamo maisto ruošos indo pasirinkimas (indukcinei kaitlentei)



- Maistui ruošti ant indukcinės kaitlentės tinka tik feromagnetiniai indai. Ieškokite indukcijos simbolio ant keptuvės pakuotės arba apačioje.
- Patikrinti, ar jūsų indai tinkami, galite atlikę magneto bandymą. Priartinkite magnetą prie indo pagrindo. Jei magnetas jį pritraukia, indas tinka indukcijai.
- Jei neturite magneto:
 1. Į norimą išbandyti indą įpilkite šiek tiek vandens.
 2. Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Kaip pradėti gaminti maistą“.
 3. Jei ekrane nemirksi **U** ir vanduo šyla, indas tinkamas.
- Netinka maisto ruošos indai, pagaminti iš šių medžiagų: grynas nerūdijantysis plienas, aliuminis arba varis be magnetinio pagrindo, stiklas, medis, porcelianas, keramika ir moliiniai indai.

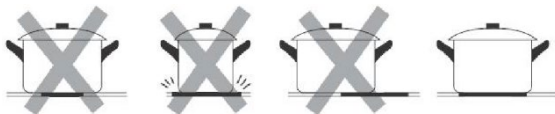


Kaitlentės dydis (mm)	Mažiausia kaitlentė (skersmuo / mm)
160	120
180	140

Nenaudokite indų nelygiais kraštais ir išlenktu pagrindu.



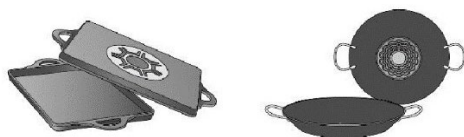
Įsitikinkite, kad indo dugnas yra lygus, priglunda prie stiklo ir yra tokio pat dydžio kaip kaitvietė. Indą visada statykite kaitvietės centre.



Nuimdami indą nukelkite jį nuo kaitlentės – nestumkite jį, nes jie gali subraižyti stiklą.

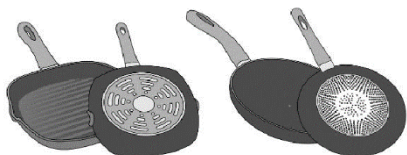


Jei indo pagrindas yra tik iš dalies feromagnetinis, įkais tik ta sritis, kuri yra feromagnetinė. Tai gali lemti netolygų šilumos pasiskirstymą. Neferomagnetinė sritis gali neįkaisti iki tinkamos maisto ruošimui temperatūros.



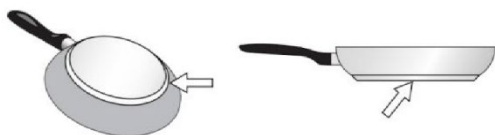
NEPATARIAMA

Feromagnetinis plotas taip pat sumažės, jei medžiagoje, iš kurios pagamintas indo pagrindas, yra, pavyzdžiui, aliuminio. Tai gali reikšti, kad indas pakankamai neįšils arba net nebus aptiktas.



NEPATARIAMA

Medžiaga (-os), iš kurios (-ių) pagamintas indo pagrindas, gali turėti įtakos gaminimo rezultatui. Naudodami puodus ir keptuves, pagamintas iš medžiagų, kurios tolygiai paskirsto šilumą, pavyzdžiui, nerūdijančio plieno keptuves su trijų sluoksnių pagrindu, sutaupysite laiko ir energijos. Naudokite indus plokščiu pagrindu; jei indo pagrindas yra nelygus, tai gali sutrikdyti šilumos tiekimą.



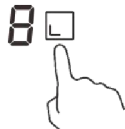
Kaitlentės naudojimas

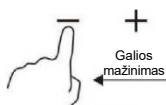
Kaip pradėti gaminti maistą

- Įjungus maitinimą, vieną kartą pasigirsta garsinis signalas, visi indikatoriai užsidega 1 sekundę ir užgęsta, o tai reiškia, kad kaitlentė perėjo į budėjimo režimą.

1. Palieskite pagrindinio jungiklio klavišą ①. Visi indikatoriai rodo „-“.
2. Ant kaitvietės, kurią norite naudoti, padėkite tinkamą maisto ruošos indą.
 - Įsitikinkite, kad indo dugnas ir kaitvietės paviršius yra švarūs ir sausi.
3. Palietus degiklio pasirinkimo klavišą, indikatorius šalia klavišo  mirksi.
4. Pasirinkite kaitros nustatymą paliesdami valdiklį „-“ arba „+“.
 - Jei nepasirinksite kaitinimo lygio per 1 minutę, kaitlentė automatiškai išsijungs. Turėsite pradėti iš naujo nuo 1 veiksmo.
 - Kaitros nustatymą galite keisti bet kokio gaminimo metu.

Kai baigsite ruošti maistą

1. Pasirinkite, kurį degiklio mygtuką norite išjungti. 
2. Išjunkite kaitvietę liesdami „-“ ar „+“, kol galios lygis sumažinamas iki „0“. Įsitikinkite, kad ekrane rodoma „0“.



3. Išjunkite visą kaitlentę, paliesdami jos jungiklį ①. 
4. Saugokitės karštų paviršių

H

„H“ parodys, kuri kaitvietė per karšta. Simbolis išnyks, kai paviršius atvės iki saugios temperatūros. Jis taip pat gali būti naudojamas kaip energijos taupymo funkcija: jei norite įkaitinti kitus maisto ruošos indus, pastatykite juos ant neatvėsusios kaitvietės.

„Boost“ funkcijos naudojimas (jei yra)

Galios padidinimo funkcijos įjungimas

1. Pasirinkite kaitvietę su galios padidinimo funkcija (su žodžiu „Booster“).

2. Palieskite „BOOST“ funkcijos klavišą B. Galios lygio indikatorius rodo „B“.



Galios padidinimo funkcijos atšaukimas

1. Pasirinkite kaitvietę, veikiančią BOOST režimu.

2. Palieskite galios reguliavimo klavišą „-“ norėdami atšaukti galios padidinimo funkciją, ir pasirinkite lygį, kurį norite nustatyti.

- Galios padidinimo funkcija gali veikti tik 5 minutes, po to kaitvietė automatiškai perjungiama į 9 lygį.

Vaikų apsaugos užraktas

- Galite užrakinti valdiklius, kad išvengtumėte netyčinio naudojimo (pavyzdžiui, kad vaikai netyčia neįjungtų kaitviečių).
- Kai valdikliai užrakinti, neveikia visi valdikliai, išskyrus įjungimo / išjungimo valdiklį.

Kaip užrakinti valdiklius

Palieskite užrakto  valdymo klavišą. Laikmačio indikatorius parodo „Lo“.



Kaip atrakinti valdiklius

1. Įsitikinkite, kad kaitlentė įjungta.
2. Palieskite ir kurį laiką palaikykite užrakto valdymo  klavišą.
3. Dabar galite pradėti naudoti naują kaitlentę.



Kai kaitlentė yra užrakinta, visi valdikliai neveikia, išskyrus įjungimo / išjungimo mygtuką. Skubiu atveju kaitlentę visada galite išjungti įjungimo / išjungimo mygtuku, tačiau kitą kartą naudodami pirmiausia turėsite atrakinti kaitlentę.

Įspėjimas apie likutinę šilumą

Kai kaitlentė jau kurį laiką veikia, lieka šiek tiek kaitros. Raidė „H“ įspėja pasisaugoti.

Automatinis išjungimas

Kaitlentės saugos funkcija yra automatinis išsijungimas. Taip nutinka kiekvieną kartą, kai pamirštate išjungti kaitvietę. Numatytasis išjungimo laikas pateiktas toliau esančioje lentelėje:

Galios lygis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Numatytasis veikimo laikmatis (valandomis)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Laikmačio naudojimas

Laikmatį galite naudoti dviem skirtingais būdais:

- Galite naudoti jį kaip minučių skaitiklį. Tokiu atveju laikmatis neišjungs jokios kaitvietės, kai pasibaigus nustatytas laikas.
- Galite nustatyti, kad pasibaigus nustatytam laikui viena ar kelios kaitvietės išsijungtų.
- Laikmatį galima nustatyti iki 99 minučių.

Laikmačio naudojimas vietoje minučių skaitiklio

Jei nepasirenkate jokios kaitvietės

1. Įsitikinkite, kad kaitlentė įjungta.

Pastaba: minučių skaitiklį galite nustatyti prieš nustatydami kaitvietės arba po to.

2. Palieskite laikmačio valdiklį, pradeda mirksėti „30“.
3. Nustatykite laiką spausdami „-“ arba „+“ valdydami laikmatį.
4. Kai laikas bus nustatytas, iš karto prasidės atgalinė atskaita. Ekrane bus rodomas likęs laikas.
5. Pasibaigus nustatytam laikui, 20 sekundžių skambės garsinis signalas, o laikmačio indikatorius rodys „-“.



Pastaba. Kitos kaitvietės veiks toliau, jei jos buvo įjungtos anksčiau.

Laikmačio nustatymas išjungti vieną ar daugiau kaitviečių

Jei laikmatis nustatytas vienoje kaitvietėje:

1. Palieskite kaitvietės, kuriai norite nustatyti laikmatį, pasirinkimo valdiklį.
2. Palieskite laikmačio valdiklį, laikmačio ekrane bus rodoma „30“.
3. Nustatykite laiką spausdami „-“ arba „+“ valdydami laikmatį.
4. Kai laikas bus nustatytas, iš karto prasidės atgalinė atskaita. Ekrane bus rodomas likęs laikas.

PASTABA. Šalia galios lygio indikatoriaus įsižiebs raudonas taškas, rodantis, kad zona pasirinkta.



5. Pasibaigus maisto ruošos laikmačio laikui, atitinkama kaitvietė automatiškai išsijungs.



Kitos kaitvietės veiks toliau, jei jos buvo įjungtos anksčiau.

Jei laikmatis nustatytas daugiau nei vienai zonai:

1. Jei vienu metu nustatote kelių kaitviečių laiką, šviečia atitinkamų kaitviečių taškai. Minučių rodyneje rodomas minučių skaitiklis. Atitinkamos zonos taškas mirksi.
2. Pasibaigus atgalinės atskaitos laikmačio laikui, atitinkama zona išsijungs. Tada bus rodoma nauja minučių skaitiklio vertė, o atitinkamos zonos taškas mirksės.
3. Palieskite kaitvietės pasirinkimo valdiklį, atitinkamas laikmatis bus rodomas laikmačio indikatoriuje.

Laikmačio atšaukimas

1. Palieskite kaitvietės, kurios laikmatį norite atšaukti, pasirinkimo valdiklį.
2. Palietus laikmačio valdiklį, indikatorius LED mirksi.
3. Palieskite „-“ valdiklį ir nustatykite laikmatį ties „00“. Laikmatis dabar atšauktas.

Pristabdymo funkcijos naudojimas

1. Pasirinkus pristabdymo funkciją II, visos kaitvietės nustoja veikti ir visi indikatoriai rodo „||“.



2. Palietus pristabdymo funkciją II dar kartą, visos kaitvietės grįžta į pradinę padėtį.
 - Funkcija galima, kai įjungtos viena ar daugiau kaitviečių.
 - Jei neatšausite veikimo režimo pristabdymo per 30 minučių, indukcinė kaitlentė automatiškai išsijungs.

ECO režimo konfigūracija

Šią kaitlentę galima prijungti prie 13, 20, 25, 32 A maitinimo šaltinio ir sukonfigūruoti, kad veiktų bet kuriuo iš šių galios nustatymų.

Kaitlentė yra iš anksto nustatyta prisijungti prie 32 A maitinimo šaltinio; kai vienu metu pasirenkamos keturios kaitvietės, kaitlentė apriboja maksimalią suvartojamą galią, kad nebūtų galima viršyti 7,2 kW galios maitinimo. Panašiai, kai kaitlentė prijungta ir sukonfigūruota 13 / 20 / 25 A maitinimo režimui, kaitlentė apriboja maksimalią galią ties 2,9 / 4,5 / 5,5 kW.

Tačiau, jei kaitlentė yra prijungta ir sukonfigūruota prie 32 A maitinimo šaltinio, visos keturios kaitvietės gali būti vienu metu naudojamos maksimaliu nustatymu su galios padidinimo funkcija.

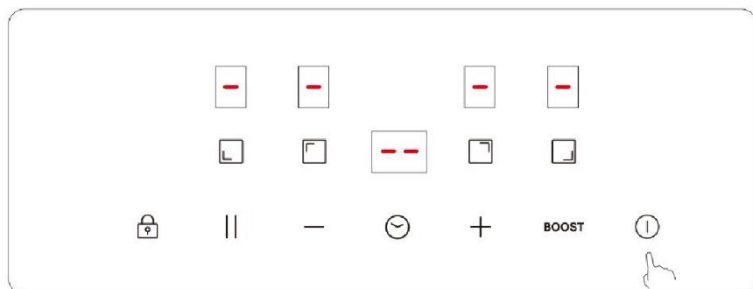
Norėdami pakeisti ECO konfigūracijos nustatymą

1. Atjunkite kaitlentės maitinimą.
2. Palaikykite maitinimo šaltinį išjungtą 1 minutę.
3. Vėl įjunkite maitinimą.
4. Vykdykite instrukcijas skyriuje „Norėdami konfigūruoti kaitlentę į ECO režimą“ nuo pirmo veiksmo.

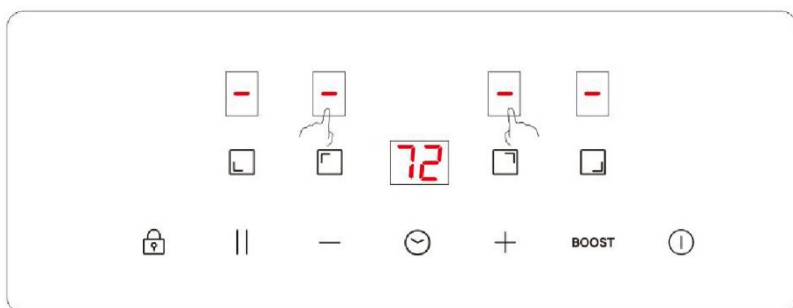
PASTABA. Patekti į ECO režimo konfigūraciją galima tik vieną kartą, jei kaitlentės maitinimas nėra nutraukiamas, o ECO režimą reikia nustatyti per vieną minutę po maitinimo įjungimo.

Kaitlentės ECO režimo konfigūracija

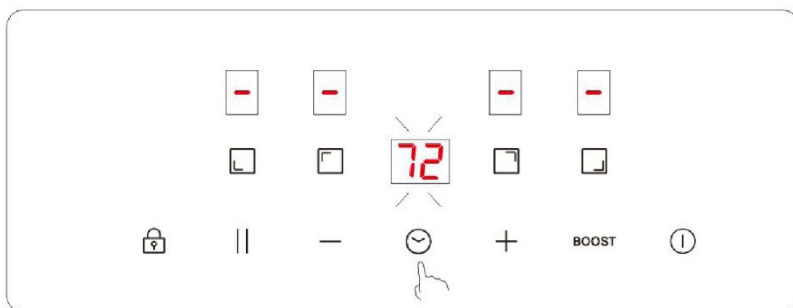
1. Norėdami įjungti maitinimo šaltinį, palieskite įjungimo/išjungimo mygtuką. Garso signalas supypsį vieną kartą, visuose ekranuose rodomi „-“ ir „-“.



2. Vienu metu palaikykite nuspauštus galinės kairiosios kaitvietės klavišą ir galinės dešinėsios kaitvietės klavišą 3 sekundes. Pasigirsta garsinis signalas, reiškiantis, kad indukcinė kaitlentė persijungia į ECO režimą. (Ekrane rodoma iš anksto nustatyta 7,2 kW galia)

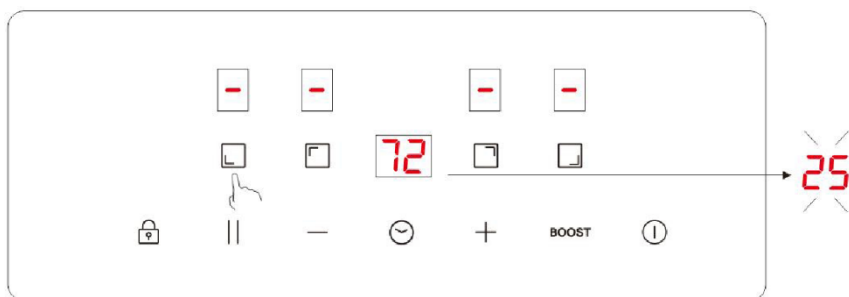


3. Palieskite laikmačio mygtuką, tada laikmačio ekranas mirksės. Dabar galite pasirinkti galios nustatymą.



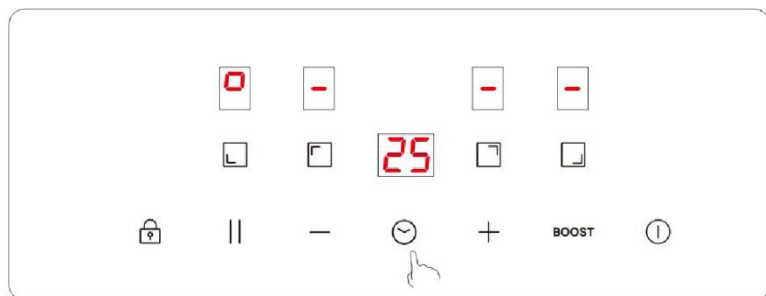
4. Norėdami pakeisti bendros galios nustatymą, paspauskite priekinės kairiosios kaitvietės klavišą, kad pasirinktumėte naują bendros galios nustatymą. Dar kartą paspaudę priekinės kairiosios kaitvietės klavišą pereisite per parinktis. Laikmačio

ekrane bus rodomos keturios parinktys: 25, 35, 45 ir 72. Pavyzdžiui, kai laikmačio ekrane rodomas skaičius „25“, tai rodo, kad bendra galia nustatyta į 2 500 W. Spauskite priekinės kairiosios kaitvietės klavišą, kol rasite norimą galios nustatymą.

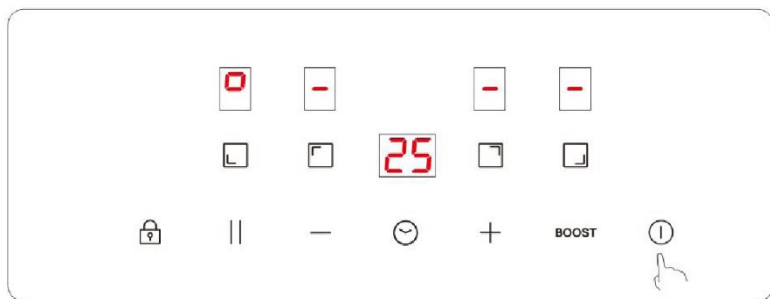


* Gamyklinis galios nustatymas yra 7,2 kW.

5. Dar kartą palieskite laikmačio mygtuką ir laikmačio ekranas nustos mirksėti, o anksčiau pasirinktas kaitvietės mygtukas parodys „o“, kas reiškia, kad nustatymas patvirtintas.



6. Palieskite įjungimo / išjungimo, kad išjungtumėte. Tada įjunkite ir kaitlentė bus sukonfigūruota paruošta naudoti jūsų nustatytame ECO režime.



7. Palieskite įjungimo / išjungimo, kad įjungtumėte. Dabar galite naudoti naują galios nustatymą.

Maisto ruošos gairės



Būkite atsargūs kepdami, nes aliejus ir riebalai labai greitai įkaista, ypač jei naudojate galios padidinimo funkciją. Esant ypač aukštai temperatūrai, aliejus ir riebalai savaime užsiliepsnoja ir tai kelia rimtą gaisro pavojų.

Maisto ruošos patarimai

- Kai maistas užvirs, sumažinkite galią.
- Naudodami dangtį sutrumpinsite gaminimo laiką ir taupysite energiją, nes sulaikysite šilumą.
- Sumažinkite skysčio ar riebalų kiekį, kad sutrumpintumėte virimo laiką.
- Pradėkite maistą ruošti ant didelės kaitros ir sumažinkite kaitrą, kai maistas įkais.

Lėtas virimas, ryžių virimas

- Lėtas virimas vyksta žemiau virimo temperatūros, maždaug 85 °C, kai burbuliukai tik retkarčiais kyla į verdamo skysčio paviršių. Tai esminis veiksnys gaminant gardžias sriubas ir švelnius troškinius, nes jų skonis atsiskleidžia neperverdant maisto. Kiaušinių pagrindo ir miltais sutirštintus padažus taip pat reikėtų virti žemesnėje nei virimo temperatūroje.
- Kai kurioms užduotims, įskaitant ryžių virimą absorbciniu metodu, gali prireikti didesnio nei žemiausias nustatymas, kad maistas būtų tinkamai išvirtas per rekomenduojamą laiką.

Kepsnio apskrudinimas

Norėdami paruošti sultingus ir skanius kepsnius:

1. Prieš kepdami mėsą palaikykite kambario temperatūroje apie 20 minučių.
2. Įkaitinkite keptuvę storu dugnu.

3. Abi kepsnio puses aptepkite aliejumi. Į karštą keptuvę įlašinkite nedidelį kiekį aliejaus ir tada dėkite mėsą ant karštos keptuvės.
4. Kepimo metu kepsnį apverskite tik vieną kartą. Tikslus kepimo laikas priklausys nuo kepsnio storio ir norimo iškepimo laipsnio. Laikas gali skirtis nuo 2 iki 8 minučių kiekvienoje pusėje. Paspauskite kepsnį, kad pamatytumėte, kiek jis iškepęs – kuo kietesnis jis atrodys, tuo „geriau iškepęs“ jis bus.
5. Prieš patiekdami kepsnį palikite keletą minučių pailsėti šiltoje lėkštėje, kad suminkštėtų.

Pakepinimas maišant

1. Pasirinkite su keramika suderinamą plokščią kinišką (wok) keptuvę arba kitokią didelę keptuvę.
2. Paruoškite visus produktus ir įrangą. Pakepinimas maišant turi būti greitas. Jei gaminate didelį kiekį, kepinkite keliomis mažesnėmis porcijomis.
3. Keptuvę trumpai įkaitinkite ir įpilkite du šaukštus aliejaus.
4. Pirmiausia iškepkite bet kokią mėsą, atidėkite į šalį ir laikykite šiltai.
5. Maišydami pakepinkite daržoves. Kai jos bus karštos, bet vis dar traškos, sumažinkite kaitvietės nustatymą, grąžinkite mėsą į keptuvę ir supilkite padažą.
6. Švelniai išmaišykite produktus, kad jie įkaistų.
7. Patiekite iš karto.

Šilumos nustatymai

Šilumos nustatymas	Tinkamumas
1–2	• švelnus mažo maisto kiekio pašildymas • šokolado, sviesto lydymas ir greitai sudegančio maisto ruošimas • švelnus ir lėtas virimas • lėtas atšildymas
3–4	• pakartotinis pašildymas • greitas troškinimas • ryžių virimas
5–6	• blynai
7–8	• apkepinimas • makaronų virimas
9	• pakepinimas maišant • apskrudinimas • sriubos užvirimas • vandens užvirimas

Priežiūra ir valymas

Ką?	Kaip?	Svarbu!
Kasdieniai nešvarumai ant stiklo (pirštų atspaudai, žymės, dėmės nuo maisto ar ant stiklo išsiliejusių nesaldžių skysčių)	1. Išjunkite kaitlentės maitinimą. 2. Kol stiklas dar šiltas (bet ne karštas!), užtepkite viryklių valiklio. 3. Nuplaukite ir nusauskite švaria šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Įjunkite kaitlentės maitinimą.	• Išjungus kaitlentės maitinimą, karšto paviršiaus indikatorius nerodomas, tačiau kaitvietė vis dar gali būti karšta! Būkite itin atsargūs. • Stiprūs šveitikliai, kai kurie nailoniniai šveitikliai ir šiurkštūs / abrazyviniai valikliai gali subraižyti stiklą. Visada perskaitykite etiketę, kad įsitikintumėte, jog jūsų valiklis ar šveitiklis yra tinkamas. • Niekada nepalikite valiklio likučių ant kaitlentės – jie gali palikti dėmių ant stiklo.
Ant stiklo išsilieję verdami skysčiai, lydomi produktai ir karšti cukringi skysčiai	Nedelsdami pašalinkite juos žuvies ar kitokia mentele arba grandikliu, tinkamu stiklo keramikos kaitlentėms, tačiau saugokitės karštų kaitviečių paviršių: 1. Išjunkite kaitlentės maitinimą iš sieninio jungiklio. 2. Laikykite grandiklį arba mentelę 30° kampų ir nubraukite nešvarumus arba išsiliejusį skystį į vėsią kaitlentės vietą. 3. Nuvalykite nešvarumus arba išsiliejusį skystį indų šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Atlikite pirmiau pateikto punkto „Kasdieniai nešvarumai ant stiklo“ 2–4 veiksmus.	• Kuo greičiau pašalinkite dėmes, kurias paliko lydomas ir saldus maistas arba išsilieję skysčiai. Jei paliksite atvėsti ant stiklo, juos gali būti sunku pašalinti arba stiklo paviršius gali būti pažeistas visam laikui. • Pavojus įsipjauti: kai apsauginis dangtelis įtrauktas, grandiklio ašmenys labai aštrūs. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.
Išsiliejimas ant jutiklinių valdiklių	1. Išjunkite kaitlentės maitinimą. 2. Sugerkite išsiliejusį skystį 3. Nuvalykite jutiklinio valdymo sritį švaria drėgna kempine arba šluoste. 4. Vietą visiškai nusauskite popieriniu rankšluosčiu. 5. Įjunkite kaitlentės maitinimą.	• Kaitlentė gali skleisti garsinį signalą ir išsijungti, o jutikliniai valdikliai gali neveikti, jei ant jų pateko skystis. Prieš vėl įjungdami kaitlentę, būtinai sausai nuvalykite jutiklinio valdymo sritį.

Patarimai

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
Kaitlentė neįsijungia.	Nėra maitinimo.	Įsitikinkite, kad kaitlentė prijungta prie maitinimo šaltinio ir įjungta. Patikrinkite, ar jūsų namuose arba vietovėje nenutrūko elektros energijos tiekimas. Jei viską patikrinote ir problema išlieka, kvieskite kvalifikuotą techniką.
Jutikliniai valdikliai nereaguoja.	Valdikliai užrakinti.	Atrakinkite valdiklius. Instrukcijas rasite skyriuje „Kaitlentės naudojimas“.
Jutiklinius valdiklius sunku naudoti.	Virš valdiklių gali būti plona vandens plėvelė arba valdiklius galbūt liečiate piršto galiuku.	Įsitikinkite, kad jutiklinio valdymo sritis yra sausa, o valdiklius lieskite piršto pagalvėle.
Stiklas braižosi.	Maisto ruošos indai yra nelygiais kraštais. Naudojamas netinkamas abrazyvinis šveitiklis arba valymo priemonės.	Naudokite maisto ruošos indus plokščiu ir lygiu pagrindu. Žr. skyrių „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Žr. skyrių „Priežiūra ir valymas“.
Kai kurios keptuvės skleidžia traškėjimo ar spragsėjimo garsus.	Taip gali nutikti dėl jūsų maisto ruošos indo struktūros (skirtingi skirtingų metalų sluoksnių virpesiai).	Tai normalu ir nereikia, kad indai yra sugedę.
Indukcinė kaitlentė skleidžia žemą dūzgimo triukšmą, kai naudojama esant aukštai temperatūrai.	Tai lemia indukcinės maisto ruošos technologija.	Tai yra normalu, tačiau triukšmas turėtų sumažėti arba visiškai išnykti, kai sumažinsite šilumos nustatymą.
Ventiliatoriaus triukšmas, sklindantis iš indukcinės kaitlentės.	Į indukcinę kaitlentę įmontuotas aušinimo ventiliatorius apsaugo elektroninius komponentus nuo perkaitimo. Jis gali veikti net išjungus indukcinę kaitlentę.	Tai normalu ir nereikia imtis jokių veiksmų. Ventiliatoriui veikiant, neatjunkite indukcinės kaitlentės nuo maitinimo šaltinio.
Maisto ruošos indai nekaista ir jų nerodo indikatorius.	Indukcinė kaitlentė negali aptikti maisto ruošos indų, jei jie netinka indukciniai maisto ruošai. Indukcinė kaitlentė negali aptikti maisto ruošos indo, jei jis per mažas kaitvietei arba nepastatytas centre.	Naudokite indukciniai maisto ruošai tinkamus maisto ruošos indus. Žr. skyrių „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Pastatykite maisto ruošos indą centre ir įsitikinkite, kad jo pagrindas atitinka kaitvietės dydį.

Indukcinė kaitlentė arba kaitvietė netikėtai išsijungė, pasigirsta signalas ir rodomas klaidos kodas (paprastai pakaitomis su vienu ar dviem skaitmenimis maisto ruošos laikmačio rodinyje).	Techninis gedimas.	Užsirašykite klaidos raides ir skaičius, išjunkite indukcinės kaitlentės maitinimą ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
--	--------------------	---

Gedimų rodymas ir patikrinimas

Atsiradus veikimo sutrikimui, indukcinė kaitlentė automatiškai persijungs į apsauginę būseną ir rodys atitinkamus apsauginius kodus:

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
E3 / E7	Temperatūros jutiklio gedimas	Susisieki su tiekėju.
E5	Keraminio stiklo apsauga nuo perkaitimo	Iš naujo prijunkite maitinimą ir įjunkite kaitlentę po 30 min.
E4 / E6	IGBT temperatūros jutiklio gedimas.	Susisieki su tiekėju.
E1/E2	Nenormali maitinimo įtampa	Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis veikia normaliai. Įjunkite maitinimą, kai maitinimo šaltinis veiks normaliai.
Er	PCBA gedimas	Susisieki su tiekėju.
Et	Apsauga nuo peršlapimo	Išdžiovinkite paviršinį vandenį ir paleiskite iš naujo

Pirmiau pateikti dažniausiai pasitaikančių gedimų įvertinimo ir patikrinimo būdai. Kad išvengtumėte pavojaus ir indukcinės kaitlentės sugadinimo, patys įrenginio neardykite.

Techninė specifikacija

Indukcinė kaitlentė	CI642CA
Kaitvietės	4 zonos
Maitinimo įtampa	220–240 V~
Įrengta elektrinė galia	7 200 W
Gaminio dydis	Ilgis × Plotis × Aukštis (mm)
	590 X 520 X 63

Svoris ir matmenys yra apytiksliai. Kadangi nuolat stengiamės tobulinti savo gaminius, galime keisti specifikacijas ir dizainą be iškankstinio įspėjimo.

Montavimas

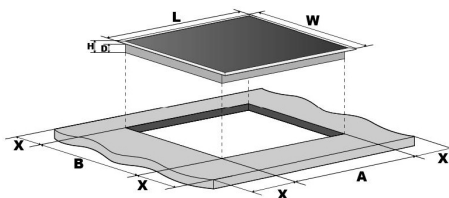
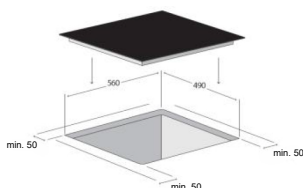
Montavimo įrangos parinkimas

Išpjaukite stalviršį pagal brėžinyje nurodytus dydžius.

Aplink angą palikite ne mažiau kaip 50 mm atstumą montavimui ir naudojimui.

Stalviršio storis turi būti ne mažesnis kaip 30 mm. Stalviršiui parinkite karščiui atsparią medžiagą, kad išvengtumėte didelių deformacijų dėl kaitlentės skleidžiamos šilumos.

Kaip parodyta toliau:

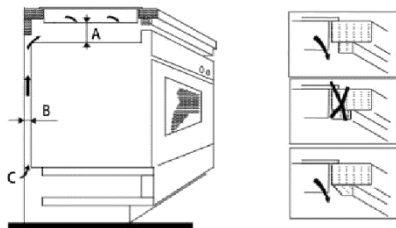


Modelis	I (mm)	P (mm)	A (mm)	G (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	Min. 50

Įsitinkite, kad visomis aplinkybėmis kaitlentė būtų gerai vėdinama, o oro įleidimo ir išleidimo angos nebūtų uždengtos. Įsitinkite, kad kaitlentė yra geros būklės. Kaip parodyta toliau



Pastaba. Saugus atstumas tarp kaitrinės plokštės ir virš jos esančios spintelės turi būti bent 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Oro įleidimas

Prieš montuodami kaitlentę, įsitikinkite, kad:

- darbinis paviršius yra lygus ir horizontalus, jokie konstrukciniai elementai netrukdo erdvės poreikiams;
- darbinis paviršius pagamintas iš karščiui atsparios medžiagos;
- jei kaitlentė montuojama virš orkaitės, orkaitėje yra įmontuotas aušinimo ventiliatorius;
- įrengus prietaisą atitiktų visus atstumų reikalavimus ir galiojančius standartus bei taisykles;
- į nuolatinę elektros instaliaciją įmontuotas tinkamas išjungiklis, užtikrinantis visišką išjungimą iš elektros tinklo, o jo montavimas ir vieta atitinka vietinės elektros instaliacijos taisykles ir nuostatas.
- Išjungiklis turi būti patvirtinto tipo ir turėti 3 mm oro tarpą tarp kontaktų visuose poliuose (arba visuose aktyviuosiuose [faziniuose] laidininkuose, jei vietos elektros instaliacijos taisyklės leidžia tokį reikalavimų variantą);
- Sumontavus kaitlentę, išjungiklis bus lengvai prieinamas klientui.
- Jei abejojate dėl montavimo, pasikonsultuokite su vietos statybos institucijomis ir peržiūrėkite įstatymus.
- Sienų paviršiams aplink kaitlentę naudokite karščiui atsparią ir lengvai valomą apdailą (pvz., keramines plyteles).

Sumontavę kaitlentę įsitikinkite, kad:

- maitinimo kabelis nepasiekiamas per spintelių dureles ar stalčius;
- Užtikrintas pakankamas oro srautas iš spintelių išorės į kaitlentės pagrindą.
- jei kaitlentė montuojama virš stalčiaus ar spintelės, po kaitlentės pagrindu įrengtas šilumos barjeras;
- išjungiklis yra lengvai pasiekiamas klientui.

Prieš pritvirtinant laikiklius

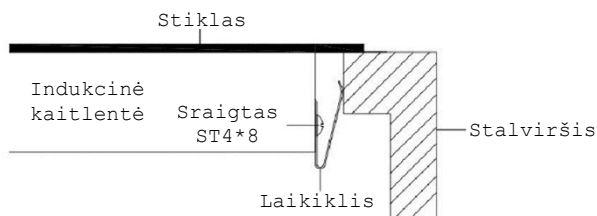
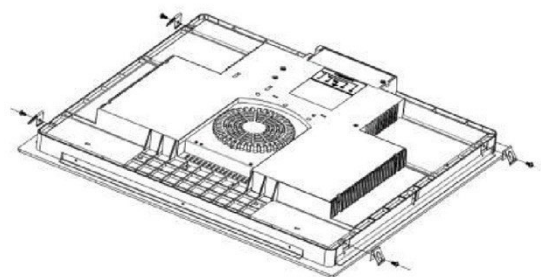
Įrenginys turi būti pastatytas ant stabilaus, lygaus paviršiaus (panaudokite pakuotę).
Iš kaitlentės išsikišusių valdiklių stipriai nespauskite.

Tvirtinimo laikiklių vietos nustatymas

Įrenginys turi būti pastatytas ant stabilaus, lygaus paviršiaus (panaudokite pakuotę).
Iš kaitlentės išsikišusių valdiklių stipriai nespauskite.

Įstatę kaitlentę pritvirtinkite ją prie darbinio paviršiaus, prisukdami keturis laikiklius prie kaitlentės dugno (žr. paveikslėlį).

Sureguliuokite laikiklių padėtį, kad atitiktų skirtingą darbinio paviršiaus storį.



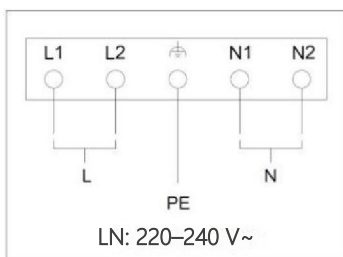
Perspėjimai

1. Kaitlentę turi sumontuoti kvalifikuoti darbuotojai arba technikai. Jūsų paslaugoms turime specialistų. Nebandykite to daryti patys.
2. Kaitlentės negalima montuoti prie aušinimo įrangos, indaplovių ir rotacinių džiovyklių.
3. Kaitlentė turi būti įrengta taip, kad būtų užtikrintas geresnis šilumos spinduliavimas ir padidintas jos patikimumas.
4. Siena ir indukcinė kaitinimo zona virš darbinio paviršiaus turi atlaikyti karštį.
5. Plokštės sluoksniai ir klijai turi būti atsparūs karščiui, kad būtų išvengta pažeidimų.
6. Nenaudokite garinio valytuvo.
7. Šią keraminę kaitlentę galima jungti tik prie maitinimo šaltinio, kurio sistemos varža ne didesnė kaip 0,427 Ω . Jei reikia, kreipkitės į energijos tiekimo įmonę dėl informacijos apie sistemos varžą.

Kaitlentės įjungimas į maitinimo tinklą

Maitinimo šaltinis turi būti prijungtas pagal atitinkamą standartą arba su vienpoliu grandinės pertraukikliu. Prijungimo būdas parodytas toliau.

A. Tinka 5G1.5 maitinimo laidui.



1. Jei kabelis yra pažeistas arba jį reikia pakeisti, tai turi atlikti techninės priežiūros specialistas, naudodamas tinkamus įrankius, kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų.
2. Jei prietaisas jungiamas tiesiai į elektros tinklą, turi būti sumontuotas daugiapolis grandinės pertraukiklis su mažiausiai 3 mm tarpu tarp kontaktų.
3. Montuotojas turi užtikrinti, kad elektros instaliacija būtų tinkamai atlikta ir atitiktų saugos taisyklių reikalavimus.
4. Kabelio negalima sulenkti arba suspausti.
5. Kabelis turi būti reguliariai tikrinamas ir keičiamas tik reikiamą kvalifikaciją turinčio asmens.



UTILIZAVIMAS.
 Neišmeskite šio
 gaminio kaip
 nerūšiuotų
 komunalinių atliekų.
 Tokias atliekas būtina
 atskirai surinkti
 ir tvarkyti specialiai.

Šis prietaisas paženklintas kaip atitinkantis Europos direktyvą 2002/96/EB dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEJA). Užtikrindami, kad šis prietaisas būtų tinkamai išmestas, padėsite išvengti galimos žalos aplinkai ir žmonių sveikatai, kuri gali būti padaryta, jei prietaisas būtų išmestas netinkamu būdu.

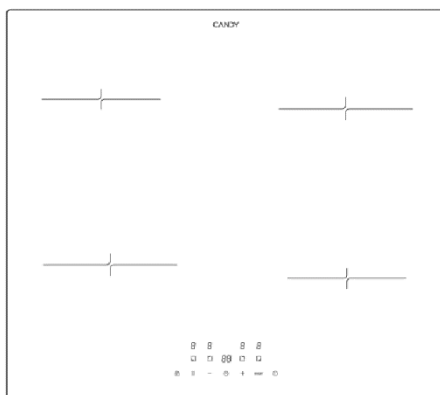
Šis simbolis ant gaminio rodo, kad jis negali būti šalinamas kartu su buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į elektros ir elektronikos prekių perdirbimo surinkimo punktą.

Šio prietaiso atliekos turi būti šalinamos specialiai. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kaip elgtis su šiuo gaminiu, apie jo antrinį panaudojimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietos savivaldybę, buitinių atliekų tvarkymo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

Norėdami gauti daugiau informacijos apie šio gaminio atliekų tvarkymą, antrinį naudojimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietos savivaldybę, buitinių atliekų tvarkymo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

CANDY

MODELIS: CI642CA



Paldies, ka iegādājāties CANDY indukcijas plīts virsmu. Pirms plīts virsmas lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un glabājiet to drošā vietā turpmākām uzziņām.

Ar šo Candy Hoover Group Srl apliecina, ka radioiekārta atbilst Direktīvai 2014/53/ES. Pilns ES atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šajā interneta adresē: www.candygroup.com

DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

Pirms pirmoreiz mēģināt lietot šo ierīci, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu. Šajā rokasgrāmatā ir svarīga informācija par drošu ierīces uzstādīšanu, lietošanu un aprūpi. Saglabājiet šos norādījumus uzziņai un nododiet nākamajam lietotājam.

Uzstādīšana

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Svarīgs un obligāts ir savienojums ar labu elektroinstalācijas zemējuma sistēmu.
- Mājas elektroinstalācijas sistēmas izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

Sagriešanās risks

- Uzmanieties — paneļa malas ir asas.
- Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

Svarīgi drošības norādījumi

- Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.
- Uz šīs ierīces nekad nedrīkst novietot uzliesmojošus materiālus vai produktus.
- Lūdzu, nodrošiniet šīs informācijas pieejamību personai, kura atbild par ierīces uzstādīšanu, jo tādējādi var samazināt uzstādīšanas izmaksas.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, šī ierīce jāuzstāda atbilstoši šiem uzstādīšanas norādījumiem.
- Šo ierīci drīkst pareizi uzstādīt un iezemēt tikai atbilstoši kvalificēta persona.
- Šī ierīce ir jāsavieno ar ķēdi, kurā ir iebūvēts izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektropadeves.
- Ja ierīce netiek pareizi uzstādīta, var tikt anulētas garantijas vai atbildības prasības.

Ekspluatācija un apkope

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Negatavojiet ēdienu uz saplīsušas vai saplaisājušas plīts virsmas. Ja plīts virsma ir saplīsumi vai ieplaisājusi, nekavējoties atslēdziet ierīci no strāvas padeves (sienas slēdža) un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
- Pirms tīrīšanas un apkopes atslēdziet plīts virsmu pie sienas.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

Apdraudējums veselībai

- Šī ierīce atbilst elektromagnētiskās drošības standartiem.

Karstas virsmas bīstamība

- Lietošanas laikā šīs ierīces pieejamās daļas sakarst pietiekami, lai apdedzinātos.
- Neļaujiet saskarties ar keramisko stiklu ķermenim, apgērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot piemērotus virtuves piederumus, pirms virsma ir atdzisusi.
- Uz plīts virsmas nedrīkst novietot metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Neļaujiet bērniem atrasties tuvumā.

- Kastroļu rokturi var būt karsti. Pārbaudiet, vai kastroļu rokturi nepārkaras citām ieslēgtām gatavošanas zonām. Rokturiem jābūt bērniem nepieejamā vietā.
- Šo ieteikumu neievērošanas rezultāts var būt apdegumi un applaucējumi.

Sagriešanās risks

- Atvelkot drošības pārsegu, tiek atsegts plīts skrāpja asais asmens. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabājiēt drošā un bērniem nepieejamā vietā.
- Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

Svarīgi drošības norādījumi

- Lietošanas laikā nekad neatstājiēt ierīci bez uzraudzības. Pārvārišanās gadījumā veidojas dūmi un taukainas šļakatas, kas var aizdegties.
- Nekad neizmantojiēt ierīci kā darba vai glabāšanas virsmu.
- Nekad neatstājiēt uz ierīces nekādus priekšmetus vai piederumus.
- Nekad neizmantojiēt ierīci telpas sildīšanai vai apsildei.
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziēt gatavošanas zonas un plīts virsmu, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā (proti, izmantojiēt skārienvadības).
- Neļāujiēt bērniem rotaļāties ar ierīci, kā arī sēdēt, stāvēt vai kāpt uz tās.
- Neglabājiēt bērniem interesējošus priekšmetus skapjos virs ierīces. Kāpjot uz plīts virsmas, bērni var gūt smagas traumas.
- Neatstājiēt bērnus vienus vai bez uzraudzības ierīces izmantošanas vietā.
- Bērnus un personas ar invaliditāti, kas ierobežo viņu spēju lietot ierīci, par tās izmantošanu ir jāinstruē atbildīgai un kompetentai personai. Instruktoram jābūt pārliecinātam, ka viņi var lietot ierīci, neapdraudot sevi vai apkārtējo vidi.
- Nelabojiēt un nemainiēt nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav īpaši ieteikts rokasgrāmatā. Visa pārējā apkope jāveic kvalificētam tehniķim.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiēt tvaika tīrītāju.
- Nelieciēt un nemetiēt uz plīts virsmas smagus priekšmetus.
- Nestāviēt uz plīts virsmas.
- Neizmantojiēt pannas ar robainām malām un nevelciēt pannas pār stikla virsmu, jo tā var saskrāpēt stiklu.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiēt skrāpjus un citus spēcīgi abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt keramisko stiklu.

- Lai izvairītos no apdraudējuma, bojātu elektropadeves vadu drīkst nomainīt ražotājs, viņa klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis vai cita līdzīgas kvalifikācijas persona.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai māsasaimniecības lietojumam! Ražotāja garantija neattiecas ne uz kādu komerciālu izmantošanu!
- BRĪDINĀJUMS. Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- BRĪDINĀJUMS. Nepieskatīta ēdiena gatavošana uz plīts ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un var izraisīt aizdegšanos. NEKAD nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārkļājiēt liesmu, piemēram, ar vāku vai nedegošu segu.
- BRĪDINĀJUMS. Ugunsbīstamība: neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Brīdinājums. Ja virsma ir saplaisājusi, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, izslēdziet ierīci, ja tai ir stikla-keramikas vai līdzīga materiāla plīts virsmas, kas aizsargā strāvu vadošās daļas.
- Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
- Ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Plīts virsma ar barošanas vadības funkciju pēc 1 minūtes tiek pārslēgta izslēgšanas režīmā, un enerģijas patēriņš ir 0,3 W.

Apsveicam ar jaunās plīts virsmas iegādi.

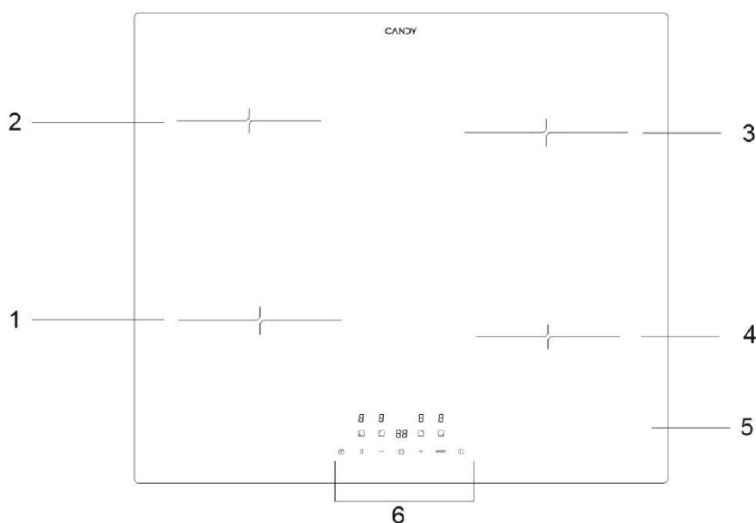
Iesakām veltīt laiku šīs instrukcijas/uzstādīšanas rokasgrāmatas izlasīšanai, lai pilnībā izprastu, kā to pareizi uzstādīt un lietot.

Par uzstādīšanu lasiet uzstādīšanas sadaļā.

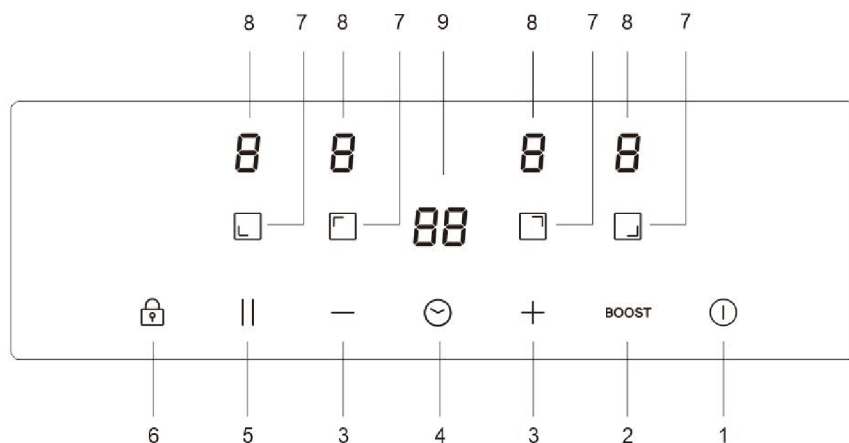
Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet visus drošības norādījumus un saglabājiet šo instrukciju/uzstādīšanas rokasgrāmatu turpmākām uzziņām.

IERĪCES PAMĀCTIBA

Modelis: CI642CA



1. 1800/2200 W zona
2. 1200/1500 W zona
3. 1800/2200 W zona
4. 1200/1500 W zona
5. Keramikas stikls
6. Vadības panelis



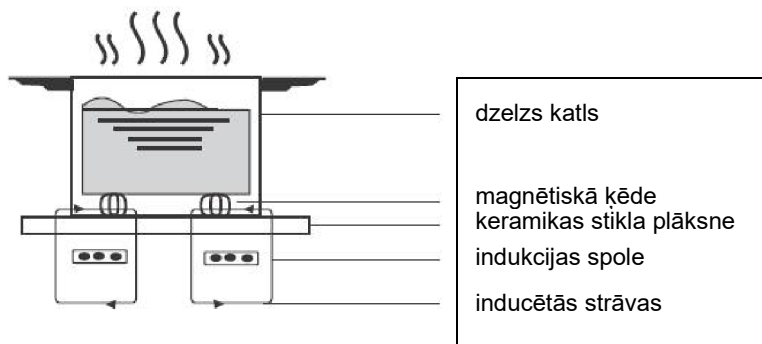
1. Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
2. Pastiprinātājs
3. Jaudas regulēšana un taimera iestatīšana
4. Taimera regulēšana
5. Pauze
6. Bērnu bloķējuma taustiņš
7. Gatavošanas zonas atlasīšana
8. Sildīšanas jaudas līmeņa displeja gaismas diode
9. Taimera displeja gaismas diode

Informācija par produktu

Indukcijas plīts virsma ir moderna gatavošanas ierīce, kas no tradicionālās plīts virsmas atšķiras ar tādām priekšrocībām kā vieglu tīrīšanu, augstu efektivitāti, draudzīgumu videi un drošības funkcijām.

Daži vārdi par gatavošanu, izmantojot indukciju (tikai indukcijas plīts virsmai)

Ēdiena gatavošana, izmantojot indukciju, ir droša, progresīva, efektīva un ekonomiska gatavošanas tehnoloģija. Tā darbojas elektromagnētisko vibrāciju ietekmē, ģenerējot siltumu tieši pannā, nevis netieši, proti, sildot stikla virsmu. Stikls sakarst tikai tāpēc, ka to sasilda panna.

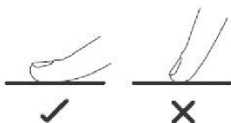


Pirms jaunās plīts virsmas lietošanas

- Izlasiet šo ceļvedi, īpaši ņemot vērā sadaļu "Drošības brīdinājumi".
- Noņemiet aizsargplēvi, kas joprojām var atrasties uz plīts virsmas.
- Noņemiet aizsargplēvi, kas joprojām var atrasties uz indukcijas plīts virsmas.

Skārienvadību izmantošana

- Tā kā vadības reaģē uz pieskārienu, nav jāpieliek nekāds spiediens.
- Neizmantojiet pirksta galu, bet spilventiņu.
- Ik reizi, reģistrējot pieskārienu, atskan signāls.
- Pārbaudiet, vai vadības vienmēr ir tīras un sausas un tās nenosedz nekādi priekšmeti (piemēram, kāds piederums vai drāna). Pat plāna ūdens kārtiņa var apgrūtināt vadības ierīču darbību.



Pareizo gatavošanas trauku izvēle (indukcijas plīts virsmai)



- Gatavošanai, izmantojot indukciju, ir piemēroti tikai feromagnētiskie trauki. Meklējiet indukcijas simbolu uz iepakojuma vai pannas apakšā.
- Ēdiena gatavošanas trauku piemērotību var pārbaudīt ar magnēta testu. Virziet magnētu uz pannas pamatni. Ja tas tiek pievilkts, panna ir piemērota indukcijai.
- Ja nav magnēta:
 1. Ielejiet nelielu ūdeni pannā, kuru vēlaties pārbaudīt.
 2. Veiciet sadaļā "Lai sāktu gatavot" norādītās darbības.
 3. Ja displejā neparādās  un ūdens uzsilst, panna ir piemērota.
- Nav piemēroti ēdiena gatavošanas trauki, kas ir izgatavoti no tīra nerūsējošā tērauda, alumīnija vai vara bez magnētiskas pamatnes, stikla, koka, porcelāna, keramikas un fajansa.

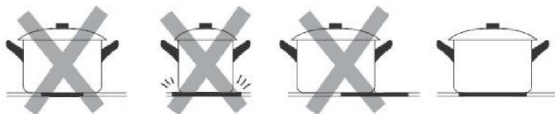


Plīts virsmas izmērs (mm)	Minimālā plīts virsma (diametrs/mm)
160	120
180	140

Neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar robainām malām vai izliektu pamatni.



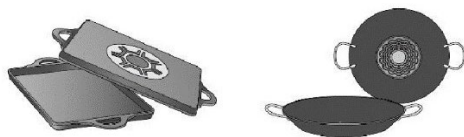
Pārbaudiet, vai pannas pamatne ir gluda, novietota līdzīgi pret stiklu un ir tādā pašā lielumā kā gatavošanas zona. Vienmēr centrējiet pannu gatavošanas zonā.



Nekad nebīdīet pannas pa plīts virsmu, bet nolieciet, lai nesaskrāpētu stiklu.

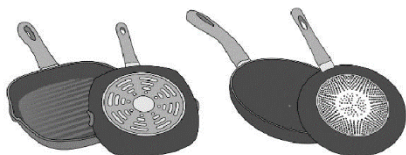


Ja trauka pamatne ir tikai daļēji feromagnētiska, uzkarst tikai feromagnētiskā zona. Tas var nozīmēt, ka siltums netiks vienmērīgi sadalīts. Neferomagnētiskā zona var nenasilt līdz ēdiena pagatavošanai nepieciešamajai temperatūrai.



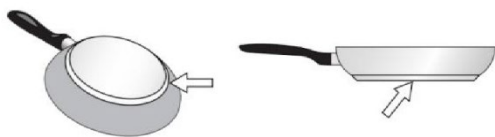
NAV IETEICAMS

Feromagnētiskais laukums samazinās arī tad, ja materiāls, no kura izgatavots trauka pamatne, satur, piemēram, alumīniju. Tas var nozīmēt, ka ēdiena gatavošanas trauki neuzkarst pietiekami vai pat netiek konstatēti.



NAV IETEICAMS

Materiāls(-i), no kura(-iem) ir izgatavota trauka pamatne, var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Izmantojot katlus un pannas no vienmērīgi caur tiem siltumu sadalošiem materiāliem, piemēram, nerūsējošā tērauda pannas ar trīs slāņu pamatni, ietaupās laiks un enerģija. Izmantojiet ēdiena gatavošanai traukus ar plakanu pamatni, jo nelīdzena pamatne vājināt siltumapgādi.



Plīts virsmas izmantošana

Lai sāktu gatavot

- Pēc ieslēgšanas atskan viens skaņas signāls, visi indikatori iedegas uz 1 sekundi un pēc tam nodziest, norādot, ka plīts virsma ir pārgājusi gaidstāves režīmā.

1. Pieskarieties galvenā slēdža taustiņam ①. Visi rādītāji rāda "-".
 2. Nolieciet piemērotu pannu gatavošanas zonā, kuru vēlaties izmantot.
- Pārbaudiet, vai pannas apakša un gatavošanas zonas virsma ir tīra un sausa.

3. Pieskaroties degļa izvēles taustiņam, mirgo indikators blakus taustiņam



4. Atlasiet siltuma iestatījumu, pieskaroties vadībai "-" vai "+".

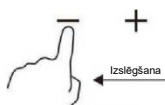
- Ja siltuma iestatījumu neizvēlas 1 minūtes laikā, plīts virsma automātiski izslēdzas. Jums būs jāsāk no jauna, veicot 1. darbību.
- Gatavojot vienmēr varat mainīt siltuma iestatījumu.

Pēc gatavošanas beigām

1. Atlasiet degļa taustiņu, kuru vēlaties izslēgt.



2. Izslēdziet gatavošanas zonu, pieskaroties "-" vai "+", līdz jaudas līmenis samazinās uz "0". Pārbaudiet, vai displejā ir redzama "0".



3. Izslēdziet visu plīts virsmu, pieskaroties slēdzim ①.



4. Uzmanieties no karstām virsmām

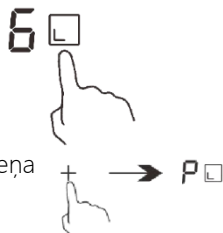
H

"H" rāda, kura gatavošanas zona ir pārāk karsta. Kad virsma ir atdzisusi līdz drošai temperatūrai, tas nodziest. To var izmantot arī kā enerģijas taupīšanas funkciju — ja vēlaties sildīt nākamās pannas, izmantojiet joprojām karsto zonu.

Pastiprinājuma funkcijas izmantošana (ja pieejama)

Aktivizēta pastiprinājuma funkcija

1. Izvēlieties zonu ar pastiprinājuma funkciju (ar vārdu "Booster").
2. Pieskarieties PASTIPRINĀJUMA funkcijas taustiņam B; jaudas līmeņa indikators rāda "B".



Pastiprinājuma funkcijas atcelšana

1. Atlasiet zonu PASTIPRINĀJUMA režīmā.
 2. Pieskarieties jaudas mainīšanas taustiņam "-", lai atceltu pastiprinājuma funkciju un atlasītu līmeni, kuru vēlaties iestatīt.
- Pastiprinājuma funkcija var darboties tikai 5 minūtes, pēc tam zona automātiski pāriet uz 9. līmeni.

Bērnu bloķējuma funkcija

- Varat bloķēt vadības, lai novērstu neparedzētu lietošanu (piemēram, bērniem nejauši ieslēdzot gatavošanas zonas).
- Ja vadības ir bloķētas, tiek atspējotas visas vadības, izņemot ieslēgšanas/izslēgšanas vadību.

Lai bloķētu vadības

Pieskarieties taustiņu bloķēšanas  vadībai. Taimera indikators rāda "Lo".



Lai vadības atbloķētu

1. Pārbaudiet, vai plīts virsma ir ieslēgta.
2. Pieskarieties taustiņslēdža vadībai  un brīdi paturiet.
3. Tagad varat sākt izmantot jauno plīts virsmu.



Kad plīts virsma ir bloķēšanas režīmā, visas vadības ir atspējotas, izņemot galvenā slēdža taustiņu, un ārkārtas situācijā plīts virsmu vienmēr var izslēgt ar galveno slēdzi, tomēr nākamajā darbībā ir vispirms jāatbloķē plīts virsma.

Brīdinājums par atlikušo siltumu

Kad plīts virsma kādu laiku ir darbojusies, ir zināms atlikušais siltums. Tiek parādīts burts "H", lai brīdinātu sargāties no šīs zonas.

Automātiska izslēgšanās

Plīts virsmas drošības funkcija ir automātiska izslēgšanās. Tā notiek ikreiz, kad aizmirstat izslēgt gatavošanas zonu. Noklusētie izslēgšanas laiki ir redzami nākamajā tabulā.

Jaudas līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Noklusējuma darba taimeris (stundas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Taimera izmantošana

Taimeri var izmantot divos dažādos veidos:

- To var izmantot kā minūšu skaitītāju. Šādā gadījumā, kad pienāk iestatītais laiks, taimeris neizslēdz nevienu gatavošanas zonu.
- Varat to iestatīt, lai pēc iestatītā laika izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas.
- Taimeri var iestatīt līdz 99 minūtēm.

Taimera kā minūšu skaitītāja izmantošana

Ja neizvēlaties nevienu gatavošanas zonu

1. Pārbaudiet, vai plīts virsma ir ieslēgta.

Piezīme: varat izmantot minūšu skaitītāju, pirms pabeidzat iestatīt gatavošanas zonu vai pēc tam.

2. Pieskaroties taimera vadībai, mirgo "30".

3. Iestatiet laiku, pieskaroties taimera vadībai "-" vai "+".

4. Pēc laika iestatīšanas nekavējoties sākas atpakaļskaitīšana. Displejā ir redzams atlikušais laiks.

5. Kad iestatītais laiks beidzas, 20 sekundes skan zummers un taimera indikators rāda "- -".



Piezīme. Citas gatavošanas zonas turpina darboties, ja tās ir ieslēgtas iepriekš

Taimera iestatīšana, lai izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas

Ja taimeris ir iestatīts vienai zonai:

1. Pieskarieties tās sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, kurai vēlaties iestatīt taimeri.

2. Pieskarieties taimera vadībai; taimera displejā tiek rādīts "30".

3. Iestatiet laiku, pieskaroties taimera vadībai "-" vai "+".

4. Pēc laika iestatīšanas nekavējoties sākas atpakaļskaitīšana. Displejā ir redzams atlikušais laiks.

PIEZĪME. Iedegas sarkanais punkts blakus jaudas līmeņa indikatoram, norādot, ka zona ir izvēlēta.



5. Kad gatavošanas taimeris beidzas, atbilstīgā gatavošanas zona automātiski izslēdzas.



Citas gatavošanas zonas turpina darboties, ja tās ir ieslēgtas iepriekš.

Ja taimeris ir iestatīts vairāk nekā vienā zonā:

1. Iestatot laiku vairākām gatavošanas zonām vienlaicīgi, attiecīgajām gatavošanas zonām tiek ieslēgti decimālpunkti. Minūšu displejā ir redzams min. taimeris. Atbilstīgās zonas punkts mirgo.
2. Tiklīdz atpakaļskaitīšanas taimeris beidzas, atbilstīgā zona tiek izslēgta. Tad tiek parādīts jaunais min. taimeris un mirgo atbilstīgās zonas punkts.
3. Pieskarieties sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, un taimera indikatorā tiek parādīts atbilstīgais taimeris.

Taimera atcelšana

1. Pieskarieties tās sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, kurai vēlaties atcelt taimeri.
2. Pieskaroties taimera vadībai, mirgo gaismas diožu indikators
3. Pieskarieties “-” vadībai, lai taimeri iestatītu uz “00”; taimeris tiek atcelts.

Pauzes funkcijas izmantošana

1. Atlasiet pauzes funkciju **II**; visas sildīšanas zonas pārstāj darboties, visu zonu indikācija rāda “||”.



2. Vēlreiz pieskaroties pauzes funkcijai **II**, visām sildīšanas zonām tiek atjaunots sākotnējais iestatījums.
- Funkcija ir pieejama, ja darbojas viena vai vairākas sildīšanas zonas.
 - Ja 30 minūšu laikā neatcelsiet darba apturēšanas režīmu, indukcijas plīts virsma automātiski izslēgsies.

ECO režīma konfigurācija

Šo plīts virsmu var savienot ar 13, 20, 25, 32 ampēru barošanas avotu un konfigurēt darbam ar jebkuru no šiem jaudas iestatījumiem.

Plīts virsma ir iepriekš iestatīta savienošanai ar 32 A barošanas avotu; ja vienlaicīgi atlasa četras zonas, plīts virsma ierobežo maksimālo patērēto jaudu, lai nepārsniegtu 7,2 kW strāvas padeves jaudu. Līdzīgi, kad plīts virsma ir savienota un konfigurēta 13/20/25 ampēru barošanas režīmam, plīts ierobežo maksimālo jaudu pie 2,9/4,5/5,5 kW.

Tomēr, ja plīts virsma ir savienota un konfigurēta 32 ampēru barošanas padevei, visas četras zonas var vienlaicīgi izmantot maksimālajam iestatījumam ar pastiprinājumu.

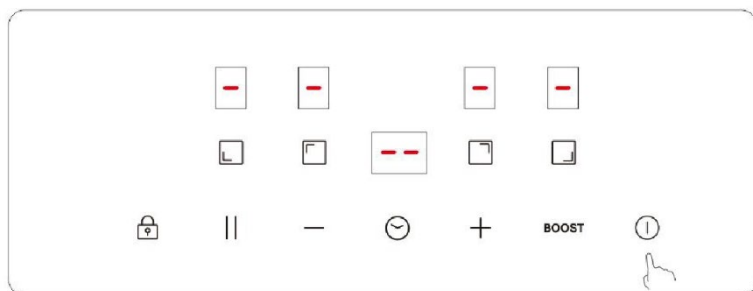
Lai mainītu ECO konfigurācijas iestatījumu

1. Atvienojiet elektrības padevi plīts virsmai.
2. Atstājiet strāvas padevi atslēgtu uz 1 minūti.
3. Vēlreiz ieslēdziet elektropadevi.
4. Izpildiet sadaļā "Lai konfigurētu plīts virsmu ECO režīmā" sniegtos norādījumus, sākot ar "1". darbību.

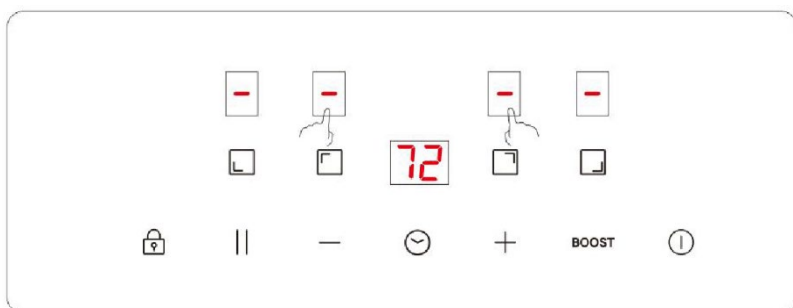
PIEZĪME. Ja plīts strāvas padeve nav atslēgta, ECO režīma konfigurāciju var ievadīt tikai vienreiz un tas ir jāiestata vienas minūtes laikā pēc strāvas ieslēgšanas

Lai plīts virsmu konfigurētu ECO režīmā

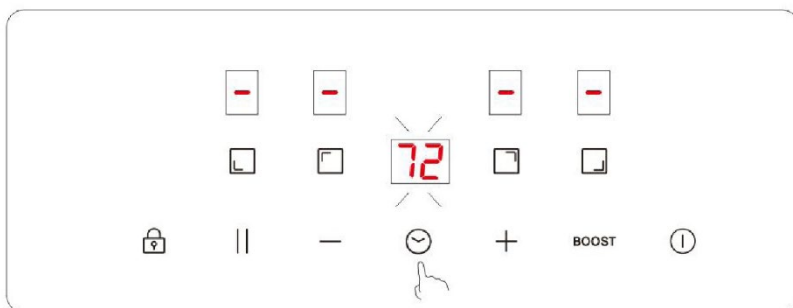
1. Lai ieslēgtu strāvas padevi, pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņam. Atskan viens zumberra signāls; visos displejos ir redzams "-" un "- -".



2. Pieskarieties vienlaicīgi aizmugurējās kreisās un labās zonas taustiņiem uz 3 sekundēm. Atskan viens zumbiera signāls, norādot, ka indukcijas plīts virsma pāriet ECO režīmā. (Displejā redzama iepriekš iestatītā jauda 7,2 kW)

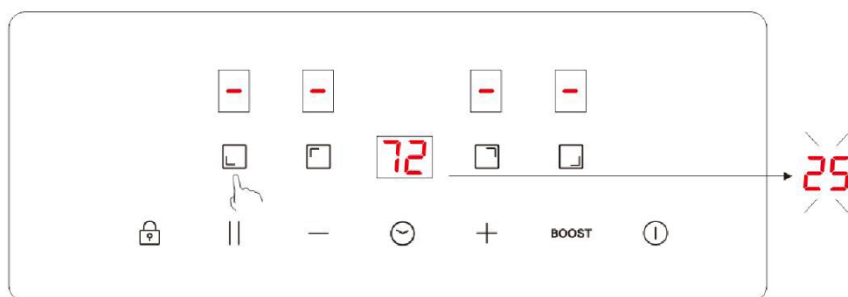


3. Pieskarieties taimera taustiņam; taimera displejs mirgo. Tagad var izvēlēties jaudas iestatījumu.



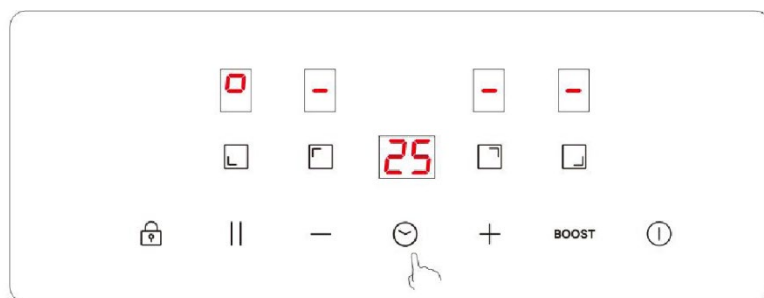
4. Mainot kopējās jaudas iestatījumu, nospiediet priekšējās kreisās zonas taustiņu, lai atlasītu jaunu kopējās jaudas iestatījumu. Vēlreiz nospiežot priekšējās kreisās zonas taustiņu, tiek cikliski pārslēgtas opcijas. Taimera displejā ir redzamas četras opcijas:

25, 35, 45 un 72. Piemēram, ja taimera displejā ir redzams skaitlis "25", tas norāda, ka kopējā jauda ir iestatīta uz 2500 W. Turpiniet spiest priekšējās kreisās zonas taustiņu, līdz atrodat nepieciešamo jaudas iestatījumu.

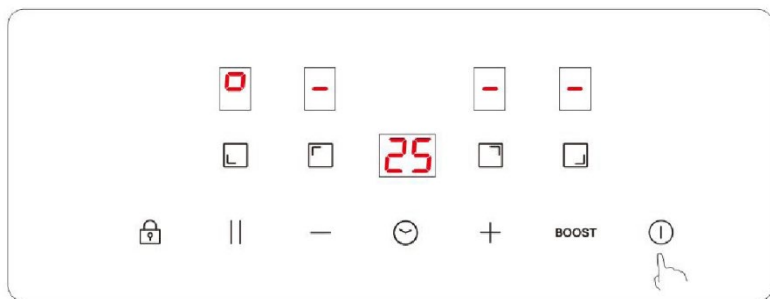


* Pēc noklusējuma rūpnīcas iestatījums ir 7,2 kW.

5. Vēlreiz pieskarieties taimera taustiņam; taimera displejs pārstāj mirgot, un iepriekš atlasītais zonas taustiņš rāda "0", apliecinot iestatījuma apstiprināšanu.



6. Lai izslēgtu, pieskarieties ieslēgt/izslēgt. Pēc tam ieslēdziet; plīts virsma ir konfigurēta lietošanai jūsu iestatītajā ECO režīmā.



7. Lai ieslēgtu, pieskarieties leslēgt/izslēgt; tagad varat izmantot jauno jaudas iestatījumu.

Gatavošanas vadlīnijas



Cepiet uzmanīgi, jo eļļa un tauki ļoti ātri uzkarst, it īpaši izmantojot Power Boost režīmu. Īpaši augstā temperatūrā eļļa un tauki spontāni aizdegas, un tas izraisa nopietnu ugunsbīstamību.

Padomi ēdiena gatavošanai

- Kad ēdiens sasniedz vārīšanās temperatūru, samaziniet jaudas iestatījumu.
- Vāka izmantošana saīšina gatavošanas laiku un ietaupa enerģiju, saglabājot siltumu.
- Samaziniet šķidruma vai tauku daudzumu, lai saīsinātu gatavošanas laiku.
- Sāciet gatavot ar augstu iestatījumu un samaziniet iestatījumu, kad ēdiens ir uzsilis.

Rīsu gatavošana, sutināšana

- Sutināšana notiek zem vārīšanās temperatūras — apmēram 85 °C temperatūrā, kad burbuļi ik pa laikam paceļas līdz gatavojamā šķidruma virsmai. Tā ir gardu zupu un maigu sautējumu atslēga, jo garšas attīstās, nepārvārot ēdienu. Arī mērces uz olu bāzes un ar miltiem sabiezinātas mērces jāgatavo zem vārīšanās temperatūras.
- Dažiem uzdevumiem, tostarp rīsu gatavošanai ar absorbcijas metodi, var būt nepieciešams iestatījums, kas ir augstāks par zemāko, lai nodrošinātu, ka ēdiens tiek pareizi pagatavots ieteicamajā laikā.

Steika apcepšana

Lai pagatavotu sulīgus, garšīgus steikus:

1. Pirms gatavošanas nostādiniet gaļu istabas temperatūrā apmēram 20 minūtes.
2. Uzsildiet smagu cepešpannu.

3. Ieberzējiet eļļu abās steika pusēs. Ielejiet nelielu daudzumu eļļas karstā pannā un pēc tam nolieciet gaļu uz karstās pannas.
4. Pagrieziet steiku tikai vienreiz gatavošanas laikā. Precīzais gatavošanas laiks ir atkarīgs no steika biezuma un tā, cik izceptu to vēlaties. Laiks var atšķirties — no 2 līdz 8 minūtēm katrai pusei. Piespiediet steiku, lai novērtētu, cik tas gatavs — jo stingrāks tas šķiet, jo "labāk pagatavots".
5. Atstājiet steiku uz dažām minūtēm uz silta šķīvja, lai tas pirms pasniegšanas atslābinātos un kļūtu maigs.

Cepšanai maisot

1. Izvēlieties ar keramiku saderīgu vokpannu vai lielu cepešpannu.
2. Sagatavojiet visas sastāvdaļas un aprikojumu. Cepšanai maisot jābūt ātrai. Ja gatavojat lielu daudzumu, gatavojiet ēdienu vairākās mazākās partijās.
3. Nelielu daudzumu uzkausējiet pannu un ielejiet tajā divas ēdamkarotes eļļas.
4. Vispirms pagatavojiet gaļu, nolieciet to malā un uzturiet siltu.
5. Apcepjiet dārzeņus maisot. Kad tie ir karsti, bet joprojām kraukšķīgi, pagrieziet gatavošanas zonu uz zemāku iestatījumu, atkal ievietojiet pannā gaļu un pievienojiet mērci.
6. Viegli samaisiet sastāvdaļas, lai nodrošinātu, ka tās ir uzsildītas.
7. Pasniedziet nekavējoties.

Siltuma iestatījumi

Siltuma iestatījums	Piemērotība
1–2	• saudzīga sildīšana nelielam ēdiena daudzumam • šokolādes un sviesta kausēšana, pārtika, kas ātri sadeg • maiga sutināšana • lēna sildīšana
3–4	• atkārtota uzsildīšana • ātra sutināšana • rīsu gatavošana
5–6	• pankūkas
7–8	• sautēšana • makaronu gatavošana
9	• cepšana maisot • apcepšana • zupas uzvārīšana • ūdens vārīšana

Kopšana un tīrīšana

Ko?	Kā?	Svarīgi!
Ikdienas netīrumi uz stikla (pirkstu nospiedumi, zīmes, traipi, ko atstājis ēdiens, vai uz stikla izlijušas vielas, kas nav cukurs)	1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Uzklājiet plīts virsmas tīrīšanas līdzekli, kamēr stikls vēl ir silts (bet ne karsts!) 3. Noskalojiet un noslaukiet ar tīru drānu vai papīra dvieli. 4. Atkal ieslēdziet plīts virsmu.	• Ja strāvas padeve plīts virsmai ir izslēgta, nav norādes par "karstu virsmu", bet gatavošanas zona joprojām var būt karsta! Rīkojieties īpaši piesardzīgi. • Spēcīgai tīrīšanai izmantojami skrāpji, daži neilona skrāpji un raupji/abrazīvi tīrīšanas līdzekļi var saskrāpēt stiklu. Vienmēr izlasiet etiķeti, lai pārbaudītu tīrīšanas līdzekļa vai skrāpja piemērotību. • Nekad neatstājiet tīrīšanas pārpalikumus uz plīts virsmas, lai tie neiekrāsotu stiklu.
Uz stikla ir pārplūdes, izkusušas vielas un karsta cukura šļakatas	Nekavējoties noņemiet tās ar zivju nazi, paletes nazi vai skuvekļa asmens skrāpi, kas ir piemērots keramikas stikla plīts virsmām, bet uzmanieties no karstām gatavošanas zonas virsmām: 1. izslēdziet plīts virsmu pie sienas. 2. Turiet asmeni vai piederumu 30° leņķī un nokasiet netīrumus vai šļakstus uz vēsu plīts virsmas vietu. 3. Netīrumus un šļakatas noņemiet ar trauku drānu vai papīra dvieli. 4. Veiciet iepriekš aprakstītās sadaļas "Ikdienas netīrumi uz stikla" 2.-4. darbību.	• Pēc iespējas ātrāk notīriet kausējumu un cukurotas pārtikas vai pārvārījušos vielu radītos traipus. Ja tie paliek uz stikla un atdziest, tad var būt grūti noņemt vai pat neatgriezeniski sabojāt stikla virsmu. • Sagriešanās risks: kad drošības pārsegs ir ievilkts, skrāpja asmens ir ļoti ass. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabājiet droša un bērniem nepieejamā vietā.
Šļakatas uz skāriena vadībām	1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Iemērciet šļakstus 3. Noslaukiet skārienvadības zonu ar tīru, mitru sūkli vai drānu. 4. Noslaukiet zonu pilnīgi sausu ar papīra dvieli. 5. Atkal ieslēdziet plīts virsmu.	• Plīts virsma var atskaņot signālu un izslēgties, un skārienvadības var nedarboties, kamēr uz tām ir šķidrums. Pirms plīts virsmas ieslēgšanas noteikti noslaukiet skāriena vadības zonu.

Ieteikumi un padomi

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
Nevar ieslēgt plīts virsmu.	Nav strāvas padeves.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir savienota ar energoapgādi un ieslēgta. Pārbaudiet, vai jūsu mājoklī vai teritorijā nav elektroapgādes traucējumu. Ja viss ir pārbaudīts un problēma joprojām pastāv, izsauciet kvalificētu tehniķi.
Skārienvadības nereaģē.	Vadības ierīces ir bloķētas.	Atbloķējiet vadības. Norādījumus skatiet sadaļā "Plīts virsmas izmantošana".
Skārienvadības ierīces ir grūti darbināt.	Virs vadībām var būt maza ūdens kārtiņa vai, pieskaroties vadībām, iespējams, izmantojat pirksta galu.	Pārbaudiet, vai skāriena vadības zona ir sausa, un, pieskaroties vadībām, izmantojiet pirksta spilventiņu.
Stikls tiek saskrāpēts.	Ēdiena gatavošanas trauki ar raupjām malām. Izmantots nepiemērots, abrazīvs skrāpis vai tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar līdzenu un gludu pamatni. Skatiet sadaļu "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle". Skatiet sadaļu "Āpkope un tīrīšana".
Dažas pannas sprakšķ vai klikšķ.	To var izraisīt gatavošanas trauku konstrukcija (dažādu metālu slāņi atšķirīgi vibrē).	Tā ir normāla parādība ēdiena gatavošanas traukiem un neliecina par kļūmi.
Indukcijas plīts virsma rada zemu dūcošu troksni, ja to izmanto augstā temperatūrā.	To izraisa indukcijas gatavošanas tehnoloģija.	Tas ir normāli, bet, samazinot siltuma iestatījumu, troksnim vajadzētu samazināties vai pilnībā izzust.
Ventilatora troksnis, kas nāk no indukcijas plīts virsmas.	Indukcijas plīts virsmā ir iebūvēts dzesēšanas ventilators, lai novērstu elektronikas pārkaršanu. Tas var turpināt darboties pat pēc indukcijas plīts izslēgšanas.	Tas ir normāli, un nekas nav jādara. Ventilatora darbības laikā neatslēdziet strāvas padevi indukcijas plīts virsmai no sienas.
Pannas nesakarst un neparādās displejā.	Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā nav piemērota indukcijas gatavošanai.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas. Skatiet sadaļu "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle".

	Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā ir pārāk maza gatavošanas zonai vai nav pareizi uz tās centrēta.	Centrējiet pannu un pārbaudiet tās pamatnes atbilstību gatavošanas zonas izmēriem.
Indukcijas plīts virsma vai gatavošanas zona ir negaidīti izslēgusies, atskan signāls, un tiek parādīts kļūdas kods (parasti pārmaiņus ar vienu vai diviem cipariem gatavošanas taimera displejā).	Tehniska kļūme.	Lūdzu, pierakstiet kļūdas burtus un ciparus, atslēdziet indukcijas plīts virsmu no sienas un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.

Kļūmju displejs un pārbaude

Ja rodas novirze no normas, indukcijas plīts automātiski pāriet aizsardzības stāvoklī un parāda atbilstīgos aizsardzības kodus:

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
E3/E7	Temperatūras sensora kļūme	Lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
E5	Aizsardzība pret keramiskā stikla pārkaršanu	Lūdzu, atkārtoti pievienojiet barošanas avotu un pēc 30 minūtēm ieslēdziet plīts virsmu.
E4/E6	IGBT atteices temperatūras sensors	Lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
E1/E2	Neparasts padeves spriegums	Lūdzu, pārbaudiet, vai strāvas padeve ir normāla. Ieslēdziet, kad strāvas padeve ir normāla.
Er	PCBA kļūme	Lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
Et	Pārplūdes aizsardzība	Noslaukiet šķidrumu no virsmas un atkal ieslēdziet

Iepriekš minētie ir vispārēju kļūmju novērtējumi un pārbaudes.

Lai izvairītos no jebkādiem indukcijas plīts virsmas apdraudējumiem un bojājumiem, lūdzu, neizjauciet ierīci pašrocīgi.

Tehniskās specifikācijas

Indukcijas plīts virsma	CI642CA
Gatavošanas zonas	4 zonas
Padeves spriegums	220–240 V~
Instalētā elektroenerģija	7200 W
Produkta izmērs G×P×A (mm)	590X520X63

Svars un izmēri ir aptuveni. Tā kā mēs pastāvīgi cenšamies uzlabot savus produktus, varam mainīt specifikācijas un konstrukciju bez iepriekšēja brīdinājuma.

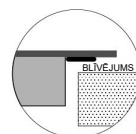
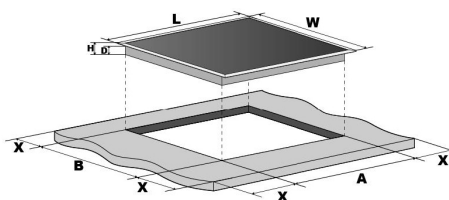
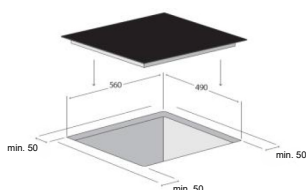
Uzstādīšana

Uzstādīšanas aprikojuma izvēle

Izgrieziet darba virsmu atbilstoši attēlā norādītajiem izmēriem.

Uzstādīšanas un lietošanas nolūkā ap atveri jānodrošina vismaz 50 mm atstarpe.

Pārbaudiet, vai darba virsmas biezums ir vismaz 30 mm. Lūdzu, izvēlieties karstumturīgu darba virsmas materiālu, lai izvairītos no lielākām deformācijām, ko izraisa siltuma starojums no plīts. Kā parādīts tālāk:

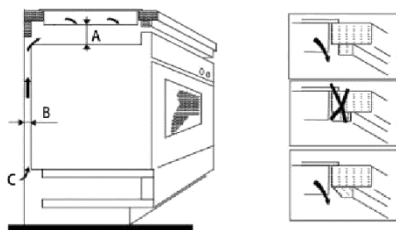


Modelis	G (mm)	P (mm)	A (mm)	Dz (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	50 mini

Jebkurā gadījumā pārbaudiet, vai plīts virsmai ir laba ventilācija un gaisa ieplūde un izplūde nav bloķēta. Pārliecinieties, vai plīts ir labā darba stāvoklī. Kā parādīts tālāk



Piezīme. nepieciešamais drošības atstatums starp plīti un skapi virs tās ir vismaz 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Gaisa ieplūde

Pirms plīts virsmas uzstādīšanas pārbaudiet, vai:

- darba virsma ir kvadrātveida un nolīmeņota un nevienas konstrukcijas elements netraucē telpas prasību ievērošanai;
- darba virsma ir izgatavota no karstumizturīga materiāla;
- ja plīts virsma ir uzstādīta virs cepeškrāsns, cepeškrāsnij ir iebūvēts dzesēšanas ventilators;
- uzstādījums atbilst visām atstatumu prasībām un piemērojamajiem standartiem un regulējumiem;
- piemērots izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektrotīkla, ir iebūvēts pastāvīgajā vadojumā, uzstādīts un novietots tā, lai tas atbilstu vietējiem elektroinstalācijas noteikumiem un regulējumiem.
- Izolācijas slēdzim ir jābūt ar apstiprinātu tipu un jānodrošina 3 mm gaisa sprauga kontaktu atdalīšanai visos polos (vai visos aktīvajos [fāzes] vadītājos, ja vietējie elektroinstalācijas noteikumi pieļauj šādas prasību izmaiņas);
- izolācijas slēdzis ir viegli pieejams klientam, kad plīts virsma ir uzstādīta;
- ja rodas šaubas par uzstādījumu, konsultējieties ar vietējām būvvaldēm un izskatiet nolikumus;
- sienas virsmām ap plīts virsmu jūs izmantojat karstumizturīgus un viegli tīrāmus apdares materiālus (piemēram, keramikas flīzes) sienas virsmām ap plīts virsmu.

Pēc plīts virsmas uzstādīšanas pārbaudiet, vai:

- barošanas kabelis nav pieejams no skapja durvīm vai atvilktnēm;
- gaisa plūsma no skapja ārpuses uz plīts pamatni ir pietiekama;
- tad, ja plīts virsma ir uzstādīta virs atvilktnes vai skapja telpas, zem plīts pamatnes ir uzstādīta termiskās aizsardzības barjera;
- izolācijas slēdzis ir viegli pieejams klientam.

Pirms stiprinājuma kronšteinu novietošanas

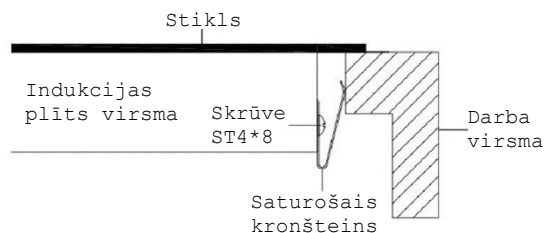
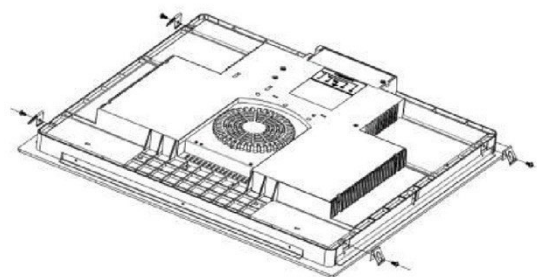
Ierīce ir jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepiemērojiet spēku vadībām, kas izvirzītas uz āru no plīts virsmas.

Stiprinājuma kronšteinu novietošana

Ierīce ir jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepiemērojiet spēku vadībām, kas izvirzītas uz āru no plīts virsmas.

Pēc uzstādīšanas nostipriniet plīts virsmu uz darba virsmas, pieskrūvējot četrus kronšteinus plīts pamatnei (skatiet attēlu).

Pielāgojiet kronšteina pozīciju, lai tā atbilstu dažādiem darba virsmas biezumiem.



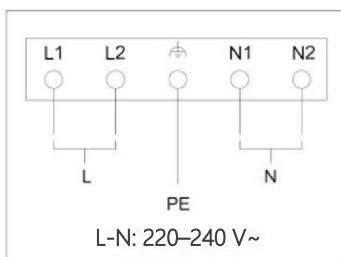
Piesardzības pasākumi

1. Plīts virsma ir jāuzstāda kvalificētam personālam vai tehniķiem. Jūsu rīcībā ir mūsu profesionāļi. Lūdzu, nekad neveiciet darbību pašrocīgi.
2. Plīts virsmu nedrīkst uzstādīt uz dzesēšanas iekārtām, trauku mazgājamām mašīnām un rotējošiem žāvētājiem.
3. Plīts virsmu uzstāda tā, lai varētu nodrošināt labāku siltuma starojumu, uzlabojot tās uzticamību.
4. Sienai un inducētajai sildīšanas zonai virs darba virsmas ir jāiztur karstums.
5. Lai izvairītos no bojājumiem, "sendviča" slānim un līmei jābūt karstumizturīgai.
6. Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
7. Šo keramiku var savienot tikai ar barošanas avotu, kura sistēmas pilnā pretestība nepārsniedz 0,427 omus. Ja nepieciešams, sazinieties ar savu piegādes iestādi, lai iegūtu informāciju par sistēmas pilno pretestību.

Plīts virsmas savienošana ar elektrotīklu

Strāvas padeve jāpievieno atbilstoši attiecīgajam standartam vai vienpola slēgiekārtai. Savienošanas metode ir parādīta zemāk.

A. Piemērota 5G1.5 strāvas vadam.



1. Ja kabelis ir bojāts vai to nepieciešams nomainīt, lai izvairītos no negadījumiem, tas jā dara klientu apkalpošanas tehniķim, izmantojot atbilstošus instrumentus.
2. Ja ierīce tiek pievienota tieši elektrotīklam, jāuzstāda universālais jaudas slēdzis ar vismaz 3 mm atstarpi starp kontaktiem.
3. Uzstādītājam jāpārbauda, vai ir izveidots pareizs elektrības savienojums atbilstoši drošības noteikumiem.
4. Kabelis nedrīkst būt saliekts vai saspiests.
5. Kabelis ir regulāri jāpārbauda un jānomaina tikai atbilstoši kvalificētai personai.



UTILIZĀCIJA:
neizmetiet šo produktu
kā nešķirotus sadzīves
atkritumus. Šādi
atkritumi ir jāsavāc
atsevišķi īpašai
apstrādei.

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Nodrošinot šīs ierīces pienācīgu utilizēšanu, jūs palīdzat novērst jebkādu iespējamo kaitējumu videi un cilvēku veselībai, kas var rasties, ja tā tiktu utilizēta nepareizi.

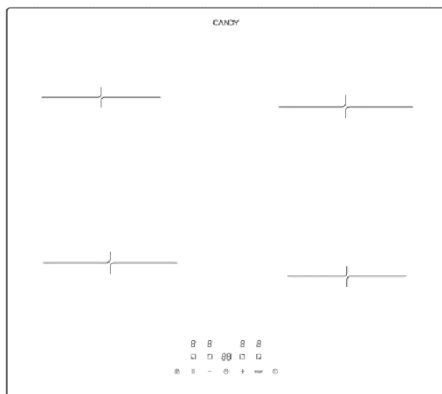
Simbols uz produkta norāda, ka to nedrīkst uzskatīt par parastiem sadzīves atkritumiem. Tas ir jānogādā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei.

Šī ierīce ir jāutilizē speciālistiem. Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī produkta apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar pašvaldību, sadzīves atkritumu utilizācijas dienestu vai veikalu, kurā to iegādājāties.

Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību, sadzīves atkritumu utilizācijas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

CANDY

MODEL: CI642CA



Hvala vam na kupnji indukcijske ploče za kuhanje trgovačke marke CANDY.
Pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama prije uporabe ploče za kuhanje i čuvajte
ga na sigurnom mjestu da biste se njime mogli služiti i u budućnosti.

Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU. Cjelovit tekst Izjave EU o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi: www.candygroup.com

UPOZORENJA U VEZI SIGURNOSTI

Detaljno pročitajte ovaj korisnički priručnik prije prvog pokušaja upotrebe ovog uređaja. Ovaj priručnik sadrži važne informacije o sigurnoj ugradnji, upotrebi i održavanju uređaja. Sačuvajte ove upute za buduće potrebe i proslijedite ih budućem korisniku.

Ugradnja

Opasnost od električnog udara

- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obavezan.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

Opasnost od nastanka porezotina

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

Važne sigurnosne upute

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

Rad i održavanje

Opasnost od električnog udara

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

Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.

Opasnost od vruće površine

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

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

Opasnost od nastanka porezotina

- Izlaže se iznimno oštra oštrica strugača ploče za kuhanje kada se uvuče sigurnosni poklopac. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

Važne sigurnosne upute

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

- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte ili ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte posude s nazubljenim rubovima i ne vucite posude po staklenoj površini jer time možete ogrepsti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje ploče za kuhanje jer njima možete oštetiti keramičko staklo.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je samo za uporabu u kućanstvu! Komercijalna uporaba bilo koje vrste nije obuhvaćena jamstvom proizvođača!
- UPOZORENJE: Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Obratite pozornost i ne dirajte grijače. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom. NIKADA nemojte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatro-otpornim pokrivačem.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- Upozorenje: Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka električnog udara ako se radi o staklokeramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom.
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.

- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.
- Funkcija upravljanja napajanjem prebacit će ploču u isključeno stanje za 1 minutu, a potrošnja energije iznositi će 0,3 W.

Čestitamo na kupnji nove ploče za kuhanje.

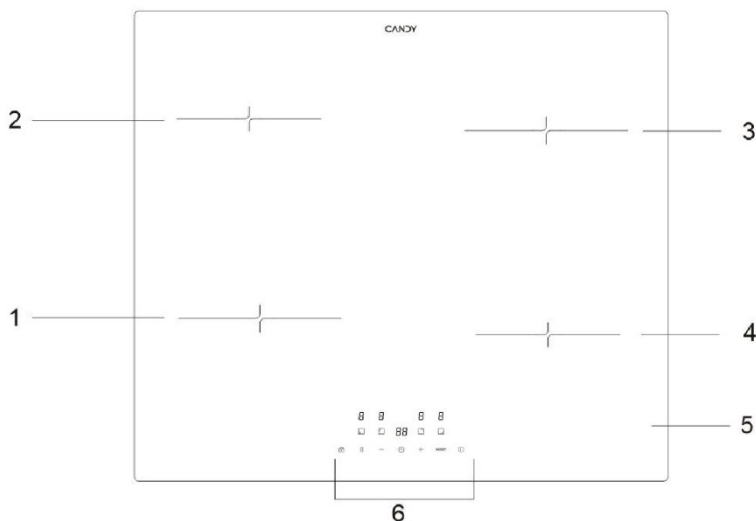
Preporučujemo vam da pažljivo pročitate ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj.

Za ugradnju, pročitate odjeljak o ugradnji.

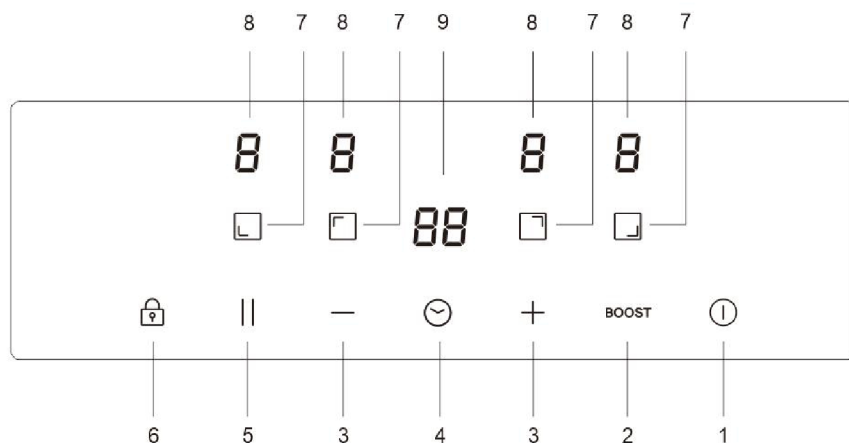
Pažljivo pročitate sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste se njim mogli služiti i u budućnosti.

VODIČ ZA UPOTREBU UREĐAJA

Model: CI642CA



1. Zona 1800/2200 W
2. Zona 1200/1500 W
3. Zona 1800/2200 W
4. Zona 1200/1500 W
5. Keramičko staklo
6. Upravljačka ploča



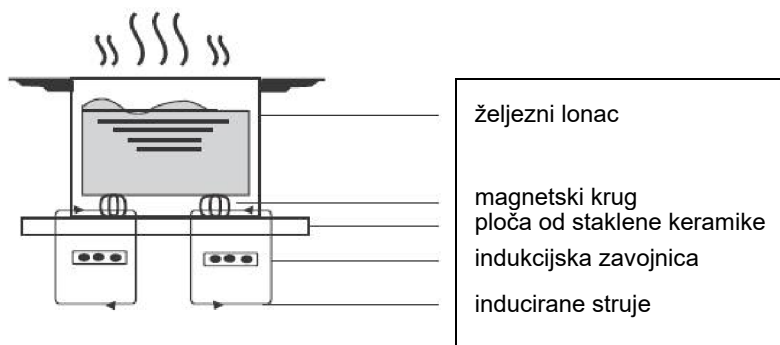
1. Tipka za uključivanje/isključivanje
2. Povećanje snage
3. Podešavanje snage i vremenskog programatora
4. Podešavanje vremenskog programatora
5. Stanka
6. Tipka sigurnosne blokade za djecu
7. Odabir zone za kuhanje
8. LED indikator snage grijanja
9. LED indikator vremenskog programatora

Podaci o proizvodu

Indukcijska ploča za kuhanje svrstavamo u moderne uređaje za kuhanje iz palete tradicionalnih ploča za kuhanje zbog prednosti kao što su jednostavno čišćenje, visoka učinkovitost, ekološki prihvatljive i sigurnosne značajke.

Riječ o indukcijskom kuhanju (samo za indukcijsku ploču za kuhanje)

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

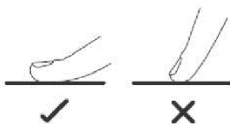


Prije uporabe nove ploče za kuhanje

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

Uporaba upravljačkih elemenata na dodir

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



Odabir odgovarajućeg posuđa za kuhanje (za indukcijsku ploču za kuhanje)



- Za indukcijsko kuhanje prikladno je samo feromagnetsko posuđe za kuhanje. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privuče, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Slijedite postupak u odjeljku „Početak kuhanja”.
 3. Ako  ne trepće na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.
- Posuđe za kuhanje koje se izrađuje od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.

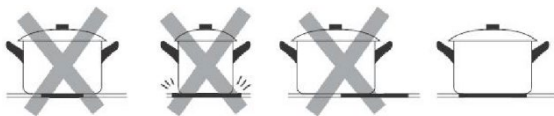


Veličina ploče (mm)	Minimalna ploča za kuhanje (promjer/mm)
160	120
180	140

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



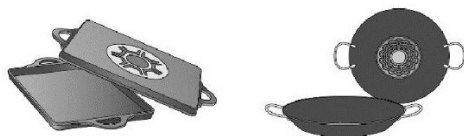
Pazite da dno posude bude glatko, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Obavezno postavite posudu u zonu za kuhanje.



Podižite posude s ploče za kuhanje – ne kližite njima jer tako možete ogrepsti staklo.

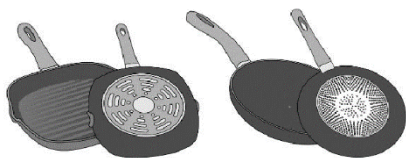


Ako je dno posuđa za kuhanje samo djelomično feromagnetsko, zagrijat će se samo to područje. To može značiti da toplina neće biti ravnomjerno raspoređena. Područje koje nema feromagnetska svojstva možda se neće zagrijati do dovoljne temperature za kuhanje.



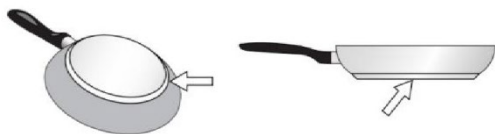
IZBJEĞAVAJTE

Feromagnetsko područje također će se smanjiti ako materijal od kojeg je izrađeno dno posuđa za kuhanje sadrži, primjerice, aluminij. To može značiti da se posude neće dovoljno zagrijati ili čak da neće biti prepoznato.



IZBJEĞAVAJTE

Materijali od kojih je izrađeno dno posuđa za kuhanje mogu utjecati na rezultat kuhanja. Korištenje posuda i tava izrađenih od materijala koji ravnomjerno raspodjeljuju toplinu kroz njih, kao što su posude od nehrđajućeg čelika s troslojnim dnom, štedi vrijeme i energiju. Koristite posude za kuhanje s ravnim dnom; ako je dno posuđa neravno, to može narušiti dovod topline.



Upotreba ploče za kuhanje

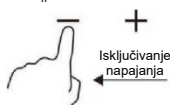
Početak kuhanja

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

1. Dodirnite tipku glavne sklopke ①. Svi indikatori prikazuju „-“.
2. Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati.
 - Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.
3. Dodirnete li tipku za odabir plamenika, treptat će indikator pored tipke .
4. Odaberite postavku topline dodirivanjem upravljačkog elementa „-“ ili „+“.
 - Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, automatski se isključuje ploča za kuhanje. Morate početi ponovno od 1. koraka.
 - Možete promijeniti postavku topline pri bilo kojoj vrsti kuhanja.

Nakon završetka kuhanja

1. Odabir tipke plamenika koji želite isključiti. 
2. Isključite zonu za kuhanje dodirom na „-“ ili „+“ dok se razina snage ne smanji na „0“. Provjerite prikazuje li se na zaslonu „0“.



3. Isključite cijelu ploču za kuhanje dodirivanjem sklopke ①. 
4. Pazite na vruće površine

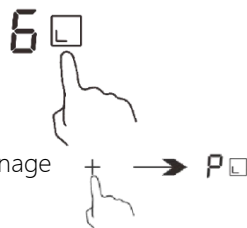
H

„H“ će pokazati koja je zona za kuhanje prevruća. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još posuda, upotrijebite ploču koja je još vruća.

Korištenje funkcije povećanja snage (ako je dostupna)

Aktivirana funkcija povećanja snage

1. Odaberite zonu s funkcijom povećanja snage (s riječi „Booster“).
2. Dodirnite tipku B funkcije POJAČANJE SNAGE i indikator razine snage prikazat će „B“.



Otkazivanje funkcije za povećanje snage

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

Funkcija sigurnosne blokade za djecu

- Možete blokirati tipke radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).
- Kada se blokiraju tipke, sve se tipke onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

Zaključavanje tipki

Dodirnite upravljački element  za zaključavanje tipki. Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „Lo“. 

Otključavanje upravljačkih tipki

1. Pazite da ploča za kuhanje bude uključena.
2. Dodirnite i neko vrijeme za držite upravljački element za zaključavanje tipki .
3. Sada možete početi koristiti svoju novu ploču za kuhanje.



Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, svi se upravljački elementi onemogućuju osim tipke glavne sklopke, u slučaju nužde možete isključiti ploču za kuhanje glavnom sklopkom, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

Upozorenje o ostatku topline

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

Automatsko isključivanje

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

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

Uporaba vremenskog programatora

Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona za kuhanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna ili više zona za kuhanje nakon što istekne zadano vrijeme.
- Možete postaviti vremenski programator na do 99 minuta.

Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

Ako niste odabrali nijednu zonu za kuhanje

1. Pazite da ploča za kuhanje bude uključena.

Napomena: možete podesiti minutni podsjetnik prije ili nakon završetka podešavanja zone za kuhanje.

2. Dodirnite upravljački element vremenskog programatora , treptat će „30”.
3. Postavite vrijeme dodirivanjem tipke „-” ili „+” i reguliranjem vremenskog programatora.
4. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojanje. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.
5. Zvučni signal će se oglašavati 20 sekundi, a pokazivač vremenskog programatora prikazivat će „- -” kada vrijeme za podešavanje završi.



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

Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne ili više zona za kuhanje

Ako je vremenski programator podešen na jednu zonu:

1. Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite podesiti vremenski programator.
2. Dodirnite upravljački element vremenskog programatora, na zaslonu vremenskog programatora prikazat će se „30”.
3. Postavite vrijeme dodirivanjem tipke „-” ili „+” ili reguliranjem vremenskog programatora.
4. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojanje. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.

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



5. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća se zona za kuhanje automatski isključuje.



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

Ako je vremenski programator podešen na više zona:

1. Ako istovremeno postavljate vrijeme za više zona za kuhanje, uključuju se decimalne točke pripadajućih zona za kuhanje. Prikaz minuta prikazuje minutnu vrijednost vremenskog programatora. Točka odgovarajuće zone trepće.
2. Kad istekne vrijeme odbrojavanja vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona isključiti. Zatim će se prikazati nova minutna vrijednost vremenskog programatora i treptat će točka odgovarajuće zone.
3. Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja i odgovarajući vremenski programator prikazat će se na indikatoru vremenskog programatora.

Poništavanje vremenskog programatora

1. Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite otkazati vremenski programator.
2. Kada dodirnete upravljanje vremenskim programatorom, LED indikator će treptati
3. Dodirnite upravljački element „-“ za postavljanje vremenskog programatora na „00“ – vremenski programator će se otkazati.

Upotreba funkcije stanke

1. Odaberite funkciju stanke **II** - sve zone za kuhanje prestat će raditi. Svi indikatori zone prikazivat će „||“.



2. Ako još jednom dodirnete funkciju stanke **II**, sve zone za kuhanje vratit će se na izvornu postavku.
- Funkcija je dostupna ako jedna ili više zona za kuhanje rade.
 - Ako ne isključite način rada za zaustavljanje u roku od 30 minuta, indukcijska ploča će se automatski isključiti.

Konfiguracija načina rada ECO

Ova se ploča za kuhanje može spojiti na napajanje od 13, 20, 25, 32 A i konfigurirati za rad na bilo kojoj od tih postavki snage.

Ploča za kuhanje unaprijed je podešena za spajanje na napajanje 32 A; ako istodobno odaberete četiri zone, ploča za kuhanje ograničit će maksimalnu potrošnju energije tako da nije moguće prekoračiti napajanje od 7,2 kW. Slično tome, ako je ploča spojena i konfigurirana na način napajanja 13/20/25 A, ploča će ograničiti maksimalnu snagu na 2,9/4,5/5,5 kW.

Međutim, ako je ploča za kuhanje spojena i konfigurirana na napajanje 32 A, sve četiri zone mogu se koristiti na maksimalnoj postavci s povećanjem snage u isto vrijeme.

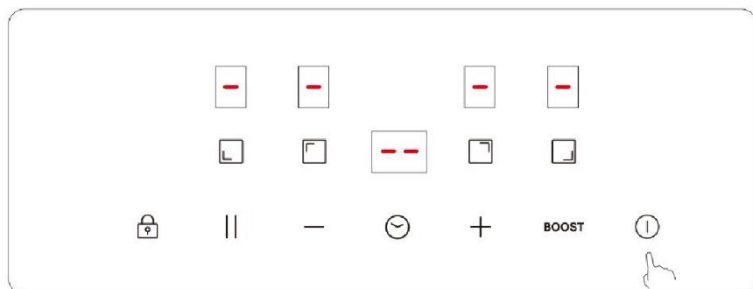
Promjena postavke konfiguracije način rada ECO

1. Isključite napajanje ploče za kuhanje.
2. Ostavite napajanje isključeno 1 minutu.
3. Ponovno uključite napajanje.
4. Slijedite upute u odjeljku „Konfiguriranje ploče za kuhanje u način rada ECO od koraka „1“ nadalje.

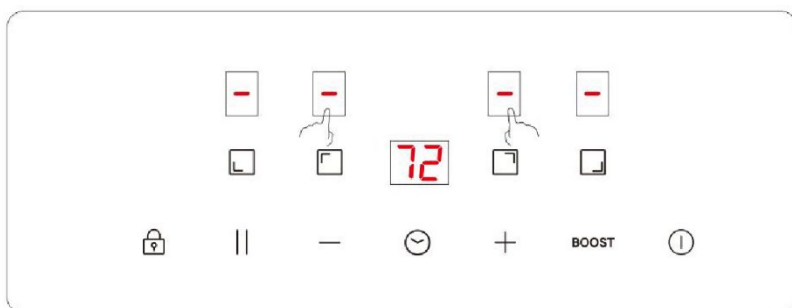
NAPOMENA: Konfiguracija načina rada ECO može se izvršiti samo jednom ako napajanje ploče za kuhanje nije prekinuto, a način rada ECO treba podesiti u roku od jedne minute nakon uključivanja napajanja

Konfiguriranje ploče za kuhanje u način rada ECO

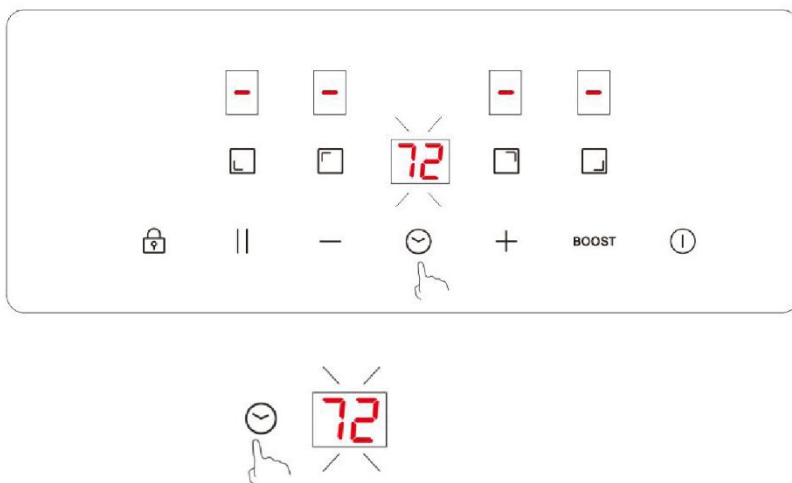
1. Dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje da biste uključili napajanje. Zvučni signal oglasit će se jednom, svi indikator na zaslonu prikazivat će „-“ i „-“.



2. Istodobno dodirnite i 3 sekunde zadržite tipku stražnje lijeve zone i tipku stražnje desne zone. Zvučni signal označava da indukcijska ploča ulazi u odabir načina rada ECO. (Pokazivač prikazuje unaprijed podešenu snagu 7,2 kW)

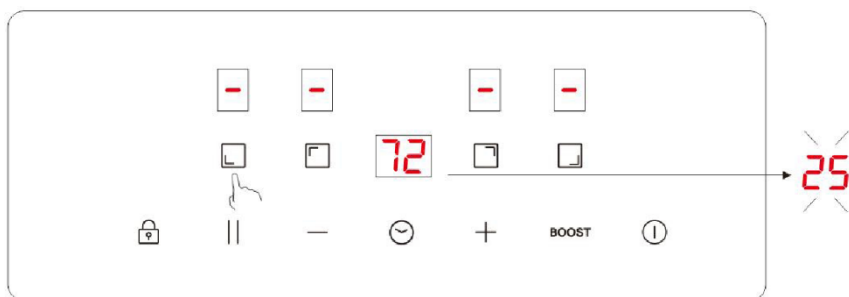


3. Dodirnite tipku vremenskog programatora, nakon čega će treptati zaslon vremenskog programatora. Sada možete odabrati postavku snage.



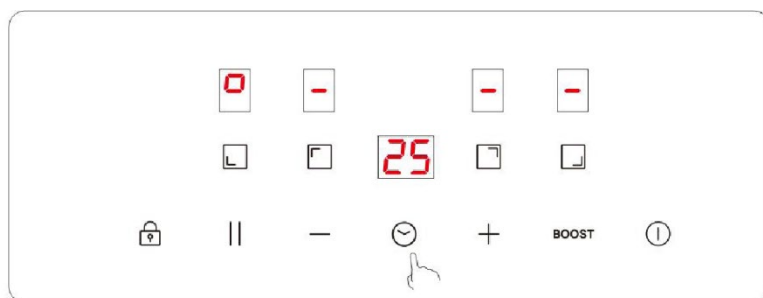
4. Za promjenu postavke ukupne snage pritisnite prednju lijevu tipku da biste odabrali novu postavku ukupne snage. Ponovno pritisnite tipku prednje lijeve zone za prolaz kroz opcije. Na pokazivaču vremenskog programatora prikazat će se četiri opcije: 25,

35, 45 i 72. Primjerice, kad se na pokazivaču vremenskog programatora prikaže broj „25“, to znači da je ukupna snaga podešena na 2500 W. Pritiskujte tipku prednje lijeve zone dok ne pronađete željenu postavku snage.

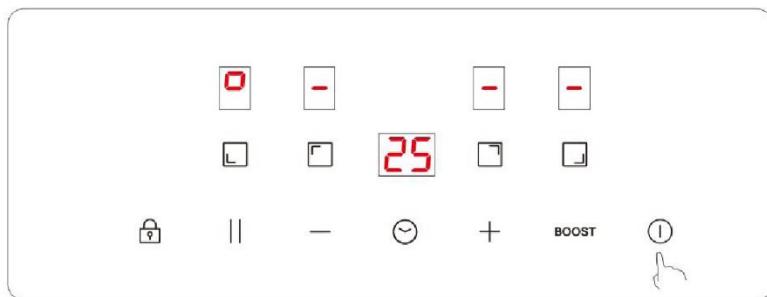


* Prema zadanim postavkama, snaga je tvornički podešena na 7,2 kW.

5. Ponovno dodirnite tipku vremenskog programatora – zaslon vremenskog programatora prestat će treptati i prethodno odabrana tipka zone prikazat će „0“, što znači da je postavka potvrđena.



6. Isključite dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje. Zatim uključite i ploča će biti konfigurirana za upotrebu u načinu rada ECO koji ste podesili.



7. Uključite dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje – sada možete koristiti novu postavku snage.

Smjernice za pripremanje hrane



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

Savjeti za pripremanje hrane

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

Pirjanje, pripremanje riže

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

Pečenje odreska do poprimanja smeđe boje

Za pripremanje sočnih i ukusnih odrezaka:

1. Držite meso na sobnoj temperaturi otprilike 20 minuta prije pripremanja.

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

Za prženje uz miješanje

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

Postavke topline

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

Njega i čišćenje

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

Savjeti i trikovi

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
Ploča za kuhanje ne može se uključiti.	Nema napajanja.	Provjerite je li ploča za kuhanje spojena na napajanje i je li uključena. Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako ste provjerili sve i problem je dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara.
Nema reakcije dodirnih tipki.	Tipke su zaključane.	Otključajte tipke. Upute potražite u odjeljku „Upotreba ploče za kuhanje“.
Teško je rukovati tipkama na dodir.	Možda postoji tanki sloj vode na tipkama ili možda upotrebljavate vrh prsta pri dodirivanju tipki.	Pobrinite se da je područje tipki suho i da upotrebljavate jagodicu prsta pri dodirivanju tipki.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje“. Pogledajte „Njega i čišćenje“.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	Razlog tomu može biti konstrukcija vašeg posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.

Tave se ne zagrijavaju i prikazuju se na pokazivaču.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer je premala za zonu za kuhanje ili nije ispravno centrirana na njoj.	Upotrebljavajte posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”. Centrirajte tavu i pobrinite se da je njezino dno usklađeno s veličinom zone za kuhanje.
Indukcijska ploča za kuhanje ili zona za kuhanje neočekivano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kôd pogreške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojeke greške, isključite napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.

Prikaz kvara i provjera

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

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
E3/E7	Kvar senzora temperature	Obratite se dobavljaču.
E5	Zaštita keramičkog stakla od pregrijavanja	Ponovno spojite napajanje i uključite ploču za kuhanje nakon 30 minuta.
E4/E6	Kvar senzora temperature IGBT-a	Obratite se dobavljaču.
E1/E2	Nepravilan napon napajanja	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
Er	Kvar tiskane pločice	Obratite se dobavljaču.
Et	Zaštita od prelijevanja	Osušite vodu na površini i ponovno pokrenite

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.

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

Tehničke specifikacije

Indukcijska ploča za kuhanje	CI642CA
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220 – 240 V~
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda D × Š × V (mm)	590 X 520 X 63

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

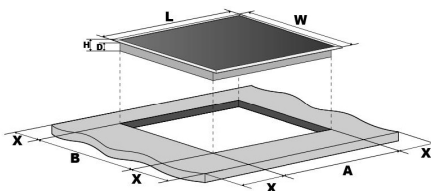
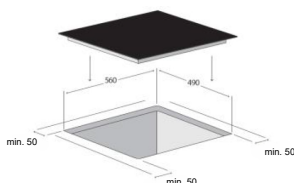
Ugradnja

Odabir opreme za ugradnju

Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama koje se prikazuju na crtežu.

U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora.

Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite vodootporni materijal radne površine da biste izbjegli veća izobličenja prouzrokovana toplinskim zračenjem vruće ploče. U skladu s prikazanim u nastavku:

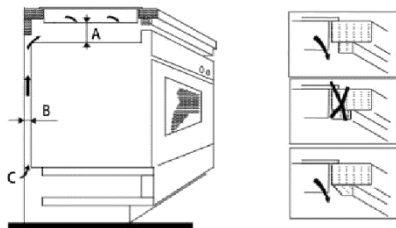


Model	L (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	50 mini

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



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Ulaz zraka

Prije postavljanja ploče za kuhanje, pobrinite se da

- je radna površina kvadratna i poravnata te da nema strukturalnih dijelova kojima se ograničavaju zahtjevi prostora
- se radna površina izrađuje od materijala otpornog na toplinu
- pećnica sadrži ugrađeni ventilator za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice
- je ugradnja u skladu sa svim zahtjevima za razmake i primjenjivim normama i propisima
- se prikladna izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja elektroenergetske mreže ugrađuje u trajno ožičenje te da se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje.
- Izolacijska sklopka mora biti odobrene vrste i njom se mora omogućavati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim pravilima za ožičenje omogućuje ova varijacija zahtjeva)
- izolacijska je sklopka lako dostupna kupcu kada se ugradi ploča za kuhanje
- ako imate sumnji vezano uz postavljanje, možete se obratiti lokalnim građevinskim tijelima i pogledati lokalne zakone
- upotrebljavajte završne slojeve koji su otporni na toplinu i jednostavni za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za površine zida kojima se okružuje ploča za kuhanje.

Nakon ugradnje ploče za kuhanje, pobrinite se da

- kabel za napajanje nije dostupan putem vrata kuhinjskog ormara ili ladica
- postoji odgovarajući protok zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje
- se postavi zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice ili prostora kuhinjskog ormara
- je izolacijska sklopka lako dostupna kupcu

Prije lociranja nosača za pričvršćenje

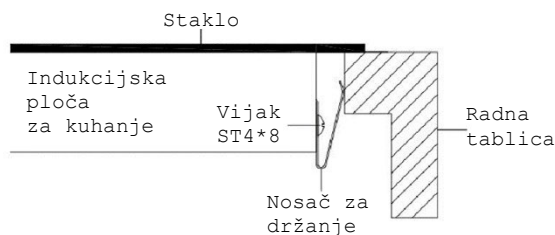
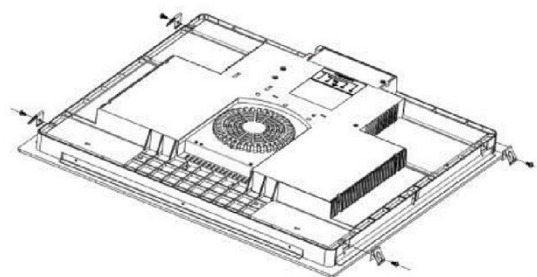
Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene tipke na ploči za kuhanje.

lociranje nosača za učvršćenje

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

Pričvrstite ploču za kuhanje za radnu površinu tako da zavijete četiri nosača za dno ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.

Namjestite položaj nosača radi usklađivanja s različitim debljinama radnih površina.



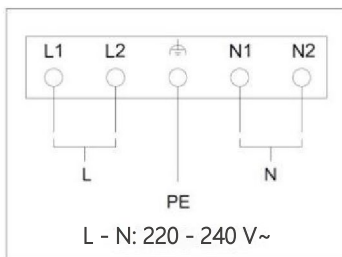
Oprez

1. Ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju sami.
2. Ploča za kuhanje ne smije se postavljati na opremu za hlađenje, perilice posuđa i okretne sušilice.
3. Ploču za kuhanje treba ugraditi tako da se može osigurati bolje zračenje topline radi povećanja pouzdanosti.
4. Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad radne površine mogu podnijeti toplinu.
5. Da ne bi došlo ni do kakvog oštećenja, sendvič sloja i ljepila moraju biti otporni na toplinu.
6. Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
7. Ova se keramika smije spajati isključivo na napajanje s impedancijom sustava koja nije veća od 0,427 oma. Po potrebi, obratite se tijelu koje omogućuje napajanje za informacije o impedanciji sustava.

Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže

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

A. Prikladno za kabel napajanja 5G1.5.



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



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

Ovaj se uređaj označava u skladu s europskom Direktivom 2002/96/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Propisnim zbrinjavanjem ovoga uređaja, pomažete u sprječavanju moguće štete po ljudski okoliš i zdravlje koja može nastati ako se proizvod ne zbrine na ispravan način.

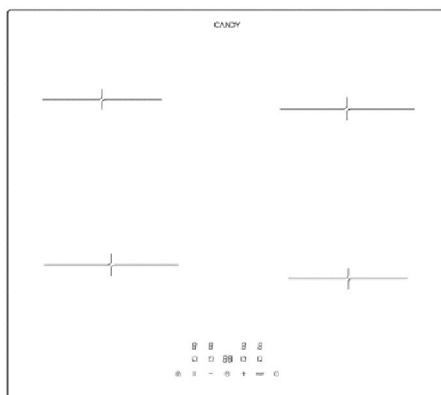
Oznakom na proizvodu ukazuje se da se s proizvodom ne smije postupati kao s običnim otpadom u domaćinstvu. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe.

Za ovaj uređaj treba obaviti posebno zbrinjavanje otpada. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se svom lokalnom vijeću, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste ga kupili.

Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se uredu lokalnog vijeća, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

CANDY

MODEL: CI642CA



Merci d'avoir acheté une plaque à induction CANDY. Veuillez lire attentivement ce manuel d'instruction avant d'utiliser la plaque de cuisson et conservez-le dans un lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.candygroup.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'essayer d'utiliser cet appareil pour la première fois. Ce manuel contient des informations importantes pour une installation, une utilisation et un entretien sûrs de cet appareil. Conservez ces instructions à titre de référence et transmettez-les à un futur utilisateur.

Installation

Risque d'électrocution

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

Risque de coupure

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

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.

Fonctionnement et entretien

Risque d'électrocution

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

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Risque lié à une surface chaude

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque vitrocéramique tant que la surface n'a pas refroidi.

- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Tenez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

Risque de coupure

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

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles).
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.

- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque, car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre vitrocéramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un environnement domestique uniquement ! Toute utilisation commerciale n'est pas couverte par la garantie du fabricant !
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation.
- Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie : ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

- Avertissement : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique (pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension).
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- La fonction de gestion de l'énergie met la plaque de cuisson en mode Arrêt en 1 minute, et la consommation d'énergie est de 0,3 W.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson.

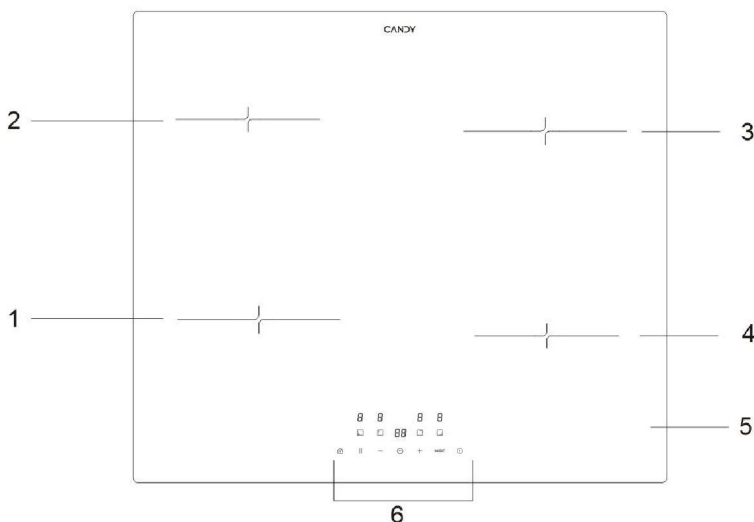
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

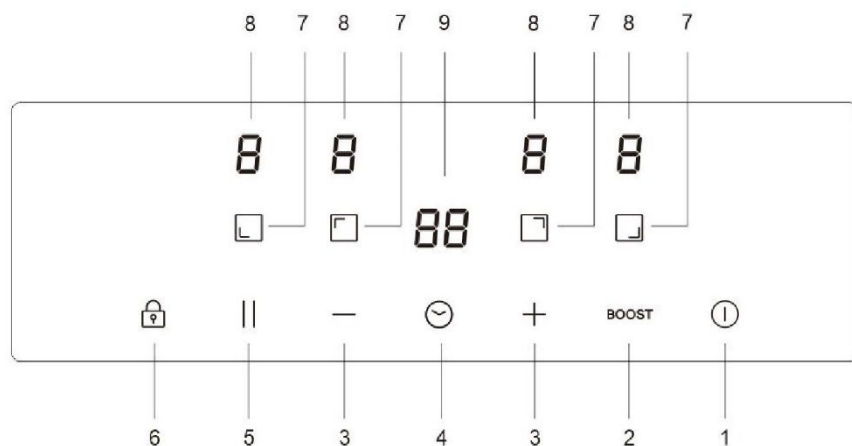
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instruction/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

GUIDE DE L'APPAREIL

Modèle : CI642CA



1. Zone 1 800/2 200 W
2. Zone 1 200/1 500 W
3. Zone 1 800/2 200 W
4. Zone 1 200/1 500 W
5. Vitrocéramique
6. Panneau de commande



1. Touche MARCHE/ARRÊT
2. Booster
3. Réglage de la puissance et de la minuterie
4. Réglage de la minuterie
5. Pause
6. Touche de sécurité enfant
7. Sélection de la zone de cuisson
8. Affichage LED du niveau de puissance de cuisson
9. Affichage LED de la minuterie

Sélection du bon ustensile de cuisine (pour la plaque à induction)



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

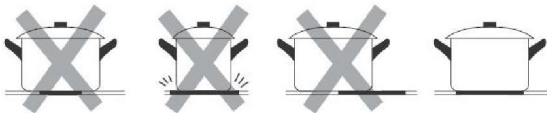


Dimensions de la plaque de cuisson (mm)	Diamètre minimal de la plaque de cuisson (mm)
160	120
180	140

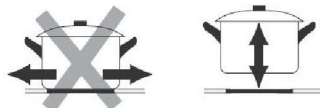
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



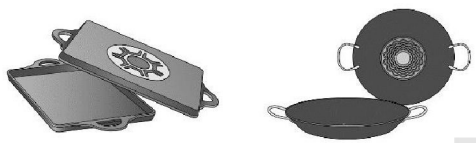
Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Placez toujours votre casserole bien au centre de la zone de cuisson.



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

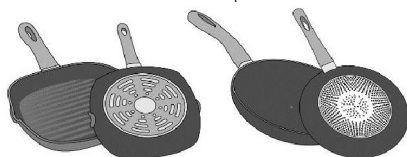


Si le fond du récipient de cuisson n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique chauffera. Cela peut signifier que la chaleur ne sera pas distribuée de manière uniforme. La zone non ferromagnétique peut ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.



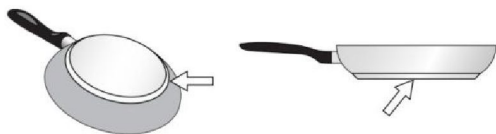
NON SUGGÉRÉ

La zone ferromagnétique sera également réduite si le matériau constituant le fond du récipient de cuisson contient de l'aluminium, par exemple. Le récipient de cuisson ne deviendra pas suffisamment chaud ou ne sera pas détecté.



NON SUGGÉRÉ

Le(s) matériau(x) dont est constitué le fond du récipient de cuisson peu/peuvent affecter le résultat de la cuisson. L'utilisation de casseroles et de poêles fabriquées dans des matériaux qui répartissent uniformément la chaleur, comme les poêles en acier inoxydable à trois couches, permet d'économiser du temps et de l'énergie. Utilisez des récipient de cuisson à fond plat ; si le fond du récipient est irrégulier, cela peut nuire à l'apport de chaleur.



Utilisation de la plaque de cuisson

Pour commencer à cuire

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

1. Appuyez sur la touche de l'interrupteur principal ①. Tous les voyants montrent « - ».
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.

3. En appuyant sur la touche de sélection du brûleur, un voyant situé à côté de la touche



clignote.

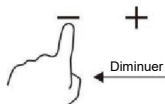
4. Sélectionnez un réglage de chaleur en appuyant sur la commande « - » ou « + ».
 - Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
 - Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment de la cuisson.

En fin de cuisson

1. Sélectionnez la touche du brûleur que vous souhaitez éteindre.



2. Désactivez la zone de cuisson en effleurant « - » ou « + » jusqu'à ce que le niveau de puissance descende à « 0 ». Assurez-vous que « 0 » s'affiche.



3. Éteignez toute la plaque de cuisson en appuyant sur l'interrupteur ①.



4. Faites attention aux surfaces chaudes

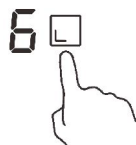


La lettre « H » indique la zone de cuisson qui est trop chaude. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la zone de cuisson qui est encore chaude.

Utilisation de la fonction Boost (si disponible)

Activer la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone dotée de la fonction Boost (avec le mot « Booster »).
2. Appuyez sur la touche de fonction BOOST B et vérifiez que le voyant de niveau de puissance affiche « B ».



Désactiver la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone en mode BOOST.
 2. Appuyez sur la touche de changement de puissance « - » pour annuler la fonction Boost et sélectionnez le niveau souhaité.
- La fonction Boost est limitée à 5 minutes, ensuite la zone passe automatiquement au niveau 9.

Fonction sécurité enfant

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple, des enfants allumant par inadvertance les zones de cuisson).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande MARCHE/ARRÊT.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande de verrouillage .

L'indicateur de la minuterie affichera « Lo ».



Pour déverrouiller les commandes

Assurez-vous que la plaque est allumée.

Touchez et maintenez la commande de verrouillage  pendant un certain moment. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre nouvelle plaque de cuisson.



Lorsque la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la touche de l'interrupteur principal. Vous pouvez toujours éteindre la plaque avec la touche de l'interrupteur principal en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

Avertissement de chaleur résiduelle

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

Coupure automatique

La fonction de sécurité permet un arrêt automatique de la plaque de cuisson. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les délais de coupure par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

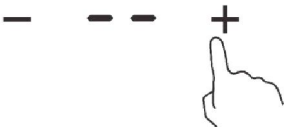
Utilisation de la minuterie comme alarme

Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque est allumée.

Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie avant ou après la fin du réglage de la zone de cuisson.

2. Effleurer la commande de la minuterie, le chiffre « 30 » clignote.
3. Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + » de la minuterie.
4. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affichera le temps restant.
5. La sonnerie retentira pendant 20 secondes et le voyant de la minuterie indique « - - » quand le temps réglé est terminé.



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

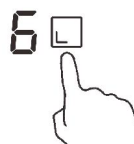
Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Si la minuterie est réglée sur une zone :

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie.
2. Appuyez sur la commande de la minuterie, le chiffre « 30 » s'affiche sur l'écran de la minuterie.
3. Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + » de la minuterie.

4. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

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



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



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

Si la minuterie est réglée sur plusieurs zones :

1. Lorsque vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées s'allument. L'afficheur des minutes montre la minuterie min. Le point de la zone correspondante clignote.
2. Quand le compte à rebours de la minuterie sera terminé, la zone correspondante s'éteindra. Ensuite, elle affichera la nouvelle minuterie et le point de la zone correspondante clignotera.
3. Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affichera dans l'indicateur de minuterie.

Annulation de la minuterie

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez annuler la minuterie.
2. Appuyez sur la commande de la minuterie, le voyant LED clignote.
3. Appuyez sur la commande « - » pour régler la minuterie sur « 00 », la minuterie est annulée.

Utilisation de la fonction Pause

1. Sélectionnez la fonction Pause ||, toutes les zones de cuisson cessent de fonctionner, et tous les voyants des zones affichent « || ».



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

Configuration du mode ECO

Cette plaque de cuisson peut être connectée à une alimentation de 13, 20, 25 ou 32 ampères et configurée pour fonctionner avec n'importe laquelle de ces puissances.

La plaque de cuisson est préréglée pour être connectée à une alimentation de 32 ampères. Lorsque quatre zones sont sélectionnées simultanément, la plaque de cuisson limite la puissance maximale consommée afin de ne pas dépasser 7,2 kW. De la même manière, lorsque la plaque de cuisson est connectée et configurée en mode d'alimentation 13/20/25 A, la plaque de cuisson limite la puissance maximale à 2/9,4/5,5/5,5 kW.

Toutefois, si la plaque de cuisson est connectée et configurée pour une alimentation de 32 ampères, les quatre zones peuvent être utilisées en même temps avec le réglage maximum et la fonction Boost.

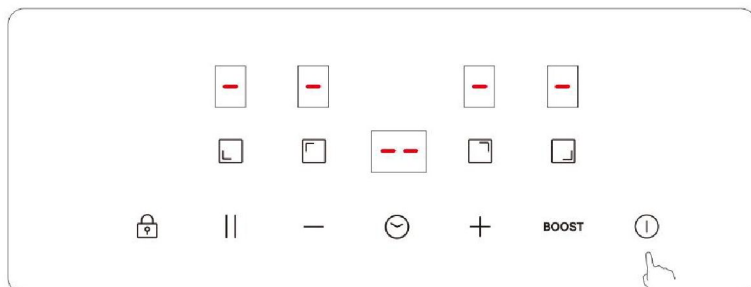
Modifier le réglage de la configuration ECO

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Laissez l'appareil hors tension pendant 1 minute.
3. Remettez l'appareil sous tension.
4. Suivez les instructions de la section « Configurer la plaque de cuisson en mode ECO » à partir de l'étape 1.

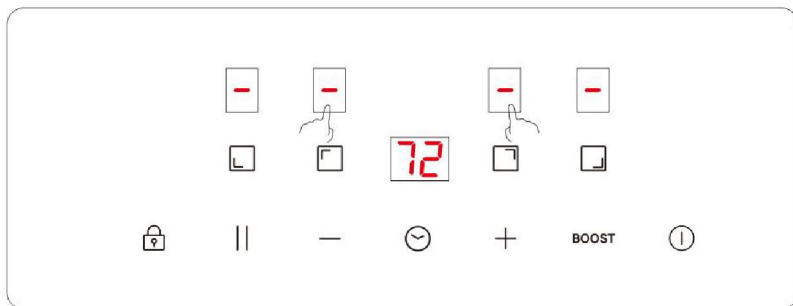
REMARQUE : La configuration du mode ECO ne peut être effectuée qu'une seule fois si l'alimentation électrique de la plaque de cuisson n'est pas coupée, et le mode ECO doit être réglé dans la minute qui suit l'allumage.

Configurer la plaque de cuisson en mode ECO

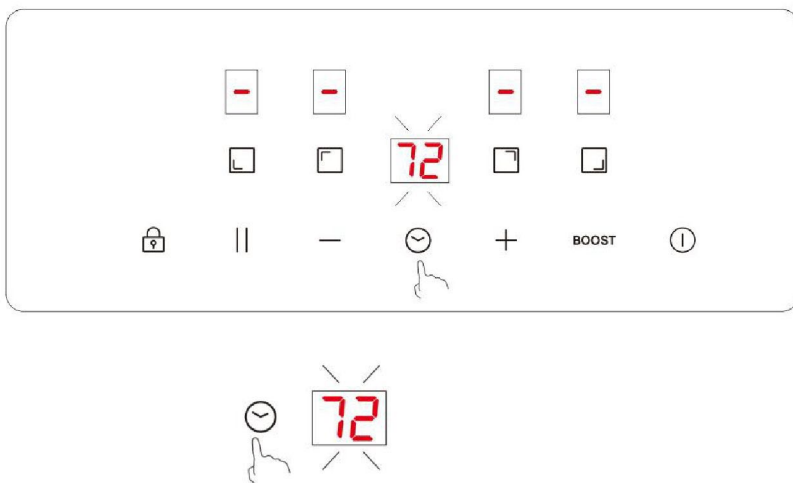
1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour mettre l'appareil sous tension. Un bip sonore retentit une fois, tous les affichages indiquent « – » et « – – ».



2. Appuyez simultanément sur la touche correspondant à la zone arrière gauche et sur la touche correspondant à la zone arrière droite pendant 3 secondes. Un bip sonore indique que la plaque de cuisson à induction passe en mode ECO. (L'écran affiche la puissance pré-réglée de 7,2 kW.)

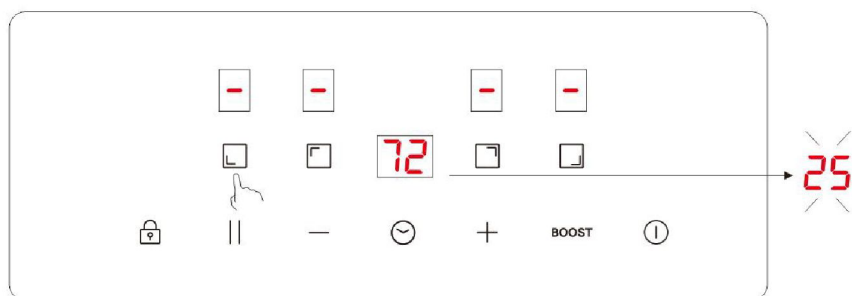


3. Appuyez sur la touche de minuterie, l'affichage de la minuterie clignote. Vous pouvez maintenant sélectionner le réglage de la puissance.



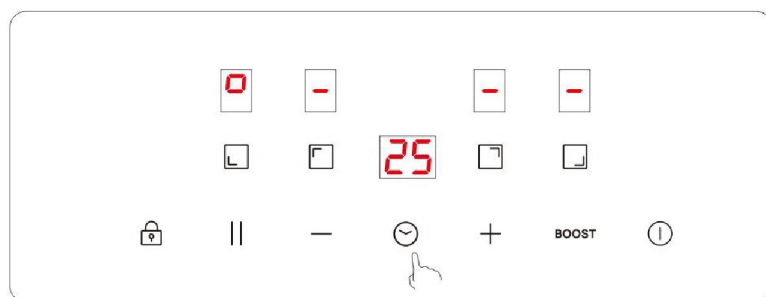
4. Pour modifier le réglage de la puissance totale, appuyez sur la touche de la zone avant gauche pour sélectionner un nouveau réglage de puissance totale. Appuyez à nouveau sur la touche de la zone avant gauche pour passer d'une option à l'autre. L'écran de

la minuterie affiche quatre options : 25, 35, 45 et 72. Par exemple, lorsque l'écran de la minuterie affiche le chiffre « 25 », cela signifie que la puissance totale est réglée sur 2 500 W. Continuez à appuyer sur la touche de la zone avant gauche jusqu'à ce que vous ayez atteint le réglage de puissance souhaité.

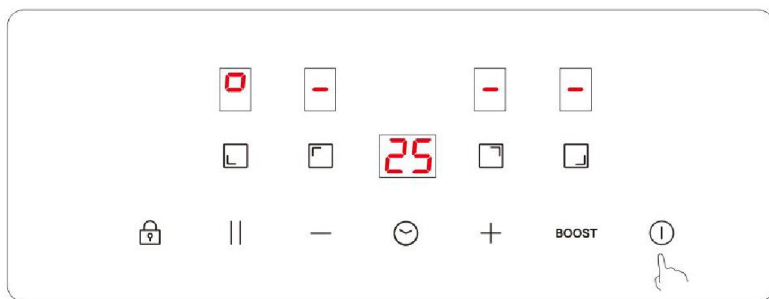


* Par défaut, la puissance est réglée en usine sur 7,2 kW.

5. Appuyez à nouveau sur la touche de minuterie, l'affichage de la minuterie arrête de clignoter et la touche de la zone sélectionnée précédemment affiche « 0 », ce qui indique que le réglage est confirmé.



6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour éteindre l'appareil. Ensuite, allumez la plaque de cuisson et elle est configurée pour être prête à être utilisée dans le mode ECO que vous avez choisi.



7. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour allumer l'appareil, vous pouvez maintenant utiliser le nouveau réglage de puissance.

Lignes directrices pour cuisiner



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

Astuces de cuisson

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

Faire mijoter, cuire du riz

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

Saisir un steak

Pour cuire des steaks savoureux et juteux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle avec un fond épais.

3. Brossez les deux côtés du steak avec de l'huile. Verser un filet d'huile dans la poêle chaude, puis déposer la viande sur celle-ci.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois durant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Les délais peuvent varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Pressez le steak pour évaluer son degré de cuisson - plus il est ferme au toucher, plus il sera « cuit ».
5. Laisser reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se détende et qu'il devienne tendre avant d'être servi.

Pour faire sauter des aliments

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

Réglages de la chaleur

Réglage de la chaleur	Pertinence
1-2	• réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments • faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • faire mijoter délicatement • tiédir lentement
3-4	• réchauffer • faire frémir rapidement • cuisiner du riz
5-6	• pancakes
7-8	• faire revenir • cuisiner des pâtes

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

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre)	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Versez un nettoyant pour plaque de cuisson lorsque le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• Quand la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de « surface chaude » mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre	Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques vitrocéramiques, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes : 1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les étapes de 2 à 4 pour le paragraphe « Salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus.	• Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre. • Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants.

Débordements sur les commandes tactiles	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.
---	--	--

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque de cuisson.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque vitrocéramique soit branchée sur le secteur et qu'elle soit sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de la plaque de cuisson » pour consulter les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des récipients de cuisson avec des fonds plats et lisses. Consultez « Sélection du bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquéttements.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.

La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage sur haute chaleur.	Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque de cuisson à induction.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et apparaissent sur l'afficheur.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Consultez le paragraphe « Sélection du bon ustensile de cuisson ». Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

Affichage des pannes et inspection

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

Problème	Causes possibles	Que faire
E3/E7	Panne du capteur de température	Veuillez contacter le fournisseur.

E5	Protection contre la surchauffe de la vitrocéramique	Veuillez rebrancher l'alimentation électrique et allumer la plaque de cuisson après 30 minutes.
E4/E6	Capteur de température de la panne IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
Er	Défaillance de la carte électronique (PCBA)	Veuillez contacter le fournisseur.
Et	Protection contre les débordements	Séchez l'eau présente en surface et remettez la plaque en marche

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

Caractéristiques techniques

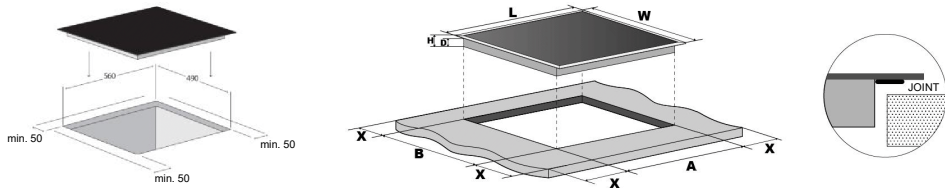
Plaque à induction	CI642CA
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~
Puissance électrique installée	7 200 W
Dimensions du produit L×l×H (mm)	590×520×63

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

Installation

Sélection de l'équipement d'installation

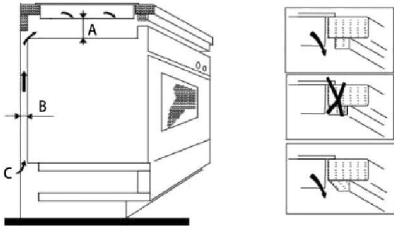
Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin. Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou. Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur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



Modèle	L (mm)	I (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	50 mini

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

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



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Entrée d’air

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

- la surface de travail est carrée et plane, et qu’aucun élément structural n’interfère avec les exigences d’espace
- la surface de travail est réalisée dans un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d’un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé
- l’installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables
- un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.

Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d’air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences)

- l’utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée
- Consultez le service local de l’urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l’installation
- Vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

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

- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards ;
- une circulation d'air suffisante est assurée entre l'extérieur du meuble et la base de la plaque de cuisson ;
- une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque, si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard ;
- l'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur.

Avant de placer les étriers de fixation

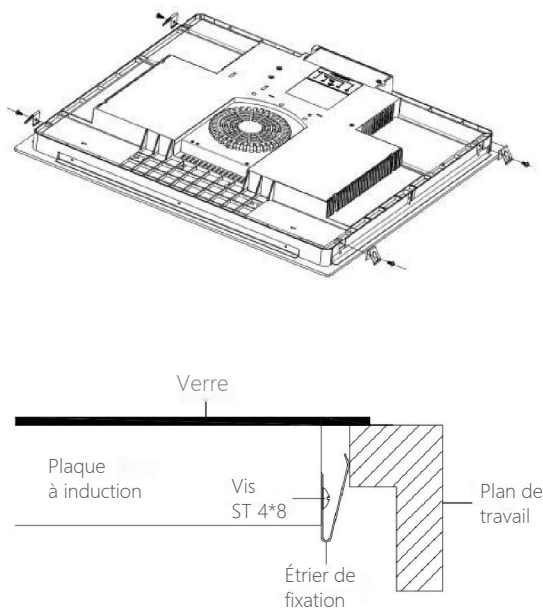
L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

Positionnement des étriers de fixation

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

Fixez la plaque sur la surface de travail au moyen de quatre étriers à vis sur le fond de la plaque (voir image) après l'installation.

Réglez la position des étriers en fonction de l'épaisseur de la surface de travail.



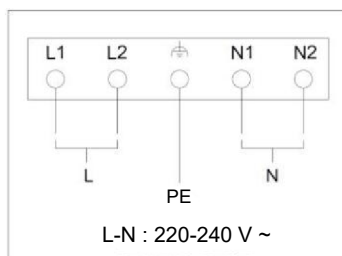
Mises en garde

1. La plaque doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La plaque ne doit pas être montée sur un équipement de refroidissement, un lave-vaisselle et un séchoir rotatif.
3. La plaque doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de travail doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
7. Cette plaque vitrocéramique ne peut être raccordée qu'à une alimentation ayant une impédance du système inférieure ou égale à 0,427 ohm. Si cela s'avère nécessaire, veuillez consulter votre compagnie d'électricité pour obtenir les informations relatives à l'impédance du système.

Branchement de la plaque sur le secteur

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

A. Compatible avec un cordon d'alimentation 5G1.5.



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



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

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte.

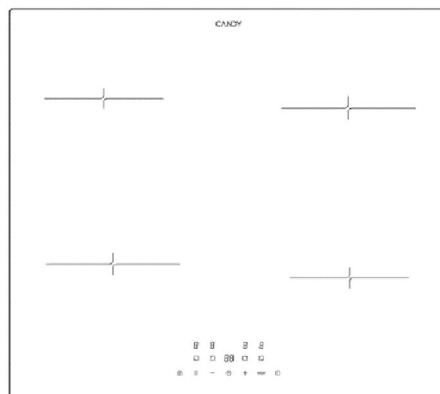
Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

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

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

CANDY

MODELL: CI642CA



Tack för att du köpt en CANDY-induktionshäll. Läs bruksanvisningen noga innan du använder hällen och förvara den på en säker plats för framtida referens.

Candy Hoover Group Srl förklarar härmed att radioutrustningen överensstämmer med direktiv 2014/53/EU. Den fullständiga texten till EU-försäkran om överensstämmelse finns på följande webbadress: www.candygroup.com

SÄKERHETSVARNINGAR

Läs igenom denna bruksanvisning noggrant innan du försöker använda apparaten för första gången. Den här bruksanvisningen innehåller viktig information om säker installation, användning och skötsel av apparaten. Spara dessa instruktioner som referens och vidarebefordra dem till framtida användare.

Installation

Risk för elstöt

- Innan du rengör eller underhåller apparaten ska apparatens huvudström kopplas bort.
- En bra jordanslutning är nödvändig och obligatorisk.
- Arbete på husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

Risk för skärskador

- Var försiktig – vassa kanter.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.
- Inga brännbara material eller produkter får någonsin placeras på denna apparat.
- Gör denna information tillgänglig för personen som ansvarar för att installera apparaten, eftersom detta kan ge lägre installationskostnader.
- För att undvika risker måste denna apparat installeras i enlighet med dessa installationsanvisningar.
- Apparaten får bara installeras och jordas på rätt sätt av en behörig och kvalificerad person.
- Denna apparat ska anslutas till en krets med en isolerande brytare som ger fullständig frånkoppling från strömförsörjningen.
- Underlåtenhet att installera apparaten på rätt sätt kan göra alla garantier ogiltiga.

Användning och underhåll

Risk för elstöt

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken häll. Om hällens yta går sönder eller spricker ska apparaten stängas av omedelbart vid huvudströmmen (väggbrytare) och en kvalificerad tekniker ska kontaktas.
- Stäng av hällen med väggbrytaren före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

Hälsorisk

- Denna apparat efterlever säkerhetsstandarder med avseende på elektromagnetism.

Risker med het yta

- Under användningen kommer lättillgängliga delar av denna apparat bli så varma att de kan orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, dina kläder eller andra föremål, utöver lämpliga kärl för matlagning, vidröra det keramiska glaset förrän ytan har svalnat.

- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma.
- Håll barn borta.
- Kastrullers handtag kan bli varma. Försäkra dig om att kastrullens handtag inte är placerat direkt över en kokzon som är påslagen. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till brännskador och skållning.

Risk för skärskador

- Hällskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig apparaten obevakad när den används. Om en kastrull kokar över kan rökande och flottiga rester antändas.
- Använd aldrig apparaten som en arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig objekt eller redskap på apparaten.
- Använd aldrig apparaten i syfte att värma upp rummet.
- Stäng alltid av hällen och kokzonerna i enlighet med denna bruksanvisning (det vill säga med touch-reglagen).
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som är intressanta för barn i skåpen över apparaten. Barn som klättrar på hällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i området där apparaten används.
- Barn eller personer med en funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att använda apparaten ska anvisas om apparatens användning av en ansvarig och kompetent person. Personen som anvisar ska vara trygg i förvissningen att de kan använda apparaten utan risk för dem själva eller omgivningen.

- Reparera eller byt inte någon del av apparaten om inte detta specifikt rekommenderas i bruksanvisningen. Allt annat underhåll ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra hällen.
- Placera eller släpp inte tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte grytor med skrovlig yta, och dra inte kärl över glasytan eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte stålull eller annan nötande rengöringsutrustning när hällen rengörs eftersom detta kan skada glaskeramiken.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Denna apparat är endast avsedd för hemmabruk! Kommersiell användning av något slag omfattas inte av tillverkarens garanti!
- VARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar bli heta under användning. Se till att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.
- Den här apparaten kan användas av barn från åtta års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade.
- Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och skötsel ska inte utföras av barn utan uppsikt.
- VARNING: Matlagning med fett eller olja utan uppsikt på en häll kan vara farligt och leda till brand. Försök ALDRIG att släcka eld med vatten, stäng endast av apparaten och täck sedan över flaman med till exempel ett lock eller ett brandtäck.
- VARNING: Risk för brand: använd inte spishällen som avställningsyta.

- Varning: Om ytan spricker ska apparaten stängas av för att undvika risk för elstöt, med avseende på hålltytor av glaskeramik eller liknande material som skyddar strömförande delar.
- En ångtvätt ska inte användas.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Hällen stängs av via strömhanteringsfunktionen under en minut, och drar då 0,3 W.

Grattis till köpet av din nya häll.

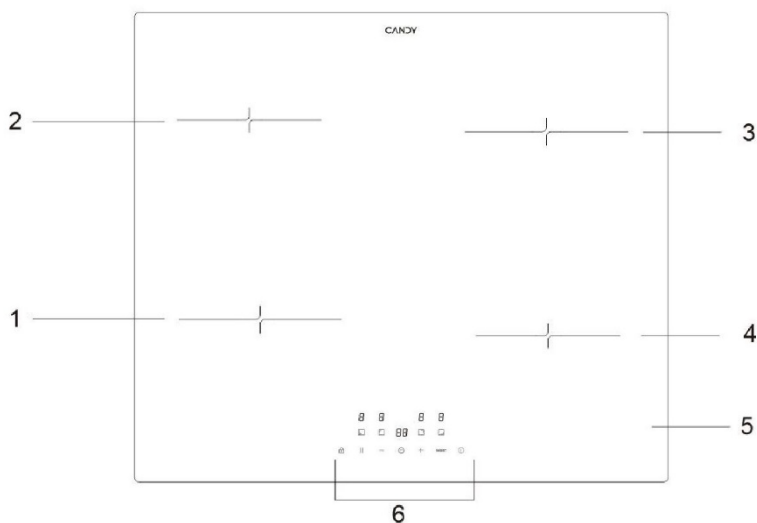
Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna bruks-/installationsanvisning för att helt förstå hur du ska installera och använda den på rätt sätt.

Läs installationsavsnittet för information om installationen.

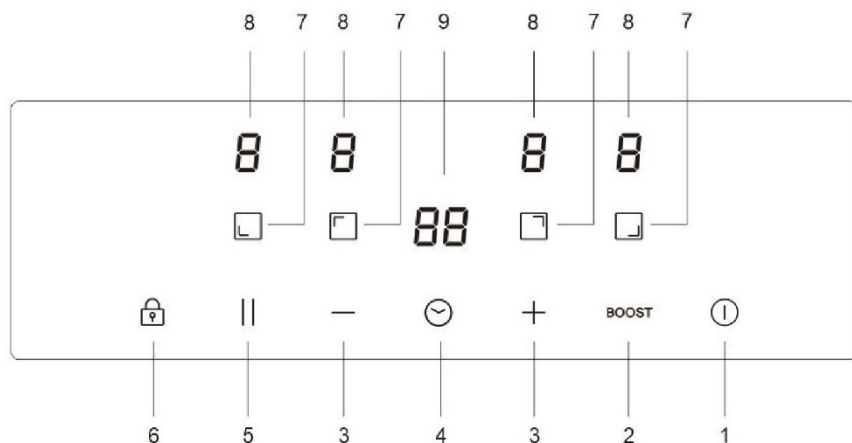
Läs alla säkerhetsanvisningar noggrant innan användning och förvara denna bruks-/installationsanvisning på en bra plats för framtida referens.

GUIDE TILL APPARATEN

Modell: CI642CA



1. 1800/2200W zon
2. 1200/1500W zon
3. 1800/2200W zon
4. 1200/1500W zon
5. Keramiskt glas
6. Kontrollpanel



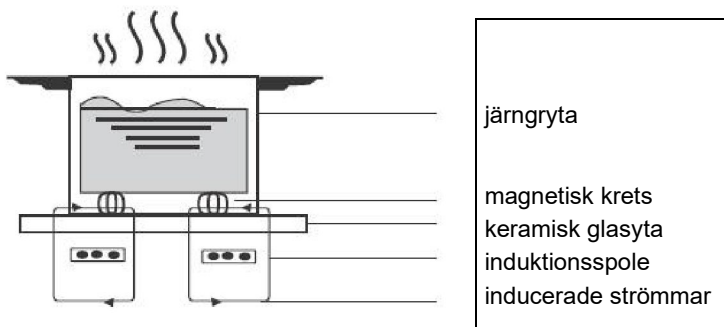
1. PÅ/AV-knapp
2. Booster
3. Justering av effekt och inställning av timer
4. Justering av timer
5. Paus
6. Barnlåsknapp
7. Val av kokzon
8. LED för visning av värmeeffektnivå
9. LED för timerdisplay

Produktinformation

Induktionshällen är en modern utveckling av den traditionella hällen. Den erbjuder många fördelar, såsom enkel rengöring, hög effektivitet, miljövänlighet och överlägsna säkerhetsfunktioner.

Några ord om induktionsmatlagning (endast för induktionshällar)

Induktion är en teknik för säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagning. Den fungerar genom att elektromagnetiska vibrationer alstrar värme direkt i kärlet, istället för indirekt genom uppvärmning av glasytan. Glaset blir bara varmt eftersom kärlet efterhand värmer upp det.



Innan du använder din nya häll

- Läs denna vägledning och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Avlägsna eventuell skyddsfilm som fortfarande sitter på din häll.
- Avlägsna eventuell skyddsfilm som fortfarande sitter på din induktionshäll.

Använda touch-reglagen

- Styrningen reagerar på din beröring, så du behöver inte trycka hårt.
- Tryck med fingerdynan, inte fingerspetsen.
- Du kommer att höra ett pip varje gång ett kommando registreras.
- Se till att kontrollpanelen alltid är ren och torr och att inga föremål (till exempel redskap eller handdukar) täcker den. Till och med en tunn vattenfilm kan göra panelen svår att använda.



Välja rätt kokkärl (för induktionshäll)



- Endast ferromagnetiska kokkärl är lämpliga för induktionsmatlagning. Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärl.
- Du kan kontrollera om ditt kärl är lämpligt genom att genomföra ett magnettest. Håll magneten mot kokkärls botten. Om den fastnar är kokkärl lämpligt för induktionshäll.
- Om du inte har någon magnet:
 - Häll lite vatten i kärlet du vill kontrollera.
 - Följ stegen under "Börja laga mat".
 - Om symbolen  inte blinkar på displayen och vattnet värms upp är kärlet lämpligt.
- Kokkärl i följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.

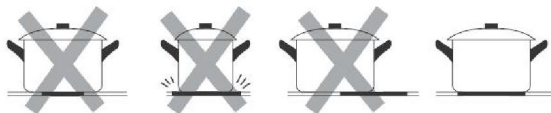


Storlek på häll (mm)	Den minsta hällen (diameter/mm)
160	120
180	140

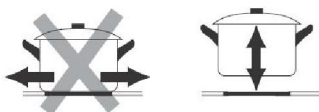
Använd inte kärl med skrovlig eller rundad botten.



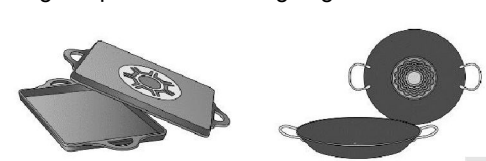
Se till att kärlets botten är rak, ligger an jämnt mot glaset och har samma storlek som tillagningszonen. Centrera alltid kärlet över tillagningszonen.



Lyft alltid av kokkärl från hällen – dra inte av det (glasytan kan repas).

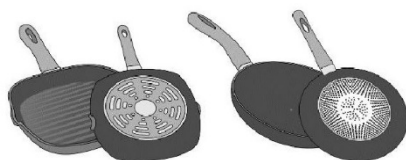


Vissa kokkärl har inte en helt ferromagnetisk botten. Då värms bara den magnetiska delen upp, medan resten av botten förblir sval. Det icke-ferromagnetiska området kanske inte värms upp till en tillräcklig temperatur för matlagning.



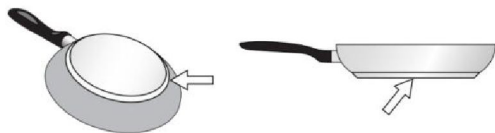
EJ REKOMMENDERAT

Det ferromagnetiska området minskar också om det material som kokkärlets botten är tillverkad av innehåller t.ex. aluminium. Detta kan innebära att kokkärllet inte blir tillräckligt varmt eller att det inte känns av.



EJ REKOMMENDERAT

De material som kokkärlets botten är tillverkad av kan påverka tillagningsresultatet. Att använda kokkärl som är tillverkade av material som fördelar värmen jämnt, t.ex. rostfria kastruller med en botten i tre lager, sparar tid och energi. Använd kokkärl med platt botten; om kokkärlets botten är ojämn kan detta försämra värmeförloppet.



Använda din håll

Börja laga mat

- Efter att du har slagit på strömmen låter signalen en gång, alla indikatorer lyser upp i 1 sekund och slocknar sedan, vilket betyder att spishällen har gått in i standbyläge.

1. Tryck på strömknappen ①. Alla indikatorer visar "-".
2. Placera ett lämpligt kärl på den kokzon du vill använda.
 - Se till att kärlets botten och hällens yta är rena och torra.
3. När du trycker på knappen för val av brännare blinkar en indikator bredvid knappen.

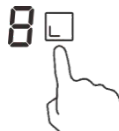


4. Välj en värmeinställning genom att trycka på reglaget "-" eller "+".

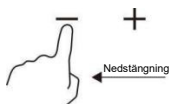
- Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs hällen av automatiskt. För att starta den igen börjar du om från steg 1.
- Du kan när som helst ändra värmeinställningen.

När du är klar med matlagningen

1. Välj den knappen för den brännare som du vill stänga av.



2. Stäng av kokzonen genom att trycka på "-" eller "+" tills effektnivån sjunker till "0". Se till att displayen visar "0".



3. Stäng av hela hällen genom att trycka på ①.



4. Var försiktig med heta ytor

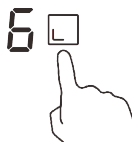
H

Symbolen "H" visar vilken kokzon som är för varm. Indikationen kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas i energisparande syfte – använd zonen som fortfarande är varm om du fortsätta tillagningen.

Använda Boost-funktionen (om tillgänglig)

Aktivera Boost-funktionen

1. Välj en zon med Boost-funktion ("Booster").



2. Tryck på funktionsknappen BOOST (B), varpå effektindikeringen visar "B".



Avbryta Boost-funktionen

1. Välj den zon som är i BOOST-läge.
2. Tryck på effektknappen "-" för att avbryta Boost-funktionen och välj den nivå du vill ställa in.

- Boost-funktionen kan bara pågå i 5 minuter, därefter går zonen automatiskt över till nivå 9.

Funktion för barnlås

- Du kan låsa reglagen för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel av barn som sätter på kokzonerna av misstag).
- När reglagen är låsta är alla reglage utom PÅ/AV-knappen inaktiverade.

För att låsa reglagen

Tryck på låsknappen . Timerindikatorn visar "Lo".



För att låsa upp reglagen

1. Kontrollera att hällen är påslagen.
2. Tryck och håll inne låsknappen  en stund.
3. Nu kan du börja använda din nya häll.



När hällen är i låst läge är alla kontroller inaktiva förutom strömknappen. Du kan alltid stänga av hällen med strömknappen i en nödsituation, men då måste du låsa upp hällen först vid nästa användningstillfälle.

Varning för restvärme

När hällen har varit igång under en tid kommer det att finnas restvärme. Bokstaven H indikerar att hällen är varm och att du inte ska röra den.

Automatisk avstängning

Hällens säkerhetsfunktion är automatisk avstängning. Detta inträffar när du glömmer att stänga av en kokzon. Standardtiderna för avstängning visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbetstid (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan ställa in den för att ge en påminnelse. Med denna inställning kommer timern inte att stänga av någon kokzon när tiden löpt ut.
- Du kan ställa in den så att en eller flera kokzoner stängs av när den inställda tiden har gått ut.
- Du kan ställa in timern på upp till 99 minuter.

Använda timern som minutpåminnelse

Om du inte väljer någon tillagningszon

1. Kontrollera att hällen är påslagen.

Observera: du kan använda minutpåminnelsen innan eller efter att kokzonens inställning är klar.

2. Tryck på timer-knappen igen, "30" blinkar.
3. Ställ in tiden genom att trycka på timerns reglage "–" eller "+"
4. När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. På displayen visas den återstående tiden.
5. Ljudsignalen hörs i 20 sekunder och timerindikatorn visar "– –" när den inställda tiden löpt ut.



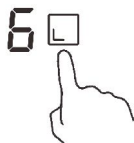
Obs: Andra kokzoner fortsätter att fungera om de har varit påslagna tidigare

Ställa in timern för att stänga av en eller flera kokzoner

Om timern är inställd på en zon:

1. Tryck på knappen för den värmezonen du vill ställa in timern för.
2. Tryck på timer-knappen, "30" visas i timerdisplayen.
3. Ställ in tiden genom att trycka på timerns reglage "–" eller "+"
4. När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. På displayen visas den återstående tiden.

OBS: Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn kommer att tändas vilket indikerar att zonen är vald.



5. När matlagningstimern löper ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.



Andra kokzoner fortsätter att fungera om de har varit påslagna tidigare.

Om timern är inställd på mer än en zon:

1. När du ställer in tiden för flera kokzoner samtidigt visas decimalpunkterna för de aktuella kokzonerna. Minutdisplayen visar minitimern. Punkten för motsvarande zon blinkar.
2. När nedräkningstimern löper ut stängs motsvarande zon av. Därefter visas den nya minitimern och punkten för motsvarande zon blinkar.
3. Tryck på reglaget för val av värmezona, motsvarande timer visas i timerindikatorn.

Avbryta timern

1. Tryck på knappen för den värmezona du vill avbryta timern för.
2. När du trycker på timer-knappen LED-indikatorn
3. Tryck på reglaget "-" för att ställa in timern på "00", timern är avbruten.

Använda Pausfunktionen

1. Välj Pausfunktionen II, alla värmezoner slutar att fungera, alla zonindikeringar visar "||".



2. Om du trycker på Pausfunktionen II en gång till återgår alla värmezoner till sin ursprungliga inställning.

- Funktionen är tillgänglig när en eller flera värmezoner är i drift.
- Om du inte avbryter stoppläget inom 30 minuter stängs induktionshällen automatiskt av.

Konfiguration av ECO-läge

Denna häll kan anslutas till en 13, 20, 25, 32 Amp och konfigureras för att fungera med någon av dessa ströminställningar.

Hällen är förinställd för att anslutas till en 32A-källa. När fyra zoner väljs samtidigt kommer hällen att begränsa den maximala effekt som förbrukas så att strömförsörjningen på 7,2 kW inte kan överskridas. På liknande sätt, när hällen är ansluten och konfigurerad till ett 13/20/25 Amp matningsläge, kommer hällen att begränsa den maximala effekten till 2,9/4,5/5,5 kW.

Om hällen däremot är ansluten och konfigurerad till en 32A strömförsörjning, kan alla fyra zonerna användas på maxinställning med boost samtidigt.

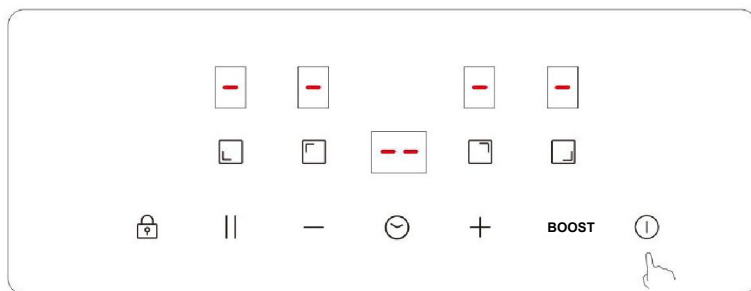
För att ändra ECO-konfigurationsinställningen

1. Bryt strömförsörjningen till hällen.
2. Låt strömförsörjningen vara avstängd i en minut.
3. Slå på strömförsörjningen igen.
4. Följ instruktionerna under "För att konfigurera hällen i ECO-läge" från steg "1" och framåt.

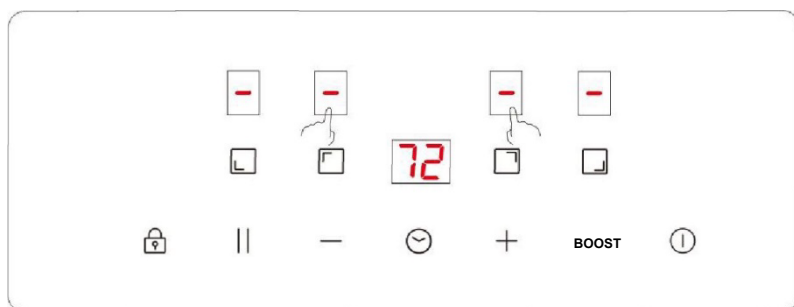
OBS: Konfigurationen av ECO-läget kan endast anges en gång om spishällens strömförsörjning inte bryts och ECO-läget ska ställas in inom en minut efter att strömmen har slagits på

För att ställa in hällen i ECO-läge

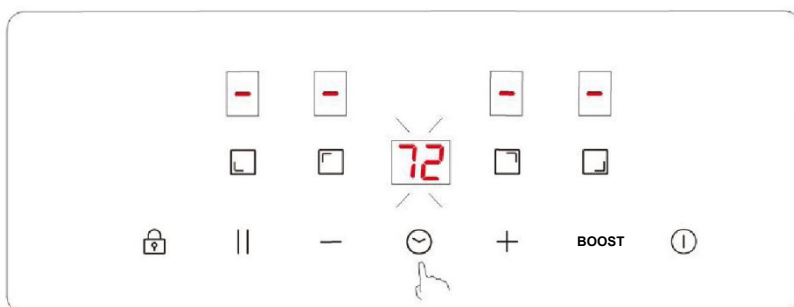
1. Tryck på PÅ/AV-knappen för att slå på strömförsörjningen. Summern avger en ljudsignal (en gång), alla displayer visar "–" och "– –".



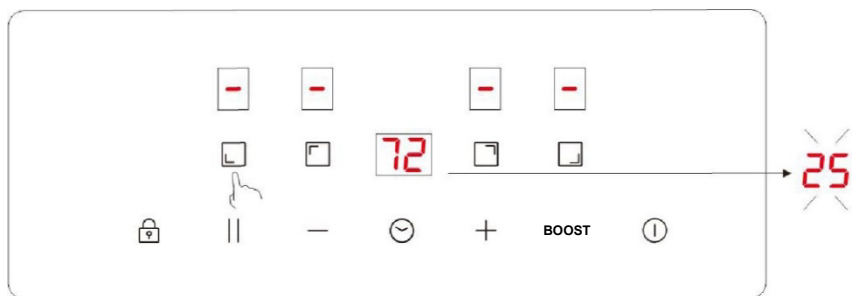
2. Tryck samtidigt på den bakre vänstra zonknappen och den främre vänstra zonknappen i 3 sekunder. Summern avger en ljudsignal som indikerar att induktionshällen går in i ECO-läge. (Display visar den förinställda effekten 7,2 kW)



3. Tryck på timerknappen och timerdisplayen blinkar. Du kan välja effektinställningen nu.

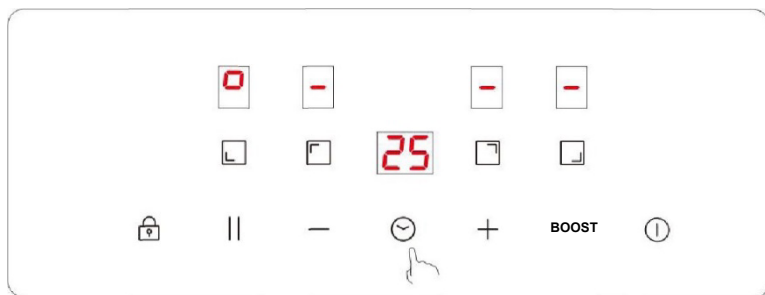


4. För att ändra inställningen för total effekt, tryck på den knappen för den främre vänstra zonen för att välja en ny inställning för total effekt. Tryck på knappen för främre vänstra området igen för att gå igenom alternativen. Timerdisplayen visar fyra alternativ: 25, 35, 45 och 72. Om t.ex. siffran "25" visas på timerdisplayen betyder det att den totala effekten är inställd på 2 500 W. Fortsätt att trycka knappen för det främre vänstra området tills du hittar önskad effektinställning.

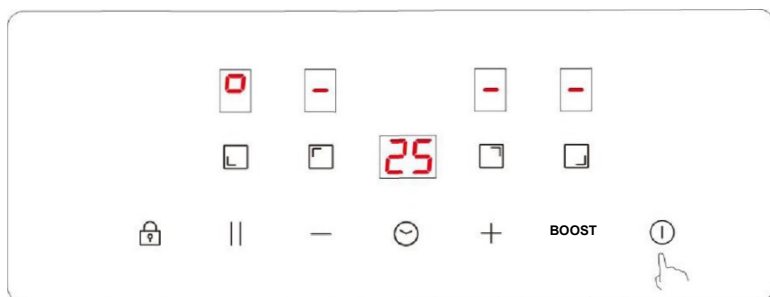


* Som standard är effektinställningen fabriksinställd på 7,2 kW.

5. Tryck på timerknappen igen, timerdisplayen slutar blinka och den tidigare valda zonknappen visar "o" vilket indikerar att inställningen är bekräftad.



6. Tryck på PÅ/AV för att stänga av. Slå sedan på hällen och den är konfigurerad för användning i det ECO-läge som du har ställt in.



7. Tryck på PÅ/AV för att slå på, du kan nu använda den nya effektinställningen.

Riktlinjer för tillagning



Var försiktig när du steker – olja och fett värms upp mycket snabbt (särskilt om du använder Power Boost). Vid mycket höga temperaturer självantänder olja och fett (detta kan vara mycket farligt och orsaka brand).

Tillagningstips

- När maten kokar upp minskar du effektinställningen.
- Om du använder lock minskar du tillagningstiden och sparar energi genom att hålla kvar värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiderna.
- Börja tillagningen med hög effekt och sänk effekten när maten är genomvarm.

Sjudning, koka ris

- Sjudning inträffar när temperaturen är cirka 85 °C (bubblorna frigörs då och då från botten och stiger till ytan). Detta är nyckeln till läckra soppor och möra grytor eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas. Den här metoden bör användas även för att tillaga äggbaserade/mjölredda såser.
- Vid viss matlagning (inklusive att koka ris med absorberingsmetoden) kan värmen behöva vara något högre än den lägsta inställningen (på så sätt säkerställer du att maten tillagas korrekt inom rekommenderad tid).

Bryna biff

Tillagning av saftiga välsmakande biffar:

1. Låt köttet vila i rumstemperatur cirka 20 minuter innan tillagning.
2. Värm upp en tjockbottnad stekpanna.

3. Pensla biffens båda sidor med olja. Droppa lite olja i den varma stekpannan och lägg i biffen.
4. Vänd bara på steken en gång under tillagningen. Exakt tillagningstid varierar beroende på biffens tjocklek och hur väl tillagad du vill ha den. Tillagningstiden kan variera från cirka 2–8 minuter per sida. Tryck på biffen för att bedöma hur tillagad den är – ju fastare den känns desto mer genomstekt är den.
5. Låt biffen vila på en varm tallrik i några minuter så att den blir mör.

Fräsa mat

1. Använd en wokpanna med plan botten eller en stor stekpanna avsedda för keramikhäll.
2. Lägg fram alla ingredienser och all utrustning. Fräs maten snabbt. Om du ska fräsa mycket mat bör du dela upp ingredienserna i flera mindre portioner.
3. Förvärm stekpannan en kort stund och håll i två matskedar olja.
4. Börja alltid tillaga köttet först (lägg det tillagade köttet åt sidan för varmhållning).
5. Fräs grönsakerna under omrörning. När de är varma men fortfarande krispiga sänker du värmeinställningen på värmezonen, lägger i köttet i stekpannan och tillsätter såsen.
6. Blanda ingredienserna försiktigt och försäkra dig om att de är genomvarma.
7. Servera omedelbart.

Värmeinställningar

Värmeinställning	Lämpligt för
1–2	• värmning på svag värme av små mängder mat • smälta choklad, smör och mat som snabbt blir bränd • försiktig sjudning • långsam uppvärmning
3–4	• återuppvärmning • snabb sjudning • koka ris
5–6	• pannkakor
7 - 8	• sautéering • koka pasta
9	• fräsning • bryna • koka upp soppa • koka vatten

Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vardagssmuts på glaset (fingeravtryck, märken, rester av mat eller utspillda vätskor som inte innehåller socker)	1. Slå av strömmen till hällen. 2. Applicera rengöringsmedel för häll medan glasytan fortfarande är varm (inte het!) 3. Skölj och torka med en ren trasa eller pappershandduk. 4. Slå på strömmen till hällen igen.	• När hällens ström bryts indikeras inte varma värmezoner, men de kan alltså ändå vara varma! Var mycket försiktig! • Hårda tvättsvampar, vissa nylontvättsvampar och hårda/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid produktens etikett för att säkerställa att medlet eller utrustningen är lämplig. • Lämna inte rester av rengöringsmedel på hällen (glaset kan fläckas).
Överkokning, smälta rester och sockerspill på glas.	Avlägsna spillet omedelbart med en filékniv, palettkniv eller ett rakblad lämpligt för glaskeramikhällar, men var försiktig så att du inte bränner dig på en varm tillagningszon: 1. Slå av strömmen till spishällen i väggen. 2. Håll bladet eller verktyget i 30 ° vinkel och skrapa bort spillet till en kall del av hällen. 3. Torka bort smutsen eller spillet med en disktrasa eller pappersduk. 4. Följ steg 2 till 4 i "Vardagssmuts på glaset" ovan.	• Avlägsna fläckar från smälta produkter eller utspillda vätskor som innehåller socker så snabbt som möjligt. Om fläckarna lämnas på hällen kan de bli svårt att få bort, de kan till och med skada glasytan permanent. • Risk för skärskador: hällskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.

Spill på touch-reglage	1. Slå av strömmen till hällen. 2. Fukta spillet 3. Torka rent kontrollpanelen med en fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området helt torrt med en pappersduk. 5. Slå på strömmen till hällen igen.	• Hällen kan pipaoch stänga av sig själv och touch-reglagen kanske inte fungerar om det finns vätska på dem. Se till att du torkar rent touch-reglagen innan du sätter på hällen igen.
------------------------	---	--

Råd och tips

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
Hällen kan inte sättas på.	Ingen ström.	Se till att hällen är ansluten till strömförsörjningen och att spänningen är tillslagen. Kontrollera om det är strömavbrott i huset eller i området. Ring en behörig tekniker om dukontrollerat allt och problemet kvarstår.
Touch-reglagen svarar inte.	Reglagen är låsta.	Lås upp reglagen. Se avsnittet "Användning av hällen" för instruktioner.
Touch-reglagen är svåra att använda.	Orsaken kan vara att det finns en tunn vattenfilm över reglagen eller så använder du fingertoppen för att trycka.	Försäkra dig om att touch-reglagen är torra och att du trycker med fingerdynan på kontrollerna.
Glaset är repigt.	Kokkärlet med skrovlig botten. Olämplig och nötande utrustning och rengöringsmedel används.	Använd kokkärlet med plan och slät botten. Se "Välja rätt kärl". Se "Skötsel och rengöring".
Vissa kokkärlet ger ifrån sig klickande eller knastrande ljud.	Detta kan bero på kokkärlets konstruktion (lager av olika metaller som vibrerar på olika vis).	Detta är normalt för kokkärlet och är inte en indikation på ett fel.

Induktionshällen ger ifrån sig ett lågt surrande ljud när den används med höga effektinställningar.	Detta beror på induktionstekniken.	Detta är normalt, men ljudet ska bli tystare eller försvinna helt när du sänker effektinställningen.
Fläktljud från induktionshällen.	En kylfläkt som är inbyggd i din induktionshäll förhindrar att elektroniken blir överhettad. Den kan fortsätta att vara igång också efter att du stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och kräver inga åtgärder. Stäng inte av strömmen till induktionshällen på väggen när fläkten är igång.
Kokkärlet blir inte varma och syns inte på displayen.	Induktionshällen kan inte detektera kärlet eftersom det inte är lämpligt för induktion. Induktionshällen kan inte detektera kokkärlet eftersom det är för litet för kokzonen eller inte är centrerat på rätt sätt.	Använd bara kärl som är lämpliga för en induktionshäll. Se avsnittet "Välja rätt kärl". Centra kärlet och se till att dess botten matchar tillagningszonens storlek.
Induktionshällen eller en kokzon har stängts av på ett oväntat sätt, ett ljud hörs och en felkod visas (vanligtvis med en eller två siffror som alternerar i timerdisplayen).	Tekniskt fel.	Anteckna felkodens bokstäver och siffror, stäng av strömmen till induktionshällen på väggen och kontakta en behörig tekniker.

Feldisplay och inspektion

Om en avvikelse uppstår kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddsläge och visa följande skyddskoder:

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
E3/E7	Fel på temperaturgivare	Kontakta leverantören.
E5	Överhettningsskydd för keramiskt glas	Koppla på strömförsörjningen igen och slå på hällen efter 30 minuter.
E4/E6	Fel på temperaturgivaren i IGBT	Kontakta leverantören.
E1/E2	Onormal matningsspänning	Inspektera om strömförsörjningen ser normal ut. Sätt på om strömförsörjningen ser normal ut.

Er	PCBA-fel	Kontakta leverantören.
Et	Översvämningsskydd	Torka av vattnet och starta om

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga fel.

För att undvika risker och skador på induktionshällen ska du inte demontera enheten själv.

Teknisk specifikation

Induktionshäll	CI642CA
Kokzoner	4 zoner
Matningsspänning	220-240 V~
Installerad elektrisk effekt	7 200W
Produktens storlek LxBxH(mm)	590 X 520 X 63

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer eller konstruktion utan att meddela detta i förväg.

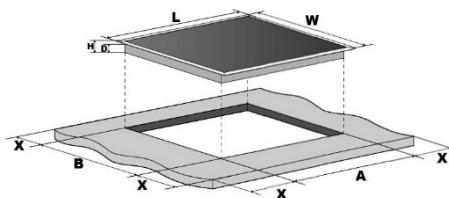
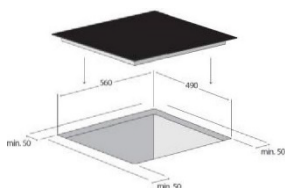
Installation

Val av installationsutrustning

Ta ut ett hål i bänkskivan i enlighet med måtten i ritningen.

För installation och användning ska ett utrymme på minst 50 mm lämnas runt hålet.

Se till att bänkskivans tjocklek är minst 30 mm. Välj ett bänkskivematerial som tål värme så att strålningsvärme från hällen inte orsakar deformationer. Som visas nedan:

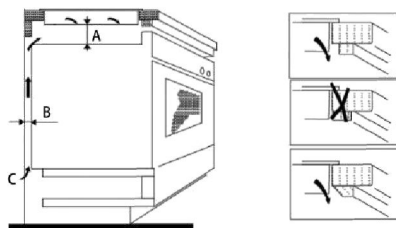


Modell	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	50 mini

Försäkra dig om att hällen är korrekt ventilerad och att varken luftintag eller luftutlopp är blockerade. Se till att hällen är i gott skick. Se illustrationen nedan.



Obs: säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovanför hällen vara minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Luftintag

Se innan du installerar hällen till att

- bänkskivan är i våg och att inga bärande konstruktionsdelar är i vägen för konstruktionen
- bänkskivan är tillverkad i ett värmebeständigt material
- ugnen har en inbyggd kylfläkt, om hällen installeras över en ugn
- installationen följer alla krav på luftspalter och frigångar och andra tillämpliga standarder och förordningar
- en lämplig isolerande brytare som gör det möjligt att bryta huvudströmmen helt byggs in i det permanenta kablaget, monteras och positioneras så att den följer lokala lagar och bestämmelser med avseende på elektriska installationer.
Den isolerande brytaren måste vara av en godkänd typ och ge en 3 mm luftspalt mellan alla poler (eller i alla aktiva [fas]ledare om lokala elnormer tillåter denna variation av kraven)
- den isolerande brytaren är lätt tillgänglig för kunden som får hällen installerad
- du konsulterar lokala byggregler och normer om du är osäker gällande installationen
- du använder värmebeständiga och lättrenjorda ytskikt (som till exempel kakel) på de väggytor som omger hällen.

Se när du installerat hällen till att

- strömkabeln inte kan nås genom köksskåp eller lådor
- det finns ett tillräckligt luftflöde från utsidan av skåpet till hällens underdel
- att en värmeskyddsbarriär är monterad under hällen om den är installerad över en låda eller ett skåpsutrymme
- att den isolerande brytaren kan nås lätt av kunden

Innan placering av installationsfästena

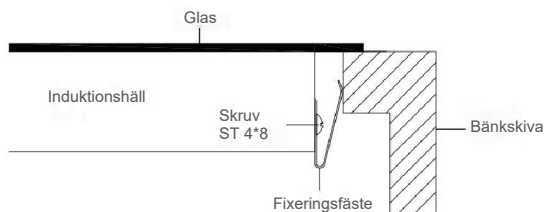
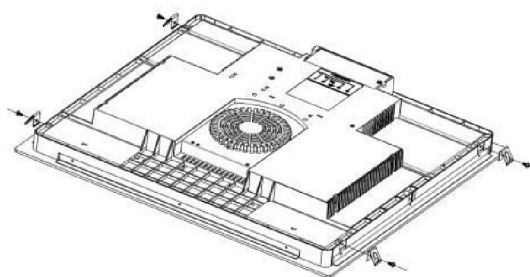
Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen). Utöva inte kraft på den styrning som sticker ut från hällen.

placering av installationsfästena

Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen). Utöva inte kraft på den styrning som sticker ut från hällen.

Fixera hällen i bänkskivan genom att skruva de fyra fästena i hällens botten (se bilden) efter installationen.

Justera fästets position beroende på bänkskivans tjocklek.



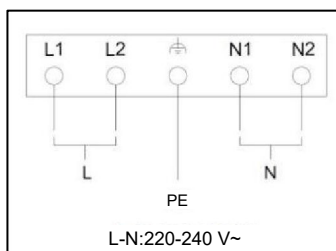
Försiktighetsåtgärder

1. Hällen måste installeras av behörig elektriker. Vi kan erbjuda behörig personal åt er. Utför inte installationen själv.
2. Hällen får inte installeras ovanför kylutrustning, diskmaskin eller torktumlare.
3. Hällen måste installeras så att effektiv värmeavgivning kan säkerställas, annars påverkas hällens tillförlitlighet.
4. Väggen och utrymmet över hällen ska tåla värme.
5. Även laminatskivor och lim måste vara värmebeständiga.
6. En ångtvätt ska inte användas.
7. Denna keramikhäll får anslutas endast till nätspänning med systemimpedans 0,427 ohm eller lägre. Kontakta ditt elbolag om du är osäker på systemimpedansen.

Ansluta hällen till huvudströmmen

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med relevanta standarder eller med en enpolig kretsbrytare. Inkopplingsmetoden visas nedan.

A.Lämplig för 5G1.5 nätsladd.



1. Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut ska detta göras av en tekniker med rätt verktyg för att undvika olyckor.
2. Om apparaten ansluts direkt till elnätet måste en allpolig strömbrytare installeras. Denna måste ha ett minsta kontaktavstånd på 3 mm.
3. Installatören måste säkerställa att korrekta elektriska anslutningar har gjorts och att dessa efterlever tillämpliga säkerhetsförfordningar.
4. Nätsladden får inte böjas eller klämmas.
5. Kontrollera nätsladden regelbundet. Om den behöver bytas måste arbetet utföras av behörig elektriker.



BORTSKAFFANDE:

Släng inte denna produkt som osorterat kommunalt avfall. Det är nödvändigt att samla in sådant avfall separat för särskild behandling.

Denna enhet är märkt i enlighet med WEEE-direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter. Genom att se till att denna apparat kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra eventuella skador på miljön och människors hälsa, vilket annars kan bli följden om den avfallshanteras på fel sätt.

Symbolen på produkten anger att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Ta med produkten till en återvinningsstation och avfallshandla den som elektriskt/elektroniskt avfall.

Denna enhet ska avfallshandlas som specialavfall. Kontakta lokala myndigheter, återvinningsstation eller återförsäljaren om du vill ha mer information om hur produkten ska avfallshandlas.

För mer detaljerad information om behandling, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du kontakta ditt lokala stadskontor, din avfallshandlingstjänst eller den butik där du köpte produkten.

Kiitos CANDY-induktiokaitotason ostamisesta. Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen kuin käytät keittotasoa, ja säilytä se tallessa myöhempää käyttöä varten.

Candy Hoover Group Srl vakuuttaa, että radiolaite on direktiivin 2014/53/EU mukainen. EU-vaatimustenmukaisuusvakuutuksen koko teksti on saatavilla Internet-osoitteessa: www.candygroup.com

TURVALLISUUSVAROITUKSET

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen kuin yrität käyttää tätä laitetta ensimmäistä kertaa. Tämä käyttöohje sisältää tärkeitä tietoja laitteen turvallisesta asennuksesta, käytöstä ja hoidosta. Säilytä nämä ohjeet viitteeksi ja anna ne tulevalle käyttäjälle.

Asennus

Sähköiskuvaara

- Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
- Kytkeäntä hyvään maadoitusjärjestelmään on olennaisen tärkeää ja pakollista.
- Vain pätevä sähköasentaja saa tehdä muutoksia kodin sähköjohtojärjestelmään.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

Viiltovaara

- Varo – levyjen reunat ovat terävät.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista tai käyttöä.
- Laitteen päälle ei saa koskaan laittaa palavaa materiaalia tai tuotetta.
- Anna nämä tiedot laitteen asennuksesta vastaavan henkilön käyttöön, sillä ne voivat pienentää asennuskustannuksia.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Laitteen saa asentaa ja maadoittaa vain asianmukaisesti pätevä henkilö.
- Tämä laite on kytkettävä piiriin, jossa on eristyskytkin, joka katkaisee virransyötön kokonaan.
- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu- tai vastuuvaatimukset voivat mitätöityä.

Käyttö ja kunnossapito

Sähköiskuvaara

- Älä valmista ruokaa rikkiäisellä tai haljenneella keittotasolla. Jos keittotason pinta hajoaa tai murtuu, kytke laite välittömästi irti verkkovirrasta (seinäkytkin) ja ota yhteys pätevään asentajaan.
- Kytke keittotaso pois päältä seinästä ennen puhdistusta tai kunnossapitoa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

Terveysvaara

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.

Kuuman pinnan vaara

- Laitteen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana niin paljon, että ne aiheuttavat palovammoja.
- Älä anna kehon, vaatteiden tai muun tavarahan kuin asianmukaisen keittiöastian olla kontaktissa keraamisen lasin kanssa ennen kuin pinta on jäähtynyt.

- Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Pidä lapset poissa.
- Kattilan kahvat voivat olla kuumia. Tarkista, etteivät kattilan kahvat ole muiden käytössä olevien ruoanvalmistusalueiden yläpuolella. Pidä kahvat lasten ulottumattomissa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja.

Viiltovaara

- Keittotason kaapimen partaveitsenterävä terä on paljaana, kun turvasuojus vedetään taakse. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Yli valuva rasva aiheuttaa savuavia ja rasvaisia tahroja, jotka voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytysalustana.
- Älä koskaan jätä esineitä tai välineitä laitteen päälle.
- Älä koskaan käytä laitettasi huoneen lämmitykseen.
- Sammuta aina käytön jälkeen ruoanvalmistusalueet ja keittotaso tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla (esim. kosketussäätimillä).
- Älä anna lasten leikkiä laitteen kanssa tai istua, seisoa tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä kaapeissa laitteen yläpuolella. Keittotasolle kiipeävät lapset voivat loukkaantua vakavasti.
- Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa laitteen käyttöalueelle.
- Lapsilla ja henkilöillä, joilla on laitteen käyttöä rajoittava liikuntarajoite, tulee olla vastuullinen ja pätevä henkilö, joka opastaa heitä laitteen käytössä. Ohjaajan on oltava tyytyväinen siihen, että kyseiset henkilöt voivat käyttää laitetta ilman vaaraa itselleen tai ympäristölleen.

- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei oppaassa erikseen toisin suositella. Kaikki muu huolto on annettava pätevän teknikon tehtäväksi.
- Älä puhdista keittotasoa höyrypesurilla.
- Älä aseta tai pudota raskaita esineitä keittotason päälle.
- Älä seiso keittotason päällä.
- Älä käytä pannuja, joissa on uritetut reunat, tai vedä pannuja lasipinnan yli, sillä se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita keittotason puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa keraamista lasia.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaava ammattitaitoinen.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kotitalousympäristössä! Valmistajan takuu ei kata minkäänlaista kaupallista käyttöä!
- VAROITUS: Laite ja sen näkyvät osat voivat kuumentua käytön aikana. Varo koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheltä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole aiheeseen liittyvää kokemusta ja tietoa, voivat käyttää laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen käyttöön turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- VAROITUS: Valvottoman ruoanvalmistus rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekit esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- VAROITUS: tulipalovaara: älä säilytä keittotasolla mitään.

- Varoitus: jos pinta on haljennut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi keittotasopinnoissa, joissa lasikeraaminen tai vastaava materiaali suojaa jännitteisiä osia.
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Keittotaso kytkeytyy virranhallintatoiminnon avulla pois päältä -tilaan 1 minuutissa, ja virrankulutus on 0,3 W.

Onnittelut uuden keittotason hankinnasta.

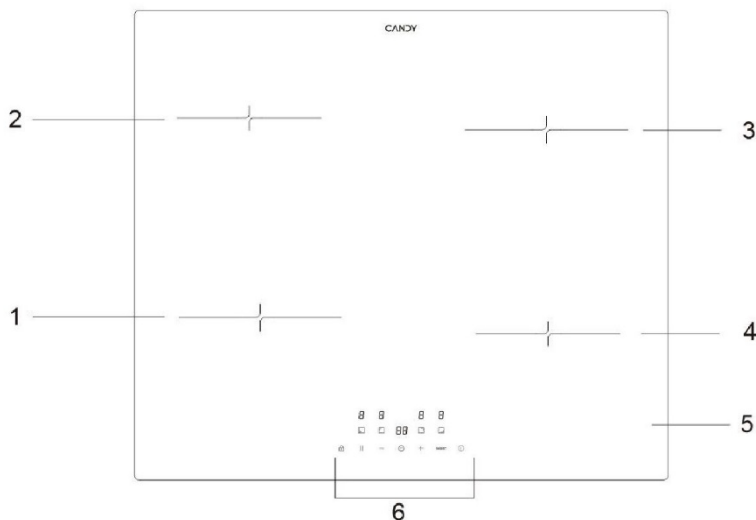
Suosittellemme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöohjeen/asennusoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät, miten keittotaso asennetaan oikein ja miten sitä käytetään.

Katso asennusohjeet asennusosasta.

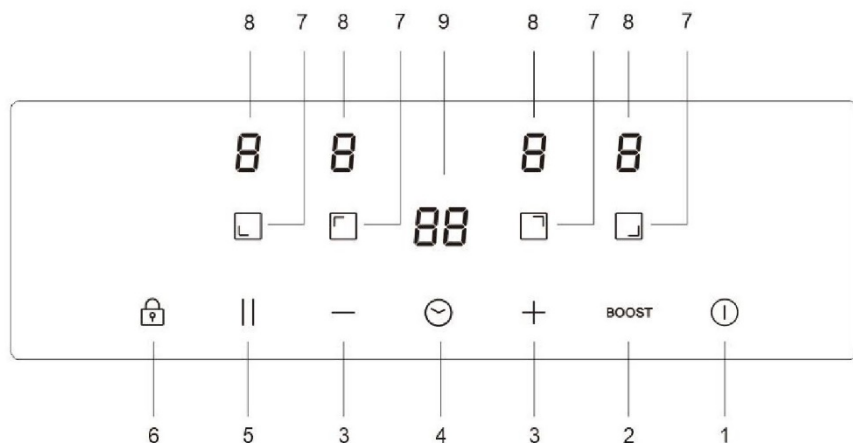
Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä nämä ohjeet/asennusohjeet myöhempää käyttöä varten.

LAITTEEN OPAS

Malli: CI642CA



1. 1 800 / 2 200 W:n vyöhyke
2. 1 200 / 1 500 W:n vyöhyke
3. 1 800 / 2 200 W:n vyöhyke
4. 1 200 / 1 500 W:n vyöhyke
5. Keraaminen lasi
6. Ohjauspaneeli



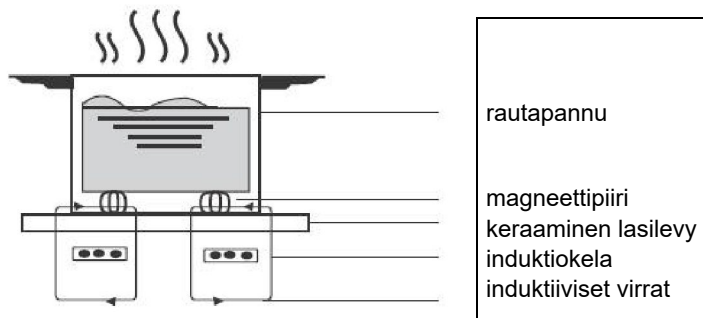
1. PÄÄLLE/POIS-painike
2. Tehostus
3. Tehon säätö ja ajastimen asetus
4. Ajastimen säätö
5. Tauko
6. Lapsilukon näppäin
7. Keittoalueen valinta
8. Lämmitystehotason näytön LED
9. Ajastimen LED-näyttö

Tuotetiedot

Induktikeittoasema on perinteisestä keittotasosta poikkeava nykyaikainen ruoanlaittolaite, jonka etuja ovat helppo puhdistettavuus, korkea hyötysuhde, ympäristöystävällisyys ja turvallisuusominaisuudet.

Sana induktiokeittämisestä (vain induktiokeittoasemille)

Induktio on turvallinen, edistynyt, tehokas ja taloudellinen ruoanlaittotekniikka. Se toimii sähkömagneettisella värähtelyllä, joka tuottaa lämpöä suoraan pannussa, eikä välillisesti kuumentamalla lasipintaa. Lasi kuumenee vain, koska pannu kuumentaa sen lopulta.

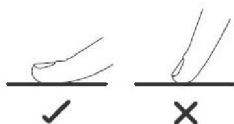


Ennen uuden keittotason käyttöä

- Lue tämä opas ja huomioi erityisesti Turvallisuusvaroitukset-osio.
- Poista kaikki suojakalvot, jotka voivat olla kiinni keittotasossa.
- Poista kaikki suojakalvot, jotka voivat olla kiinni induktiokeittoasossa.

Kosketussäätimien käyttö

- Säätimet reagoivat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa.
- Käytä sormenpään pehmeää osaa, ei sen kärkeä.
- Kuulet äänimerkin aina, kun kosketus rekisteröityy.
- Varmista, että säätimet ovat aina puhtaat, kuivat ja että mitkään esineet (esim. aterimet tai kangas) eivät peitä niitä. Ohuenkin vesikalvon ansiosta säätimet voivat olla vaikeita käyttää.



Oikeiden keittoastioiden valinta (induktiokeittotasolle)



- Induktioruoanlaittoon soveltuvat vain ferromagneettiset keittoastiat. Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai pannun pohjasta.
- Voit tarkistaa keittiöastiasi soveltuvuuden magneettitestillä. Liikuta magneettia astian pohjaa kohti. Jos se vetää puoleensa, se sopii induktioon.
- Jos sinulla ei ole magneettia, toimi seuraavasti:
 - Laita hieman vettä astiaan, jonka haluat tarkistaa.
 - Noudata kohdan Ruoanlaiton aloittaminen ohjeita.
 - Jos  ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, astia on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittiöastiat eivät sovellu induktiota varten: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettipohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.

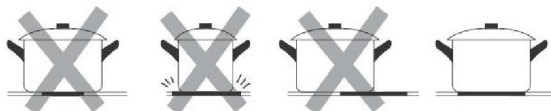


Keittotason koko (mm)	Vähimmäiskeittotaso (halkaisija/mm)
160	120
180	140

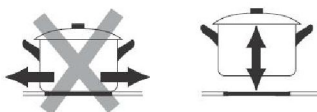
Älä käytä keittiöastiaa, jossa on uritetut reunat tai kaareva pohja.



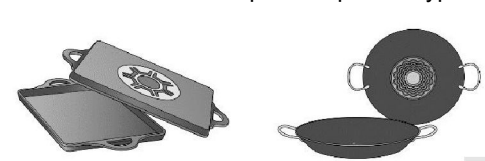
Varmista, että astian pohja on sileä, istuu tasaisesti lasia vasten ja on samankokoinen kuin paistoalue. Keskitä astia aina paistoalueelle.



Nosta aina astia keittotasolta – älä liu'uta, koska astia voi naarmuttaa lasia.

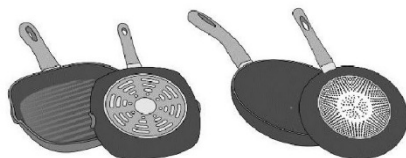


Jos ruoanlaittovälineiden pohja on vain osittain ferromagneettinen, vain ferromagneettinen alue lämpenee. Tämä voi tarkoittaa, että lämpö ei jakaudu tasaisesti. Ei-ferromagneettinen alue ei välttämättä lämpene tarpeeksi kypsentämistä varten.



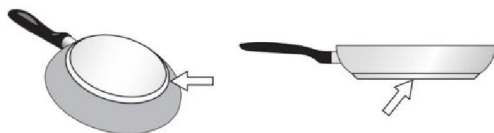
EI SUOSITELLA

Ferromagneettinen alue pienenee myös, jos materiaali, josta ruoanlaittovälineiden pohja on valmistettu, sisältää esimerkiksi alumiinia. Tämä voi tarkoittaa, että ruoanlaittovälineet eivät kuumene riittävästi tai että niitä ei edes havaita.



EI SUOSITELLA

Ruoanvalmistusastioiden pohjan valmistusmateriaalit voivat vaikuttaa kypsennystulokseen. Kattilat ja padat, joiden materiaalit jakavat lämmön tasaisesti niiden läpi, säästävät aikaa ja energiaa. Tällaisia astioita ovat esimerkiksi ruostumattomasta teräksestä valmistetut kattilat ja padat, joissa on kolminkertainen pohja. Käytä tasapohjaisia ruoanvalmistusastioita. Epätasainen pohja voi heikentää lämmönsyöttöä.



Keittotason käyttö

Ruoanlaiton aloittaminen

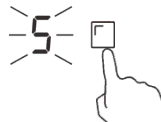
- Kun virta on kytketty päälle, summeri antaa äänimerkin kerran ja kaikki merkkivalot syttyvät 1 sekunnin ajaksi ja sammuvat. Tämä osoittaa, että liesi on siirtynyt valmiustilaan.

1. Kosketa pääkytkimen näppäintä ①. Kaikki indikaattorit näyttävät "–".

2. Aseta sopiva keittoastia haluamallesi ruoanvalmistusalueelle.

- Varmista, että astian pohja ja ruoanvalmistusalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.

3. Kun kosketat polttimen valintanäppäintä, näppäimen vieressä oleva merkkivalo vilkkuu.

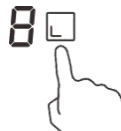


4. Valitse lämpöasetus koskettamalla säädintä "–" tai "+".

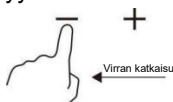
- Jos et valitse lämpöasetusta 1 minuutin kuluessa, keittotasot kytkeytyvät automaattisesti pois päältä. Sinun on aloitettava alusta vaiheesta 1.
- Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.

Kun olet valmis

1. Valitse polttimen näppäin, jonka haluat kytkeä pois päältä.



2. Kytke ruoanlaittovyöhyke pois päältä koskettamalla "–" tai "+", kunnes teho laskee tasolle "0". Varmista, että näytössä näkyy 0.



3. Kytke koko keittotasot pois päältä koskettamalla kevyesti kytkintä ①.



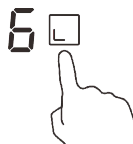
4. Varo kuumia pintoja.

H "H" näyttää, mikä ruoanlaittovyöhyke on liian kuuma. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona. Jos haluat lämmittää jotakin toista keittoastiaa, aseta se alueelle, joka on vielä lämmin.

Tehostustoiminnon käyttö (jos saatavilla)

Aktivoitu tehostustoiminto

1. Valitse vyöhyke, jossa käytetään tehostustoimintoa ("Booster").



2. Kosketa TEHOSTUS-toimintonäppäintä B, niin tehotasona näytetään "B".



Tehostustoiminnon peruuttaminen

1. Valitse vyöhyke TEHOSTUS-tilassa.

2. Peruuta tehostus koskettamalla virranvaihtonäppäintä "-" ja valitse haluamasi taso.

• Tehostustoiminto voi kestää vain 5 minuuttia, minkä jälkeen alue siirtyy automaattisesti tasolle 9.

Lapsilukkotoiminto

- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi lapset voivat vahingossa kääntää ruoanvalmistusalueet päälle).
- Kun säätimet on lukittu, kaikki säätimet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-säädintä.

Säätimien lukitseminen

Kosketa avainlukon säädintä . Ajustimen ilmaisimessa näkyy Lo.



Säätimien lukituksen poistaminen

1. Varmista, että keittotaso on päällä.

2. Kosketa ja pidä avainlukkosäädintä  painettuna jonkin aikaa.

3. Voit nyt alkaa käyttää uutta keittotasoa.



Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta pääkytkinnäppäintä. Voit aina kytkeä induktiokeittotason pois päältä hätätilanteessa pääkytkimellä mutta keittotason lukitus on poistettava ensin seuraavalla käyttökerralla.

Jäännöslämpövaroitus

Kun keittotaso on ollut toiminnassa jonkin aikaa, se pysyy lämpimänä käytön lopetuksen jälkeen. Kirjain H varoittaa, että keittotaso on yhä lämmin.

Automaattinen sammutus

Keittotasossa on turvaominaisuus, joka sammuttaa sen automaattisesti. Tämä tapahtuu aina, kun unohdat sammuttaa ruoanvalmistusalueen. Oletussammutusajat on esitetty alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Oletusarvoinen toiminta- ajastin (tuntia)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ajastimen käyttö

Ajastinta voi käyttää kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä minuuttimuistuttajana. Tällöin ajastin ei kytke ruoanvalmistusalueetta pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit määrittää sen kytkemään yhden tai usean keittoalueen pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit asettaa ajastimen enintään 99 minuuttiin.

Ajastimen käyttäminen minuuttimuistuttajana

Jos et valitse mitään ruoanlaittovyöhykettä

1. Varmista, että keittotaso on päällä.

Huomautus: voit käyttää minuuttimuistutusta ennen ruoanvalmistusalueen asetuksen asettamista tai sen jälkeen.

2. Kosketa ajastimen säädintä, jolloin "30" vilkkuu.
3. Aseta aika koskettamalla ajastimen säädintä "-" tai "+".
4. Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.
5. Summeri soi 20 sekunnin ajan, ja ajastimen merkkivalossa näkyy "--", kun asetettu aika on kulunut loppuun.



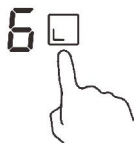
Huomaa: Muut ruoanvalmistusalueet pysyvät käynnissä, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

Ajastimen asettaminen kytkemään yksi tai useampi ruoanlaittovyöhyke pois päältä

Jos ajastin on asetettu yhdelle vyöhykkeelle, toimi seuraavasti:

1. Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka ajastimen haluat asettaa.
2. Kosketa säädintä, jolloin "30" näkyy ajastimen näytössä.
3. Aseta aika koskettamalla ajastimen säädintä "-" tai "+".
4. Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.

HUOMAA: Tehotason merkkivalon vieressä oleva punainen piste syttyy osoittamaan, että alue on valittu.



5. Kun ruoanlaiton ajastin kuluu loppuun, vastaava ruoanvalmistusalue sammuu automaattisesti.



Muut ruoanvalmistusalueet pysyvät käynnissä, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

Jos ajastin on asetettu useammalle kuin yhdelle alueelle:

1. Kun asetat ajastimen useille keittoalueille, niiden kaikkien kohdalla näkyy punainen piste. Minuuttinäytössä näkyy min. ajastin. Vastaavan alueen piste vilkkuu.
2. Kun ajastimen aika loppuu, vastaava alue kytkeytyy pois päältä. Näkyviin tulee uusi minuuttiajastin ja vastaavan alueen piste vilkkuu.
3. Kun kosketat lämmitysalueen valintasäädintä, vastaava ajastin näkyy ajastinmerkkivalossa.

Ajastimen peruuttaminen

1. Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka ajastimen haluat peruuttaa.
2. LED-merkkivalo vilkkuu, kun ajastimen säädintä kosketetaan.
3. Kosketa säädintä "–" ja aseta ajastimen arvoksi "00", jolloin ajastin peruuntuu.

Taukotoiminnon käyttö

1. Valitse taukotoiminto II, niin kaikki lämmitysvyöhykkeet lakkaavat toimimasta ja kaikkien vyöhykkeiden tilana näkyy "||".



2. Kun kosketat taukotoimintoa II vielä kerran, kaikki lämmitysvyöhykkeet palaavat alkuperäiseen asetukseensa.

- Toiminto on käytettävissä, kun vähintään yksi lämmitysvyöhyke on toiminnassa.
- Jos et peruuta pysäytystilaa 30 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

ECO-tilan määrittäminen

Tämä keittotaso voidaan liittää 13, 20, 25, 32 ampeerin virtalähteeseen ja määrittää toimimaan millä tahansa näistä tehoasetuksista.

Keittotaso on esiasetettu kytkettäväksi 32 ampeerin virtalähteeseen. Kun neljä vyöhykettä valitaan samanaikaisesti, keittotaso rajoittaa enimmäistehoa niin, että 7,2 kW:n virransyöttöä ei voida ylittää. Kun keittotaso kytketty ja määritetty 13/20/25 ampeerin virtalähteeseen, keittotaso rajoittaa enimmäistehoa 2,9/4,5/5,5 kW:ssa.

Jos keittotaso on kuitenkin kytketty ja määritetty 32 ampeerin virtalähteeseen, kaikkia neljää vyöhykettä voidaan käyttää samanaikaisesti enimmäisasetuksella ja tehoasetuksella.

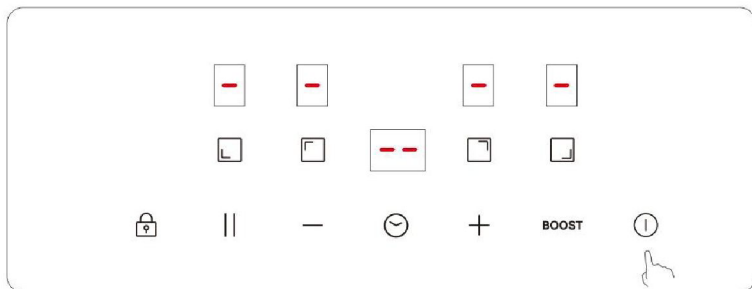
ECO-konfigurointiasetuksen muuttaminen

1. Katkaise keittotason virransyöttö.
2. Anna virransyötön olla katkaistuna yhden minuutin ajan.
3. Kytke virransyöttö uudelleen päälle.
4. Noudata kohdassa Keittotason määrittäminen ECO-tilaan annettuja ohjeita vaiheesta 1 eteenpäin.

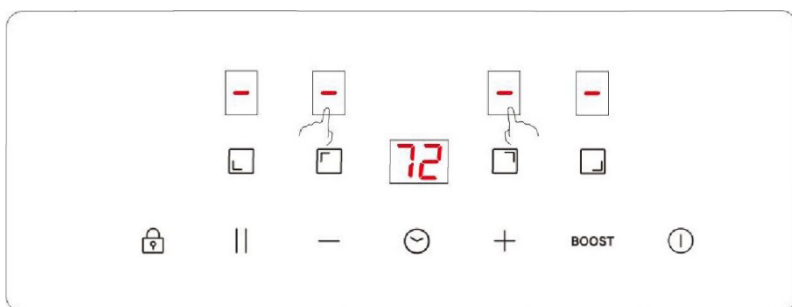
HUOMAA: ECO-tilan määrittämiseen voidaan siirtyä vain kerran, jos keittotason virransyöttöä ei ole katkaistu. ECO-tila on asetettava minuutin kuluessa virran kytkemisestä päälle.

Keittotason määrittäminen ECO-tilaan

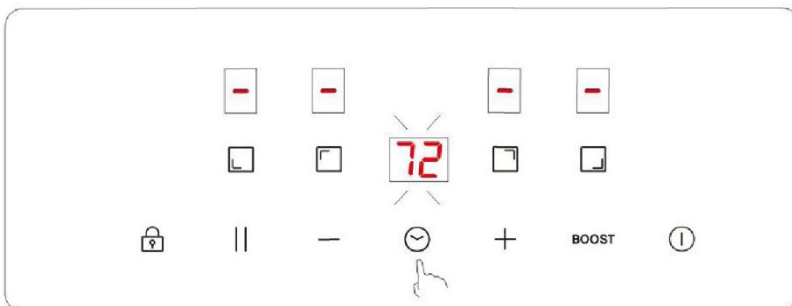
1. Kytke virransyöttö päälle koskettamalla virtapainiketta. Yksi merkkiäni annetaan, ja kaikissa näytöissä näkyy "—" ja "— —".



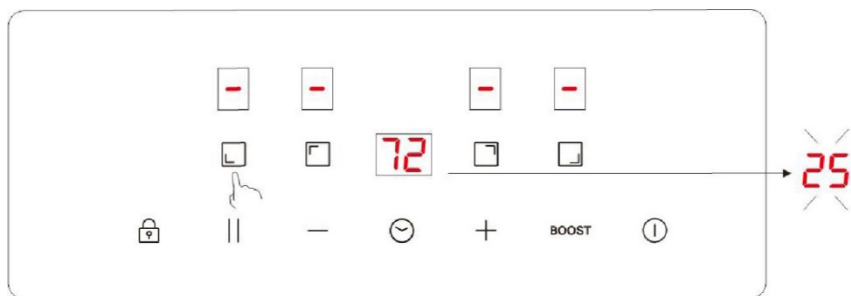
2. Kosketa samanaikaisesti vasemman takavyöhykkeen painiketta ja oikean takavyöhykkeen näppäintä 3 sekunnin ajan. Kuuluu merkkiäänäni sen merkiksi, että induktiokeittotaso siirtyy ECO-tilaan. (Näytöllä näkyy esiasetettu teho 7,2 kW)



3. Kosketa ajastinpainiketta, jolloin ajastimen näyttö vilkkuu. Voit nyt valita tehoasetuksen.

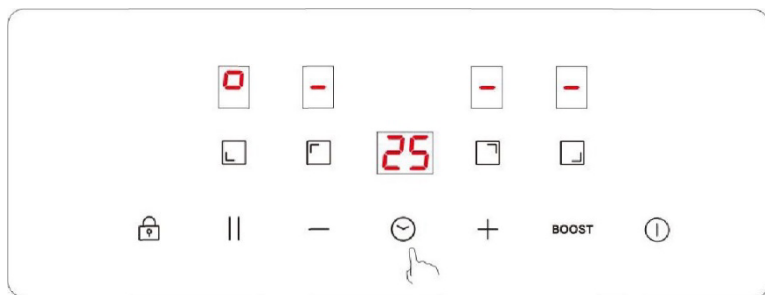


4. Jos haluat muuttaa kokonaistehoasetusta, paina etuosan vasemman alueen painiketta uuden kokonaistehoasetuksen valitsemiseksi. Voit selata vaihtoehtoja painamalla etuosan vasemmanpuoleisen alueen painikkeita uudelleen. Ajastimen näytössä näkyy neljä vaihtoehtoa: 25, 35, 45 ja 72. Kun ajastimen näytössä näkyy esimerkiksi numero 25, se tarkoittaa, että kokonaistehoksi on asetettu 2 500 W. Jatka vasemmalla edessä olevan painikkeen painamista, kunnes löydät haluamasi tehoasetuksen.

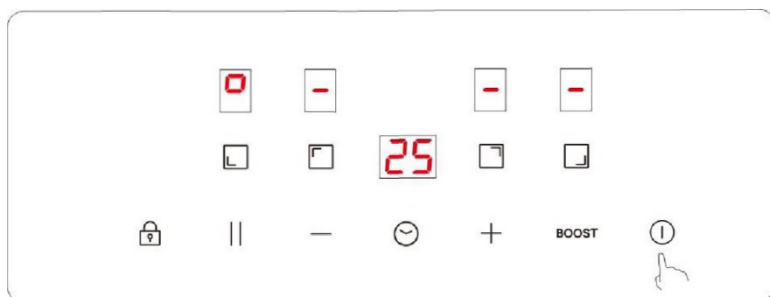


* Tehoasetuksen oletusasetus on tehdasasetus 7,2 kW.

5. Kosketa ajastinpainiketta uudelleen. Ajastimen näyttö lakkaa vilkkumasta ja aiemmin valitussa vyöhykepainikkeessa näkyy "o", mikä osoittaa, että asetus on vahvistettu.



6. Kytke pois päältä painamalla virtapainiketta. Kytke sitten virta päälle. Keittotaso on nyt valmis käytettäväksi valitsemassasi ECO-tilassa.



7. Kytke päälle koskettamalla virtapainiketta. Voit nyt käyttää uutta tehoasetusta.

Ruoanlaitto-ohjeet



Ole varovainen paistaessasi, koska öljy ja rasva lämpenevät hyvin nopeasti, varsinkin jos käytät PowerBoost-toimintoa. Erittäin korkeissa lämpötiloissa öljy ja rasva syttyvät palamaan itsestään, mikä aiheuttaa vakavan tulipalovaaran.

Ruoanlaittovinkkejä

- Vähennä tehoasetusta, kun ruoka alkaa kiehua.
- Kannen käyttö lyhentää paistoaikoja ja säästää energiaa pidättämällä lämpöä.
- Minimoi nesteen tai rasvan määrä, jotta paistoaajat lyhenevät.
- Aloita ruoanvalmistus korkealla asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt perusteellisesti.

Haudutus, riisin kypsennys

- Haudutus tapahtuu kiehumispisteen alapuolella, noin 85 °C:ssa, kun kuplat nousevat vain satunnaisesti keitettävän nesteen pinnalle. Tämä on herkullisten keittojen ja suussa sulavien muhennoksien salaisuus, koska maut kehittyvät ilman ruoan ylikypsentämistä. Myös munapohjaiset ja jauhoilla saostetut kastikkeet tulisi valmistaa kiehumispisteen alapuolella.
- Jotkin ruuanvalmistusvaiheet, mukaan lukien riisin kypsennäminen absorptiomenetelmällä, saattavat vaatia alinta lämpötila-asetusta korkeampaa asetusta, jotta elintarvike kypsyy oikein suositellussa ajassa.

Pihvin paistaminen

Mehukkaiden ja maukkaiden pihvien valmistaminen:

1. Pidä lihaa huoneenlämmössä noin 20 minuuttia ennen paistamista.
2. Kuumenna paksupohjainen paistinpannu.

3. Sivele pihvin molemmat puolet öljyllä. Pirskota pieni määrä öljyä kuumalle paistinpannulle ja laske liha pannulle.
4. Käännä pihviä vain kerran kypsennyksen aikana. Tarkka kypsennysaika riippuu pihvin paksuudesta ja siitä, kuinka paljon haluat kypsentää sitä. Ajat voivat vaihdella 2–8 minuuttia per puoli. Painamalla pihviä voit mitata, kuinka kypsä se on. Mitä kiinteämmältä liha tuntuu, sitä kypsempi se on.
5. Anna pihvin levätä lämpimällä lautasella muutaman minuutin ajan ennen tarjoilua.

Wokkaaminen

1. Valitse keraaminen yhteensopiva tasapohjainen wokkipannu tai suuri paistinpannu.
2. Esivalmistele kaikki ainekset ja ota kaikki välineet esille. Wokkaamisen tulisi olla nopeaa. Jos kypsennät suuria määriä, kypsennä ruokaa useassa pienemmässä erässä.
3. Kuumenna pannu nopeasti ja lisää kaksi ruokalusikallista öljyä.
4. Paista liha ensin, laita se sivuun ja pidä lämpimänä.
5. Paista kasvikset nopeasti. Kun ne ovat kuumia, mutta silti vielä rapeita ja napakoita, käännä ruoanvalmistusalue alempaan asetukseen, palauta liha pannulle ja lisää kastike.
6. Sekoita ainesosia varovasti ja varmista, että koko wokkipannun sisältö kuumenee.
7. Tarjoile heti.

Lämpöasetukset

Lämpöasetus	Soveltuvuus
1–2	• matala lämpö pienille määrille ruokaa • suklaan, voin ja nopeasti palavien elintarvikkeiden sulattaminen/lämmittäminen • hellävarainen haudutus • hidas lämpeneminen
3–4	• uudelleenlämmitys • nopea haudutus • riisin keittäminen
5–6	• letut
7–8	• kuullottaminen, ruskistaminen • pastan keittäminen
9	• wokkaaminen • pihvin paistaminen • keiton kiehaus • veden keittäminen

Hoito ja puhdistus

Mitä?	Kuinka?	Tärkeää!
Päivittäinen lasin likaantuminen (sormenjäljet, muut jäljet, ruokatahrat tai sokerittomat roiskeet lasilla)	1. Kytke keittotason virta pois päältä. 2. Käytä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmintä (mutta ei kuuma!). 3. Huuhtelee ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Kytke keittotason virta takaisin päälle.	• Kun keittotason virta on kytketty pois päältä, ”kuuma pinta” -merkkivaloa ei näy, mutta ruoanvalmistusalue voi silti olla kuuma! Ole erittäin varovainen. • Karkeat hankaussienet, jotkin nylonhankaussienet ja hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Lue aina etiketti tarkistaaksesi, soveltuuko pesuaine tai -sieni käytettäväksi. • Älä koskaan jätä puhdistustuotteiden jäämiä keittotason pinnalle, koska lasi värjäytyä.
Ylikiehumiset, sulamiset ja kuumat sokeriset roiskeet lasilla	Poista ne välittömästi paistinlastalla, palettiveitsellä tai partakoneenteräkaapimella, joka sopii keraamisille induktiokeittotasolle, mutta varo ruoanvalmistusalueen kuumia pintoja: 1. Kytke keittotason virta pois päältä seinäkytkimestä. 2. Pidä terää tai työvälinettä 30 asteen kulmassa ja kaavi lika tai roiskeet keittotason viileälle alueelle. 3. Puhdista lika tai roiskeet tiskiliinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Noudata edellä esitettyjä kohdan ”Päivittäinen lasin likaantuminen” vaiheita 2–4.	• Poista sulaneen ja sokeripitoisten ruokien tahrat tai vuodot niin pian kuin mahdollista. Jos ne saavat jäähtyä lasilla, niiden poistaminen voi olla vaikeaa tai ne voivat jopa pysyvästi vioittaa lasipintaa. • Viiltovaara: kun turvasuojus vedetään sisään, kaapimen terä on partaveitsenterävä. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.

Roiskeet kosketussäätimissä	1. Kytke keittotason virta pois päältä. 2. Liota roisketta. 3. Pyyhi kosketussäädinten alue puhtaalla kostella sienellä tai liinalla. 4. Pyyhi alue täysin kuivaksi paperipyyhkeellä. 5. Kytke keittotason virta takaisin päälle.	• Keittotaso voi antaa äänimerkin ja sammuttaa itsensä, eivätkä kosketussäätimet välttämättä toimi, kun niiden päällä on nestettä. Muista pyyhkiä kosketussäätimet kuivaksi ennen kuin kytket keittotason taas päälle.
-----------------------------	---	--

Vinkit ja vihjeet

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
Keittotaso ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa	Varmista, että keittotaso on kytketty virtalähteeseen ja että sen virta on kytketty päälle. Tarkista, onko kotonasi tai alueellasi sähkökatko. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma jatkuu, ota yhteys pätevään asentajaan.
Kosketussäätimet eivät reagoi.	Säätimet on lukittu.	Poista säädinten lukitus. Katso ohjeet kohdasta Keittotason käyttö.
Kosketussäädinten käyttö on vaikeaa.	Säädinten päällä voi olla ohut vesikalvo, tai käytät sormesi kärkeä säädinten käyttöön.	Varmista, että kosketussäädinten alue on kuiva ja käytä sormenpään pehmeää osaa, kun kosketat säätimiä.
Lasi naarmuuntuu.	Karkeareunaiset keittoastiat. Käytössä on sopimaton hankaava pesusieni tai puhdistusaine.	Käytä keittoastiaa, jonka pohja on tasainen ja sileä. Katso kohta "Oikean keittoastian valitseminen". Katso kohta "Hoito ja puhdistus".
Joistakin pannuista kuuluu pokahtavia tai napsahtavia ääniä.	Tämä voi johtua keittoastian rakenteesta (eri metallikerrokset värähtelevät eri tavoilla).	Tämä on normaalia keittoastioille eikä ole osoitus viasta.

Induktiokaitotason kuuluu matalaa humisevaa ääntä, kun sitä käytetään korkealla lämpöasetuksella.	Tämä johtuu induktiivisen ruoanlaiton tekniikasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen pitäisi laantua tai hävitä kokonaan, kun lämpöasetusta lasketaan alas.
Induktiokaitotason kuuluu tuuletinääntä.	Induktiokaitotason sisäänrakennettu jäähdystysuuletin estää laitteen elektroniikkaa ylikuumenemasta. Se voi jatkaa pyörimistä myös sen jälkeen, kun induktiokaitotaso on kytketty pois päältä.	Tämä on normaalia eikä vaadi toimenpiteitä. Älä kytke induktiokaitotason virtaa irti seinästä, kun puhallin on käynnissä.
Keittoastiat eivät kuumene eivätkä näy näytössä.	Induktiokaitotaso ei tunnista keittoastiaa, koska se ei sovellu induktioruoanvalmistukseen. Induktiokaitotaso ei tunnista astiaa, koska se on liian pieni ruoanvalmistusalueelle tai se ei ole kunnolla sen keskellä.	Käytä induktioruoanlaittoon sopivia keittoastioita. Katso kohta Oikean keittoastian valitseminen. Keskitä astia ja varmista, että sen pohja vastaa ruoanvalmistusalueen kokoa.
Induktiokaitotaso tai ruoanvalmistusalue on sammuttanut itsensä odottamatta, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy virhekoodi (tyypillisesti vaihtuva yksi tai kaksi numeroa keittoajastimen näytössä).	Tekninen vika.	Ota ylös virhekirjaimet ja -numerot, kytke induktiokaitotaso irti seinästä ja ota yhteys pätevään asentajaan.

Virhenäyttö ja tarkastus

Jos jotain epänormaalia ilmenee, induktiokaitotaso siirtyy automaattisesti suojaustilaan ja näyttää vastaavat suojauskoodit:

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
E3/E7	Lämpötila-anturin vika	Ota yhteyttä toimittajaan.
E5	Keraamisen lasin ylikuumenemissuoja	Kytke virransyöttö uudelleen ja käynnistä kaitotaso 30 minuutin kuluttua.

E4/E6	IGBT-vian lämpötila-anturi	Ota yhteyttä toimittajaan.
E1/E2	Epänormaali syöttöjännite	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
Er	PCBA-vika	Ota yhteyttä toimittajaan.
Et	Ylivuotosuojaus	Kuivaa pintavesi ja käynnistä uudelleen

Edellä mainitut ovat yleisten vikojen arviointi- ja tarkastusohjeet.

Älä pura yksikköä itse, jotta vältät induktiokeittotason vaarat ja vauriot.

Tekniset tiedot

Induktiokeittotaso	CI642CA
Ruoanvalmistusalueet	4 vyöhykettä
Syöttöjännite	220–240 V~
Asennettu sähkövirta	7 200 W
Tuotteen koko LxSxK (mm)	590X520X63

Paino ja mitat ovat arvioita. Koska pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, voimme muuttaa teknisiä tietoja ja malleja ilman erillistä ilmoitusta.

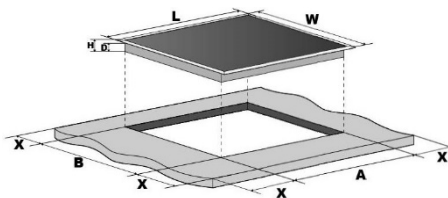
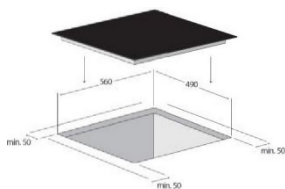
Asennus

Asennuslaitteiden valinta

Leikkaa työtaso piirustuksessa esitettyjen mittojen mukaisesti.

Asennusta ja käyttöä varten reiän ympärille on jätettävä vähintään 50 mm tilaa.

Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm. Valitse kuumuutta kestävä pintamateriaali, jotta lämpösäteilyn aiheuttama suurempi muodonmuutos voidaan välttää. Kuten alla on esitetty:

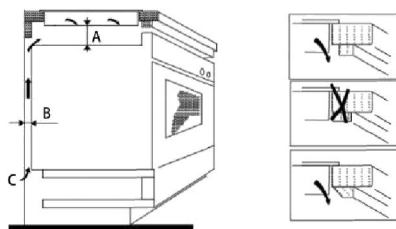


Malli	L (mm)	L (mm)	K (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	50 väh.

Varmista kaikissa olosuhteissa, että keittotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman tulo- ja poistoaukot eivät ole tukossa. Varmista, että keittotaso on hyvässä toimivassa kunnossa. Kuten alla on esitetty



Huomaa: Keittolevyn ja kaapin välisen turvaetäisyyden on oltava vähintään 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Ilmanotto

Varmista seuraavat asiat ennen keittotason asennusta:

- Työtaso on suorassa ja vaakatasossa, eivätkä rakenneosat häiritse tilantarvetta.
- Työpinta on valmistettu kuumuutta kestävästä materiaalista.
- Jos keittotaso asennetaan uunin yläpuolelle, uunissa on sisäänrakennettu jäähdytystuuletin.
- Asennuksessa noudatetaan kaikkia varoetäisyyksiä koskevia vaatimuksia sekä sovellettavia standardeja ja määräyksiä.
- pysyvässä johdotuksessa on sopiva eristyskytkin, joka mahdollistaa täydellisen irtikytkennän verkkovirrasta, asennettuna ja sijoitettuna paikallisten sähkömääräysten mukaisesti.

Eristyskytkimen on oltava hyväksyttyä tyyppiä ja siinä on oltava 3 mm:n ilmarako kontaktien välissä kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa [vaihe-] johtimissa, jos paikalliset sähkömääräykset mahdollistavat näiden vaatimusten vaihtelun).

- Eristyskytkin on helposti asiakkaan käytettävissä, kun asennettuna on kaulus.
- Otat yhteyttä paikallisiin rakennusviranomaisiin ja tutustut lakiin, jos olet epävarma asennuksesta.
- Keittotasoa ympäröivillä seinäpinnoilla käytetään kuumuutta kestäviä ja helposti puhdistettavia pintamateriaaleja (esim. keraamisia laattoja).

Kun olet asentanut keittotason, varmista seuraavat asiat:

- Virtajohtoon ei ole pääsyä kaapiston ovien tai vetolaatikoiden kautta.
- Riittävästi raitista ilmaa virtaa kaapiston ulkopuolelta keittotason alaosaan.
- Jos keittotaso asennetaan vetolaatikon tai kaappitilan yläpuolelle, keittotason alaosan alle asennetaan lämpösuojaussulku.
- Eristyskytkin on helposti asiakkaan ulottuvilla.

Ennen kiinnityskannakkeiden paikantamista

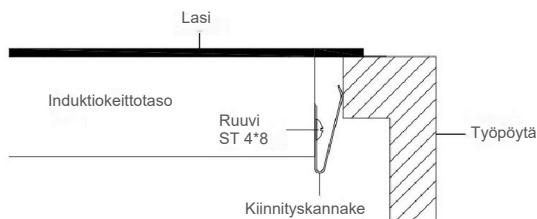
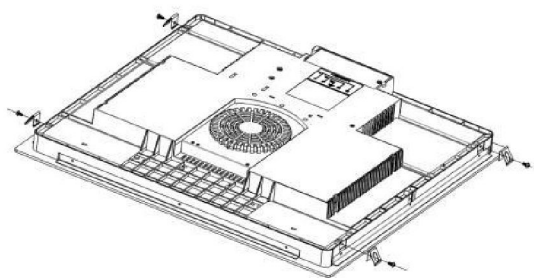
Laite on asetettava vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta). Älä käytä keittotasosta ulos työntyviin säätimiin voimaa.

Ennen kiinnityskannakkeiden kiinnittämistä

Laite on asetettava vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta). Älä käytä keittotasosta ulos työntyviin säätimiin voimaa.

Kiinnitä keittotaso työtasoon ruuvaamalla neljä kannaketta keittotason pohjaan (katso kuva) asennuksen jälkeen.

Säädä kannattimen asento sopivaksi työtason paksuuden mukaan.



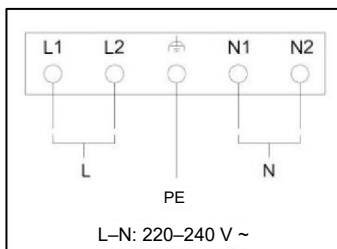
Huomautukset

1. Keittotason tulee olla pätevän henkilöstön tai teknikoiden asentama. Ammattilaisemme ovat käytettävissäsi. Älä koskaan suorita toimintoa itse.
2. Keittotasoa ei saa asentaa jäädytyslaitteisiin, astianpesukoneisiin eikä pyöriiviin kuivausrumpuihin.
3. Keittotaso on asennettava siten, että sen luotettavuuden parantamiseksi voidaan varmistaa parempi lämpösäteily.
4. Seinän ja työtason yläpuolisen lämmitysalueen on kestettävä lämpöä.
5. Vaurioiden välttämiseksi kerrostason ja liiman on kestettävä kuumuutta.
6. Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
7. Tämä keraaminen laite voidaan liittää vain syöttöön, jonka järjestelmän impedanssi on enintään 0,427 ohmia. Tarvittaessa ota yhteyttä toimittajaan järjestelmän impedanssietojen hankkimiseksi.

Keittotason kytkeminen verkkovirtaan

Virtalähde on kytkettävä asianmukaisen standardin mukaisesti tai yksinapaisen suojakatkaisimen avulla. Liitântätapa on esitetty alla.

A. Sopii 5G1.5-virtajohdolle.



1. Jos kaapeli on vaurioitunut tai se on vaihdettava, vaihtamiseen tarvitaan onnettomuuksien välttämiseksi asianmukaisia työkaluja käyttävä huoltoteknikko.
2. Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, kaikkinaipainen katkaisin on asennettava siten, että koskettimien väliin jää vähintään 3 mm tilaa.
3. Asentajan on varmistettava, että sähköliitântä on oikea ja että se on turvallisuusmääräysten mukainen.
4. Kaapeli ei saa olla taipunut tai puristunut.
5. Kaapeli on tarkastettava säännöllisesti, ja sen saa vaihtaa vain pätevä henkilö.



HÄVITTÄMINEN:

Älä hävitä tätä tuotetta
lajittelemattomana
yhdyskuntajätteenä.

Tällaisen jätteen
kerääminen erikseen
erityiskäsittelyä varten on
tarpeen.

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2002/96/EY mukaisesti. Varmistamalla, että tämä laite hävitetään oikein, autat ehkäisemään mahdolliset ympäristö- ja terveysvahingot, jotka muuten saattaisivat aiheutua, jos se hävitettäisiin väärin.

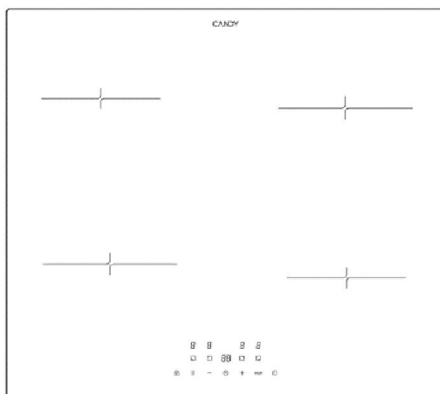
Tässä laitteessa oleva symboli osoittaa, ettei laitetta saa hävittää tavallisena kotitalousjätteenä. Se tulee viedä asianmukaiseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten.

Tämä laite edellyttää erityisiä hävittämismenettelyjä. Lisätietoja tämän tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä voi saada tarvittaessa paikallisilta viranomaisilta, kotitalouksien jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

Lisätietoa tämän laitteen käsittelemisestä, hyötykäytöstä ja kierrätyksestä voi saada tarvittaessa paikallisilta viranomaisilta, kotitalouksien jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

CANDY

MODEL: CI642CA



Vi er glade for, at du har købt CANDY-induktionskogepladen. Læs venligst denne brugervejledning nøje, før du bruger kogepladen, og opbevar den et sikkert sted til senere reference.

Candy Hoover Group Srl erklærer hermed, at radioudstyret er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU. Den fulde ordlyd af EU-overensstemmelseserklæringen findes på følgende internetadresse: www.candygroup.com

SIKKERHEDSADVARSLER

Læs denne brugervejledning grundigt, inden du forsøger at bruge dette apparat for første gang. Denne vejledning indeholder vigtige oplysninger om sikker installation, brug og vedligeholdelse af apparatet. Gem denne vejledning til senere brug, og giv den videre til fremtidige brugere.

Installation

Fare for elektrisk stød

- Frakobl apparatet fra elforsyningen ved hovedkontakten, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse af apparatet.
- Forbindelse til et godt jordledningssystem er vigtig og obligatorisk.
- Ændringer i husholdningens elinstallation må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

Fare for snitsår

- Vær forsigtig – panelkanterne er skarpe.
- Manglende forsigtighed kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs denne vejledning nøje, før dette apparat installeres eller anvendes.
- Der må ikke på noget tidspunkt anbringes antændelige materialer eller produkter på dette apparat.
- Disse oplysninger skal være tilgængelige for den person, der er ansvarlig for at installere apparatet, da de kan reducere installationsomkostningerne.
- Dette apparat skal installeres i henhold til denne installationsvejledning for at undgå farer.
- Dette apparat skal installeres korrekt og forbindes til jordledning af en kvalificeret person.
- Dette apparat skal forbindes til et kredsløb med en afbryderkontakt, som muliggør fuldstændig afbrydelse fra strømforsyningen.
- Hvis ikke apparatet installeres korrekt, kan eventuelle garanti- eller ansvarskrav gøres ugyldige.

Betjening og vedligeholdelse

Fare for elektrisk stød

- Der må ikke laves mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade går i stykker eller revner, skal apparatet straks kobles fra elforsyningen (vægkontakten), og du skal kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen på vægkontakten før rengøring eller vedligeholdelse.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

Sundhedsfare

- Dette apparat overholder standarder for elektromagnetisk sikkerhed.

Fare ved varme overflader

- Under brug bliver apparatets tilgængelige overflader varme nok til at kunne forårsage forbrændinger.
- Lad ikke legemsdele, tøj eller andre genstande end egnet kogegrej komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er blevet kold.

- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes på kogepladens overflade, da de kan blive varme
- Børn skal holdes væk.
- Håndtag på gryder/pander kan blive for varme at røre ved. Sørg for, at gryde-/pandehåndtag ikke hænger ud over andre kogezone, der er tændt. Håndtag skal være uden for børns rækkevidde.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til forbrænding og skoldning.

Fare for snitsår

- Kogepladens knivskarpe skraberblad blottes, når sikkerhedshætten trækkes tilbage. Skraberen skal bruges med ekstrem forsigtighed og skal altid opbevares sikkert uden for børns rækkevidde.
- Manglende forsigtighed kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må aldrig efterlades uden opsyn, når det er i brug. Hvis noget koger over, kan det forårsage røg, og spildt fedt kan antændes.
- Brug aldrig kogepladen som køkkenbord eller til opbevaring.
- Efterlad aldrig ting eller køkkengrej på apparatet.
- Brug aldrig apparatet til at opvarme eller som varmekilde i rummet.
- Efter brug skal kogezone og kogepladen altid slukkes, som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsknapperne).
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller kravle på det.
- Opbevar ikke ting, som børn finder interessante, i skabe over apparatet. Børn, der kravler op på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med handicap, der begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal have en ansvarlig og kompetent person til at vejlede dem i brugen. Instruktøren skal have bekræftet, at de kan bruge apparatet uden at skade sig selv eller deres omgivelser.

- Du må ikke selv reparere eller udskifte dele på apparatet, medmindre det specifikt anbefales i denne vejledning. Alt andet servicearbejde skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
- Anbring eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Anvend ikke gryder/pander med takkede kanter, og træk ikke gryder hen over glasfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skurebørster eller skrappe, slibende rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da det kan ridse det keramiske glas.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- Dette apparat er kun beregnet til privat husholdning! Kommerciel brug af nogen art er ikke dækket af producentens garanti!
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug. Vær forsigtig, og undgå at røre ved varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Dette apparat kan anvendes af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- ADVARSEL: Madlavning med fedt eller olie uden opsyn kan være farligt og resultere i brand. Sluk ALDRIG en brand med vand, men sluk apparatet og tildæk derefter flammerne med for eksempel et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladens varme flader.

- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå eventuelt elektrisk stød, for kogeplader med glaskeramisk eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele.
- Der må ikke bruges damprenser.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- Kogepladen slukkes af strømstyringsfunktionen inden for 1 minut, og strømforbruget er 0,3 W.

Tillykke med købet af din nye kogeplade.

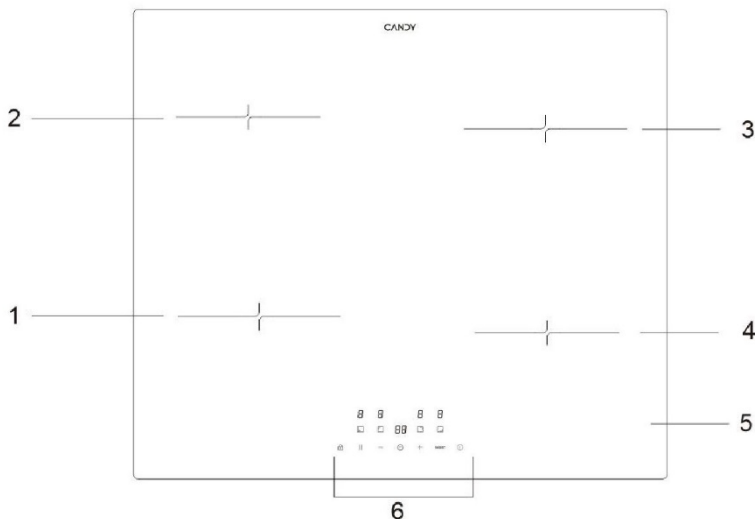
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne bruger-/installationsvejledning for helt at kunne forstå, hvordan den installeres og betjenes korrekt.

Læs installationsafsnittet i forbindelse med installationen.

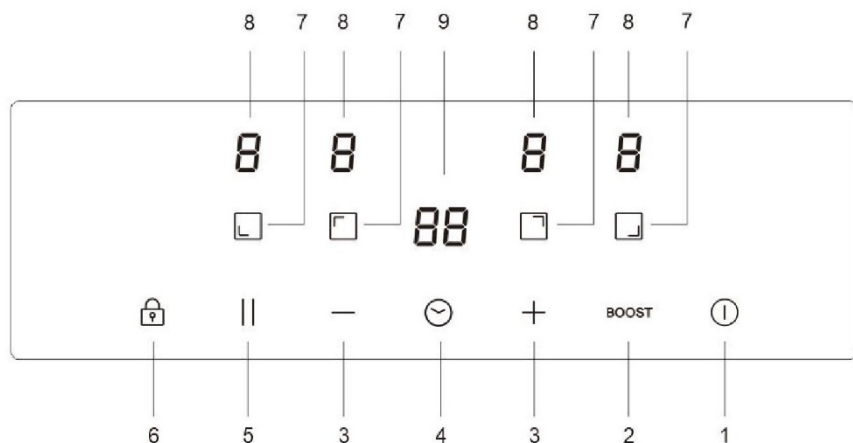
Læs alle sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt før brug, og opbevar denne bruger-/installationsvejledning til senere reference.

VEJLEDNING TIL APPARATET

Model: CI642CA



1. 1800/2200 W-zone
2. 1200/1500 W zone
3. 1800/2200 W-zone
4. 1200/1500 W-zone
5. Keramisk glas
6. Betjeningspanel



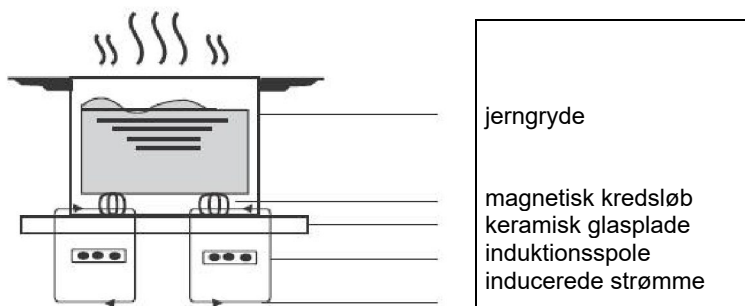
1. TÆND/SLUK-knap
2. Booster
3. Effektjustering og timerindstilling
4. Timerjustering
5. Pause
6. Børnesikringstast
7. Valg af kogezone
8. LED-indikator for varmeeffekt
9. LED-indikator for timerdisplay

Produktinformation

Induktionskogepladen er et moderne køkkenapparat med store fordele i forhold til traditionelle kogeplader såsom nem rengøring, høj effektivitet, miljøvenlighed og sikkerhedsfunktioner.

Lidt om induktionstilberedning (kun til induktionskogeplader)

Madlavning med induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den virker ved elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i gryden i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden til sidst varmer det op.

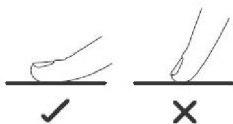


Før du bruger din nye kogeplade

- Læs denne vejledning, og vær særligt opmærksom på afsnittet "Sikkerhedsadvarsler".
- Fjern eventuel beskyttende film, der stadig kan være på kogepladen.
- Fjern eventuel beskyttende film, der stadig kan være på induktionskogepladen.

Sådan bruges berøringsknapperne

- Knapperne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke ned på dem.
- Brug blommen på fingeren og ikke selve fingerspidsen.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at knapperne altid er rene, tørre, og at der ikke står noget på dem (f.eks. redskaber eller en klud), som dækker dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre det svært at betjene knapperne.



Sådan vælges det rigtige køkkengrej (til induktionskogeplade)



- Kun ferromagnetisk køkkengrej er egnet til induktionskogeplader. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.
- Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet ved at udføre en magnettest. Bevæg en magnet mod gryden/pandens bund. Hvis den tiltrækkes, så er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
 - Hæld lidt vand i den gryde, du vil tjekke.
 - Følg trinene under "Start på madlavning".
 - Hvis  ikke blinker på displayet, og vandet varmes op, så er gryden velegnet.
- Køkkengrej, der er fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: Rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.

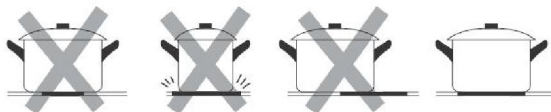


Kogepladens størrelse (mm)	Minimumsstørrelse af kogeplade (diameter/mm)
160	120
180	140

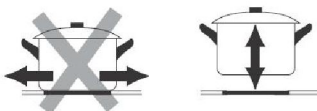
Brug ikke gryder/pander med takkede kanter eller en buet bund.



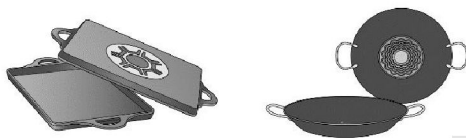
Sørg for, at gryden/pandens bund er glat og flad med god kontakt mod glasset, og at den har samme størrelse som kogezone. Anbring altid gryden/panden i midten af kogezone.



Løft altid gryderne/panderne væk fra kogepladen – skrab dem ikke hen over, da det kan ridse glasset.

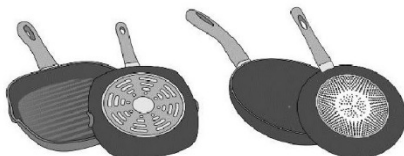


Hvis bunden af kogegrejet kun er delvist ferromagnetisk, vil kun det område, der er ferromagnetisk, blive varmet op. Det kan betyde, at varmen ikke bliver jævnt fordelt. Det ikke-ferromagnetiske område opvarmes muligvis ikke til en tilstrækkelig temperatur til madlavning.



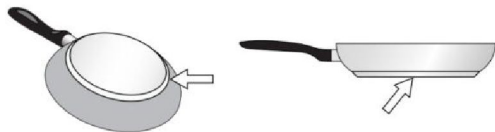
IKKE ANBEFALET

Det ferromagnetiske område vil også blive reduceret, hvis materialet, som bunden af kogegrejet er lavet af, for eksempel indeholder aluminium. Det kan betyde, at kogegrejet ikke bliver tilstrækkeligt varmt, eller endda at det ikke bliver registreret.



IKKE ANBEFALET

Materialet/materialerne, som bunden af kogegrejet er lavet af, kan påvirke tilberedningsresultatet. Brug af gryder og pander, som er lavet af materialer, der fordeler varmen jævnt gennem dem, såsom gryder i rustfrit stål med en trelags bund, sparer tid og energi. Brug køkkengrej med en flad bund. Hvis køkkengrejets bund er ujævn, kan det forringe varmetilførslen.



Sådan bruges kogepladen

Start på madlavning

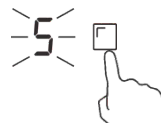
- Når kogepladen er tændt, bipper summeren én gang, alle indikatorerne lyser i 1 sekund og slukker derefter, hvilket indikerer, at kogepladen er gået i standbytilstand.

1. Tryk på tænd/sluk-knappen ①. Alle indikatorerne viser "-".

2. Anbring en egnet gryde/pande på den kogezone, du vil bruge.

- Sørg for, at bunden af gryden/panden og overfladen på kogezoneen er rene og tørre.

3. Hvis du trykker på knappen til valg af kogeplade, blinker en indikator ud for knappen.



4. Vælg en varmeindstilling ved at trykke på knappen "-" eller "+".

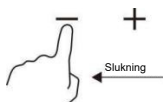
- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker kogepladen automatisk. Du skal herefter starte igen ved trin 1.
- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavningen.

Når du er færdig med madlavningen

1. Vælg knappen for den kogeplade, du vil slukke.



2. Sluk kogezoneen ved at trykke på "-" eller "+", indtil effektniveauet er reduceret til "0". Sørg for, at displayet viser "0".



3. Sluk hele kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen ①.



4. Pas på varme overflader

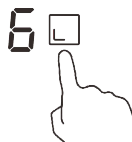
H

"H" viser, hvilken kogezone der er for varm. Det forsvinder, når kogezoneen er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion. Hvis du vil opvarme flere gryder/pander, så brug den kogeplade, der stadig er varm.

Sådan bruges Boost-funktionen (hvis den er tilgængelig)

Sådan aktiveres Boost-funktionen

1. Vælg zonen med boost-funktion (med ordet "Booster").



2. Tryk på BOOST-funktionstasten B, hvorefter effektniveauindikatoren viser "B".



Sådan annulleres Boost-funktionen

1. Vælg zonen under BOOST-tilstand.

2. Tryk på knappen til ændring af effektniveauet " - " for at annullere Boost-funktionen, og vælg det niveau, du vil indstille.

- Boost-funktionen kan kun vare i 5 minutter, derefter vil zonen automatisk gå til niveau 9.

Børnesikringsfunktion

- Du kan låse knapperne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder for kogezoneerne).
- Når knapperne er låst, er alle funktioner undtagen TÆND/SLUK-funktionen deaktiveret.

Sådan låses funktionstasterne

Tryk på tastelåsfunktionen . Timer-indikatoren viser "Lo".



Sådan låses knapperne op

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.
2. Tryk og hold tastelåsfunktionen  et øjeblik.
3. Du kan nu begynde at bruge din nye kogeplade.



Når kogepladen er i låst tilstand, deaktiveres alle funktionstaster med undtagelse af tænd/sluk-tasten, og du kan altid slukke for kogepladen med tænd/sluk-tasten i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op i næste funktion.

Advarsel om restvarme

Når kogepladen har været i drift i nogen tid, vil der være en restvarme. Bogstavet "H" vises for at advare dig om ikke at berøre pladen.

Automatisk nedlukning

Som sikkerhedsfunktion på kogepladen slukker den automatisk. Den fungerer, hver gang du glemmer at slukke for en kogezone. Standardnedlukningstiderne kan ses i tabellen nedenfor:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardfunktionstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Sådan bruges timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Den kan bruges som minutur. Hvis det er tilfældet, så slukkes kogezone, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille timerfunktionen til at slukke for en eller flere kogezone, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille timeren i op til 99 minutter.

Sådan bruges timeren som minutur

Hvis du ikke vælger en kogezone

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.

Bemærk: du kan bruge minuturet, før eller efter kogezonens indstilling er færdig.

2. Tryk på timerknappen, hvorefter "30" blinker.
3. Indstil tiden ved at trykke på knappen "-" eller "+" for timeren.
4. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid.
5. Summeren bipper i 20 sekunder, og timerindikatoren viser "- -", når den indstillede tid er udløbet.



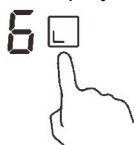
Bemærk: Andre kogezone kører fortsat, hvis de er blevet tændt tidligere.

Sådan indstilles timeren til at slukke en eller flere kogezone

Hvis timeren er indstillet på én zone:

1. Tryk på knappen til valg af den varmezone, du ønsker at indstille tiden for.
2. Tryk på timerknappen, hvorefter "30" vises i timerdisplayet.
3. Indstil tiden ved at trykke på knappen "-" eller "+" for timeren.
4. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid.

BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser og angiver, at zonen er valgt.



5. Når madlavningstimeren udløber, slukkes der automatisk for den tilhørende kogezone.



Andre kogezone kører fortsat, hvis de er blevet tændt tidligere.

Hvis timeren er indstillet på mere end én zone:

1. Når du indstiller tiden for flere kogezone samtidigt, er decimalpunkterne for de relevante kogezone tændt. Minutdisplayet viser minuttimeren. Prikken i den tilsvarende zone blinker.
2. Når nedtællingstimeren udløber, slukkes den tilsvarende zone. Herefter vil den vise den nye minuttimer, og prikken for den tilsvarende zone blinker.
3. Tryk på knappen til valg af varmezone, den tilsvarende timer vil blive vist i timer-indikatoren.

Sådan annulleres timeren

1. Tryk på knappen til valg af den varmezone, du ønsker at afbryde timeren for.
2. Når der trykkes på timer, blinker LED-indikatoren.
3. Tryk på knappen "-" for at indstille timeren til "00", herefter er timeren annulleret.

Sådan bruges Pause-funktionen

1. Vælg pausefunktion II, hvorefter alle varmezoner stopper med at virke, og alle zoneindikatorer viser "||".



2. Hvis du trykker på Pause-funktionen II én gang til, vender alle varmezonerne tilbage til deres oprindelige indstilling.

- Funktionen er tilgængelig, når en eller flere varmezoner er i drift.
- Hvis du ikke annullerer stopfunktionen inden for 30 minutter, slukker induktionskogepladen automatisk.

Konfiguration af ECO-tilstand

Denne kogeplade kan tilsluttes en 13, 20, 25 eller 32 A-forsyning og er konfigureret til at fungere på alle disse effektindstillinger.

Kogepladen er forudindstillet til at blive tilsluttet en 32 A-forsyning. Når der vælges fire zoner på samme tid, vil kogepladen begrænse den maksimale effekt, der forbruges, så strømforsyningen på 7,2 kW ikke kan overskrides. Når kogepladen er tilsluttet og konfigureret til en 13/20/25 A-forsyningstilstand, vil kogepladen på samme måde begrænse den maksimale effekt til 2,9/4,5/5,5 kW.

Hvis kogepladen derimod er tilsluttet og konfigureret til en 32 A-strømforsyning, kan alle fire zoner bruges på den maksimale indstilling med boost på samme tid.

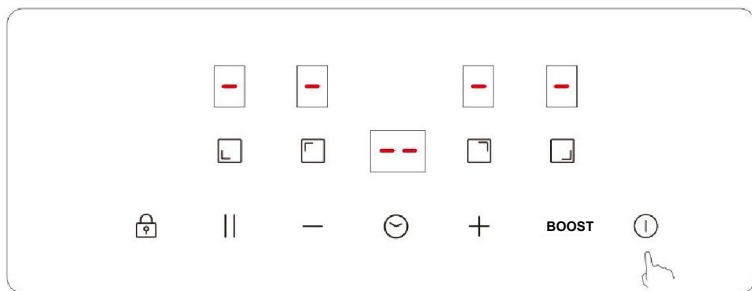
Sådan ændres indstillingen for ECO-konfigurationen

1. Afbryd strømforsyningen til kogepladen.
2. Lad strømforsyningen være afbrudt i 1 minut.
3. Tænd for strømforsyningen igen.
4. Følg vejledningen under "Sådan konfigureres kogepladen til ECO-tilstand" fra trin "1" og fremefter.

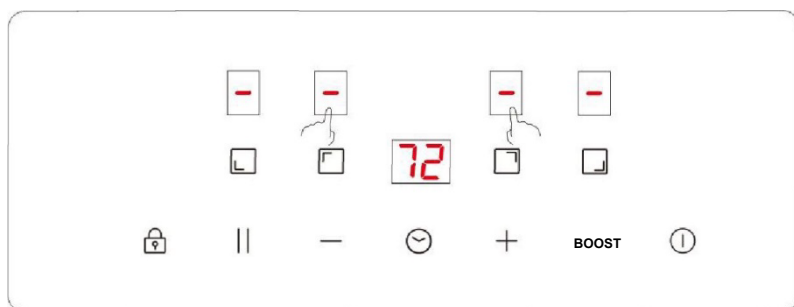
BEMÆRK: Konfigurationen af ECO-tilstand kan kun angives én gang, hvis strømforsyningen til kogepladen ikke er afbrudt, og ECO-tilstanden skal indstilles inden for ét minut efter, at strømmen er tændt.

Sådan konfigureres kogepladen til ECO-tilstand

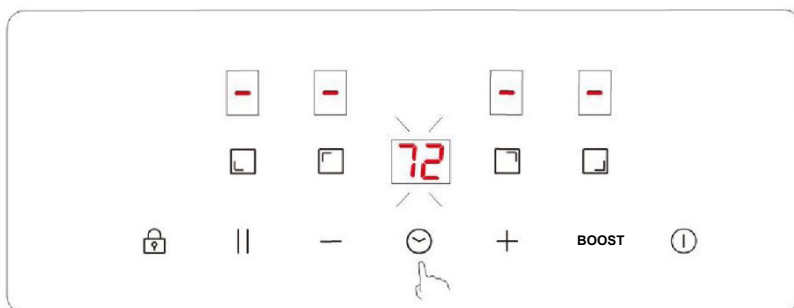
1. Tryk på TÆND/SLUK-knappen for at tænde strømforsyningen. Summeren bipper én gang, alle displays viser "--" and "-- --".



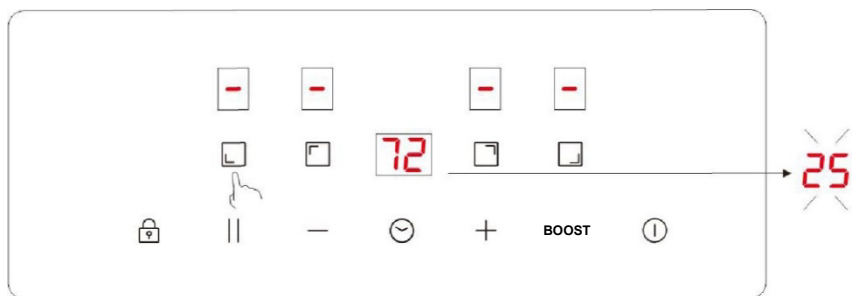
2. Tryk samtidigt på zoneknappen bagerst til venstre og på zoneknappen bagerst til højre i 3 minutter. Summeren bipper, hvilket angiver, at induktionskogepladen går i ECO-tilstand. (Displayet viser den forudindstillede effekt 7,2 kW)



3. Tryk på timertasten, hvorefter timerdisplayet blinker. Du kan nu vælge effektindstillingen.

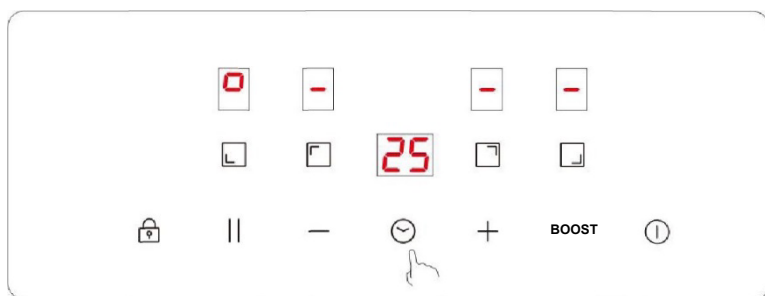


4. Du kan ændre den samlede strømindstilling ved at trykke på knappen i området forrest til venstre for at vælge en ny samlet strømindstilling. Hvis du trykker på knappen i området forrest til venstre igen, kan du bladre gennem mulighederne. Timerdisplayet viser fire muligheder: 25, 35, 45 og 72. Når timerdisplayet viser tallet "25", betyder det f.eks., at den samlede strøm er indstillet til 2500 W. Bliv ved med at trykke på knappen i området forrest til venstre, indtil du finder den ønskede effektindstilling.

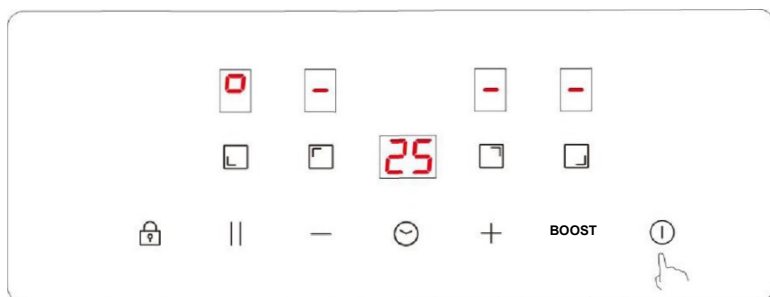


* Som standard er effektindstillingen fabriksindstillet til 7,2 kW.

5. Tryk på timertasten igen, timerdisplayet holder op med at blinke, og den tidligere valgte zonetast vil vise "0", hvilket indikerer, at indstillingen er bekræftet.



6. Tryk på TÆND/SLUK for at slukke. Tænd derefter, og kogepladen er konfigureret og klar til brug i den ECO-tilstand, du har indstillet.



7. Tryk på TÆND/SLUK for at tænde. Nu kan du bruge den nye strømindstilling.

Råd ved madlavning



Vær forsigtig, når du steger, da olien og fedtet opvarmes meget hurtigt, især hvis du bruger PowerBoost. Ved ekstremt høje temperaturer kan olie og fedt antændes, og dette udgør en alvorlig brandfare.

Tilberedningstips

- Når maden koger, skal du reducere effektindstillingen.
- Brug af låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedtstof for at reducere tilberedningstiden.
- Start tilberedning på en høj indstilling, og reducer indstillingen, når maden er varmet igennem.

Simring, kogning af ris

- Simringen sker under kogepunktet, ved omkring 85 °C, når boblerne blot af og til stiger til overfladen af kogevæsken. Dette er vigtigt for at få lækre supper og møre gryderetter, fordi smagsnuancerne udvikler sig, uden at maden overkoges. Ægbaseerede og meljævnede saucer skal også tilberedes under kogepunktet.
- Nogle opgaver, herunder tilberedning af ris ved absorptionsmetoden, kan kræve en indstilling højere end den laveste indstilling for at sikre, at maden tilberedes korrekt inden for den anbefalede tid.

Stegning af bøffer

Sådan tilberedes saftige og smagfulde bøffer:

1. Stil kødet ved stuetemperatur i cirka 20 minutter før tilberedning.
2. Varm en tykbundet stegepande op.

3. Pensl begge sider af bøffen med olie. Dryp en lille smule olie i den varme pande, og læg derefter kødet på den varme pande.
4. Vend kun bøffen én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse, og hvor meget du ønsker den stegt. Tiderne kan variere mellem 2-8 minutter pr. side. Tryk på bøffen for at mærke, hvor stegt den er – jo fastere den føles, jo mere stegt er den.
5. Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter, så den kan samle sig og blive mør inden servering.

Til lynstegning

1. Væg en fladbundet wok eller en stor stegepande, der egner sig til en keramisk kogeplade.
2. Hav alle ingredienser og alt udstyr klar. Lynstegning skal være hurtig. Hvis der tilberedes store mængder, tilberedes maden i flere mindre portioner.
3. Forvarm panden/gryden kort, og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Tilbered eventuelt kød først, læg det til side og hold det varmt.
5. Lynsteg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, sættes kogezone til en lavere indstilling. Kom kødet tilbage i gryden, og tilsæt din sauce.
6. Rør forsigtigt i ingredienserne for at sikre, at de er gennemvarme.
7. Servér straks.

Varmeindstillinger

Varmeindstilling	Egnethed
1 - 2	• Nænsom opvarmning af små mængder mad • Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt • Nænsom simring • Langsom opvarmning
3 - 4	• Genopvarmning • Hurtig simring • Kogning af ris
5 - 6	• Pandekager
7 - 8	• Sautering • Kogning af pasta
9	• Lynstegning • Bruning • Opvarmning af suppe til kogepunktet • Kogning af vand

Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Almindelig tilsmudsning af glasplade (fingeraftryk, mærker, pletter fra mad eller ikke-sukkerholdigt spild på glasset)	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Brug et rengøringsmiddel på kogepladen, mens glasset stadig er lunt (men ikke brændende varmt!). 3. Skyl, og aftør med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	• Når strømmen til kogepladen er slukket, er der ingen angivelse af "varm overflade", men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. • Kraftige skuresvampe, visse nylonsvampe og skrappe/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at sikre, at rengøringsmidlet eller skuresvampen er velegnet. • Efterlad aldrig rester af rengøringsmidler på kogepladen, da glasset kan blive plettet.
Overkogning, smeltede madvarer og varmt sukkerholdigt spild på glasset.	Fjern straks disse med en fileteringskniv, paletkniv eller skraber med barberblad, som egner sig til induktionskogepladens glas, men vær opmærksom på kogezonernes overflader: 1. Sluk for strømmen til kogepladen på væggen. 2. Hold kniven eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab snavset eller den spildte væske hen til et køligt område på kogepladen. 3. Tør det snavsede område eller den spildte væske af med et viskestykke eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for "Almindelig tilsmudsning af glas" ovenfor.	• Fjern pletter fra smeltede madvarer og sukkerholdig mad eller spild snarest muligt. Hvis det efterlades til afkøling på glasset, kan det være vanskeligt at fjerne det, eller det kan endda beskadige glasoverfladen permanent. • Fare for snitsår: Når sikkerhedshætten er trukket tilbage, er bladet i skraber skarpt som et barberblad. Skraber skal bruges med ekstrem forsigtighed og skal altid opbevares sikkert uden for børns rækkevidde.

Spild på berøringsknapperne	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Sug den spildte væske op. 3. Aftør området med berøringsknapperne med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Aftør området fuldstændigt med køkkenrulle. 5. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	• Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og berøringsknapperne reagerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for, at du tørrer området med berøringsknapperne af, før du tænder for kogepladen igen.
-----------------------------	---	--

Tips og råd

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
Kogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at kogepladen er sluttet til strømforsyningen, og at den er tændt. Undersøg, om der er strømsvigt i hjemmet eller i området. Hvis du har undersøgt alt, og problemet fortsætter, så ring til en kvalificeret tekniker.
Berøringsknapperne reagerer ikke.	Knapperne er låst.	Lås knapperne op. Se anvisningerne i afsnittet "Sådan bruges kogepladen".
Berøringsknapperne er vanskelige at betjene.	Der kan være et lag vand over knapperne, eller måske bruger du fingerspidsen, når du trykker på knapperne.	Sørg for, at området med berøringsknapperne er tørt, og brug blommen på fingeren, når du trykker på knapperne.
Glasset er blevet ridset.	Gryder/pander med grove kanter. Der er anvendt uegnede, skuresvampe eller rengøringsmidler.	Brug gryder/pander med en flad og glat bund. Se "Sådan vælges det rigtige kogegrej". Se "Pleje og rengøring".
Visse gryder/pander laver knitrede eller klikkende lyde.	Det kan skyldes konstruktionen af dine gryder/pander (lag med forskellige metaller vibrerer forskelligt).	Det er normalt for gryder/pander og er ikke tegn på en fejl.

Induktionskogepladen laver en lav summelyd, når man bruger en høj varmeindstilling.	Det skyldes teknologien bag induktionstilberedning.	Det er normalt, men støjen skal blive mindre eller helt forsvinde, når du sænker varmeindstillingen.
Der kommer blæserstøj fra induktionskogepladen.	Induktionskogepladen er udstyret med en køleblæser for at forhindre, at elektronikken overophedes. Den kan fortsætte med at køre, når du har slukket for induktionskogepladen.	Det er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen på væggen, mens blæseren kører.
Gryder bliver ikke varme og vises ikke på displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet induktionstilberedning. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden/panden, fordi den er for lille til kogezone eller ikke er korrekt centreret på den.	Brug gryder/pander, der er egnet til induktion. Se afsnittet "Sådan vælges det rigtige kogegrej". Centrér gryden/panden, og sørg for, at bunden passer til kogezoneens størrelse.
Induktionskogepladen eller en kogezone har uventet slukket sig selv, der lyder en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre i displayet for tilberedningstid).	Teknisk fejl.	Skriv fejlkode og -tallene ned, sluk for strømmen til induktionskogepladen på vægkontakten, og kontakt en kvalificeret tekniker.

Fejlvisning og inspektion

Hvis der opstår en unormal tilstand, vil induktionskogepladen automatisk gå i beskyttelsestilstand og vise tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
E3/E7	Fejl på temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E5	Overophedningsbeskyttelse af keramisk glas	Tilslut strømforsyningen igen, og tænd for kogepladen efter 30 minutter.
E4/E6	IGBT-temperatursensorfejl	Kontakt leverandøren.

E1/E2	Unormal forsyningsspænding	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
Er	PCBA-fejl	Kontakt leverandøren.
Et	Overløbssikring	Tør overfladevandet af, og genstart

Ovenstående er en vurdering og inspektion af almindelige fejl.

Undlad at adskille enheden selv, så du undgår farer og skader på induktionskogepladen.

Tekniske specifikationer

Induktionskogeplade	CI642CA
Kogezoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240 V~
Installeret elektrisk effekt	7200 W
Produktstørrelse L x B x H (mm)	590 X 520 X 63

Vægt og mål er omtrentlige. Fordi vi hele tiden stræber efter at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

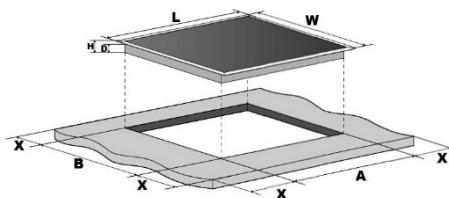
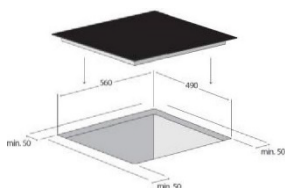
Installation

Valg af installationsudstyr

Skær hul i køkkenbordet i henhold til de størrelser, der er vist på tegningen.

Der skal være en afstand på mindst 50 mm omkring hullet i forbindelse med installationen.

Sørg for, at køkkenbordstykkelsen er mindst 30 mm. Vælg varmebestandigt materiale på køkkenbordet for at undgå, at det vrider sig for meget pga. af varmestrålingen fra varmepladen. Som vist nedenfor:

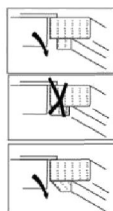
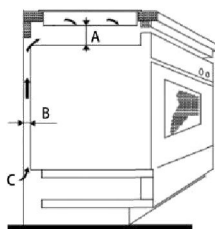


Model	L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	50 min.

Under alle omstændigheder skal du sørge for, at kogepladen er godt ventileret, og at luftindsugningen og -afgangen ikke er blokeret. Sørg for, at kogepladen er i god funktionstilstand. Som vist nedenfor



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem varmepladen og skabet over varmepladen skal være mindst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Luftindsugning

Før du monterer kogepladen, skal du sikre, at

- køkkenbordet er firkantet og plant, og at ingen konstruktionsdele er til hinder for pladsbehovet
- køkkenbordet er fremstillet af et varmebestandigt materiale
- at ovnen har en indbygget køleblæser, hvis kogepladen monteres oven på en ovn
- installationen overholder alle krav til frigang og gældende standarder og bestemmelser
- en egnet afbryder, der muliggør fuldstændig frakobling af strømforsyningen, er indbygget i den permanente ledningsføring og monteret og placeret i overensstemmelse med de lokale regler og bestemmelser for ledningsføring. Afbryderkontakten skal være af en godkendt type, og der skal være en afstand på mindst 3 mm mellem alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale ledningsførselsregler tillader denne variation af kravene)
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden, når kogepladen er monteret
- kontakt de lokale bygningsmyndigheder, og undersøg de lokale love, hvis du er i tvivl om installationen
- du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) til vægflader omkring kogepladen.

Når kogepladen er monteret, skal du sørge for, at

- strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt gennem skabslåger eller skuffer
- der er en tilstrækkelig gennemstrømning af frisk luft fra lokalet uden for skabet til bunden af kogepladen
- hvis kogepladen er monteret over en skuffe eller et skab, at der er monteret en varmebeskyttelsesbarriere under kogepladens bund
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden

Før montagebeslagene monteres

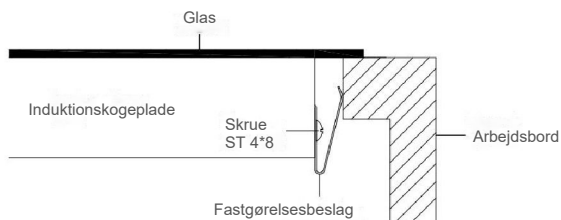
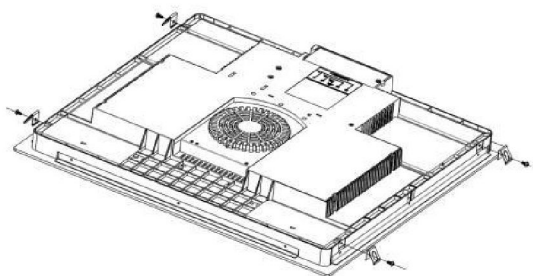
Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Tryk ikke på betjeningselementer, der stikker ud fra kogepladen.

Placering af montagebeslagene

Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Tryk ikke på betjeningselementer, der stikker ud fra kogepladen.

Fastgør kogepladen på køkkenbordet ved at skrue fire beslag på bunden af kogepladen (se billede) efter installation.

Juster beslagets position, så den passer til forskellige arbejdsfladers tykkelse.



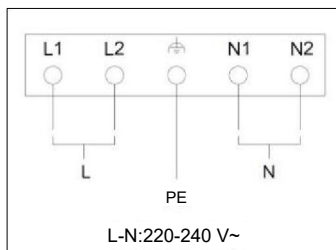
Forsigtig

1. Kogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Du må aldrig selv udføre opgaven.
2. Kogepladen må ikke monteres på køleudstyr, opvaskemaskiner og tørretumblere.
3. Kogepladen skal installeres således, at der kan sikres en bedre varmestråling for at øge dens pålidelighed.
4. Væggen og den inducerede varmezone over arbejdsbordet skal kunne modstå varme.
5. For at undgå beskadigelse skal laminatet og klæbemidlet være varmebestandigt.
6. Der må ikke bruges damprenser.
7. Denne keramik kan kun tilsluttes en forsyning med en systemimpedans på højst 0,427 ohm. Hvis det er nødvendigt, bedes du kontakte din leverandør for information om systemimpedans.

Tilslutning af kogepladen til elforsyningen

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller en enkeltpolet afbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.

A. Velegnet til 5G1.5-strømkabel.



1. Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal dette gøres af en eftersalgstekniker, der bruger det rigtige værktøj, for at undgå ulykker.
2. Hvis apparatet tilsluttes direkte til netforsyningen, skal der anvendes en omnipolar afbryder med et minimumsmellemrum på 3 mm mellem kontakterne.
3. Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er foretaget korrekt, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne.
4. Kablet må ikke bøjes eller trykkes sammen.
5. Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af en kvalificeret person.



BORTSKAFFELSE:
Bortskaf ikke dette produkt som usorteret restaffald. Særsilt indsamling af sådant affald til særlig behandling er nødvendig.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved at sikre, at dette apparat bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre enhver mulig skade på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne opstå, hvis det blev bortskaffet på en forkert måde.

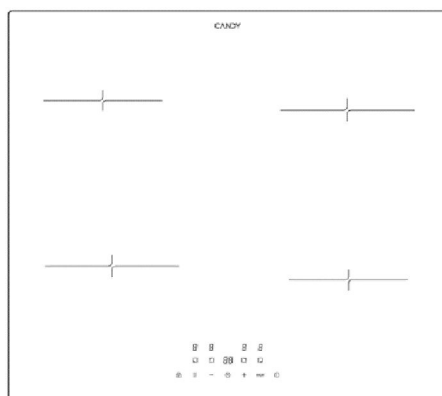
Symbolet på produktet angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal afleveres til et indsamlingssted til genbrug af elektriske og elektroniske varer.

Dette apparat skal bortskaffes specialaffald. For yderligere information om behandling, genindvinding og genbrug af dette produkt bedes du kontakte din lokale kommune, din genbrugsstation eller butikken, hvor du købte det.

For mere detaljerede oplysninger om behandling, genindvinding og genbrug af dette produkt bedes du kontakte den lokale myndighed, din genbrugsstation eller butikken, hvor du købte produktet.

CANDY

MODELL: CI642CA



Takk for at du kjøpte induksjonstoppen fra CANDY. Les bruksanvisningen nøye før du bruker koketoppen, og oppbevar den på et trygt sted til senere.

Candy Hoover Group Srl erklærer med dette at radioutstyret er i samsvar med direktiv 2014/53/EU. Den fullstendige teksten til EU-samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende internettadresse: www.candygroup.com

SIKKERHETSVARSLER

Les denne bruksanvisningen nøye før du prøver å bruke dette apparatet for første gang. Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon om sikker installasjon, bruk og vedlikehold av apparatet. Ta vare på denne bruksanvisningen, og gi dem videre til fremtidige brukere.

Installasjon

Fare for elektrisk støt

- Koble apparatet fra strømmettet før du utfører arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordledningssystem er viktig og obligatorisk.
- Det er bare kvalifiserte elektrikere som må endre det elektriske anlegget i boligen.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller døden.

Kuttfare

- Vær forsiktig – panelkantene er skarpe.
- Hvis du ikke er forsiktig, kan det føre til personskader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les denne bruksanvisningen nøye før du installerer eller bruker dette apparatet.
- Brennbare materialer eller produkter skal aldri plasseres på dette apparatet.
- Gjør denne informasjonen tilgjengelig for den som er ansvarlig for å installere utstyret, siden det kan redusere installasjonskostnadene.
- Apparatet må installeres i henhold til disse anvisningene for å unngå farer.
- Det er bare kvalifiserte personer som skal installere og jorde dette apparatet.
- Apparatet skal kobles til en krets med skillebryter som sikrer full frakobling fra strømforsyningen.
- Hvis utstyret ikke installeres på riktig måte, kan det føre til at ethvert garanti- eller ansvarskrav ugyldiggjøres.

Drift og vedlikehold

Fare for elektrisk støt

- Du må ikke tilberede mat på en ødelagt eller sprukket kokeplate. Hvis koketoppens overflate går i stykker eller sprekker, må du slå av apparatet umiddelbart ved hovedstrømforsyningen (veggbryter) og kontakte en kvalifisert tekniker.
- Slå av koketoppen ved veggen før rengjøring eller vedlikehold.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller døden.

Helsefare

- Dette apparatet er i samsvar med elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.

Fare for varme flater

- Under bruk vil tilgjengelige deler av apparatet bli tilstrekkelig varme til å forårsake brannskader.
- Kroppen, klær eller andre gjenstander enn egnede gryter må ikke komme i kontakt med det keramiske glasset før overflaten er avkjølt.

- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk skal ikke plasseres på koketoppens overflate, siden de kan bli varme
- Barn skal holdes på avstand.
- Håndtakene på kasseroller kan være varme å ta på. Kontroller at kasserollehåndtak ikke henger over andre tilberedningssoner som er på. Håndtakene oppbevares utilgjengelig for barn.
- Hvis du ikke følger dette rådet, kan det føre til brannskader og skålding.

Kuttfare

- Det sylskarpe bladet på en koketoppskrape eksponeres når sikkerhetsdekselet er trukket tilbake. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.
- Hvis du ikke er forsiktig, kan det føre til personskader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Apparatet må aldri stå uten tilsyn under bruk. Overkokning fører til røyk og fettrester som kan antennes.
- Apparatet må aldri brukes som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- La aldri gjenstander eller kjøkkenredskaper ligge på apparatet.
- Apparatet må aldri brukes til oppvarming av rommet.
- Etter bruk slår du alltid av tilberedningssonene og koketoppen som beskrevet i denne håndboken (dvs. ved hjelp av berøringskontrollene).
- Barn må ikke få leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Gjenstander av interesse for barn må ikke oppbevares i skap over apparatet. Barn som klatrer på koketoppen, kan bli alvorlig skadet.
- Barn må ikke være alene eller uten tilsyn i området der apparatet er i bruk.
- Barn eller personer med en funksjonshemming som begrenser evnen til å bruke apparatet, bør få en ansvarlig og kompetent person til å lære dem opp i bruken av det. Instruktøren skal påse at apparatet kan brukes uten fare for seg selv eller omgivelsene.

- Ingen del av apparatet må repareres eller byttes med mindre det er spesifikt anbefalt i bruksanvisningen. All annen service skal utføres av en kvalifisert tekniker.
- Koketoppen skal ikke rengjøres med damprenser.
- Tunge gjenstander må ikke plasseres eller slippes på koketoppen.
- Ikke stå på koketoppen.
- Stekepanner med sprukne kanter skal ikke brukes, og stekepanner skal ikke trekkes over glassflaten, fordi dette kan skrape opp glasset.
- Skuremidler eller andre sterke, slipende rengjøringsmidler til å rengjøre koketoppen, siden disse kan ripe opp det keramiske glasset.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Dette apparatet er bare beregnet for bruk i hjemmet! Kommersiell bruk av noe slag dekkes ikke av produsentens garanti!
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under drift. Pass på at du ikke berører varmeelementene. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldre og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller med mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstår de involverte farene.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og føre til brann. ALDRI prøv å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammen, f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- ADVARSEL: Brannfare: Gjenstander må ikke oppbevares på tilberedningsflatene.

- Advarsel: Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt, for deler av koketoppen eller lignende materiale som beskytter strømførende deler.
- En damprenser skal ikke brukes.
- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern timer eller separat fjernkontroll.
- Koketoppen vil bli satt av i avslått modus av strømstyringsfunksjonen i løpet av 1 minutt, og strømforbruket er 0,3 W.

Gratulerer med kjøpet av den nye kokekitchen din.

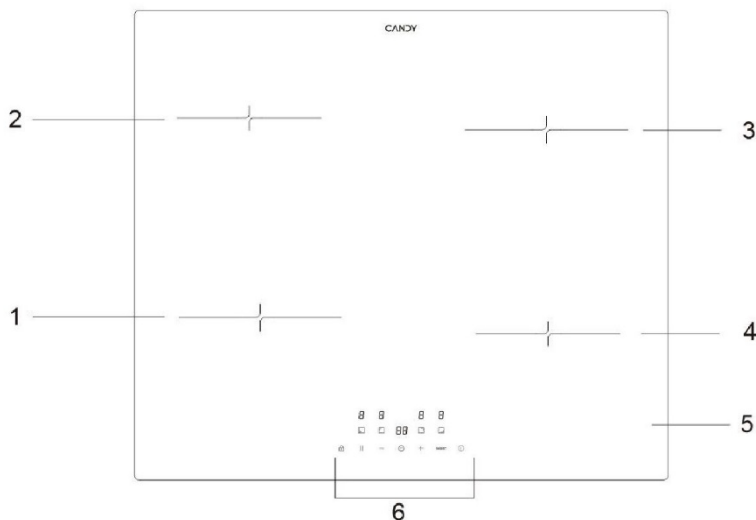
Vi anbefaler at du bruker litt tid på å lese denne bruks-/installasjonsanvisningen for fullt ut å forstå hvordan du skal installere og bruke den.

Installasjon er beskrevet i installasjonsavsnittet.

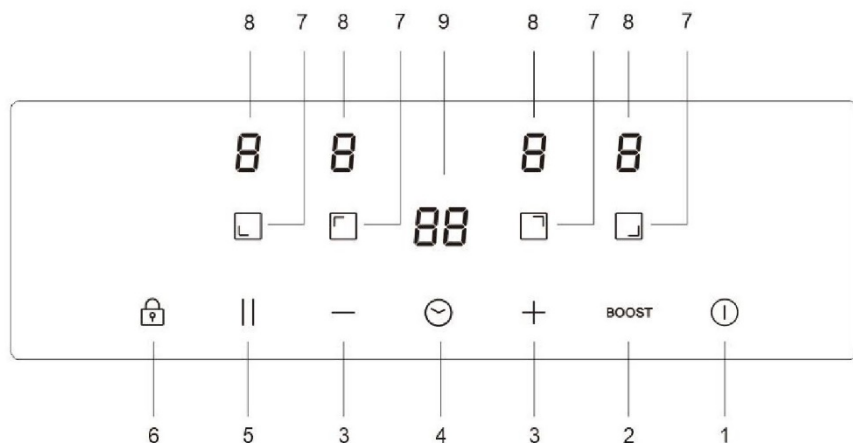
Les alle sikkerhetsinstruksjoner nøye før bruk, og oppbevar denne bruks-/installasjonsanvisningen til senere.

VEILEDNING TIL APPARATET

Modell: CI642CA



1. 1800/2200 W-sone
2. 1200/1500 W-sone
3. 1800/2200 W-sone
4. 1200/1500 W-sone
5. Keramisk glass
6. Kontrollpanel



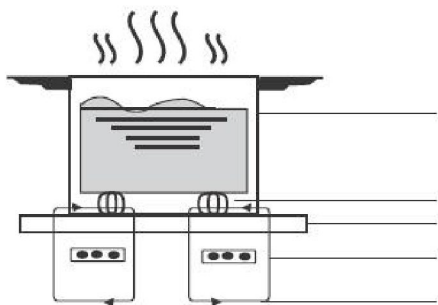
1. AV/PÅ-knapp
2. Forsterker
3. Effektjustering og timerinnstilling
4. Justering av timer
5. Pause
6. Barnesikringsnøkkel
7. Valg av tilberedningssone
8. LED-lampe for varmeeffektnivå
9. LED for timervisning

Produktinformasjon

Induksjonstoppen representerer et moderne kjøkkenapparat i forhold til den tradisjonelle koketoppen, på grunn av fordeler som enkel rengjøring, høy effektivitet, miljøvennlighet og sikkerhetsfunksjoner.

Et ord om induksjon (bare for induksjonstopp)

Induksjon er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk matlagingsteknologi. Den fungerer ved elektromagnetiske vibrasjoner som genererer varme direkte i stekepannen, i stedet for indirekte ved å varme opp glassflaten. Glasset blir varmt bare fordi stekepannen varmes opp.



jerngryte

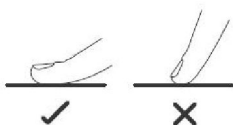
induserte strømmer fra
induksjonsspole i keramisk
glassplate med
magnetkrets

Før du bruker den nye koketoppen

- Les denne veiledningen, og legg spesielt merke til avsnittet «Sikkerhetsvarsler».
- Fjern beskyttende film som fortsatt kan være igjen på koketoppen.
- Fjern beskyttende film som fortsatt kan være igjen på induksjonstoppen.

Bruk av berøringskontrollene

- Kontrollene reagerer på berøring, så du trenger ikke å trykke.
- Bruk kulen på fingeren, ikke spissen.
- Du vil høre et pip hver gang et trykk registreres.
- Påse at kontrollene alltid er rene og tørre, og at det ikke finnes noen gjenstander (f.eks. et kjøkkenredskap eller en klut) som dekker dem. Selv en tynn vannfilm kan gjøre kontrollene vanskelige å betjene.



Valg av riktig gryte (for induksjonstopp)



- Bare ferromagnetiske kokekar er egnet til induksjon. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på undersiden av stekepannen.
- Du kan kontrollere om grytene dine er egnet ved å utføre en magnettest. Flytt en magnet mot bunnen av stekepannen. Hvis stekepannen tiltrekkes, passer den til induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:
 - Hell litt vann i stekepannen du ønsker å kontrollere.
 - Følg trinnene under «Slik starter du tilberedningen».
 - Hvis  ikke blinker i displayet og vannet varmes opp, egner stekepannen seg.
- Gryter av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn, glass, tre, porselen, keramikk og steingods.

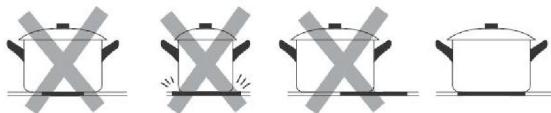


Størrelse på koketopp (mm)	Minste koketopp (diameter/mm)
160	120
180	140

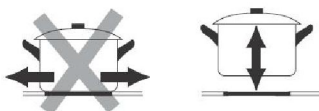
Gryter med sprukne kanter eller kurvet bunn må ikke brukes.



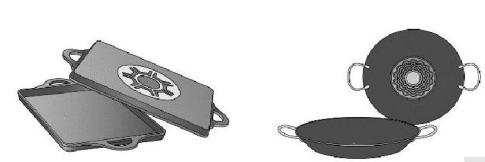
Kontroller at bunnen av stekepannen er jevn, sitter flatt mot glasset og har samme størrelse som tilberedningssonen. Plasser alltid stekepannen midt på tilberedningssonen.



Løft alltid stekepanner av koketoppen. De må ikke skyves av, for det kan skrape opp glasset.

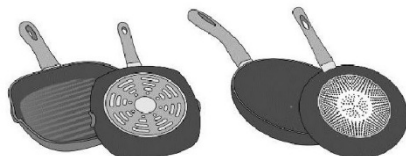


Hvis bunnen av gryten bare er delvis ferromagnetisk, vil bare området som er ferromagnetisk, varmes opp. Dette kan bety at varmen ikke blir jevnt fordelt. Det ikke-ferromagnetiske området varmes kanskje ikke opp til en tilstrekkelig temperatur for matlaging.



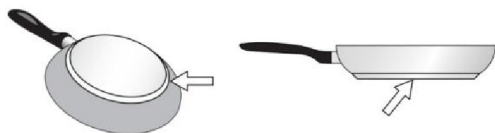
IKKE FORESLÅTT

Det ferromagnetiske området vil også reduseres hvis materialet som bunnen av kokekaret er laget av, inneholder for eksempel aluminium. Dette kan bety at gryten ikke blir tilstrekkelig varm, eller til og med at det ikke blir oppdaget.



IKKE FORESLÅTT

Materialene som bunnen av gryten er laget av, kan påvirke tilberedningsresultatet. Å bruke gryter og setkepanner av materialer som fordeler varmen jevnt gjennom dem, for eksempel stekepanner i rustfritt stål med trelags bunn, sparer tid og energi. Bruk gryter med flat bunn. Hvis bunnen av gryten er ujevn, kan dette svekke varmetilførselen.



Bruk av koketoppen

Slik starter du tilberedningen

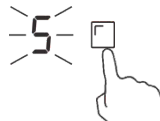
- Etter at summeren er slått på, piper deen én gang, alle indikatorene lyser i 1 sekund og slukker deretter, noe som indikerer at koketoppen har gått inn i standbymodus.

1. Trykk på hovedbryternøkkelen ①. Alle indikatorene viser «-».

2. Plasser en egnet stekepanne i tilberedningssonen du ønsker å bruke.

- Pass på at bunnen av stekepannen og overflaten på tilberedningssonen er rene og tørre.

3. Berøring av valgknappen for kokeplate, en indikator ved siden av knappen blinker.

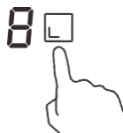


4. Velg en varmeinnstilling ved å trykke på «-»- eller «+»-kontrollen.

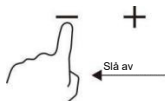
- Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, slår koketoppen seg av automatisk. Du må starte på nytt på trinn 1.
- Du kan endre varmeinnstillingen når som helst under matlagingen.

Når du er ferdig med matlagingen

1. Velg kokeplatetasten du vil slå av.



2. Slå av tilberedningssonen ved å trykke på «-» eller «+» til effektnivået reduseres til «0». Sørg for at displayet viser «0».



3. Slå av hele koketoppen ved å berøre dem i bryteren ①.



4. Vær oppmerksom på varme overflater

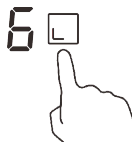
H

«H» viser hvilken kokesone som er for varm. Den forsvinner når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur. Den kan også brukes som en energisparingsfunksjon hvis du ønsker å varme opp ytterligere stekepanner. Bruk den kokeplaten som fremdeles er varm.

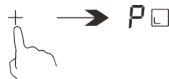
Bruk av forsterkningsfunksjonen (hvis den er tilgjengelig)

Aktiver forsterkningsfunksjonen

1. Velg sonen med forsterkningsfunksjon (med ordet «Forsterkning»).



2. Berør funksjonstasten B for FORSTERKNING, og effektnivåindikasjonen viser «B».



Avbryt forsterkningsfunksjon

1. Velg sonen under forsterkningsmodus.

2. Berøring av «-»-tasten for effektbytte for å avbryte forsterkningsfunksjonen, og velg nivået du vil stille inn.

• Forsterkningsfunksjonen kan bare vare i 5 minutter, deretter går sonen automatisk til nivå 9.

Barnesikringsfunksjon

- Du kan låse kontrollene for å hindre utilsiktet bruk (for eksempel at barna slår på tilberedningssonen utilsiktet).
- Når kontrollene er låst, er alle kontrollene, unntatt AV/PÅ-kontrollen, deaktivert.

Slik låser du kontrollene

Trykk på  nøkkellåsekontrollen. Timerindikatoren viser «Lo».



Slik låser du opp kontrollene

1. Sørg for at koketoppen er slått på.
2. Hold inne nøkkellåsekontrollen  en stund.
3. Du kan nå begynne å bruke nye koketoppen.



Når koketoppen er i låsemodus, vil alle kontrollene være deaktivert, med untnak av hovedbryternøkkelen. Du kan alltid slå av koketoppen med hovedbryteren i en nødsituasjon, men du skal låse opp koketoppen først ved neste driftshandling.

Varsel om restvarme

Når koketoppen har vært i bruk en stund, vil det være litt restvarme. Bokstaven «H» ser ut til å advare deg om å holde deg unna den.

Automatisk avstenging

sikkerhetsfunksjonen til koketoppen er automatisk avstenging. Dette skjer når du glemmer å slå av en tilberedningssone. Standard avstengingstider er vist i tabellen nedenfor:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbeidstimer (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Bruk av timeren

Du kan bruke timeren på to forskjellige måter:

- Du kan bruke det som en minuttpåminnelse. I så fall vil ikke timeren slå av noen tilberedningssone når den innstilte tiden er utløpt.
- Du kan stille den inn slik at den slår av én eller flere tilberedningssoner etter at den innstilte tiden er ute.
- Du kan stille inn timeren til 99 minutter.

Bruk av timeren som minuttpåminnelse

Hvis du ikke velger noen tilberedningssone

1. Sørg for at koketoppen er slått på.

Merk: Du kan stille inn minuttpåminnelsen før eller etter at innstillingen av tilberedningssone er ferdig.

2. Berør timerkontrollen, «30» vil blinke.

3. Still inn tiden ved å trykke på «-»- eller «+»-kontrollen for timeren.

4. Når tiden er stilt inn, begynner den å telle ned umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid.

5. Summeren vil pipe i 20 sekunder, og timerindikatoren viser «- -» når innstillingstiden er ferdig.



Merk: Andre tilberedningssoner vil fortsette å være i drift hvis de tidligere er slått på.

Stille inn timeren for å slå av én eller flere tilberedningssoner

Hvis timeren er satt på én sone:

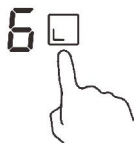
1. Trykk på valgkontrollen for oppvarmingssonen du ønsker å angi timeren for.

2. Berør timerkontroll, «30» vises i timerdisplayet.

3. Still inn tiden ved å trykke på «-»- eller «+»-kontrollen for timeren.

4. Når tiden er stilt inn, begynner den å telle ned umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid.

MERK: Det røde punktet ved siden av nivåindikatoren lyser og angir at sonen er valgt.



5. Når tilberedningstimeren utløper, slås den tilsvarende tilberedningssonen av automatisk.



Andre tilberedningssoner vil fortsette å være i drift hvis de tidligere er slått på.

Hvis timeren er stilt inn på mer enn én sone:

1. Når du stiller inn tiden for flere tilberedningssoner samtidig, er desimalpunkter på de aktuelle tilberedningssonene på. Minuttdisplayet viser minuttimeren. Prikken til den tilsvarende sonen blinker.
2. Når nedtellingstimeren utløper, slår den tilsvarende sonen seg av. Da vises den nye minuttimeren, og prikken til den tilsvarende sonen blinker.
3. Trykk på kontrollen for valg av oppvarmingssone. Den tilsvarende timeren vises i timerindikatoren.

Avbrutt timeren

1. Berøring av kontrollen for valg av den varmesonen du ønsker å avbryte timeren for.
2. Når du berører timerkontrollen, blinker LED-indikatoren
3. Berør «-»-kontrollen for å sette timeren til «00», timeren er avbrutt.

Bruk av pausefunksjonen

1. Velg pausefunksjon II. Alle varmesonene slutter å virke, og alle soneindikasjonene viser «||».



2. Hvis du berører pausefunksjon II én gang til, vil alle varmesonene gå tilbake til den opprinnelige innstillingen.

- Funksjonen er tilgjengelig når én eller flere varmesoner er i drift.
- Hvis du ikke avbryter stoppmodusen innen 30 minutter, vil induksjonstoppen automatisk slå seg av.

ECO-moduskonfigurasjon

Denne koketoppen kan kobles til en 13, 20, 25, 32 A forsyning og konfigureres til å fungere på alle disse strøminnstillingene.

Koketoppen er forhåndsinnstilt til å kobles til en 32 A forsyning. Når fire soner velges samtidig, vil koketoppen begrense maksimalt strømforbruk slik at strømforsyningen på 7,2 kW ikke kan overskrides. Når koketoppen på lignende måte er tilkoblet og konfigurert til en 13/20/25 A forsyningsmodus, vil koketoppen begrense den maksimale effekten til 2,9 / 4,5 / 5,5 kW.

Hvis koketoppen derimot er tilkoblet og konfigurert til en 32 A strømforsyning, kan alle fire sonene brukes på maksimal innstilling med forsterkning samtidig.

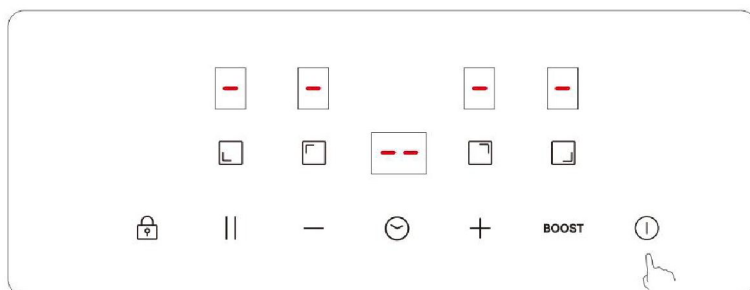
Slik endrer du ECO-konfigurasjonsinnstillingen

1. Slå av strømforsyningen til koketoppen.
2. La strømforsyningen være avslått i 1 minutt.
3. Slå på strømforsyningen igjen.
4. Følg instruksjonene under «Slik konfigurerer du koketoppen til ECO-modus» fra trinn «1» og videre.

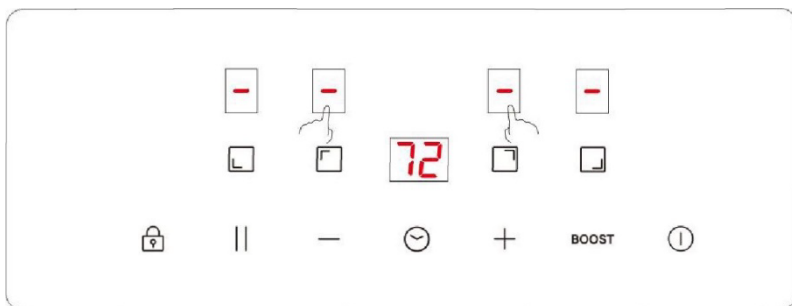
MERK: ECO-moduskonfigurasjonen kan bare angis én gang hvis strømforsyningen til koketoppen ikke er avbrutt, og ECO-modus bør stilles inn innen ett minutt etter at strømmen er slått på.

Slik konfigurerer du koketoppen til ECO-modus

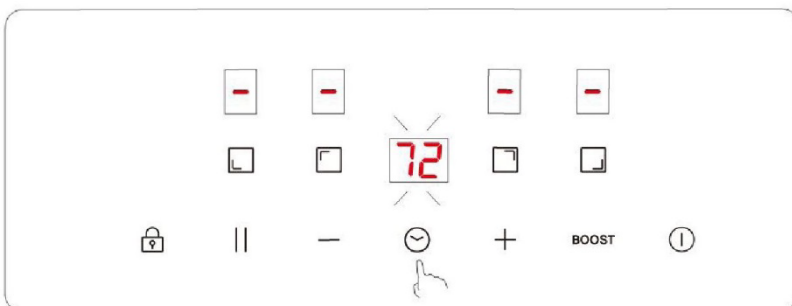
1. Berør AV/PÅ-tasten for å slå på strømforsyningen. Summeren piper én gang, alle displayene viser «-» og «--».



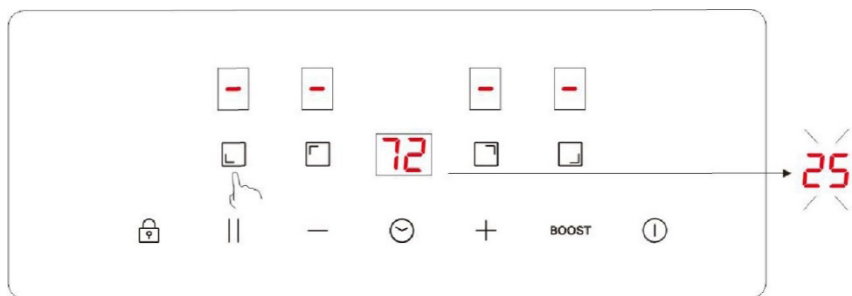
2. Berør bakre venstre sonetast og bakre høyre sonetast samtidig i 3 sekunder. Summeren piper, noe som indikerer at induksjonstoppen går inn i valg av ECO-modus. (Displayet viser den forhåndsinnstilte effekten 7,2 kW)



3. Berør timertasten, så vil timer-displayet blinke. Du kan velge strøminnstilling nå.

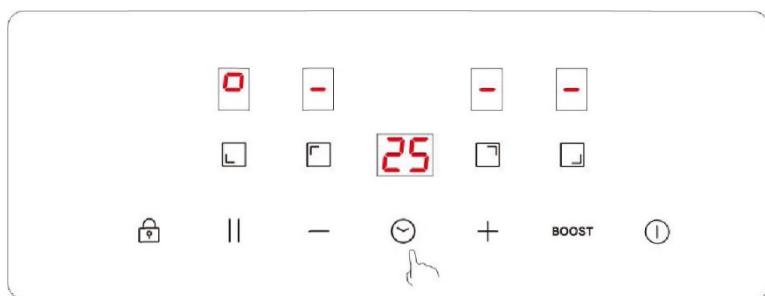


4. For å endre totaleffektinnstillingen trykker du på fremre venstre områdetast for å velge en ny totaleffektinnstilling. Hvis du trykker på den fremre venstre områdetasten igjen, går du gjennom alternativene. Timerdisplayet viser fire alternativer: 25, 35, 45 og 72. For eksempel, når timerdisplayet viser tallet «25», indikerer det at den totale effekten er satt til 2500 W. Fortsett å trykke på den fremre venstre områdetasten til du finner ønsket effektinnstilling.

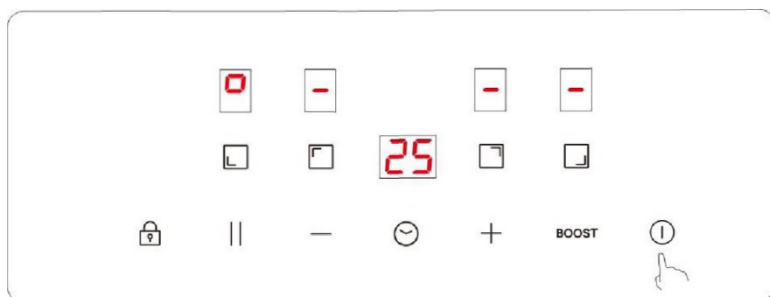


* Som standard er strøminnstillingen fabrikkinnstilt til 7,2 kW.

5. Berør timertasten igjen. Timerdisplayet slutter å blinke, og den tidligere valgte sonetasten viser «0» som indikerer at innstillingen er bekreftet.



6. Trykk på AV/PÅ for å slå av. Slå deretter på, og koketoppen er konfigurert klar til bruk i ECO-modusen du stiller inn for.



7. Berør AV/PÅ for å slå på. Nå kan du bruke den nye strøminnstillingen.

Retningslinjer for matlaging



Vær forsiktig når du steker, siden oljen og fett varmes opp veldig raskt, spesielt hvis du bruker PowerBoost. Ved ekstremt høye temperaturer vil olje og fett bli antent spontant, og dette utgjør en alvorlig brannfare.

Tilberedningstips

- Når maten koker opp, reduserer du effektinnstillingen.
- Ved å bruke et lokk reduserer du tilberedningstidene og sparer energi ved å beholde varmen.
- Minimaliser mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstidene.
- Begynn å lage mat med høy innstilling og reduser innstillingen når maten er gjennomvarmet.

Småkoking, koking av ris

- Småkoking skjer under kokepunktet, ved rundt 85 °C, når bobler bare av og til stiger til overflaten av den kokende væsken. Det er nøkkelen til deilige supper og møre gryteretter fordi smakene utvikles uten å overkoke maten. Du bør også koke eggbaserte og meltyknede sauser under kokepunktet.
- Noen oppgaver, deriblant tilberedning av ris med absorpsjonsmetoden, kan kreve en innstilling som er høyere enn den laveste innstillingen for å sikre at maten blir tilberedt riktig i den anbefalte tiden.

Tørresteking av biff

Slik tilbereder du saftige, smakfulle biffer:

1. La kjøttet stå i romtemperatur i ca. 20 minutter før tilberedning.
2. Varm opp en stekepanne med tykk bunn.

3. Pensle begge sider av biffen med olje. Drypp en liten mengde olje i den varme stekepannen og senk deretter kjøttet ned i den varme stekepannen.
4. Snu biffen bare én gang under tilberedning. Den nøyaktige tilberedningstiden vil avhenge av hvor tykk biffen er, og hvor godt stekt du vil ha den. Tidene kan variere fra ca. 2–8 minutter per side. Trykk på biffen for å måle hvor stekt den er – jo fastere den føles, desto mer stekt blir den.
5. La biffen hvile på en varm tallerken i noen minutter for å la den slappe av og bli mør før servering.

Til wokking

1. Velg en keramikkompatibel flatbunnet wok eller en stor stekepanne.
2. Ha alle ingrediensene og utstyret klart. Wokking skal gå raskt. Hvis du tilbereder store mengder, må du tilberede maten i flere mindre porsjoner.
3. Forvarm stekepannen kort, og tilsett to spiseskjeer olje.
4. Tilbered eventuelt kjøtt først, legg det til side og hold det varmt.
5. Wok grønnsakene. Når de er varme, men fortsatt sprø, setter du tilberedningssonen til en lavere innstilling, legger kjøttet tilbake i stekepannen og tilsetter sausen.
6. Rør ingrediensene forsiktig for å sikre at de blir gjennomvarme.
7. Server umiddelbart.

Varmeinnstillinger

Varmeinnstilling	Egnethet
1–2	• delikat oppvarming for små mengder mat • smelting av sjokolade, smør og matvarer som brenner seg raskt • forsiktig småkoking • langsom oppvarming
3–4	• gjenoppvarming • rask småkoking • tilberedning av ris
5–6	• pannekaker
7–8	• sautering • tilberedning av pasta
9	• wokking • tørrsteking • koking av suppe • kokende vann

Pleie og rengjøring

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig tilsmussing på glass (fingeravtrykk, merker, flekker av mat eller ikke-sukret søl på glasset)	1. Slå av strømmen til koketoppen. 2. Tilsett et rengjøringsmiddel mens glasset fremdeles er varmt (men ikke brennende varmt!) 3. Skyll og tørk av med en ren klut eller tørkepapir. 4. Slå på strømmen til koketoppen igjen.	• Når strømmen til koketoppen er slått av, vises det ikke noen «varm overflate», men kokesonen kan fortsatt være varm! Vær ekstremt forsiktig. • Ekstra kraftige skuremidler, nylonmidler og harde/slipende rengjøringsmidler kan skrape opp glasset. Les alltid etiketten for å kontrollere om det egner seg til rengjørings eller skuremiddel. • La aldri renserester ligge på koketoppen: Glasset kan bli flekket.
Overkoking, oversmelting og varmt sukkerholdig søl på glasset	Ta ut disse umiddelbart med en fiskepade, palettkniv eller barberbladskrape som er egnet for koketopper med keramisk glass, men vær oppmerksom på varme flater i tilberedningssonen: 1. Slå av strømmen til koketoppen i veggen. 2. Hold bladet eller kjøkkenredskapet i en 30° vinkel, og skrap tilsmussingen eller sølet ned på et kjølig område på koketoppen. 3. Rengjør tilsmussingen eller sølet med en oppvaskklut eller papirserviett. 4. Følg trinn 2–4 for «Hverdagssmuss på glass» ovenfor.	• Fjern flekker fra smeltet eller sukret mat eller søl så raskt som mulig. Hvis det skal avkjøles mot glasset, kan det være vanskelig å fjerne eller til og med skade glassflaten permanent. • Kuttfare: Når sikkerhetsdekselet trekkes inn, blir bladet i en skrape utrolig skarpt. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.

Søl på berøringskontrollene	1. Slå av strømmen til koketoppen. 2. Samle opp sølet 3. Tørk av berøringskontrollområdet med en ren, fuktig svamp eller klut. 4. Tørk av området fullstendig med et tørkepapir. 5. Slå på strømmen til koketoppen igjen.	• Koketoppen kan pipe og slå seg av selv, og berøringskontrollene vil kanskje ikke fungere mens det er væske på dem. Pass på at berøringskontrollområdet tørkes av før du slår på koketoppen igjen.
-----------------------------	---	---

Forslag og tips

Problem	Mulige årsaker	Tiltak
Koketoppen kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Kontroller at koketoppen er koblet til strømforsyningen, og at den er slått på. Kontroller om det er strømbrydd hjemme hos deg eller i området. Hvis du har sjekket alt og problemet vedvarer, må du kontakte en kvalifisert tekniker.
Berøringskontrollene reagerer ikke.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene. Du finner instruksjoner i avsnittet «Bruk av koketoppen».
Berøringskontrollene er vanskelige å betjene.	Det kan være en liten vannfilm over kontrollene, eller du bruker kanskje tuppen av fingeren når du berører kontrollene.	Kontroller at berøringskontrollområdet er tørt, og bruk fingertuppen når du trykker på kontrollene.
Glasset blir skrapet opp.	Gryter med ru kanter. Det brukes uegnede, slipende skure- eller rengjøringsprodukter.	Bruk gryter med flat og glatt bunn. Se «Valg av riktig gryte». Se «Pleie og rengjøring».
Noen stekepanner avgir sprekke- eller knekkelyder.	Dette kan skyldes grytenes oppbygning (lag av forskjellige metaller som vibrerer forskjellig).	Dette er normalt for gryter og indikerer ikke en feil.

Induksjonstoppen lager en lav summelyd når den brukes på høy varme.	Dette skyldes induksjonsteknologien.	Dette er normalt, men lyden skal avta eller forsvinne helt når du reduserer varmeinnstillingen.
Det kommer viftestøy fra induksjonstoppen.	En kjølevifte innebygd i induksjonstoppen har slått seg på for å hindre at elektronikken overopphetes. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonstoppen.	Dette er normalt, og du trenger ikke å gjøre noe. Strømmen til induksjonstoppen må ikke slås av i veggen mens viften går.
Stekepannene blir ikke varme og vises på displayet.	Induksjonstoppen kan ikke registrere stekepannen fordi den ikke er egnet til induksjon. Induksjonstoppen kan ikke registrere stekepannen fordi den er for liten for matlagingssonen eller ikke er korrekt sentrert på den.	Bruk gryter som er egnet til induksjon. Se avsnittet «Valg av riktige gryter». Plasser stekepannen midt på, og pass på at den passer til størrelsen på tilberedningssonen.
Induksjonstoppen eller en kokesone har slått seg av uventet, det høres en tone, og en feilkode vises (vanligvis vekslende med ett eller to sifre i timerdisplayet).	Teknisk feil.	Skriv ned feilbokstavene og -tallene, slå av strømmen til induksjonstoppen på veggen, og kontakt en kvalifisert tekniker.

Feilvisning og inspeksjon

Hvis en uregelmessighet utløses, går induksjonstoppen automatisk inn i beskyttelsestilstanden og viser tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsaker	Tiltak
E3/E7	Feil på temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E5	Overopphetingsvern for keramisk glass	Koble til strømmen igjen og slå på kokekoppen etter 30 min.
E4/E6	Feil på temperatursensor for IGBT.	Kontakt leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspenning	Kontroller om strømforsyningen er normal. Slå på etter at strømforsyningen er normal.

Er	PCBA-feil	Kontakt leverandøren.
Et	Overløpsvern	Tørk overflatevannet, og start på nytt

Ovenstående er skjønn og inspeksjon av vanlige feil.

Apparatet må ikke demonteres på egen hånd. Dette er for å unngå farer og skade på induksjonstoppen.

Teknisk spesifikasjon

Induksjonstopp	CI642CA
Tilberedningssoner	4 soner
Forsyningsspenning	220–240 V~
Installert elektrisk strøm	7200 W
Produktstørrelse L x B x H (mm)	590 x 520 x 63

Vekt og mål er omtrentlige. Fordi vi hele tiden arbeider for å forbedre produktene våre, kan vi endre spesifikasjoner og konstruksjoner uten varsel.

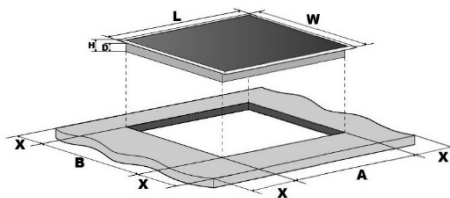
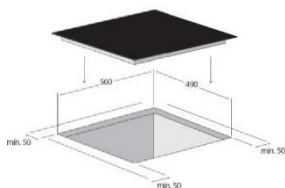
Installasjon

Valg av installasjonsutstyr

Skjær ut arbeidsflaten iht. størrelsene som er vist på tegningen.

For montering og bruk skal det være minst 50 mm plass rundt hullet.

Kontroller at tykkelsen på arbeidsflaten er minst 30 mm. Velg varmebestandig arbeidsflatemateriale for å unngå større deformering forårsaket av varmestrålingen fra koketoppen. Som vist nedenfor:

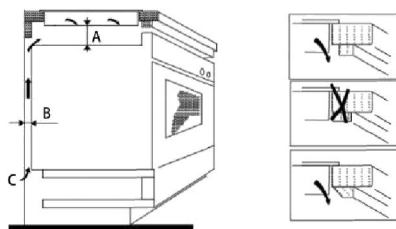


Modell	L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CA	590	520	63	58	560	490	50 min.

Under alle omstendigheter må du sørge for at koketoppen er godt ventilert, og at luftinntaket og luftutløpet ikke er blokkert. Sørg for at koketoppen er i god stand. Som vist nedenfor



Merk: Sikkerhetsavstanden mellom koketoppen og skapet over koketoppen skal være minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C(mm)
50 mm	20 mm	Luftinntak

Før du installerer koketoppen, må du sørge for at

- arbeidsflaten er kvadratisk og jevn, og ingen strukturelle elementer forstyrrer plassbehovet
- arbeidsflaten er laget av et varmebestandig materiale
- ovnen har en innebygd kjølevifte hvis koketoppen er installert over en ovn
- installasjonen overholder alle klaringskrav og gjeldende standarder og forskrifter
- en egnet isoleringsbryter som gir full frakobling fra strømforsyningen, er innebygd i den permanente kablingen, montert og plassert for å være i samsvar med lokale regler og forskrifter
- skillebryteren er av godkjent type og gir en kontaktseparasjon med 3 mm luftspalte i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere hvis de lokale reglene for elektriske anlegg tillater denne variasjonen i kravene)
- skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden med kokeplaten installert
- du kontakter lokale bygningsinstanser hvis du er i tvil om installasjonen
- du bruker varmebestandige og brukervennlige overflatebehandlinger (for eksempel keramiske fliser) til veggoverflatene rundt kokeplaten

Når du har installert koketoppen, må du påse at

- strømforsyningskabelen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer
- det er tilstrekkelig luftstrøm fra utsiden av skapet til bunnen av koketoppen
- det er installert en termisk beskyttelsesbarriere under bunnen av koketoppen hvis koketoppen er installert over en skuff eller skaplass
- skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden

Før du finner festebrakettene

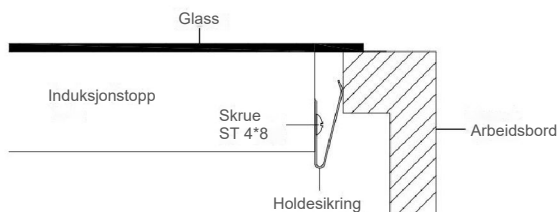
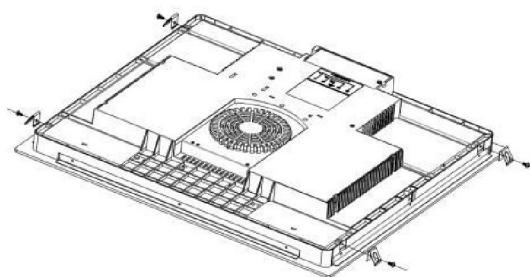
Apparatet skal plasseres på et stabilt, jevnt underlag (bruk emballasjen). Kontrollene som stikker ut fra koketoppen, må ikke betjenes med makt.

lokalisering av festebrakettene

Apparatet skal plasseres på et stabilt, jevnt underlag (bruk emballasjen). Kontrollene som stikker ut fra koketoppen, må ikke betjenes med makt.

Fest platetoppen på arbeidsflaten ved å skru fire braketter på bunnen av platetoppen (se bilde) etter montering.

Juster brakettens posisjon for å passe til forskjellige arbeidsflaters tykkelse.



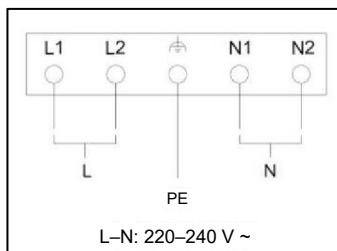
Forsiktighetsregler

1. Koketoppen må installeres av kvalifisert personell eller teknikere. Vi har fagfolk til tjeneste. Du må aldri utføre operasjonen på egen hånd.
2. Koketoppen skal ikke monteres på kjøleutstyr, oppvaskmaskiner og roterende tørketromler.
3. Koketoppen skal installeres slik at det kan sikres bedre varmestråling for å gi økt pålitelighet.
4. Veggene og den induserte oppvarmingssonen over bordflaten skal motstå varme.
5. Sandwichlaget og limet må være varmebestandige for å unngå skader.
6. En damprenser skal ikke brukes.
7. Denne keramikken kan bare kobles til en forsyning med systemimpedans på ikke mer enn 0,427 ohm. Om nødvendig kontaktes leverandøren for informasjon om systemimpedans.

Koble koketoppen til strømforsyningen

Strømforsyningen skal kobles til i henhold til den relevante standarden, eller en enpolet effektbryter. Tilkoblingsmetoden er vist nedenfor.

A. Passer for 5G1.5-strømledning.



1. Hvis kablen er skadet eller må byttes, bør dette gjøres av en servicetekniker som bruker riktig verktøy, slik at ulykker unngås.
2. Hvis apparatet kobles direkte til strømmettet, må det brukes en allpolet krets. Bryteren må installeres med en minsteavstand på 3 mm mellom kontaktene.
3. Installatøren må sørge for at riktig strømtilkobling er utført, og at den er i samsvar med sikkerhetsforskriftene.
4. Kablen må ikke være bøyd eller komprimert.
5. Kablen må kontrolleres regelmessig og bare skiftes ut av en kvalifisert person.



KASSERING: Ikke kast dette produktet som usortert kommunalt avfall. Innsamling av slikt avfall separat for spesialbehandling er nødvendig.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EC om avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Ved å sørge for at dette apparatet kasseres på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulig skade på miljøet og menneskers helse, som ellers kan oppstå hvis det ble kastet på feil måte.

Symbolet på produktet indikerer at det ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Det bør bringes til et innsamlingssted for resirkulering av elektriske og elektroniske varer.

Dette apparatet krever spesialavfallshåndtering. Du får mer informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet ved å kontakte den lokale kommune, gjenbruksstasjonen eller butikken der du kjøpte det.

Hvis du vil ha mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte den lokale kommuneadministrasjonen, gjenbruksstasjonen eller butikken der du kjøpte produktet.

