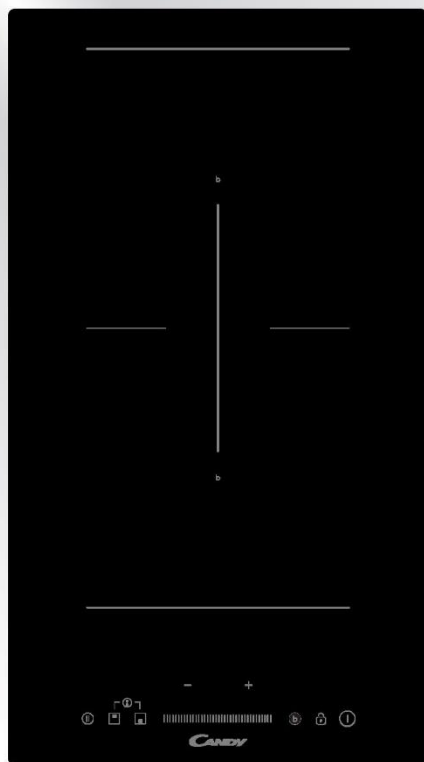


CANDY

Instructions Manual For Induction Hob	ENGLISH
Návod k obsluze indukční varné desky	ČEŠTINA
Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje	HRVATSKI
Használati útmutató indukciós főzőlaphoz	MAGYAR
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Návod na obsluhu pre Indukčnú varnú dosku	SLOVENČINA
Navodila za uporabo za indukcijsko kuhhalno ploščo	SLOVENŠČINA
Uputstvo za upotrebu indukcione ploče	SRPSKI
Bruksanvisning för induktionshäll	SVENSKA
Induktiokeittotason käyttöopas	SUOMI
Brugervejledning til induktionskogeplade	DANSK
Bruksanvisning for induksjonstopp	NORSK



CTP32SC/E1

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.

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 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.

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by

its electromagnetic field.

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

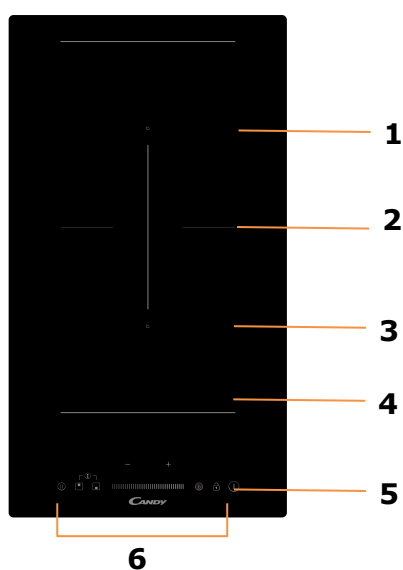
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

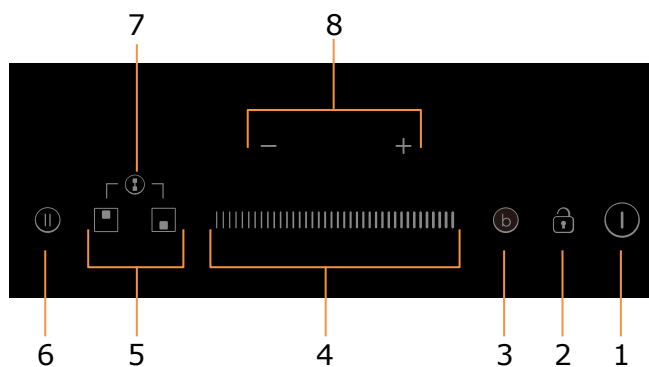
2. Product Induction

2.1 Top View



- 1. Max. 1800/2000 W zone
- 2. Max. 3000/3500 W zone
- 3. Max. 1800/2000 W zone
- 4. Glass plate
- 5. ON/OFF control
- 6. Control panel

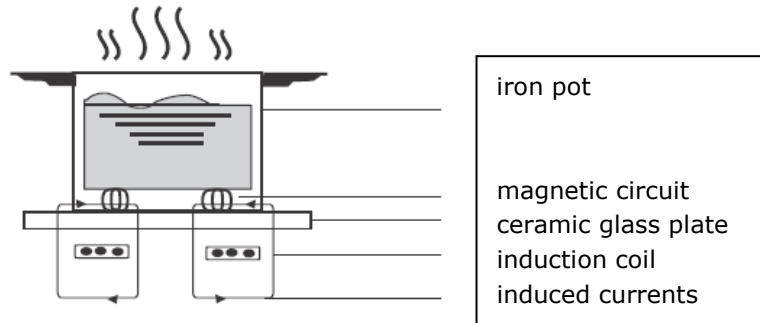
2.2 Control Panel



- 1. ON/OFF control
- 2. KeyLock
- 3. Boost
- 4. Power regulating controls
- 5. Heating zone selection controls
- 6. Pause
- 7. Flexible Area control
- 8. Time regulating controls

2.3 Working Theory

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



2.4 Before using your New Induction Hob

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

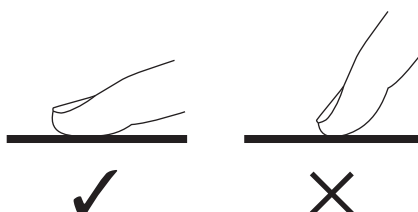
2.5 Technical Specification

Cooking Hob	CTP32SC/E1
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X59.5
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

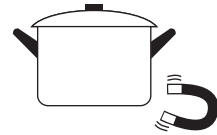
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



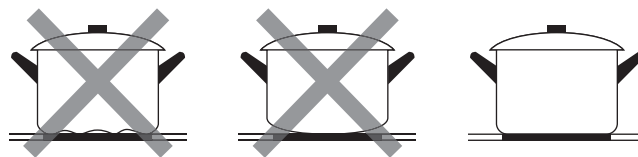
3.2 Choosing the right Cookware



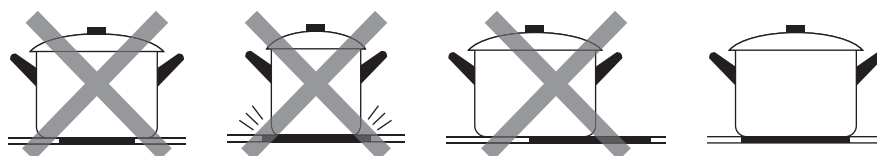
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



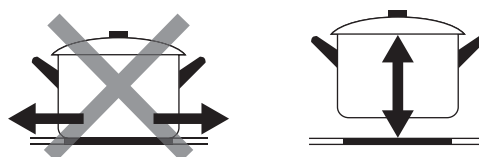
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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

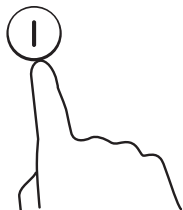
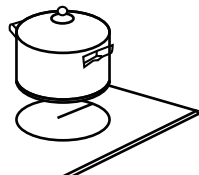
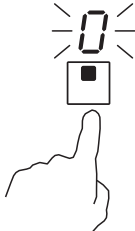
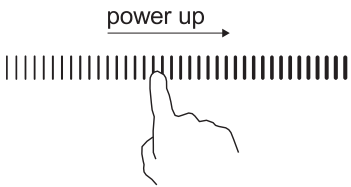


The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

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

3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

Touch the ON/OFF control for a while. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
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.	
Touching the heating zone selection control, and the indicator next to the key will flash	
Select a heat setting by touching the Slide control. - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. - You can modify the heat setting at any time during cooking.	



If the display flashes alternately with the heat setting

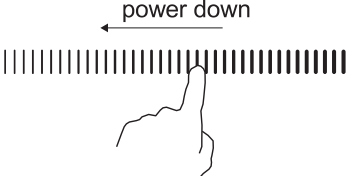
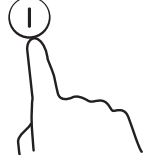
This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

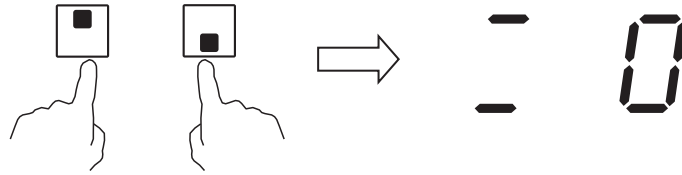
Touching the heating zone selection control that you wish to switch off	
Turn the cooking zone off by scrolling down to "0". Make sure the display shows "0".	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear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

3.3.3 FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

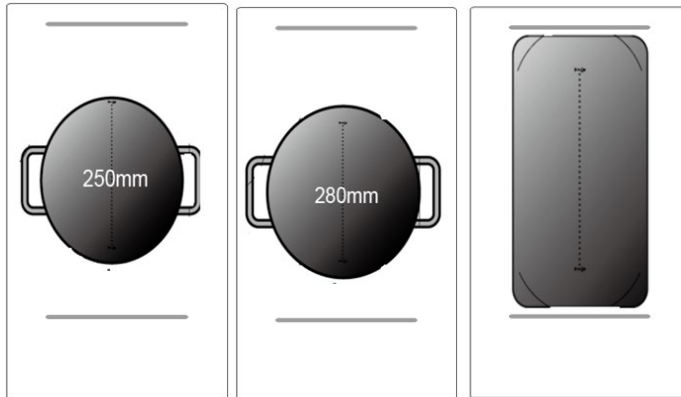
As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

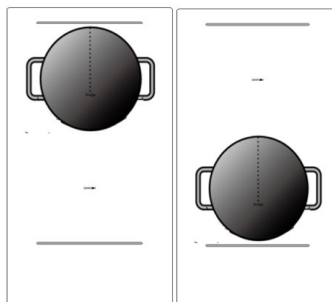


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

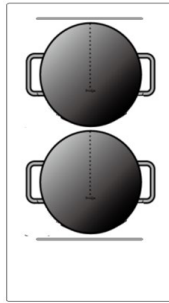
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.

3.3.4 Locking the Controls

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

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



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

3.3.5 Timer control

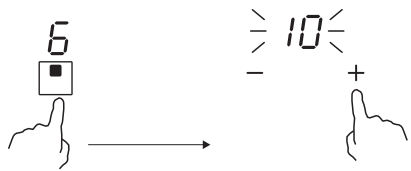
You can use the timer in two different ways:

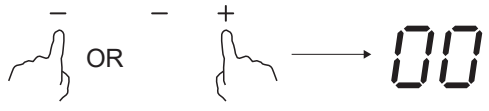
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

The timer of maximum is 99 min.

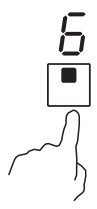
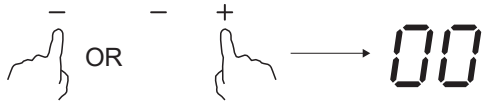
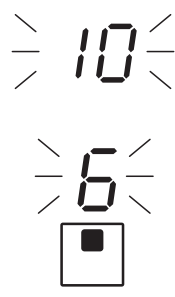
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.	
Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 1 minute once. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.	

Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.	

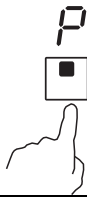
b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.	



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

3.3.6 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone slider control	
Touching the Boost control. Make sure the display shows "P".	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.	
Turn the cooking zone off by touching the Boost control. Make sure the display shows "0".	

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

3.3.7 Default working times

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

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

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



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

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

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

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork,

key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

5. Heat Settings

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

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

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

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

8. Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.

E3	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

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

		to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display " <u>u</u> ".	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

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

9. Installation

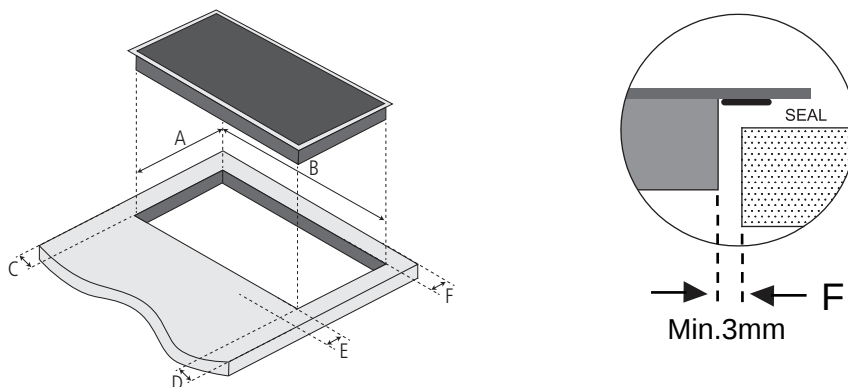
9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



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

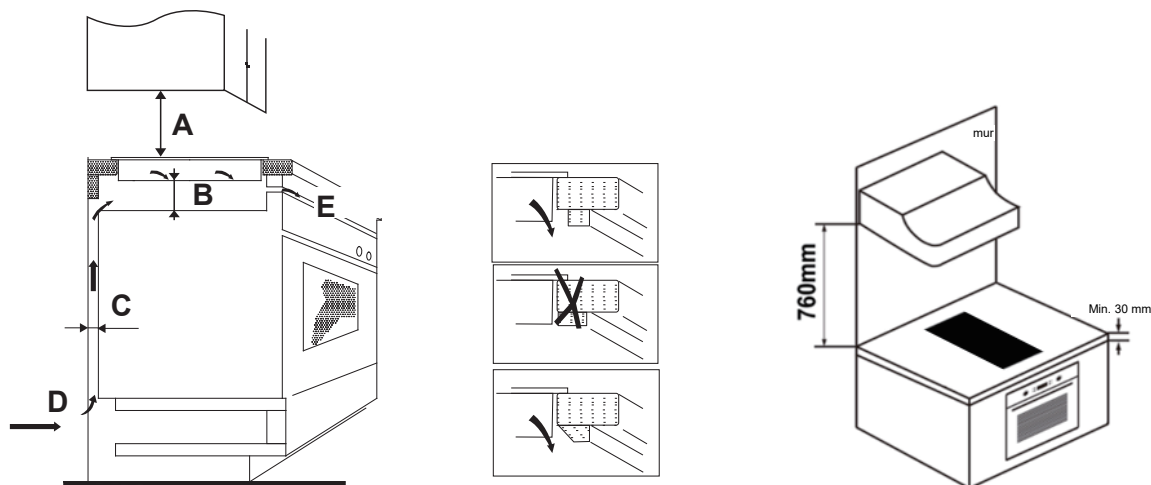


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 ⁺⁴ ₋₀	500 ⁺⁴ ₋₀	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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



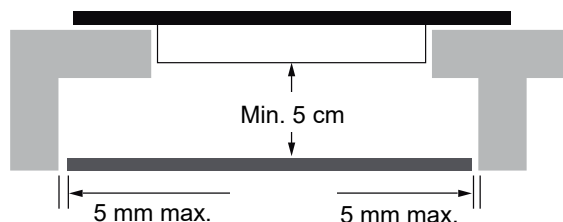
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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



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

9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

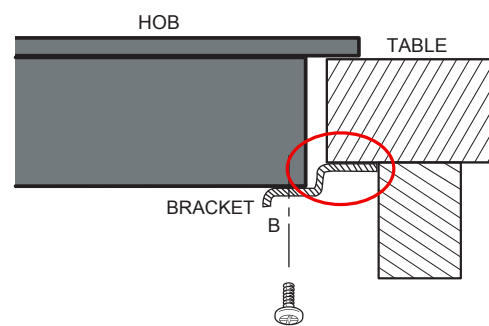
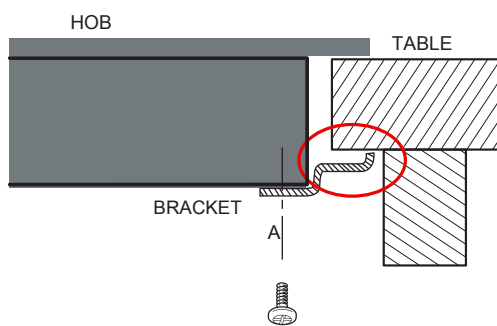
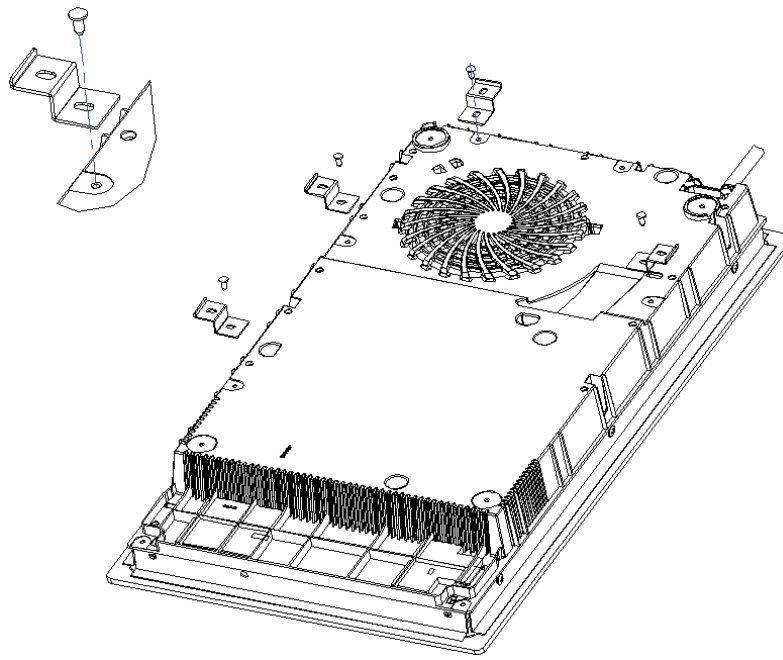
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

9.4 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.

9.5 Adjusting the bracket position

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



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

9.6 Cautions

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

5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

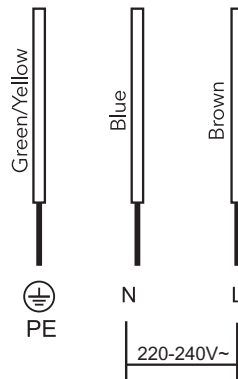
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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

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



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



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



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

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

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

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

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

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CTP32SC/E1	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones areas			1	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones				
	Induction cooking cooking area			X	
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear Left		Ø		cm
	Rear Central		Ø		cm
	Rear Right		Ø		cm
	Central Left		Ø		cm
	Central Central		Ø		cm
	Central Right		Ø		cm
	Front Left		Ø		cm
	Front Central		Ø		cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Left Area		L W	38,5 18,0	cm
	Central central		L W		cm
	Front Central		L W		cm
	Rear Central		L W		cm
	Rear Right		L W		cm
	Central Right		L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Left Area	E _{Electric cooking}		191,1	Wh/kg
	Central Central	E _{Electric cooking}			Wh/kg
	Front Central	E _{Electric cooking}			Wh/kg
	Rear Central	E _{Electric cooking}			Wh/kg
	Rear Right	E _{Electric cooking}			Wh/kg
	Central Right	E _{Electric cooking}			Wh/kg
	Front Right	E _{Electric cooking}			Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			E _{Electric hob}	191,1	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
Suggestions for Energy Saving: - To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. - Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. - Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. - Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. - Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					

Rear Left	L W	19,3 18,0	cm
Front Left	L W	19,3 18,0	cm
Central Left	L W	19,3 18,0	cm

Rear Left	E _{Electric cooking}	192,1	Wh/kg
Front Left	E _{Electric cooking}	192,3	Wh/kg
Central Left	E _{Electric cooking}	188,8	Wh/kg

1. Předmluva

1.1 Bezpečnostní varování

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

1.2 Instalace

1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.2.2 Nebezpečí pořezání

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

1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny

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

- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Varování: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát
- Nepoužívejte parní čistič.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: neskladujte předměty na varném povrchu.
- Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí dekou.

1.3 Provoz a údržba

1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud se povrch varné desky rozbije nebo praskne, okamžitě spotřebič vypněte u síťového napájení (vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou varnou desku vypojte ze zásuvky.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.3.2 Zdravotní rizika

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

1.3.3 Nebezpečí poranění na horkém povrchu

- Během používání budou přístupné části tohoto spotřebiče velmi horké a mohou způsobit popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakýkoli jiný předmět než vhodné nádobí dotýkal indukčního skla, dokud povrch nevychladne.
- Držte děti mimo dosah spotřebiče.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřecházejí ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Držte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny a opařeniny.

1.3.4 Nebezpečí pořezání

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

1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny

- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Převařování způsobuje kouř a mastné skvrny od přetečení, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty nebo náčiní.
- Neumísťujte ani nenechávejte žádné magnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože je může ovlivnit jeho elektromagnetické pole.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.

- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovladačů). Při odstraňování nádob z varné desky a vypínání varné zóny nespolehejte na funkci detekce nádoby.
- Nenechte děti si hrát se spotřebičem ani na něm sedět, stát ani na něj lézt.
- Předměty pro děti neskladujte ve skříních nad spotřebičem. Pokud dítě vyleze na varnou desku, hrozí mu vážné poranění.
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami ani je netahejte po povrchu indukčního skla, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat indukční sklo.
- Tento spotřebič je určen k používání v domácnostech a podobných oblastech, jako jsou kuchyňky v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích, na statku, pro použití hosty v hotelech, motelech a dalších obytných objektech a v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídaní.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké.
- Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.

Gratulujeme k zakoupení nové indukční varné desky.

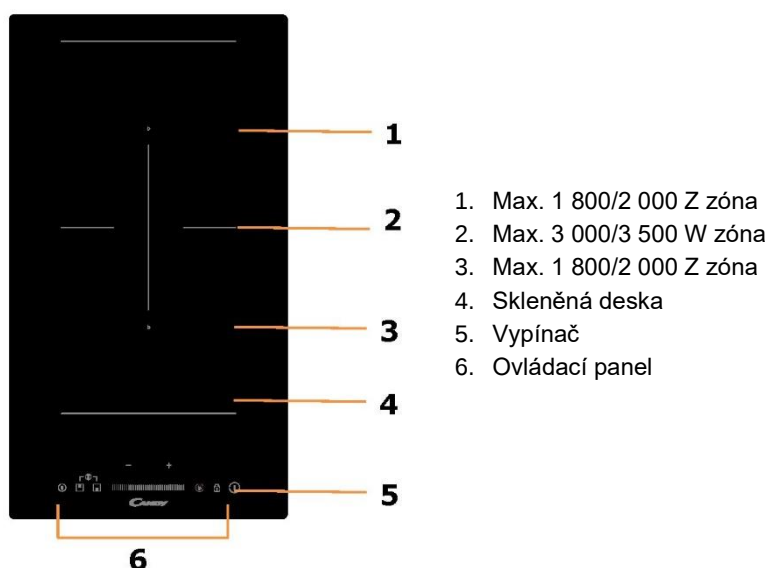
Doporučujeme vám přečíst si tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli, jak jej správně nainstalovat a obsluhovat.

Pro instalaci si přečtěte část o instalaci.

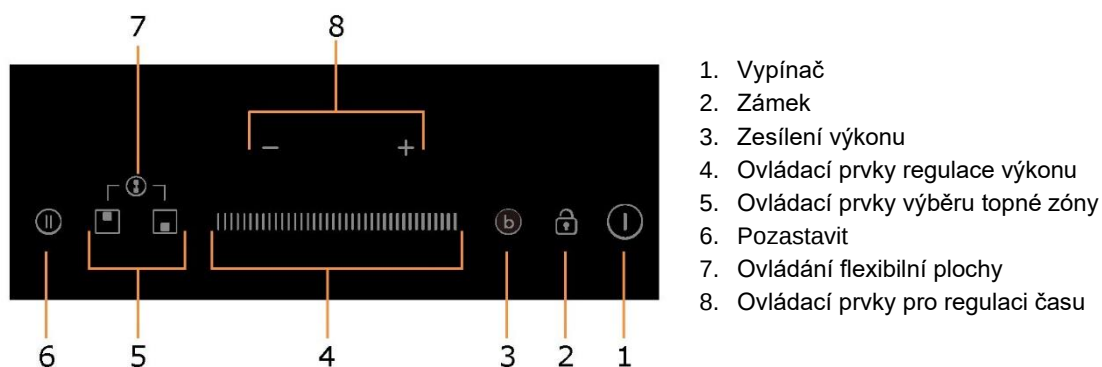
Před použitím si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k obsluze/instalaci uschovejte pro budoucí použití.

2. Indukce produktu

2.1 Pohled shora

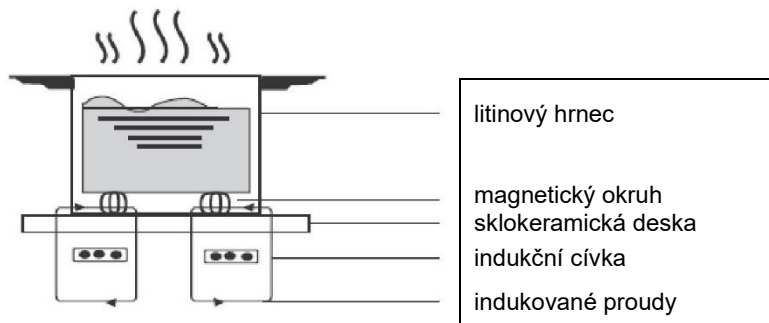


2.2 Ovládací panel



2.3 Pracovní teorie

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



2.4 Před použitím nové indukční varné desky

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

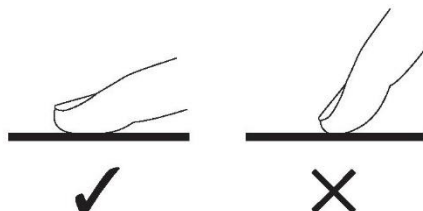
2.5 Technická specifikace

Varná deska	CTP32SC/E1
Varné zóny	2 zóny
Napájecí napětí	220–240 V ~50 Hz nebo 60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	3 500 W
Velikost výrobku DxŠxV (mm)	288X520X59,5
Rozměry pro vestavění AxB (mm)	268X500

3. Ovládání spotřebiče

3.1 Dotykové ovládací prvky

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



3.2 Výběr vhodného nádobí



- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev. Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.

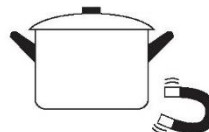
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.

- Pokud nemáte magnet:

1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.

2. Jestliže na displeji neblíká symbol  a voda se ohřívá, máte vhodnou nádobu.

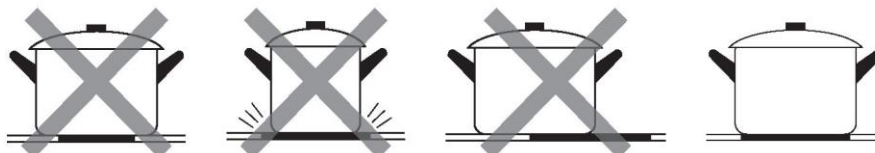
- Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistě nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.
- Některé hrnce a pánve na trhu nejsou vhodné pro indukční vaření, protože mají pouze část dna z feromagnetického materiálu s díly z jiného materiálu. Tyto oblasti se mohou ohřívat na různých úrovních nebo s nižším výkonem. V některých případech, kdy je dno vyrobeno převážně z neferomagnetických materiálů, nemusí varná deska rozpoznat pánve, a proto se varná zóna nezapne.



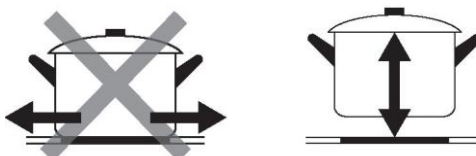
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



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



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

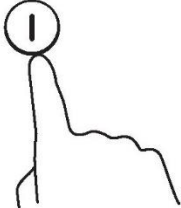
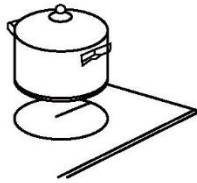
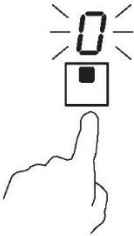
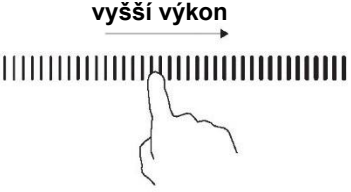
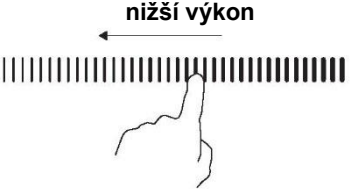


Varné zóny jsou do určité míry automaticky přizpůsobeny průměru pánve. Spodní část této nádoby však musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli nejlepší účinnosti vaší varné desky, umístěte hrnec doprostřed varné zóny.

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

3.3 Jak používat spotřebič

3.3.1 Začátek vaření

Na chvíli se dotkněte ovladače ZAP/VYP. Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny displeje budou ukazovat znaky „-“ nebo „-“, což signalizuje, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.	
Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít. • Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.	
Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny a indikátor vedle něj začne blikat	
Na posuvném ovládacím prvku vyberte dotykem nastavení výkonu. • Pokud během jedné minuty nezvolíte nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1. • Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.	
	

Pokud se na displeji střídavě zobrazuje symbol $\geq \underline{U} \leq$ a nastavení výkonu

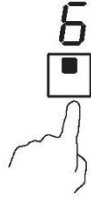
Znamená to, že:

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

Dokud nebude ve varné zóně vhodný hrnec, nebude probíhat ohřev.

Jestliže do varné zóny nepoložíte žádný vhodný hrnec, po dvou minutách se displej automaticky vypne.

3.3.2 Konec vaření

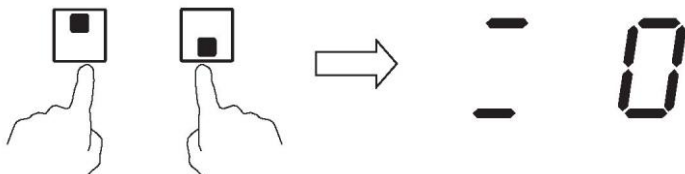
Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny, kterou chcete vypnout	
Vypněte varnou zónu posunutím dolů na „0“. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.	
Celou varnou desku vypnete tak, že se dotknete vypínače ZAP/VYP.	
Pozor na horké povrchy Písmeno H ukazuje, která varná zóna je horká na dotyk. Zmizí, až se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může posloužit také jako funkce pro úsporu energie; jestliže chcete ohřát další hrnce, použijte varnou zónu, která je dosud horká.	

3.3.3 FLEXIBILNÍ PLOCHA

- Tuto plochu lze kdykoli podle aktuální potřeby používat jako jedinou zónu nebo dvě různé zóny.
- Volná plocha je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně.

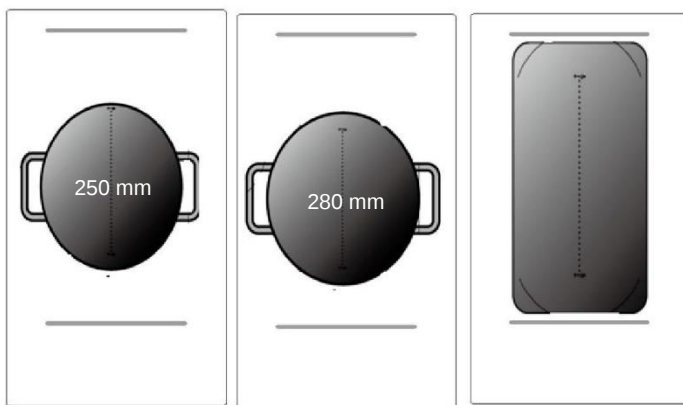
Jedna velká zóna

1. Chcete-li aktivovat volnou zónu jako jednu velkou zónu, dotkněte se ovladače Flexibilní zóna.



2. Jako velkou zónu navrhujeme použít následující:

Kuchyňské nádobí: Nádobí o průměru 250 mm nebo 280 mm (je přípustné čtvercové nebo oválné nádobí)

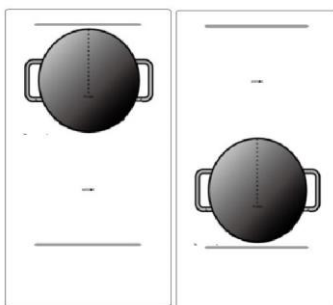


Nedoporučujeme jiný způsob použití s výjimkou výše uvedených tří variant, mohlo by to mít vliv na ohřev spotřebiče

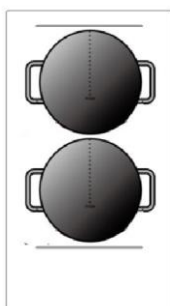
Dvě nezávislé zóny

Pro použití flexibilní oblasti jako dvou různých zón máte dvě možnosti ohřevu.

(a) Položte nádobu na pravou horní nebo pravou dolní stranu flexibilní zóny.



(b) Položte dvě nádoby na obě strany flexibilní zóny.



Upozornění: Ujistěte se, že je pánev větší než 12 cm.

3.3.4 Zamykání ovládacích prvků

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

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



Když je varná deska v zamknutém režimu a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače ①, v nouzi můžete varnou desku vždy zapnout vypínačem ①, ale hned dalším úkonem musí být odemknutí.

3.3.5 Ovládání časovače

Časovač lze používat dvěma způsoby:

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

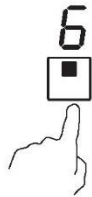
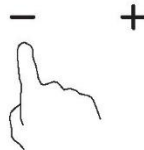
Časovač lze nastavit maximálně na 99 min.

a) Používání časovače jako minutky

Jestliže nevyberete žádnou varnou zónu

Ujistěte se, že varná deska je zapnutá.	
Stiskněte ovládací prvek časovače. Začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí číslo „10“.	
Nastavte čas ovládacími prvky časovače „-“ a „+“ Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „-“ nebo „+“. Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek „-“ nebo „+“.	
Stisknutím tlačítka a „+“ současně se časovač zruší a na displeji minuty se zobrazí „00“.	
Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývajcí čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.	
Po uplynutí nastaveného času se bude 30 sekund ozývat pípání a displej časovače bude ukazovat znaky „-“.	

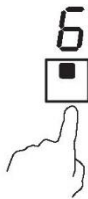
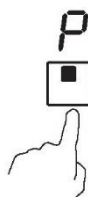
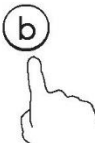
b) Nastavení časovače pro vypnutí jedné varné zóny

Nastavení jedné zóny	
Dotkněte se ovladače výběru topné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.	
Nastavte čas ovládacími prvky časovače „-“ a „+“ Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „-“ nebo „+“. Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek „-“ nebo „+“.	
Při současném stisknutí „-“ a „+“ se časovač zruší a na displeji minuty se zobrazí „00“.	
Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývajcí čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat. POZNÁMKA: Červená tečka vedle indikátoru stupně výkonu se rozsvítí, čímž signalizuje, že byla vybrána daná zóna.	
Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna.	



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

3.3.6 Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu	
Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny	
Dotkněte se ovladače zesilovače výkonu. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „P“	
Zrušení funkce zesílení výkonu	
Chcete-li zrušit funkci zesílení výkonu, dotkněte se posuvného ovládacího prvku příslušné varné zóny.	
Stisknutím funkce zesílení výkonu vypnete varnou zónu. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.	

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

3.3.7 Výchozí doby chodu

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

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

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



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

4. Pokyny pro vaření



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

4.1 Tipy pro vaření

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

4.1.1 Mírné vaření, vaření rýže

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

4.1.2 Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

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

4.1.3 Restování

1. Vyberte si indukční plochý wok nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Restování by mělo být rychlé. Pokud vaříte velké množství, vařte jídlo v několika menších dávkách.
3. Pánev krátce přehřejte a přidejte dvě polévkové 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.

4.2 Detekce drobných předmětů

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

5. Nastavení tepla

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

Nastavení tepla	Vhodnost
1–2	- jemné ohřívání pro malé množství potravin - tavení čokolády, másla a potravin, které se rychle spálí - 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

6. Čištění a údržba

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené potravinami nebo jiné než cukrové skvrny na skle)	- Vypněte napájení varné desky. - Naneste čistič varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!) - Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. - Zapněte napájení varné desky.	- Pokud je napájení varné desky vypnuté, nezobrazí se žádná indikace „horkého povrchu“, ale varná zóna může být stále horká! Buďte extrémně opatrní. - Drsné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda je čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. - Nikdy nenechávejte na varné desce zbytky po čištění: sklo se může zašpinit.
Skvrny od rozlití, roztavení a horké cukrové skvrny na skle	Okamžitě je odstraňte pomocí špachtle, stěrky nebo škrabky vhodné pro indukční skleněné varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón: - Vypněte napájení varné desky u zdi. - Držte čepel nebo nádobí pod úhlem 30° a oškrábejte znečištění nebo rozlití na chladnou oblast varné desky. - Vyčistěte znečištění nebo skvrnu hadříkem na nádobí nebo papírovou utěrkou. - Postupujte podle výše uvedených kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“.	- Co nejdříve odstraňte skvrny způsobené roztavením, sladkými potravinami nebo přetečením. Pokud se nechají na skle vychladnout, může být obtížné je ze skleněného povrchu odstranit nebo můžete sklo dokonce trvale poškodit. - Nebezpečí pořezání: při zasunutí bezpečnostního krytu je čepel v škrabce ostrá jako břitva. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.

Přetečení na dotykových ovladačích	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Skvrnu namočte 3. Otřete oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Plochu otřete zcela do sucha papírovou utěrkou. 5. Zapněte napájení varné desky.	• Varná deska může pípat a sama se vypnout a dotykové ovladače nemusí fungovat, když je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že je dotyková ovládací plocha suchá.
------------------------------------	---	--

7. Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Bez proudu.	Ujistěte se, že je indukční varná deska připojena k napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání indukční 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.
Indukční varná deska vydává tlumený hučivý zvuk při použití s vysokým nastavením teploty.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by se měl ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladicí ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje 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 pánve, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat pánve, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vystředěná.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.

Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.
---	-------------------	--

8. Zobrazování závad a kontrola

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

Řešení problémů

1) Kód závady, který se objeví během používání, a řešení;

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

2) Specifická závada a řešení

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

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.

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

9. Instalace

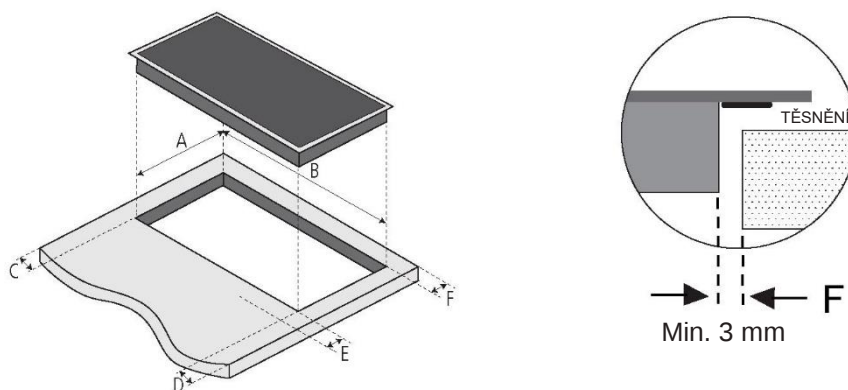
9.1 Výběr instalačního zařízení

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



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

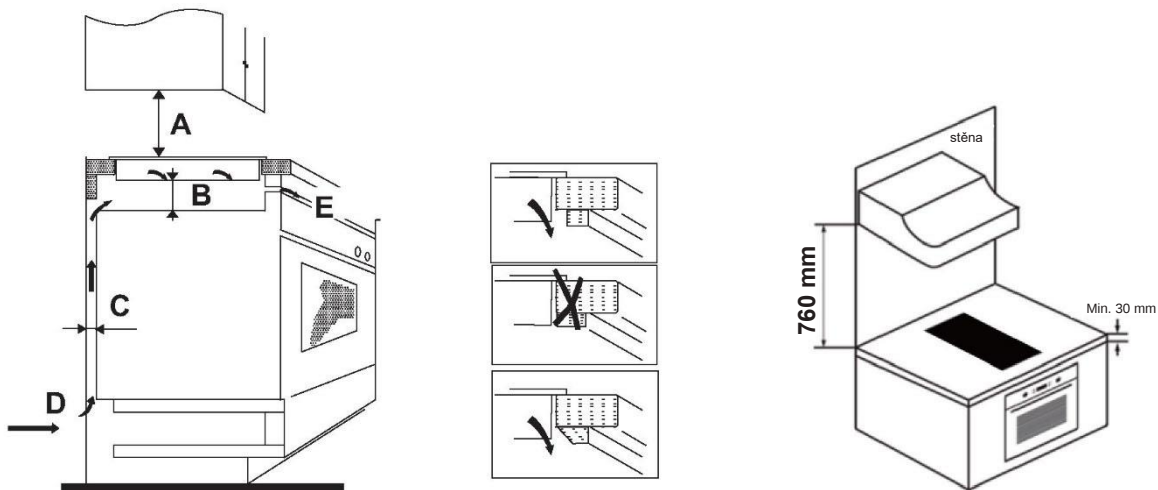


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 + 4 -0	500 + 4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	min. 3 mm

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



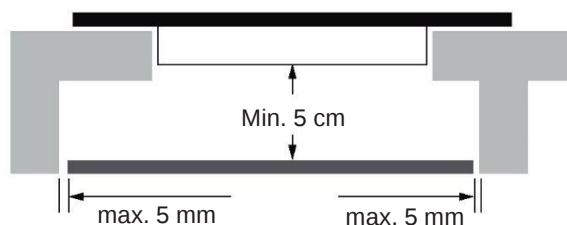
Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



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

VAROVÁNÍ: Zajištění adekvátního větrání

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



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



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

9.2 Před instalací varné desky se ujistěte, že

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

9.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, že

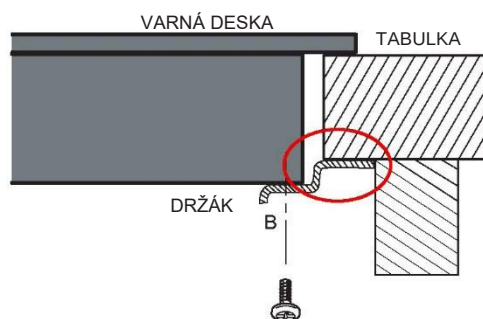
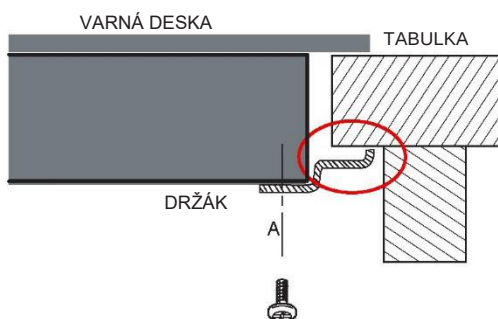
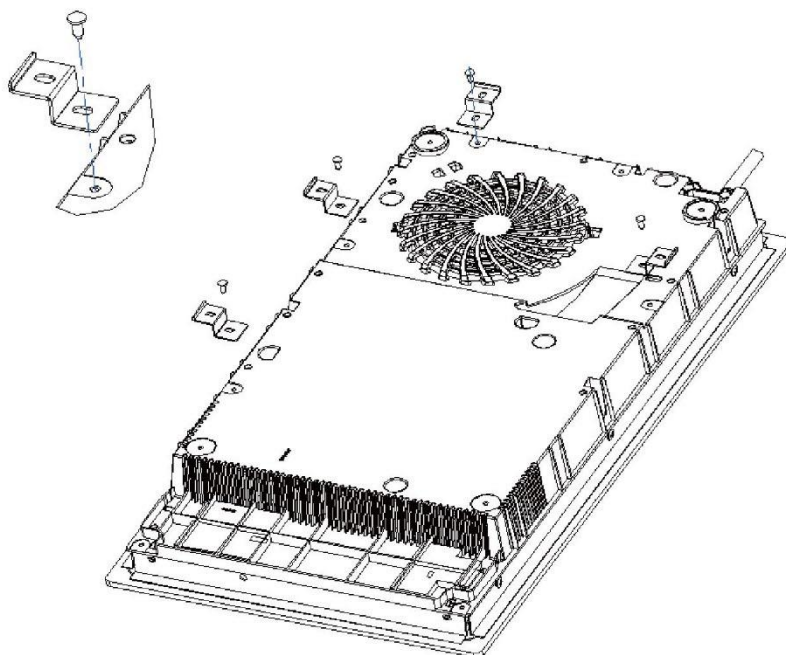
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěn dostatečný průtok čerstvého vzduchu z vnějšku skříněk k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač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

9.4 Před umístěním upevňovacích držáků

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

9.5 Nastavení polohy držáku

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



Za žádných okolností se držáky po instalaci nemohou dotýkat vnitřních povrchů pracovní desky (viz obrázek).

9.6 Upozornění

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

9.7 Připojení varné desky k síťovému napájení



Tuto varnou desku smí připojit k síťovému napájení pouze vhodně kvalifikovaná osoba. Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:

1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro napájení z varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku
3. Sekce napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

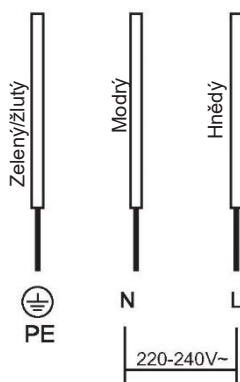
Chcete-li varnou desku připojit k síťovému napájení, nepoužívejte adaptéry, reduktory ani rozvětvací zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75 °C.



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

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



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



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



LIKVIDACE: 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 č. 2012/19/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. Odvezte 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.

Informace o výrobku pro elektrické varné desky pro domácnosti, které vyhovují nařízení Komise (EU) č. 66/2014									
		Umístění	Symbol	Hodnota	Jednotka				
Identifikace modelu				CTP32SC/E1					
Typ varné desky:				Elektrická varná deska					
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny								
	plochy			1					
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	Indukční varné zóny								
	Indukční varné plochy			X					
	Sálavé varné zóny								
	Pevné plotny								
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívacích varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm		Zadní levá	Ø		cm				
		Zadní střední	Ø		cm				
		Zadní pravá	Ø		cm				
		Střední levá	Ø		cm				
		Střední střední	Ø		cm				
		Střední pravá	Ø		cm				
		Přední levá	Ø		cm				
		Přední střední	Ø		cm				
		Přední pravá	Ø		cm				
U nekreuhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívacích varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm		Levá plocha	L W	38,5 18,0	cm				
						Zadní levá	L W	19,3 18,0	cm
						Přední levá	L W	19,3 18,0	cm
		Střední střední	L W		cm				
						Přední střední	L W		cm
						Zadní střední	L W		cm
						Zadní pravá	L W		cm
						Střední pravá	L W		cm
						Přední pravá	L W		cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg		Levá plocha	EElectric cooking	191,1	Wh/kg				
						Zadní levá	EElectric cooking	192,1	Wh/kg
						Přední levá	EElectric cooking	192,3	Wh/kg
						Střední levá	EElectric cooking	188,8	Wh/kg
						Střední střední	EElectric cooking		Wh/kg
						Přední střední	EElectric cooking		Wh/kg
						Zadní střední	EElectric cooking		Wh/kg
						Zadní pravá	EElectric cooking		Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg			EElectric hob	191,1	Wh/kg				
						Střední pravá	EElectric cooking		Wh/kg
						Přední pravá	EElectric cooking		Wh/kg
Použitá norma: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření funkce									
Doporučení pro úsporu energie: - Abyste dosáhli nejlepší účinnosti vaší varné desky, umístěte hrnec doprostřed varné zóny. - 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. - Používejte hrnce o průměru odpovídajícím znázornění zvolené zóny.									
Tyto informace je nutné považovat za součást uživatelské příručky ke spotřebiči.									

1. Predgovor

1.1 Sigurnosna upozorenja

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

1.2 Ugradnja

1.2.1 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.

1.2.2 Opasnost od nastanka porezotina

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

1.2.3 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.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.

- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Upozorenje: Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka strujnog udara ako se radi o staklokeramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom
- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz uporabu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom.
NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom pokrivačem.

1.3 Rad i održavanje

1.3.1 Opasnost od električnog udara

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

1.3.2 Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.
- Međutim, osobe sa srčanim elektrostimulatorima ili drugim električnim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) trebaju se obratiti svom liječniku ili proizvođaču implantata prije uporabe ovog uređaja

da bi se uvjerali da se rad njihovih implantata neće ometati elektromagnetskim poljem.

- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do smrti.

1.3.3 Opasnost od vruće površine

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladno posude za pripremanje dođe u doticaj s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- Držite djecu podalje.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

1.3.4 Opasnost od nastanka porezotina

- Izlaže se iznimno oštar brid strugača površine 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.

1.3.5 Važne sigurnosne upute

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekupi, može doći do nastanka dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Ne stavljajte predmete koji se mogu privući magnetom (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, uređaje za reprodukciju datoteka formata MP3) blizu uređaja jer se njihov rad može ugroziti elektromagnetskim poljem.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe, isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom upravljačkih elemenata na dodir). Ne oslanjajte se na značajku otkrivanja posude za isključivanje zona za kuhanje nakon što uklonite posude.
- Ne dopuštajte djeci da se igraju s uređajem, da sjede, stoje na njemu ili da se penju po njemu.

- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na površinu za pripremanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte tave s nazubljenim rubovima i ne vucite tave po indukcijskoj staklenoj površini jer time možete oštetiti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti indukcijsko staklo.
- Ovaj uređaj namijenjen je za upotrebu u kućanstvima i sličnim aplikacijama kao što su kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima na farmama te za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima; ugostiteljskim objektima koji nude noćenje s doručkom.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Obratite pozornost i ne dirajte grijače.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

Čestitamo vam na kupnji nove indukcijske ploče za kuhanje.

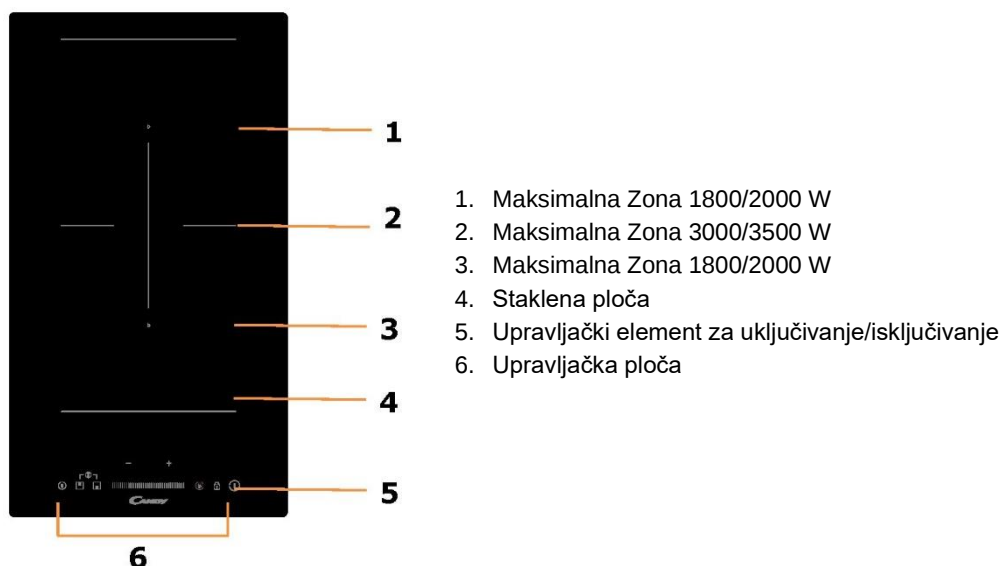
Preporučujemo vam da pažljivo pročitate ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj.

Za ugradnju, pročitate odjeljak o ugradnji.

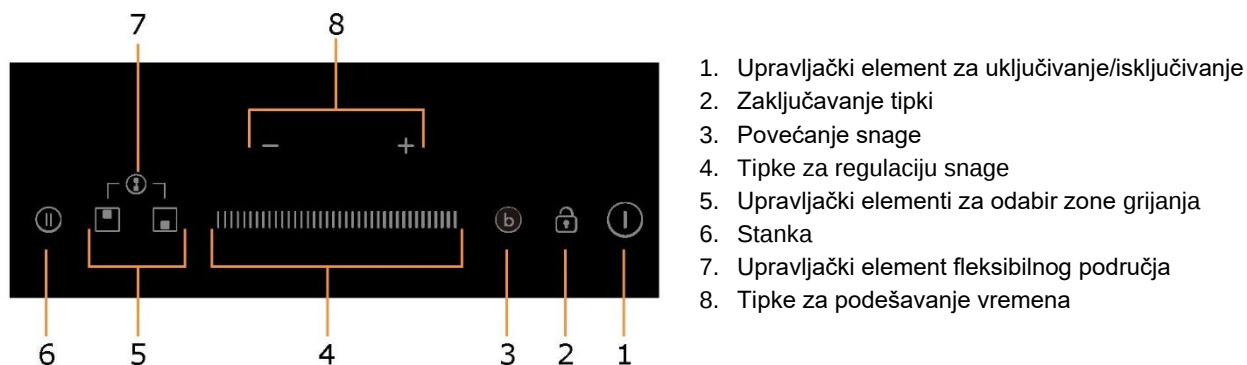
Pažljivo pročitate sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste se njim mogli služiti i u budućnosti.

2. Uvod u proizvod

2.1 Prikaz odozgo

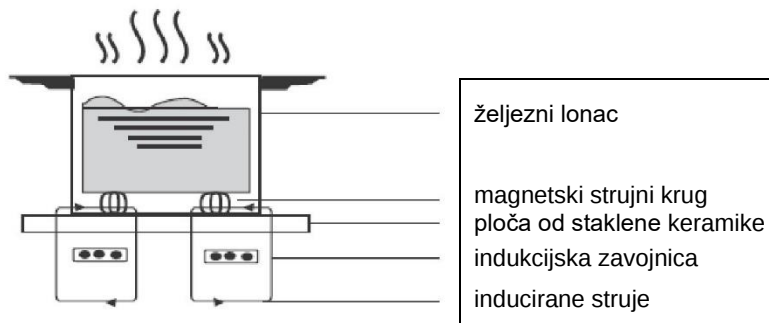


2.2 Upravljačka ploča



2.3 Teorija rada

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



2.4 Prije uporabe nove indukcijske ploče za kuhanje

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

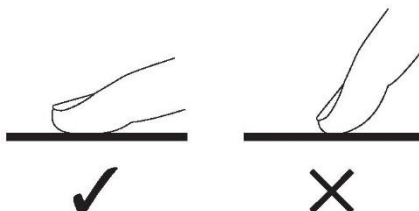
2.5 Tehničke specifikacije

Ploča za kuhanje	CTP32SC/E1
Zone za kuhanje	2 zone
Napon napajanja	220 - 240 V~ 50 Hz ili 60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	3500 W
Veličina proizvoda DxŠxV (mm)	288X520X59,5
Ugradbene dimenzije AxB (mm)	268X500

3. Rad proizvoda

3.1 Upravljački elementi osjetljivi na dodir

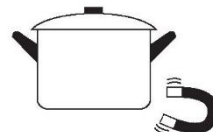
- Ne morate primjenjivati pritisak jer se upravljačkim elementima upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su upravljači elementi uvijek čisti, suhi i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom).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



3.2 Odabir ispravnog posuđa za kuhanje



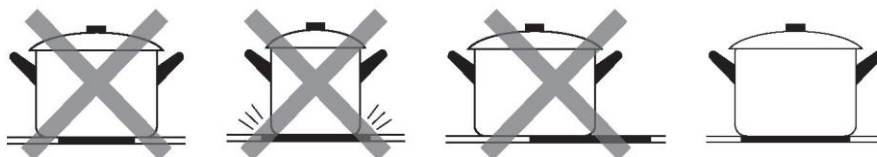
- Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s bazom prikladnom za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu tave.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomičite magnet prema dnu tave. Ako postoji privlačenje, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Ako  ne trepću 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.
- Neki lonci i tave na tržištu nisu prikladni za indukcijsko kuhanje jer imaju samo dio dna od feromagnetskog materijala s dijelovima od drugog materijala. Ta se područja mogu zagrijati na različite razine ili s manjom snagom. U određenim slučajevima, kada je dno izrađeno uglavnom od neferomagnetskih materijala, ploča za kuhanje možda neće prepoznati posudu i stoga neće uključiti zonu za kuhanje.



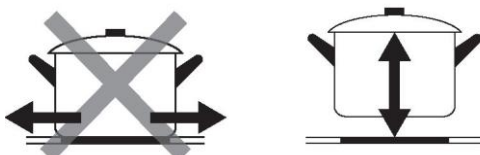
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom bazom.



Pobrinite se da je baza vaše posude glatka, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Upotrebljavajte tave promjera jednakog velikog kao i odabrana zona. Ako upotrebljavate nešto širi lonac, jamči se maksimalna iskoristivost energije. Ako upotrebljavate manji lonac, učinkovitost može biti manja od očekivane. Postavite posudu u središte zone za kuhanje.



Podignite posudu s indukcijske ploče za kuhanje – ne klizite njima jer tako možete ogrepti staklo.

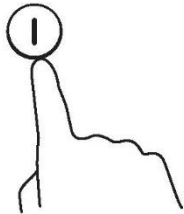
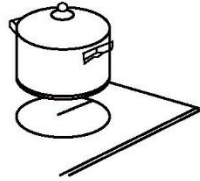
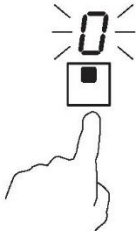
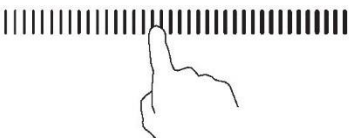
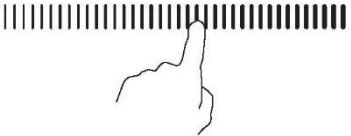


Zone za kuhanje se do ograničenja automatski prilagođavaju promjeru posude. Međutim, dno ove posude mora imati minimalni promjer u skladu s odgovarajućom zonom za kuhanje. Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite posudu u središte zone za kuhanje.

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

3.3 Način upotrebe

3.3.1 Početak kuhanja

Nakratko dodirnite element za uključivanje/isključivanje. Nakon uključivanja napajanja, zvučni signal će se oglasiti jedanput, a na svim se zaslonima će se prikazati „-“ ili „-“ čime se ukazuje da je indukcijska ploča za kuhanje u stanju pripravnosti.	
Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati. Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.	
Kada dodirnete upravljački element za odabir zone zagrijavanja, pokazivač pored tipke će treptati	
Odaberite postavku topline dodirivanjem kliznog regulatora. - Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, automatski se isključuje indukcijska ploča za kuhanje. Morate početi ponovno od 1. koraka. - Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.	uključivanje napajanja 
	isključivanje napajanja 

Ako na zaslonu trepće naizmjenice s postavkom topline

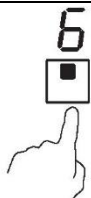
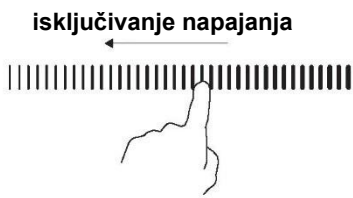
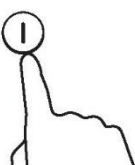
Time se označava:

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

Nema zagrijavanja dok se ne postavi prikladna posuda na zonu za kuhanje.

Zaslon se automatski isključuje nakon 2 minute ako se nije postavila prikladna tava.

3.3.2 Završetak kuhanja

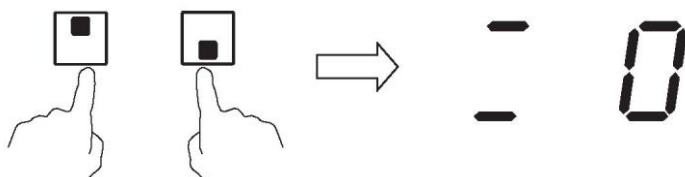
Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti	
Isključite zonu za kuhanje pomicanjem prema dolje na "0". Provjerite prikazuje li se „0“ na zaslonu.	
Isključite cijelu površinu za kuhanje dodirivanjem upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje.	
Pazite na vruće površine Slovom H ukazuje se na zonu za kuhanje koja je prevruća za dodirivanje. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još posuda, upotrijebite vruću ploču koja je još vruća.	

3.3.3 FLEKSIBILNO PODRUČJE

- Ovo se područje može upotrebljavati kao jedna zona ili kao dvije različite zone, u skladu s potrebama kuhanja u svakom trenutku.
- Fleksibilno se područje sastoji od dvaju neovisnih indukcijskih elemenata kojima se može zasebno upravljati.

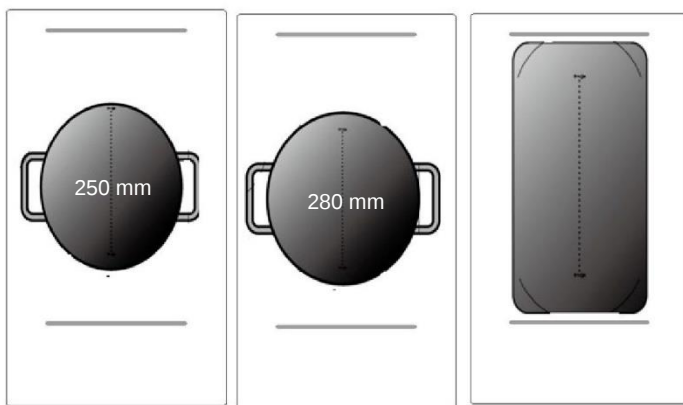
Kao velika zona

1. U svrhu aktiviranja fleksibilnog područja kao jedne velike zone, pritisnite gumb za fleksibilno područje.



2. Za veliku zonu, predlažemo upotrebu sljedećeg:

Posuđe za kuhanje: Posuđe za kuhanje promjera 250 mm ili 280 mm (prihvatljivo je pravokutno ili ovalno posuđe za kuhanje)

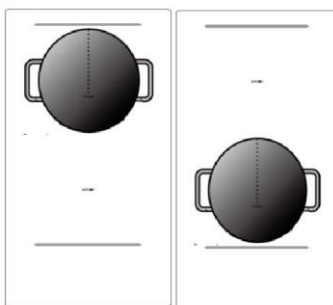


Ne preporučujemo druge radnje osim gore navedene tri radnje jer se time može utjecati na grijanje uređaja

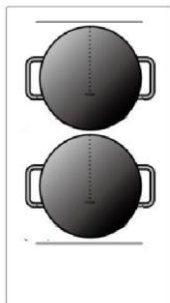
Kao dvije neovisne zone

Za upotrebu fleksibilnog područja kao dvije različite zone, imate dvije mogućnosti grijanja.

(a) Stavite posudu na desnu gornju ili desnu donju stranu fleksibilne zone.



(b) Stavite dvije tave na obje strane fleksibilne zone.



Obavijest: Pobrinite se da je posuda veća od 12 cm.

3.3.4 Blokiranje upravljačkih elemenata

- Možete blokirati upravljačke elemente radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).
- Kada se blokiraju upravljači elementi, svi se upravljački elementi onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

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



Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, svi se upravljački elementi onemogućuju osim uključivanja/isključivanja ①, u slučaju nužde možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje upravljačkim elementom za upravljanje uključivanjem/isključivanjem ①, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

3.3.5 Upravljanje vremenskim programatorom

Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona za kuhanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna ili više zona za kuhanje nakon što istekne zadano vrijeme.

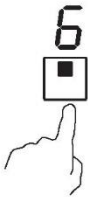
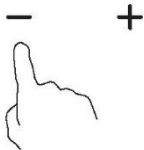
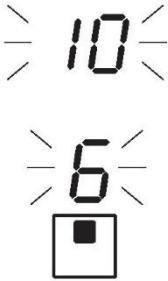
Najveća vrijednost vremenskog programatora iznosi 99 min.

a) Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

Ako niste odabrali nijednu zonu za kuhanje

Pobrinite se da se uključi površina za kuhanje.	
Dodirnite upravljačke elemente vremenskog programatora. Pokazivač vremenskog programatora počinje treptati i na zaslonu vremenskog programatora prikazuje se „10“.	
Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa vremenskog programatora Savjet: Jednom dodirnite upravljački element „-“ ili „+“ vremenskog programatora da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 1 minutu. Dodirnite i držite upravljački element „-“ ili „+“ vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.	
Istovremenim dodirivanjem upravljačkih elemenata „-“ i „+“ poništava se vremenski programator, a na zaslonu s minutama prikazuje se „00“.	
Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programatora trepće 5 sekundi.	
Zvučni signal će se oglašavati 30 sekundi, a pokazivač vremenskog programatora prikazivat će „- -“ kada zadano vrijeme završi.	

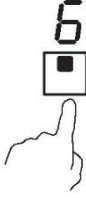
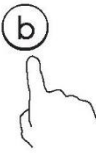
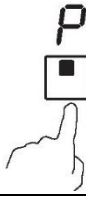
b) Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne zone za kuhanje

Postavljanje jedne zone	
Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite podesiti vremenski programator.	
Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa vremenskog programatora Savjet: Jednom dodirnite upravljački element „-“ ili „+“ vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 1 minutu. Dodirnite i držite upravljački element „-“ ili „+“ vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.	
Istovremenim dodirivanjem upravljačkih elemenata „-“ i „+“ poništava se vremenski programator, a na zaslonu s minutama prikazuje se „00“.	
Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programatora trepće 5 sekundi. NAPOMENA: Kada svijetli crvena točka pored pokazivača razine snage, to znači da je ta zona odabrana.	
Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća se zona za kuhanje automatski isključuje.	



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

3.3.6 Uporaba funkcije za povećanje snage

Uključite funkciju za povećanje snage	
Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja s klizačem	
Dodirivanje regulatora za povećanje snage. Provjerite prikazuje li se na zaslonu „P”	
Poništavanje funkcije za povećanje snage	
Dodirnite željeni upravljački element za odabir zone zagrijavanja s klizačem kako biste poništili funkciju za povećanje snage.	
Isključite zonu za kuhanje dodirivanjem i regulatora za povećanje snage. Provjerite prikazuje li se „0” na zaslonu.	

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

3.3.7 Zadana vremena rada

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

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

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



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

4. 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.

4.1 Savjeti za pripremanje hrane

- Kada dođe do ključanja hrane, smanjite postavku temperature.
- Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i štedi se energija zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.
- Započnite s kuhanjem na visokoj postavci i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.

4.1.1 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.

4.1.2 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 tavu 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.

4.1.3 Za prženje uz miješanje

1. Odaberite indukcijski 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 skuhaite 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 tavu i dodajte svoj umak.
6. Lagano miješajte sastojke tako da se potpuno raspodijeli toplina.
7. Poslužite odmah.

4.2 Otkrivanje malih predmeta

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

5. Postavke topline

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

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

6. Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanost stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu)	- Isključite napajanje površine za kuhanje. - Upotrijebite sredstvo za čišćenje površine za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) - Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom. - Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	- Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje više nema oznake „vruća površina“, ali zona za kuhanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi. - Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/abrazivnim sredstvima za čišćenje može se ogrepsti staklo. Pročitajte što piše na naljepnici da biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje ili žica za struganje prikladni. - Ne ostavljajte ostatke čišćenja na površini za pripremanje jer može doći do prljanja stakla.
Preljevanja, otapanja i prelijevanja vruća šećera po staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za indukcijske staklene površine za kuhanje, ali pripazite na vruće površine zona za kuhanje: - Isključite na zidu napajanje površine za kuhanje. - Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanost do hladnog dijela površine za pripremanje. - Očistite zaprljanost kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom. - Pridržavajte se koraka 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu“ iznad.	- Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili prelijevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili se njima može čak i trajno oštetiti površina stakla. - Opasnost od nastanka porezotina: kada se uvuče sigurnosni poklopac, oštrica strugača postaje iznimno oštra. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.

Preljevanja na upravljačkim elementima na dodir	1. Isključite napajanje površine za kuhanje. 2. Upijanjem očistite proljevanje 3. Obrišite područje dodirnih upravljačkih elemenata čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom. 5. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a upravljački elementi možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje upravljačkih elemenata prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.
---	--	--

7. Savjeti i trikovi

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
Nije moguće uključiti ploču za kuhanje.	Nema napajanja.	Provjerite je li indukcijska ploča za kuhanje spojena na napajanje i je li uključena. Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako ste provjerili sve i problem je dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara.
Nema reakcije upravljačkih elemenata.	Upravljački elementi su zaključani.	Otključajte upravljačke elemente. Pogledajte odjeljak „Uporaba indukcijske površine za kuhanje” radi uputa.
Teško je rukovati upravljačkim elementima na dodir.	Možda postoji tanki sloj vode na upravljačkim elementima ili možda upotrebljavate vrh prsta pri dodirivanju upravljačkih elemenata.	Pobrinite se da je područje upravljačkih elemenata suho i da upotrebljavate jagodicu prsta pri dodirivanju upravljačkih elemenata.
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 bazama. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”. Pogledajte odjeljak „Njega i čišćenje”.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.

Tave se ne zagrijavaju i prikazuju se na pokazivaču.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti 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 posudu 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.

8. Prikaz kvara i provjera

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

Rješavanje problema

1) Kodovi kvara koji se mogu pojaviti prilikom upotrebe i potencijalna rješenja;

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

2) Konkretni kvar i rješenje

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

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.

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

9. Ugradnja

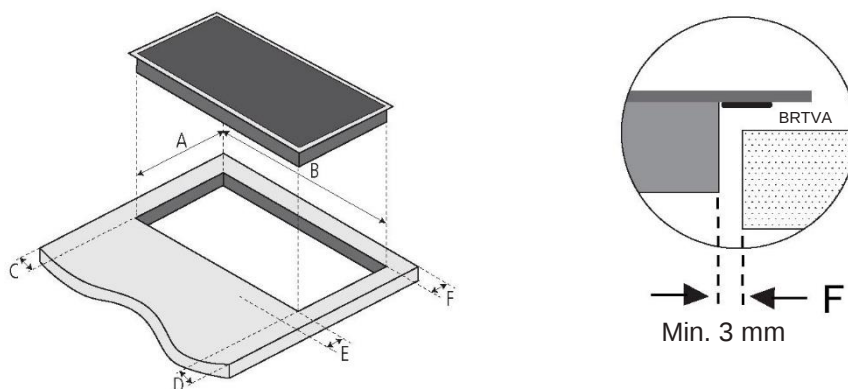
9.1 Odabir opreme za ugradnju

Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama koje se prikazuju na crtežu.

U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora. Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite materijal otporan na toplinu i izolacijski materijal radne površine (drvo i sličan vlaknasti ili higroskopni materijal ne smiju se koristiti kao materijal radne površine ako nije impregniran) kako biste izbjegli električni udar i veća izobličenja izazvana toplinskim zračenjem iz ploče za kuhanje. U skladu s prikazanim u nastavku:



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

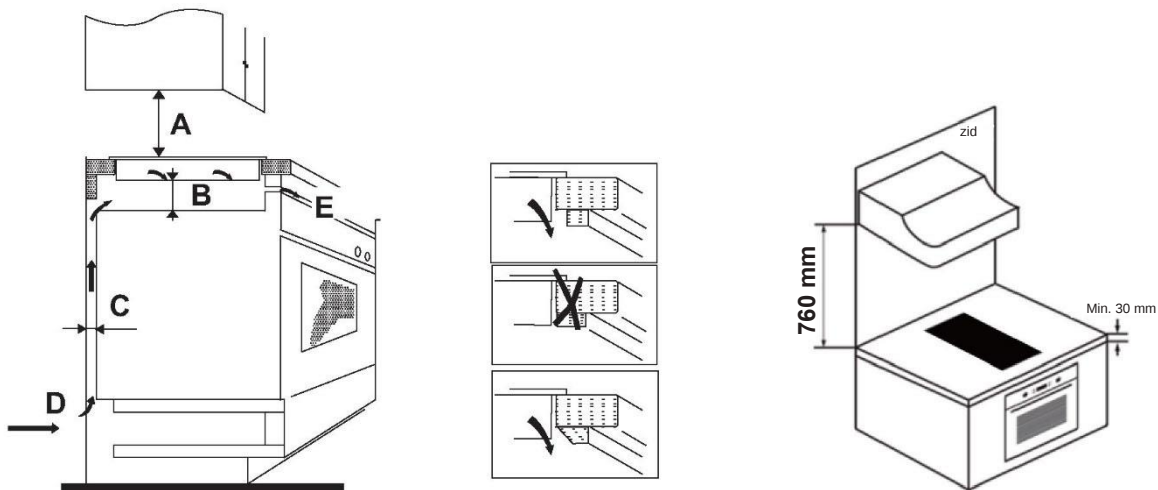


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+ 4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

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



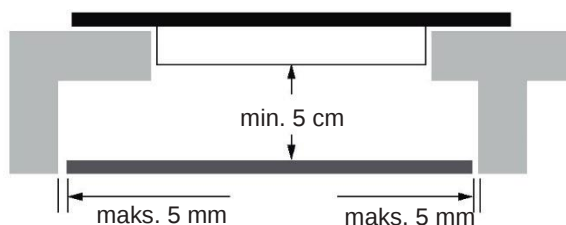
Napomena: Sigurnosna udaljenost između vruće ploče i kuhinjskog ormara iznad vruće ploče treba iznositi najmanje 760 mm.



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

UPOZORENJE: Osiguravanje odgovarajuće ventilacije

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



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



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

9.2 Prije postavljanja ploče za kuhanje, provjerite sljedeće

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

9.3 Nakon postavljanja ploče za kuhanje, provjerite sljedeće

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

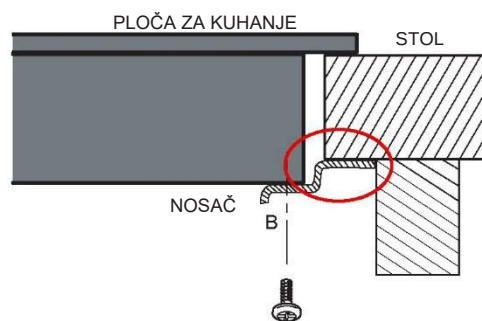
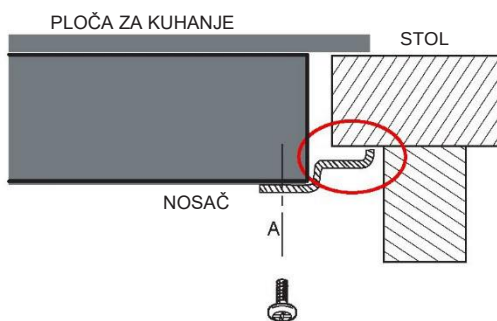
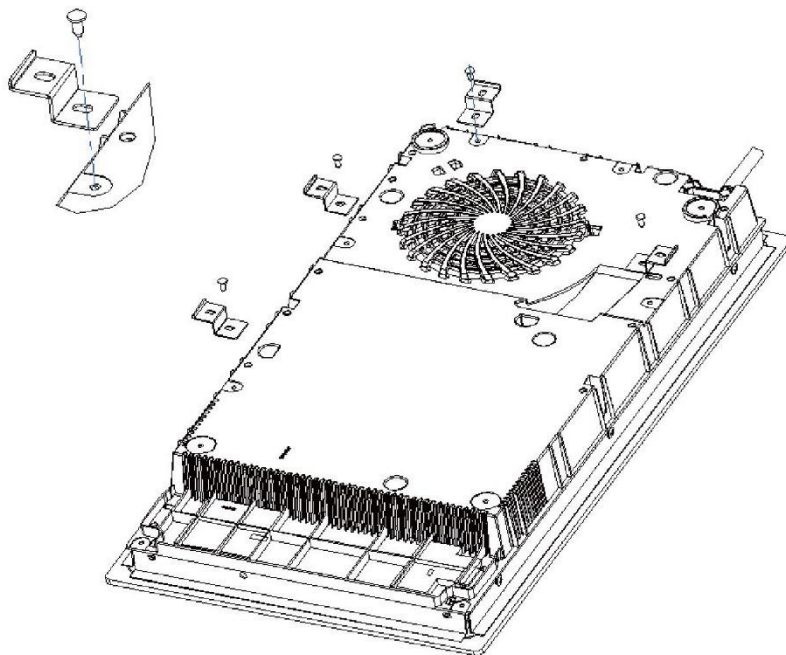
9.4 Prije lociranja nosača za pričvršćenje

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

9.5 Podešavanje položaja nosača

Pričvrstite ploču za kuhanje za radnu površinu tako da zavijete 4 nosača za dno ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.

Podesite položaj nosača radi usklađivanja s različitim debljinama radnih površina.



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

9.6 Oprez

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

9.7 Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže



Ovu ploču za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže smije spojiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.

Prije spajanja ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže provjerite:

1. je li kućni sustav ožičenja prikladan za napajanje koje se upotrebljava za ploču za kuhanje.
2. podudara li se napon s vrijednosti navedenoj na nazivnoj pločici
3. može li poprečni presjek kabela za napajanje podnijeti opterećenje navedeno na nazivnoj pločici.

Za spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže, ne upotrebljavajte prilagodnike, ili reduktore jer se njima može prouzrokovati pregrijavanje i požar.

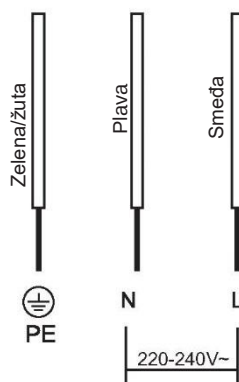
Kabelom za napajanje ne smiju se dodirivati vrući dijelovi i mora se postaviti tako da se njegovom temperaturom ne premaši 75 °C u niti jednom trenutku.



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

Napajanje treba spojiti u skladu s odgovarajućom normom ili preko jednopolnog prekidača strujnog kruga.

Način spajanja prikazan je u nastavku.



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



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



ZBRINJAVANJE:

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

Ovaj uređaj označen je u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Ako osigurate propisno zbrinjavanje 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.

Informacije o proizvodu za kućanske električne ploče za kuhanje u skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014					
		Položaj	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela				CTP32SC/E1	
Vrsta ploče za kuhanje:				Električna ploča za kuhanje	
Broj zona i/ili zona za kuhanje	zone				
	područja			1	
Tehnologija grijanja (indukcijske zone za kuhanje i područja za kuhanje, zone za kuhanje kojima se emitira toplina, pune ploče)	Zone za indukcijsko kuhanje				
	Područje zone za indukcijsko kuhanje			X	
	zone za kuhanje kojima se emitira toplina				
	čvrste ploče				
Za područja ili zone za kuhanje kružnog oblika: promjer upotrebne površine za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm		Stražnji lijevi dio	Ø		cm
		Stražnji središnji dio	Ø		cm
		Stražnji desni dio	Ø		cm
		Središnji lijevi dio	Ø		cm
		Središnji dio na sredini	Ø		cm
		Središnji desni dio	Ø		cm
		Prednji lijevi dio	Ø		cm
		Prednji središnji dio	Ø		cm
		Prednji desni dio	Ø		cm
Za površine ili zone za kuhanje koje nisu kružnog oblika: duljina i širina upotrebne površine ili zone za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm		Područje lijevo	L W	38,5 18,0	cm
		Središnji dio na sredini	L W		cm
		Prednji središnji dio	L W		cm
		Stražnji središnji dio	L W		cm
		Stražnji desni dio	L W		cm
		Središnji desni dio	L W		cm
		Prednji desni dio	L W		cm
Potrošnja energije za zonu ili područje za kuhanje po kg		Područje lijevo	EC električno kuhanje	191,1	Wh/kg
		Središnji dio na sredini	EC električno kuhanje		Wh/kg
		Prednji središnji dio	EC električno kuhanje		Wh/kg
		Stražnji središnji dio	EC električno kuhanje		Wh/kg
		Stražnji desni dio	EC električno kuhanje		Wh/kg
		Središnji desni dio	EC električno kuhanje		Wh/kg
		Prednji desni dio	EC električno kuhanje		Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje po kg			EC električna ploča za kuhanje	191,1	Wh/kg
Primijenjena norma: EN 60350-2 Kućanski električni aparati za kuhanje – 2. dio: Ploče za kuhanje – Metode za mjerenje radnog učinka					
Prijedlozi za uštedu energije: - Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite posudu u središte zone za kuhanje. - Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i šteti se energija zadržavanjem topline. - Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja. - Započnite s kuhanjem na visokoj postavci i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije. - Upotrebljavajte tave promjera jednakog velikog kao i odabrana zona.					
Ove se informacije smatraju dijelom korisničkog priručnika uređaja.					

Stražnji lijevi dio	L W	19,3 18,0	cm
Prednji lijevi dio	L W	19,3 18,0	cm
Središnji lijevi dio	L W	19,3 18,0	cm

Stražnji lijevi dio	EC električno kuhanje	192,1	Wh/kg
Prednji lijevi dio	EC električno kuhanje	192,3	Wh/kg
Središnji lijevi dio	EC električno kuhanje	188,8	Wh/kg

1. Előszó

1.1 Biztonsági figyelmeztetések

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

1.2 Telepítés

1.2.1 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 villanszerelő hajthat végre módosításokat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

1.2.2 Vágási sérülés veszélye

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

1.2.3 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.
- 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.

- Gyermek nem játszhat a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- Figyelmeztetés: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében, feszültségtől védő üvegkerámia vagy hasonló főzőfelületek esetében
- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak
- Ne használjon gőzborotvát.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- A főzési folyamat felügyeletet igényel. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.

1.3 Tisztítás és karbantartás

1.3.1 Elektromos áramütés veszélye

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

1.3.2 Egészségügyi veszélyek

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.

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

1.3.3 Forró felület által jelentett veszély

- Használat során a készülék elérhető részei felforrósodnak, így égési sérüléseket okozhatnak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy bármilyen egyéb, megfelelő edényektől eltérő tárgy hozzáérjen az indukciós üveghez, amíg a felület le nem hűl.
- A gyermekeket tartsa a készüléktől távol.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógjanak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessék el a fogantyúkat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

1.3.4 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.

1.3.5 Fontos biztonsági utasítások

- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcsoorduló étel füstöt és esetlegesen felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Ne helyezzen a készülékre vagy annak közelébe mágnesezhető tárgyakat (pl. bankkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektronikus eszközöket (pl. számítógépeket, MP3 lejátszókat), mivel a készülék elektromágneses hatása hatással lehet a működésükre.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.

- Használatot követően kapcsolja ki az összes főzőzónát és a főzőlapot a jelen utasításban részletezett módon (vagyis az érintésvezérlés használatával). Ne támaszkodjon kizárólagosan a serpenyőészlelő funkcióra a főzőzónák kikapcsolásához a serpenyők eltávolítását követően.
- Ne engedje gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel, hogy ráüljenek, ráálljanak vagy felmásszanak rá.
- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a készülék fölötti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül az adott helyiségben, a készülék működése közben.
- A gyermekeket és a készülék használatát illetően korlátozottságot okozó 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.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az indukciós üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
- A készüléket háztartási és hasonló alkalmazásokra tervezték, mint például az üzletek, irodák és egyéb munkakörnyezetek személyzeti konyháinak területei; tanyasi házakban és szállodák, motelek és egyéb lakókörnyezetben, valamint panzió típusú vállalkozásokban való használatra ügyfelek számára.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak.
- Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.

Gratulálunk az új indukciós főzőlap vásárlása alkalmából.

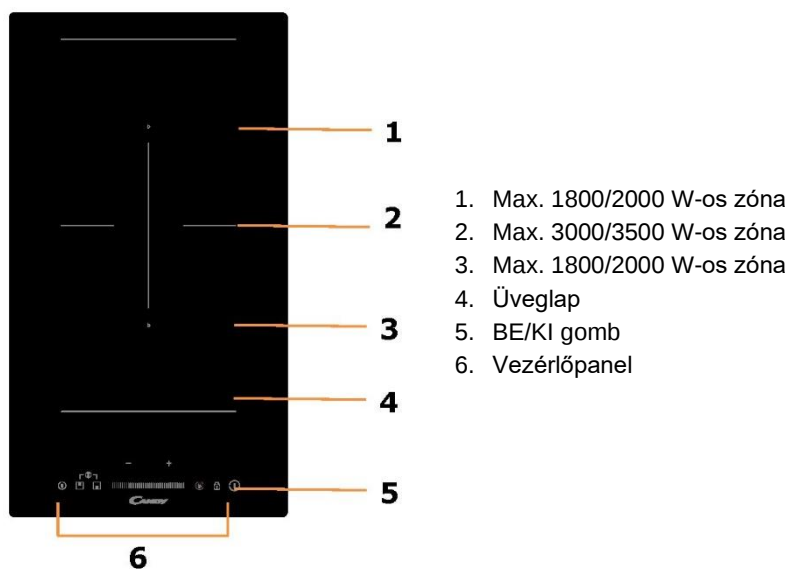
A készülék megfelelő beszerelése és használata érdekében javasoljuk, hogy fordítson időt jelen utasítások / beszerelési kézikönyv elolvasására.

A beszerelés ügyében tájékozódjon a beszerelés szakaszt.

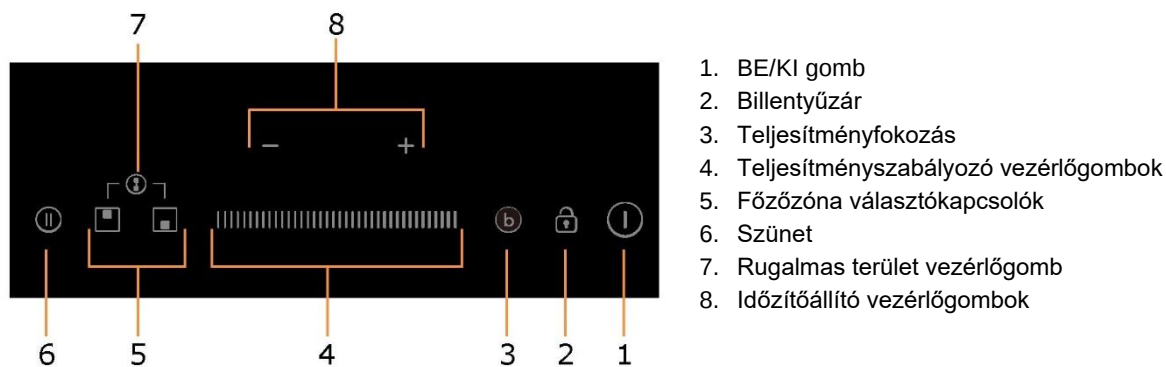
Használat előtt olvassa figyelmesen el az összes biztonsági utasítást, és őrizze meg ezen utasításokat / beszerelési kézikönyvet jövőbeli referencia céljából.

2. Indukciós termék

2.1 Felső nézet

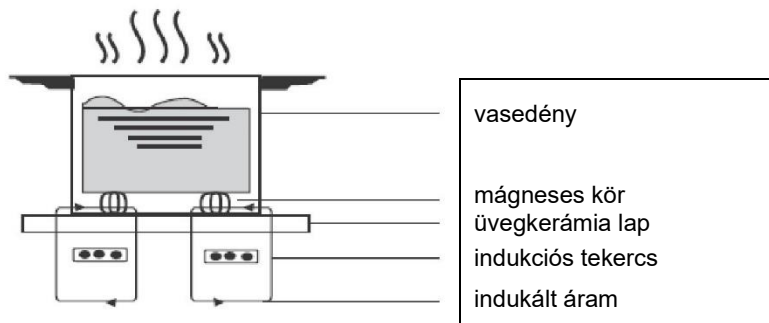


2.2 Vezérlőpanel



2.3 Működési elv

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



2.4 Az új indukciós főzőlap használata előtt

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

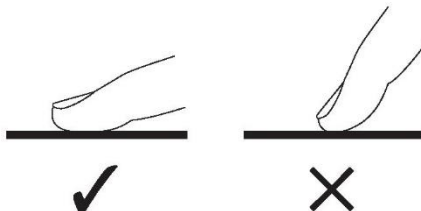
2.5 Műszaki jellemzők

Főzőlap	CTP32SC/E1
Főzőzónák	2 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltakozó áram 50 Hz vagy 60 Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	3500 W
Termék mérete H x Sz x M (mm)	288 X 520 X 59,5
Méreték beépítéshez A x B (mm)	268 X 500

3. A termék működése

3.1 Érintő kezelőszervek

- A vezérlőgombok érintésérzékenyek, így nem kell semmilyen nyomást kifejtenie a gombokra.
- 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.

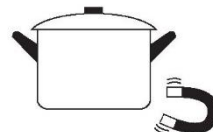


3.2 Megfelelő főzőedény választása



- Kizárólag indukciós főzéshez megfelelő alapi résszel rendelkező főzőedényeket használjon. Keresse az indukció szimbólumot a serpenyő csomagolásán vagy alján.

- A főzőedény megfelelőségét ellenőrizheti egy mágnes segítségével. Vigyen egy mágnest a serpenyő alja felé. Ha a serpenyő vonzza a mágnest, akkor az edény megfelelő indukciós főzéshez.
- Ha nem rendelkezik mágnessel:
 - Öntsön némi vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.



- Ha a  nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.

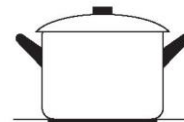
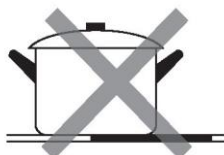
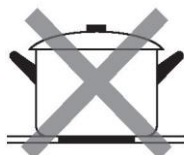
- A következő anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: színtiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.
- A piacon elérhető egyes fazekak és serpenyők nem alkalmasak indukciós főzésre, mert az aljuknak csak egy része van ferromágneses anyagból, egyéb részeik pedig más anyagból készültek. Ezek a területek különböző mértékben vagy alacsonyabb áramellátás mellett melegedhetnek fel. Bizonyos esetekben, amikor az edény alja főként nem elektromágneses anyagokból készül, előfordulhat, hogy a főzőlap nem ismeri fel az edényt, és ezért nem kapcsolja be a főzőzónát.



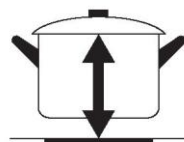
Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő alja sima, egyenesen felfekszik az üvegre, és megegyezik a főzőzóna méretével. A kiválasztott zónán látható jelölés méretének megfelelő átmérőjű serpenyőket használjon. Valamivel szélesebb serpenyő használata esetén az energia maximális hatékonysággal hasznosítható. Ha kisebb átmérőjű serpenyőt használ, előfordulhat, hogy a vártnál alacsonyabb hatékonyság érhető el. A serpenyőt mindig helyezze a főzőzóna közepére.



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

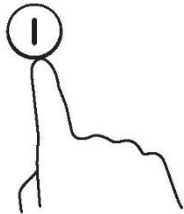
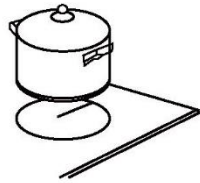
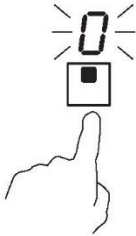
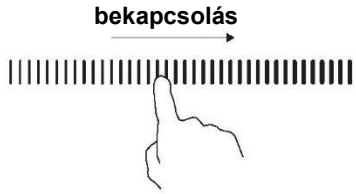
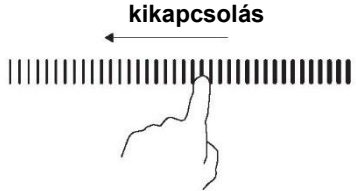


A főzőzónák egy bizonyos határig automatikusan alkalmazkodnak a serpenyő átmérőjéhez. Mindazonáltal a serpenyő aljának minimális átmérővel kell rendelkeznie az adott főzőzónának megfelelően. A főzőlap leghatékonyabb használata érdekében a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.

Főzőzóna	Indukciós edények alapi részének az átmérője	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

3.3 A használat módja

3.3.1 Sütés indítása

Tartsa lenyomva egy ideig a BE/KI gombot. A bekapcsolást követően a berregő egyszer megszólal, az időzítőn a „-” vagy „- -” jelenik meg, ami azt jelenti, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódban van.	
Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára. • Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.	
Érintse meg a főzőzóna választókapcsolót, ekkor egy jelzőfény az érintési ponton villogni kezd	
Válassza ki a hőbeállítást a csúszka vezérlőgomb megérintésével. • Ha nem választ ki hőbeállítást 1 percen belül, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől. • A hőfok beállítást a főzés során bármikor módosíthatja.	
	

Ha a kijelzőn villog váltakozva a hőfok beállítással

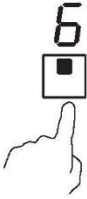
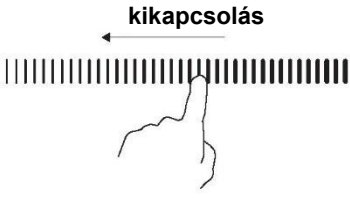
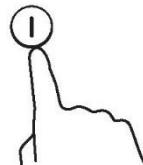
Ez azt jelenti, hogy:

- nem helyezett serpenyőt a megfelelő főzőzónára, vagy
- a használt serpenyő nem megfelelő indukciós főzéshez, vagy,
- a serpenyő túl kicsi, vagy nem a főzőzóna közepére helyezte.

Az edény nem melegszik, hacsak nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára.

A kijelző automatikusan kikapcsol 2 perc után, ha nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára.

3.3.2 Sütés befejezése

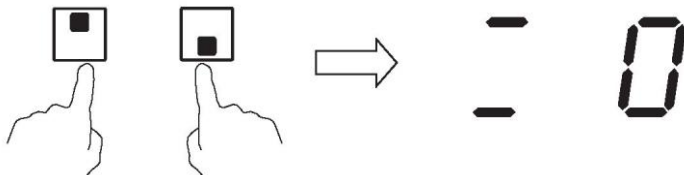
Érintse meg a főzőzóna választógombját, amelyet ki óhajt kapcsolni	
Kapcsolja ki a főzőzónát lefelé, „0” értékre görgetéssel. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg.	
Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI vezérlőgomb megérintésével.	
Figyeljen a forró felületekre H jelöli azokat a főzőzónákat, amelyek érintésre forrók lehetnek. A jel eltűnik, amint a felület lehűlt biztonságos hőmérsékletre. Amíg a felület forró, használható további serpenyők felhevítésére, így energiát takaríthat meg.	

3.3.3 RUGALMAS TERÜLET

- Ez a terület egyetlen vagy két különálló főzőzónaként használható az adott főzési szükségleteknek megfelelően.
- A szabad terület két független induktort tartalmaz, amelyik különálló módon vezérelhető.

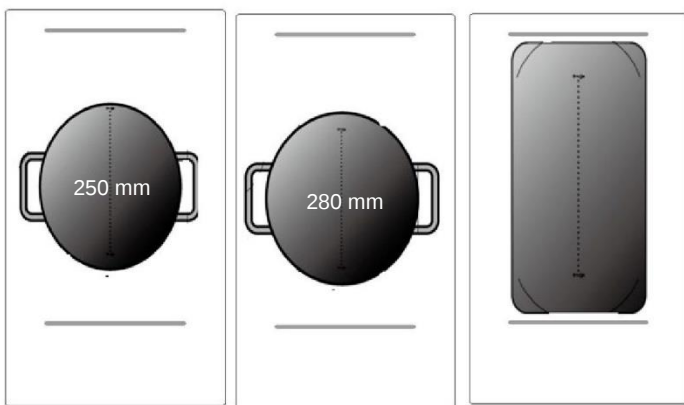
Egyetlen nagy zónaként

1. A szabad terület egyetlen nagy zónaként való használatához érintse meg a rugalmas terület vezérlést.



2. Egyetlen nagy főzőzónaként való használat esetén az alábbiakat javasoljuk:

Edények: 250 mm vagy 280 mm átmérőjű edények (négyzetes és ovális edények is használhatók)

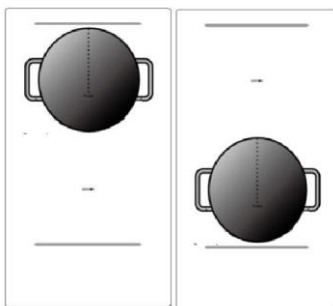


A fenti három műveleten kívül egyéb műveleteket nem javasoljuk, mivel ezek negatívan befolyásolhatják a készülék főzési hatékonyságát

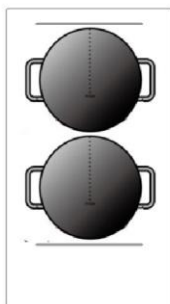
Két különálló zónaként

A rugalmas terület két különálló zónaként való használatához két opció áll rendelkezésre.

(a) Helyezhet egy serpenyőt a rugalmas zóna jobb felső vagy jobb alsó részére.



(b) Helyezzen két serpenyőt a rugalmas zóna mindkét oldalára.



Megjegyzés: Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő mérete meghaladja a 12 cm-t.

3.3.4 A gombok lezárása

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

A gombok zárolása	
Érintse meg a billentyűzár vezérlőgombot	Az időzítő kijelzőn a „Lo” jelenik meg
A gombok zárolásának feloldása	
Érintse meg és tartsa lenyomva egy ideig a billentyűzár vezérlőgombot.	



Amikor a főzőlap zárolás módban található, a BE/KI gomb ① kivételével az összes gombot letiltja a készülék, vészhelyzet esetén bármikor kikapcsolhatja a főzőlapot a BE/KI gombbal ①, de a következő művelet előtt először fel kell oldania a zárolást.

3.3.5 Időzítésvezérlés

Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

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

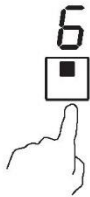
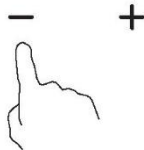
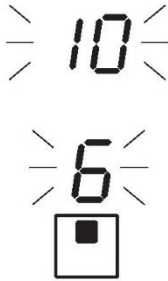
Az időzítő beállítható leghosszabb ideje 99 perc.

a) Az időzítő használata visszaszámlálóként

Ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem

Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van.	
Érintse meg az időzítő kezelőszerveit. A visszaszámláló kijelzője villogásba kezd, és a kijelzőn „10” jelenik meg.	
Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy „+” vezérlőgombjának a megérintésével Javaslat: Érintse meg egyszer az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez. Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.	
A „-” és „+” gomb együttes megérintésével az időzítő kikapcsol, a perc kijelzőn pedig „00” jelenik meg.	
Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, és az időzítő kijelzője villog 5 másodpercig.	
A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercig, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „- -” jel, amikor a beállított idő lejárt.	

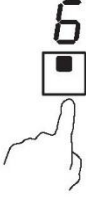
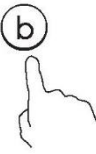
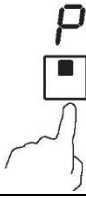
b) Az időzítő beállítása az egyik főzőzóna kikapcsolásához

Egy zóna beállítása	
Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót.	
Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy „+” vezérlőgombjának a megérintésével Javaslat: Érintse meg az időzítő „-” vagy „+” gombját egyszer az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez. Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.	
A „-” és „+” gomb együttes megérintésével az időzítő kikapcsol, és a perc kijelzőn „00” jelenik meg.	
Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, az időzítő kijelzője pedig villog 5 másodpercig. MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző melletti piros pont világítani kezd, így tájékoztatva az adott zóna kiválasztott állapotáról.	
A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.	



A többi főzőzóna tovább üzemel, amennyiben előzőleg bekapcsolta azokat.

3.3.6 A teljesítménynövelés funkció használata

A teljesítménynövelés funkció aktiválása	
A fűtési zóna csúszkájának a megérintése	
Érintse meg a teljesítménynövelés vezérlőgombot. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „P” jelenik-e meg	
A teljesítménynövelés funkció törlése	
Érintse meg annak a fűtési zónának a csúszkáját, amelynél törölni kívánja a teljesítménynövelés funkciót.	
A teljesítménynövelés vezérlőgomb megérintésével kapcsolja ki a főzőzónát. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg.	

- A funkció bármelyik főzőzóna esetében használható.
- A főzőzóna visszatér az eredeti beállításhoz 5 perc után.
- Ha az eredeti hőfokbeállítás 0, 5 perc múlva visszaáll 9-re.

3.3.7 Alapértelmezett üzemidők

Az automatikus kikapcsolás funkció az indukciós főzőlap védelmét szolgálja. A funkció automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha elfelejti kikapcsolni a főzőzónát. Az alapértelmezett üzemidők a különböző teljesítményszintekhez az alábbi táblázatban látható:

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

A serpenyő eltávolítását követően az indukciós főzőlap képes azonnal leállítani a melegítést, és a készülék automatikusan kikapcsol 2 perc után.



A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyeknek javasoljuk, hogy az egység használata előtt egyeztessenek kezelőorvosukkal.

4. Főzési irányelvek



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

4.1 Főzési tippek

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

4.1.1 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.

4.1.2 Steak készítése

Ízletes, puha steakek sütéséhez:

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

4.1.3 Dobva-rázva pirításhoz

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

4.2 Apró tárgyak észlelése

Ha nem megfelelő méretű vagy nem mágnesezhető (pl. alumínium) serpenyőt vagy egyéb apróbb tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) helyez a főzőlapra, vagy azon felejt, a főzőlap automatikusan készenlétbe kapcsol 1 perc múlva. A ventilátor folytatja az indukciós főzőlap hűtését 1 további percig.

5. Hőbeállítások

Az alábbi beállítások mindössze iránymutatásnak tekintendők. A pontos beállítás több tényezőtől függ, például a használt edénytől és a készített ételmennyiségtől. Kísérletezzen az indukciós főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek leginkább megfelelő beállításokat.

Hőbeállítás	Megfelelőség
1 - 2	- kis mennyiségű ételmelegítés - 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

6. Ápolás és karbantartás

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

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

7. Javaslatok és tippek

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

Az indukciós főzőlap váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (általában váltakozik egy vagy két betű/szám a főzésidőzítő kijelzőn).	Műszaki hiba.	Jegyezze le a hibakód betűit és számait, válassza le az indukciós főzőlap tápellátását a fali aljzatnál, és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett technikussal.
--	---------------	---

8. Kijelzett hiba és vizsgálat

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval is rendelkezik. Ezzel a vizsgálattal a technikus képes számos alkatrész működését ellenőrizni szétszerelés vagy a főzőlap munkalapból történő kiszerelése nélkül.

Hibaelhárítás

1) A vevő általi használat során fellépő hibakódok és elhárításuk módja;

Hibakód	Probléma	Megoldás
Nincs automatikus helyreállítás		
E1	Kerámialap-hőérzékelő hiba – nyitott áramkör.	Ellenőrizze a csatlakozást, vagy cserélje ki a kerámialap hőérzékelőjét.
E2	Kerámialap-hőérzékelő hiba – rövidzárlat.	
E7	Kerámialap-hőérzékelő hiba	
C1	A kerámialap hőérzékelőjének hőmérséklete magas.	Várja meg, amíg a kerámia főzőlap hőmérséklete szobahőmérsékletűre hűl. Az egység újraindításához érintse meg a BE/KI gombot.
E3	A szaggató hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása – nyitott áramkör.	Cserélje ki a tápkártyát.
E4	A szaggató hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása – rövidzárlat	
C2	A szaggató hőmérséklete magas.	Várja meg, amíg a szaggató hőmérséklete szobahőmérsékletűre hűl. Az egység újraindításához érintse meg a BE/KI gombot. Ellenőrizze, hogy a ventilátor járása megfelelő-e; ellenkező esetben cserélje ki a ventilátort.
EL	A tápfeszültség kisebb a névleges feszültségnél.	Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelel-e az előírásoknak. Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
EH	A tápfeszültség nagyobb a névleges feszültségnél.	
EU	Kommunikációs hiba.	Helyezze vissza a kijelző kártya és a tápkártya közötti csatlakozást. Cserélje ki a tápkártyát vagy a kijelző kártyát.

2) Egyes hibák és megoldásaik

Meghibásodás	Probléma	„A” megoldás	„B” megoldás
A LED nem gyullad ki, amikor a készüléket csatlakoztatják.	A készülék nem kap áramot.	Ellenőrizze, hogy a villásdugó megfelelően be van-e dugva, és az aljzat működőképes-e.	
	Kommunikációs hiba a kiegészítő tápkártya és a kijelző kártya között.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kiegészítő tápkártya megsérült.	Cserélje ki a kiegészítő tápkártyát.	
	A kijelző kártya megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
Egyes gombok nem működnek, a LED kijelző rendellenesen működik.	A kijelző kártya megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
A főző üzemmódjelző kigyullad, de a főzőlap nem kezd el melegedni.	A főzőlap hőmérséklete magas.	A környezeti hőmérséklet túl magas lehet. A légbemenet vagy a szellőzőnyílás eltömődhetett.	
	Valami probléma van a ventilátorral.	Ellenőrizze, hogy a ventilátor járása megfelelő-e; ellenkező esetben cserélje ki a ventilátort.	
	A tápkártya megsérült.	Cserélje ki a tápkártyát.	
A melegítés hirtelen abbamarad működés közben, és a kijelzőn az „ <u>U</u> ” villog.	Az edény típusa helytelen.	Használjon megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót)	Az edényészlelő áramkör sérült, cserélje ki a tápkártyát.
	Az edény átmérője túl kicsi.		
	A főzőlap túlmelegedett;	A készülék túlmelegedett. Várjon, amíg a hőmérséklet normál szintre hűl. Az egység újraindításához nyomja meg a BE/KI gombot.	
Az azonos oldali főzőzónáknál (pl. az első és a második zóna) „ <u>U</u> ” jelenik meg.	Kommunikációs hiba a tápkártya és a kijelző kártya között;	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kijelző kártya kommunikációs része megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
	Az alaplap megsérült.	Cserélje ki a tápkártyát.	
A ventilátormotor hangja abnormális.	A ventilátormotor meghibásodott.	Cserélje ki a ventilátort.	

A fentiek általános meghibásodásokra vonatkozó következtetések és ellenőrzések.

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

9. Telepítés

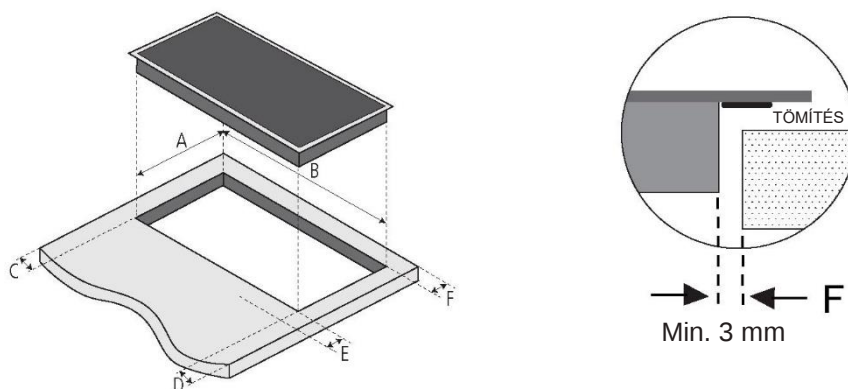
9.1 Telepített berendezések kiválasztása

Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően.

A telepítés és a használat érdekében a furat körül legalább 50 mm-es szabad területnek maradnia kell. Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm. Kérjük, válasszon hőálló és szigetelt munkafelületi anyagot (fa és hasonló rostos vagy higroszkópos anyag nem használható munkafelületi anyagként, hacsak nem impregnált), hogy elkerülje az áramütést és a főzőlap hőszugárzása által okozott nagyobb alakváltozást. Amint az alábbiakban látható:



Megjegyzés: A főzőlap oldalai és a munkalap belső felületei közötti biztonsági távolság kötelezően legyen legalább 3 mm.

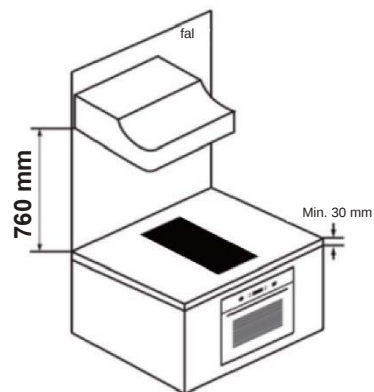
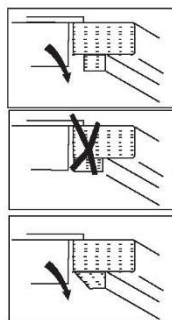
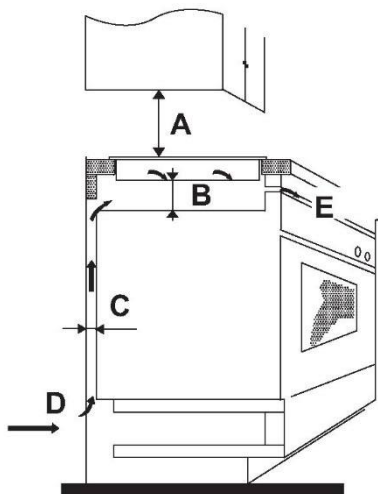


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	min. 50.	min. 50	min. 50	min. 50	min. 3 mm

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



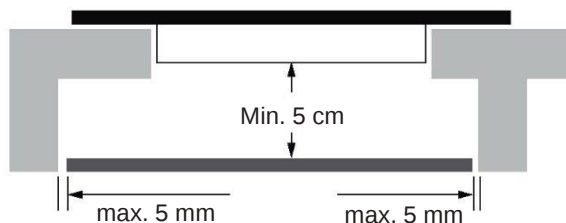
Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény közötti távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Bemeneti légnyílás	Levegőkimenet 5 mm

FIGYELMEZTETÉS: Megfelelő szellőzés biztosítása

Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap számára megfelelő szellőzés áll rendelkezésre, illetve a bemeneti és kimeneti légnyílások akadálymentesek legyenek. A főzőlap túlmelegedett aljával való véletlen érintkezés vagy a munka során bekövetkező váratlan áramütés elkerülése érdekében a főzőlap aljától legalább 50 mm távolságra rögzítsen csavarokkal egy fabetéttet. Tegyen eleget az alábbi követelményeknek.



A főzőlap külső része körül szellőzőnyílások vannak. A főzőlap behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a munkafelület ne takarja el ezeket a furatokat.



- Ne feledje, hogy a műanyagot vagy faanyagot a bútorhoz rögzítő ragasztónak el kell viselnie legalább a 150 °C-os hőmérsékletet, hogy elkerülje a burkolat leválását.
- A hátsó falnak, a szomszédos és a környező felületeknek ezért el kell viselniük a 90 °C-os hőmérsékletet.

9.2 A főzőlap üzembe helyezése előtt győződjön meg arról, hogy

- A munkafelület derékszögű és egyenes, és nincsenek szerkezeti elemek, amelyek belelőgnak a beépítéshez szükséges területre.
- A munkafelület hőálló és szigetelt anyagból készült.
- Ha a főzőlapot egy sütő fölé építi be, a sütő rendelkezik beépített hűtőventilátorral.
- A beszerelés eleget tesz mindenféle területet érintő követelménynek és vonatkozó szabványnak és előírásnak.
- Legyen megfelelő szakaszoló kapcsoló az állandó vezetékezésbe építve, amellyel teljesen leválasztható a készülék a hálózati tápellátásról, a vezetékezés pedig feleljen meg a helyi vezetékezési szabályoknak és előírásoknak. A szakaszoló kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, amely 3 mm-es érintkező elkülönítést biztosítson levegőben az összes pólus esetében (vagy az összes aktív [fázis] vezető esetében, ha a helyi vezetékezési szabályok engedélyezik a követelmények ezen módosítását).
- A szakaszoló kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie az ügyfél számára, beépített főzőlap mellett.
- A szerelést illető bármilyen kétely felmerülése esetén vegye fel a kapcsolatot a helyi építésügyi hatóságokkal, vagy tekintse át a rendelkezéseket.
- A főzőlapot körülvevő falfelületekre hőálló és könnyen tisztítható termékeket (például csempével) helyezzen el.

9.3 A főzőlap üzembe helyezése után győződjön meg arról, hogy

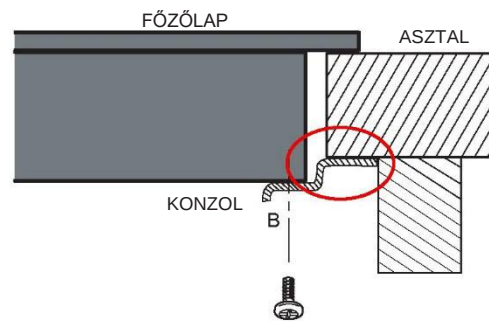
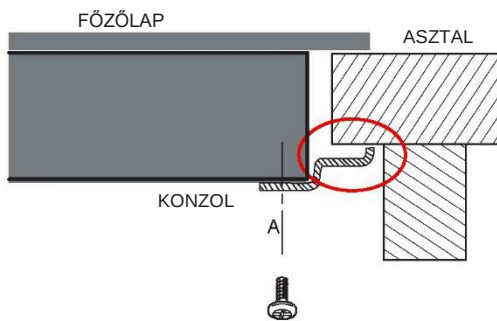
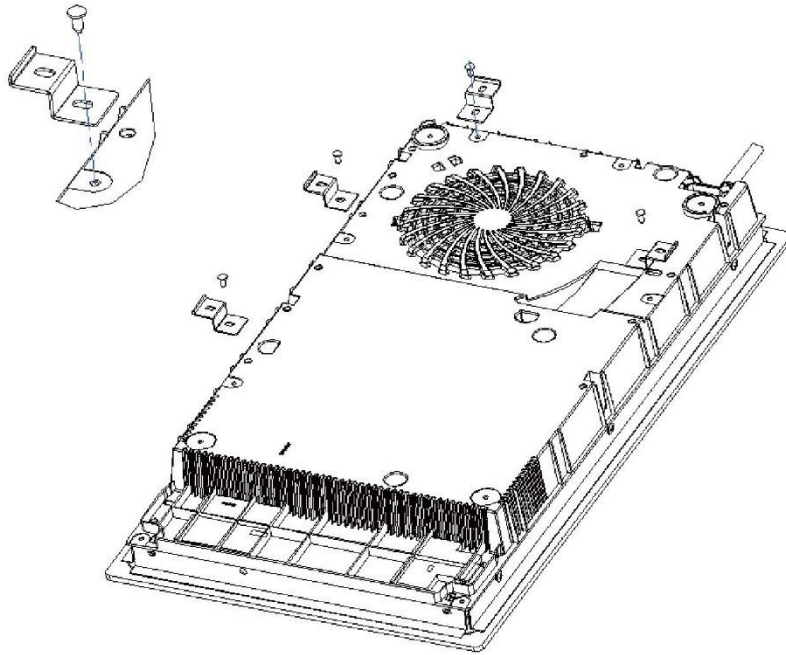
- A tápkábel nem érhető el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból.
- Megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé.
- Ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hőtükrot.
- A szakaszoló kapcsoló legyen könnyen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

9.4 A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

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

9.5 A konzol pozíciójának a módosítása

A munkalapon a főzőlap alsó részére csavarok segítségével szerelje fel a 4 konzolt (lásd a képet), beszerelés után. Állítsa be a konzol pozícióját, hogy az megfeleljen az adott munkafelület vastagságnak.



A konzolok a telepítés után semmilyen körülmények között nem érintkezhetnek a munkafelület belső felületeivel (lásd az ábrát).

9.6 Óvintézkedések

1. Az indukciós főzőlapot kizárólag szakképzett személyzet vagy technikusok szerelhetik be. Szakembereink rendelkezésére állnak. Soha ne hajtsa végre a műveletet saját maga.
2. A főzőlapot ne szerelje be közvetlenül mosogatógép, hűtő, fagyasztó, mosógép vagy szárítógép fölé, mivel a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikus alkatrészeit
3. Az indukciós főzőlapot úgy szerelje be, hogy a megbízhatóság javítása érdekében minél jobb hővédelmet nyújtssanak a körülmények.
4. A falnak és az asztalfelület fölött az indukált fűtőzónának hőálló anyagból kell állnia.
5. Bármilyen károsodás elkerülése érdekében a szendvics rétegnek és a ragasztónak hőállóknak kell lennie.
6. Ne használjon gőzborotvát.

9.7 A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz



A főzőlapot kizárólag megfelelően képzett szakember csatlakoztathat a hálózati tápellátáshoz. Mielőtt csatlakoztatná a főzőlapot a hálózati tápellátáshoz, ellenőrizze az alábbiakat:

1. Az otthoni vezetérendszer megfelel a főzőlap által igényelt áramfelvételnek.
2. A feszültség megfelel az adattáblán található értéknek
3. A tápkábel keresztmetszetei képesek elviselni az adattáblán meghatározott terhelést.

A főzőlap hálózati áramellátáshoz csatlakoztatása során ne használjon adaptereket, átalakítókat vagy elosztó készülékeket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

A tápkábel nem érhet hozzá egyetlen forró alkatrészhez sem, illetve úgy kell azt elhelyezni, hogy hőmérséklete egyetlen ponton se haladja meg soha a 75 °C értéket.



Egyeztessen villamossági szakemberrel az otthoni vezetérendszer módosítások nélküli megfelelőségét illetően. Bármilyen módosítást kizárólag szakképzett villamossági szakember végezhet.

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



- Ha a kábel megsérült, vagy cserére szorul, a műveletet bármilyen baleset elkerülése érdekében kötelezően egy ügyfélszolgálati munkatárnak kell végrehajtania adott célnak megfelelő eszközökkel.
- Ha a készüléket közvetlenül csatlakoztatja a hálózati tápellátáshoz, többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakítót kell beépítenie.
- A beszerelést végző szakembernek kötelezően biztosítania kell, hogy az elektromos csatlakoztatás megvalósítása megfelelő, és hogy eleget tesz a biztonsági előírásoknak.
- A kábel nem lehet meghajolva vagy összenyomva.
- A kábel kötelező rendszeres ellenőrzést igényel, cseréjét pedig kizárólag szakképzett technikus végezheti.
- A tápvezeték sárga/zöld vezetékét kötelezően csatlakoztassa úgy a tápforrás, mint a készülék csatlakozóinak földelés részéhez.
- A gyártó nem tehető felelőssé olyan készülék használatából eredő balesetekért, amely nincs földelésre kapcsolva, vagy hibás folytonosságú földelésre van kapcsolva.
- Ha a készülék csatlakozóaljzattal rendelkezik, akkor úgy kell felszerelni, hogy a csatlakozóaljzat elérhető legyen.



A főzőlap alsó felülete és tápkábele a beszerelés után nem hozzáférhető.



ÁRTALMATLANÍTÁS:

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 2012/19/EU (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.

Elektromos háztartási tűzhelyekre vonatkozó termékinformáció, a 66/2014/EU bizottsági rendeletnek megfelelően					
		Pozíció	Szimbólum	Érték	Egység
Modellazonosító				CTP32SC/E1	
Főzőlap típusa:				Elektromos főzőlap	
Főzőzónák és/vagy -területek száma	zónák				
	területek			1	
Melegítési technológia (indukciós főzőzónák és főzőterületek, sugárzó főzőzónák, öntöttvas tányérok)	Indukciós főzőzónák				
	Indukciós főzőterület			X	
	sugárzó főzőzónák				
	öntöttvas tányérok				
Kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: hasznos felület fűtött elektromos főzőzónánként, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve		Hátulsó bal	Ø		cm
		Hátulsó központi	Ø		cm
		Hátulsó jobb	Ø		cm
		Központi bal	Ø		cm
		Középső központi	Ø		cm
		Központi jobb	Ø		cm
		Elülső bal	Ø		cm
		Elülső központi	Ø		cm
		Elülső jobb	Ø		cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: hasznos felület hosszúsága és szélessége fűtött elektromos főzőzónánként vagy területenként, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve		Bal oldali terület	H SZ	38,5 18,0	cm
		Középső központi	H SZ		cm
		Elülső központi	H SZ		cm
		Hátulsó központi	H SZ		cm
		Hátulsó jobb	H SZ		cm
		Központi jobb	H SZ		cm
		Elülső jobb	H SZ		cm
		Energiafogyasztás főzőzónára vagy területre kg-ra számolva		Bal oldali terület	Elektromos főzés
Középső központi	Elektromos főzés				Wh/kg
Elülső központi	Elektromos főzés				Wh/kg
Hátulsó központi	Elektromos főzés				Wh/kg
Hátulsó jobb	Elektromos főzés				Wh/kg
Központi jobb	Elektromos főzés				Wh/kg
Elülső jobb	Elektromos főzés				Wh/kg
Energiafogyasztás a főzőlapra kg-ra számolva			Elektromos főzőlap	191,1	Wh/kg
Alkalmazott szabvány: EN 60350-2 Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek					
Javaslatok energiatakarékosságra: • A főzőlap leghatékonyabb használata érdekében a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze. • 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. • A kiválasztott zónán látható jelölés méretének megfelelő átmérőjű serpenyőket használjon.					
Jelen információ a készülék felhasználói útmutatójának a részét képezi.					

1. Słowo wstępne

1.1 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przeczytaj te informacje przed użyciem płyty grzewczej.

1.2 Instalacja

1.2.1 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.

1.2.2 Ryzyko skaleczenia

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

1.2.3 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.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające

doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.

- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyty kuchennej wykonanych z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

1.3 Obsługa i konserwacja

1.3.1 Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotuj na zepsutej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej złamie się lub pęknie, natychmiast wyłącz urządzenie za pomocą zasilania sieciowego (wyłącznik ścienny) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłącz płytę kuchenną przy ścianie.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

1.3.2 Zagrożenie zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie będą narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować śmierć.

1.3.3 Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Trzymaj z dala od dzieci.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Dopilnuj, aby uchwyty były poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

1.3.4 Ryzyko skaleczenia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

1.3.5 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- W pobliżu urządzenia nie należy umieszczać ani pozostawiać żadnych przedmiotów, które można namagnesować (np. karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ ich pole elektromagnetyczne może mieć na nie wpływ.

- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzejną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczynia w celu wyłączenia stref gotowania po zdjęciu naczyń.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się po nim.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wchodzące na płytę kuchenną mogą odnieść poważne obrażenia.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym jest używane urządzenie.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do obsługi urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien mieć pewność, że może używać urządzenia bez zagrożenia dla siebie i swojego otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z nierównymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do innych podobnych zastosowań, takich jak: - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; -gospodarstwa; -przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach mieszkalnych; -pensjonatach.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny mieć dostępu do urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

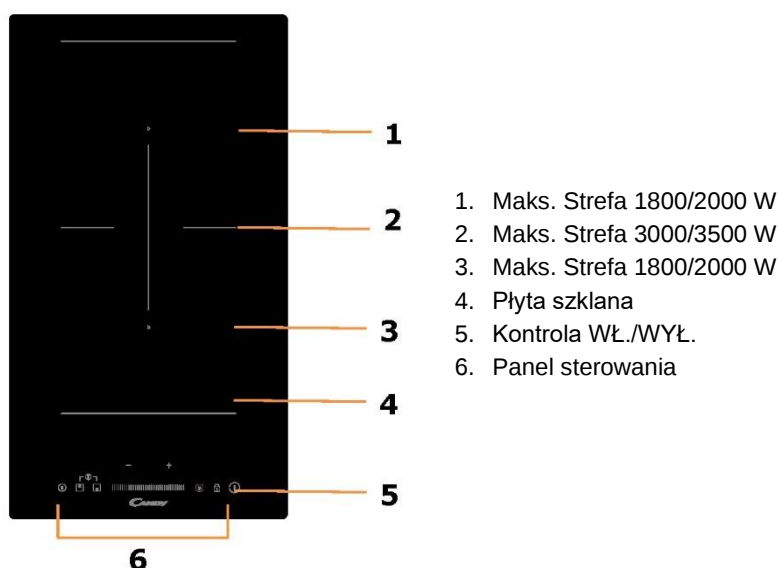
Zalecamy poświęcenie trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo ją zainstalować i obsługiwać.

Aby zainstalować, przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

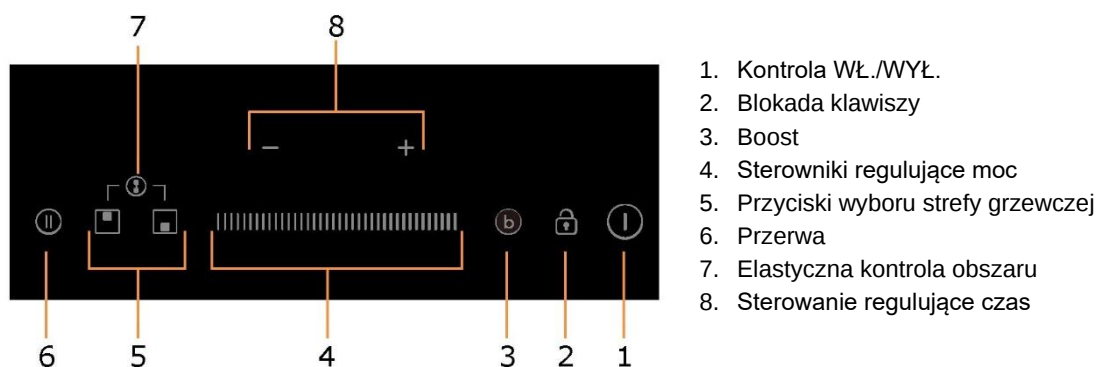
Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

2. Indukcja produktu

2.1 Widok z góry

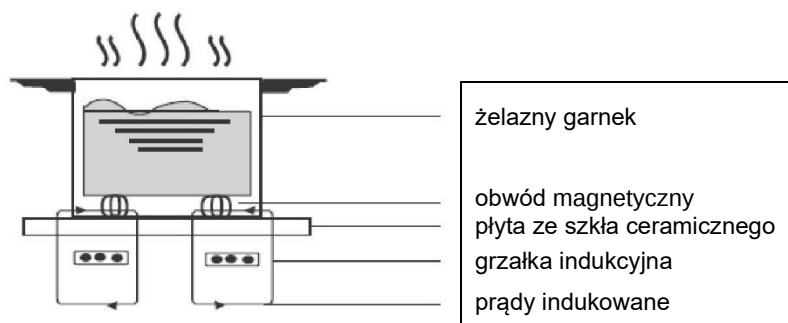


2.2 Panel sterowania



2.3 Teoria działania

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



2.4 Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

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

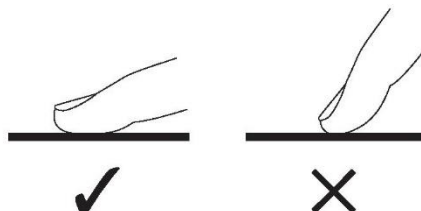
2.5 Specyfikacja techniczna

Płyta do gotowania	CTP32SC/E1
Strefy gotowania	2 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	3500 W
Rozmiar produktu DxSxW (mm)	288X520X59,5
Wymiary do zabudowy AxB (mm)	268X500

3. Działanie produktu

3.1 Panel obsługi dotykowej

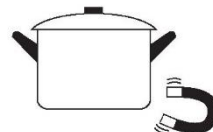
- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz naciskać.
- Użyj opuszka palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne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



3.2 Wybór odpowiedniego naczynia



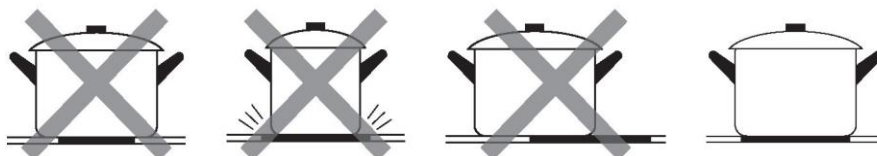
- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga , a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.
- Niektóre garnki i patelnie dostępne na rynku nie nadają się do gotowania na indukcji, ponieważ mają tylko część dna z materiału ferromagnetycznego, a pozostałe części z innego materiału. Obszary te mogą nagrzewać się na różnych poziomach lub z mniejszą mocą. W niektórych przypadkach, gdy dno jest wykonane głównie z materiałów nieferromagnetycznych, płyta może nie rozpoznać naczynia i nie włączyć pola grzejnego.



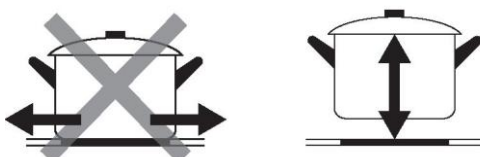
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy. Używając nieco szerszego naczynia, energia zużyta zostanie z maksymalną wydajnością. Jeśli używasz mniejszych naczyń, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.



Zawsze zdejmuj patelnie z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.

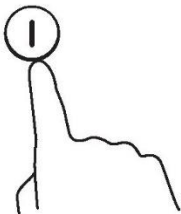
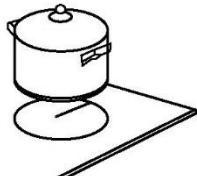
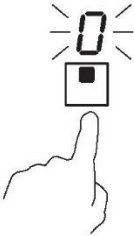
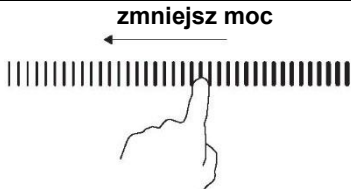


Strefy gotowania są, do pewnego stopnia, automatycznie dopasowywane do średnicy naczynia. Jednak dno tego naczynia musi mieć minimalną średnicę odpowiednią dla danej strefy gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.

Strefa gotowania	Średnica dna naczyń indukcyjnych	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

3.3 Użycie

3.3.1 Rozpocznij pieczenie

Dotknij przez chwilę przycisku WŁ./WYŁ. Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-” lub „-”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.	
Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć. • Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.	
Dotykając kontrolki wyboru strefy grzewczej, wskaźnik obok przycisku zacznie migać	
Wybierz ustawienie grzania, dotykając suwaka. • Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1. • Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.	
	

Jeśli wyświetlacz miga na przemian z ustawieniem mocy grzania

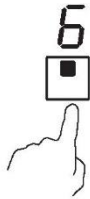
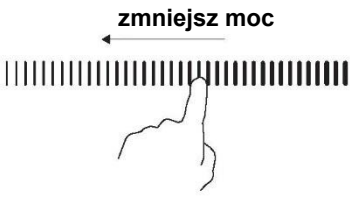
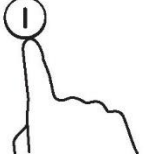
To znaczy że:

- nie ustawiłeś naczynia na właściwej strefie gotowania lub
- naczynie, którego używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest za małe lub nieprawidłowo wyśrodkowane w strefie gotowania.

Grzanie nie rozpocznie się, jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiedni garnek.

3.3.2 Zakończ gotowanie

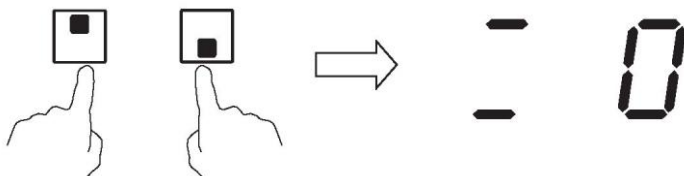
Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć	
Wyłącz strefę gotowania, przewijając w dół do „0”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.	
Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.	
Uważaj na gorące powierzchnie „H” wskaże, która strefa gotowania jest gorąca. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.	

3.3.3 ELASTYCZNY OBSZAR

- Obszar ten może być używany jako pojedyncza strefa lub jako dwie różne strefy, w zależności od potrzeb gotowania w dowolnym momencie.
- Wolny obszar składa się z dwóch niezależnych grzałek, które mogą być kontrolowane oddzielnie.

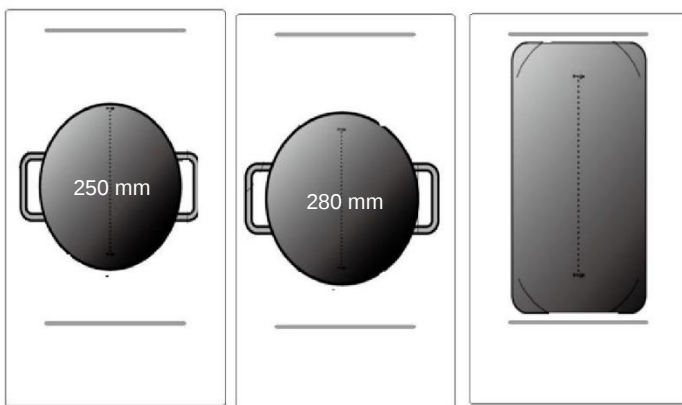
Jako jedna duża strefa

1. Aby aktywować wolny obszar jako pojedynczą dużą strefę, dotknij kontrolki Elastyczny obszar.



2. Jako dużą strefę sugerujemy użycie w następujący sposób:

Naczynia: Naczynia o średnicy 250 mm lub 280 mm (dopuszczalne są naczynia kwadratowe lub owalne)

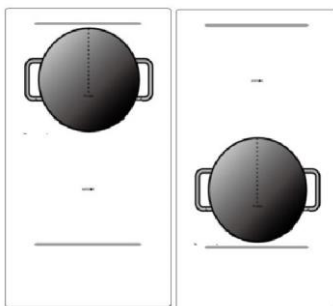


Nie zalecamy innych operacji poza wyżej wymienionymi trzema operacjami, ponieważ może to wpłynąć na nagrzewanie się urządzenia

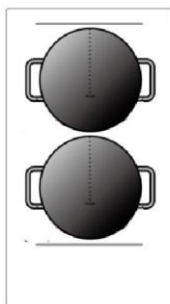
Jako dwie niezależne strefy

Aby wykorzystać obszar elastyczny jako dwie różne strefy, możesz mieć dwie opcje grzania.

(a) Umieść patelnię po prawej stronie górnej lub prawej dolnej części elastycznej strefy.



(b) Umieść dwie patelnie po obu stronach elastycznej strefy.



Uwaga: Upewnij się, że patelnia jest większa niż 12 cm.

3.3.4 Blokowanie kontroli

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

Aby zablokować sterowanie	
Dotknij przycisku blokady	Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”
Aby odblokować sterowanie	
Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków przez chwilę.	



Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ. ①, płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. ①. W sytuacji awaryjnej, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę.

3.3.5 Przycisk minutnika

Możesz użyć minutnika na dwa różne sposoby:

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

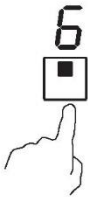
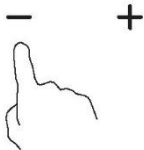
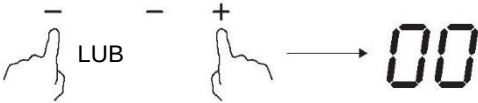
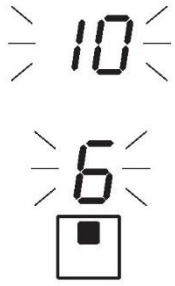
Maksymalny licznik czasu to 99 min.

a) Używanie minutnika jako regulatora czasu

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzejnej

Upewnij się, że płyta grzejna jest włączona.	
Dotknij elementów sterujących minutnika. Wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”.	
Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” minutnika Wskazówka: Dotknij przycisku „-” lub „+” minutnika, aby raz zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.	
Dotknięcie jednocześnie „-” i „+” powoduje anulowanie minutnika, na wyświetlaczu minutowym pojawi się wtedy „00”.	
Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund.	
Brzęczyk włączy się na 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „- -” po zakończeniu ustawiania czasu.	

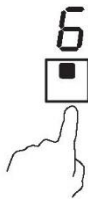
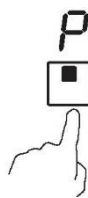
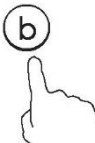
b) Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Ustaw jedną strefę	
Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.	
Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” minutnika Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby skrócić lub wydłużyć czas o 10 minut.	
Dotknięcie jednocześnie „-” i „+” powoduje anulowanie minutnika – na wyświetlaczu minutowym pojawi się wtedy „00”.	
Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund. UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybraną strefę.	
Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.	



Inne pola grzejne będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

3.3.6 Korzystanie z funkcji Boost

Aktywacja funkcji Boost	
Dotknięcie suwaka strefy grzewczej	
Dotknięcie przycisku Boost. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „P”	
Anuluj funkcję Boost	
Dotknięcie suwaka strefy grzewczej, w którym chcesz anulować funkcję wzmocnienia.	
Wyłącz strefę grzewczą, dotykając pokrętła Boost. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.	

- Funkcja może działać w dowolnej strefie gotowania.
- Po 5 minutach strefa grzejna powraca do swojego pierwotnego ustawienia.
- Jeśli pierwotne ustawienie grzania jest równe 0, po 5 minutach nastąpi powrót do 9.

3.3.7 Domyślne czasy pracy

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca Twojej płyty indukcyjnej. Wyłącza się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz wyłączyć gotowanie. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy:

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

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast przerwać ogrzewanie, a płyta automatycznie wyłączy się po 2 minutach.



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

4. Wskazówki dotyczące gotowania



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

4.1 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.

4.1.1 Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

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

4.1.2 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. Czasy mogą się wahać od 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 się rozluźnił i zmiękł przed podaniem.

4.1.3 Do smażenia metodą stir-frying

1. Wybierz kompatybilny z indukcją 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.

4.2 Wykrywanie małych przedmiotów

W przypadku pozostawienia na płycie naczynia nieodpowiedniego rozmiaru lub niemagnetycznego naczynia (np. aluminium) lub innego małego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza), płyta automatycznie przechodzi w stan czuwania po 1 minucie. Wentylator będzie utrzymywał gotowanie na płycie indukcyjnej jeszcze przez 1 minutę.

5. Ustawienia ogrzewania

Poniższe ustawienia są tylko wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależać od kilku czynników, w tym naczynia i ilości przyrządzanej potrawy. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

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

6. Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	W jaki sposób?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub plamy na szkle nie od cukru)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Oplucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.	• Gdy zasilanie płyty grzewczej jest wyłączone, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawia się, ale strefa grzewcza może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Mocne zmywaki, niektóre nylonowe czyściki i żrące / 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 kuchennej: szkło może się poplamieć.
Kipi, topi się i gorące słodkie płyny rozlewają się po szkle	Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, noża do palet lub skrobaka z żyłką odpowiedniego do kuchenek ze szkła indukcyjnego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania: 1. Wyłącz płytę grzejną przy ścianie. 2. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlej płyn na chłodny obszar płyty kuchennej. 3. Wyczyść zabrudzenie lub zbierz rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj czynności od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.	• Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie lub wycieki. Pozostawione na szkle do ostygnięcia mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Ryzyko skaleczenia: kiedy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.

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

7. Wskazówki i porady

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta indukcyjna 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.	Odblokowuj elementy sterujące. Instrukcje znajdują się w sekcji „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub możesz dotykać elementów sterujących czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszką palca.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.
Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest za małe dla pola grzejnego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.

Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).	Usterka techniczna.	Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
---	---------------------	---

8. Wyświetlanie i kontrola awarii

Płyta indukcyjna wyposażona jest w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku elementów bez demontażu lub zdejmowania płyty z powierzchni roboczej.

Usuwanie usterek

1) Kod błędu pojawia się podczas korzystania przez klienta z & Solution;

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Brak automatycznego odzyskiwania		
E1	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej -- otwarty obwód.	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płytki ceramicznej.
E2	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej - zwarcie.	
E7	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej	
C1	Wysoka temperatura czujnika płytki ceramicznej.	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.
E3	Awaria czujnika temperatury IGBT— otwarty obwód.	Wymień płytę zasilającą.
E4	Awaria czujnika temperatury IGBT - zwarcie	
C2	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekaj, aż temperatura IGBT wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę. Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
EL	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym, jak zasilanie zostanie przywrócone.
EH	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	
UE	Błąd komunikacji.	Ponownie podłącz połączenie między płytą wyświetlacza a płytą zasilającą. Wymień płytę stopnia mocy lub płytę wyświetlacza.

2) Konkretna awaria i rozwiązanie

Awaria	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze zamocowana w gniazdku i czy gniazdko działa.	
	Awaria dodatkowej płyty zasilającej i płyty wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Dodatkowa płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień dodatkową płytkę zasilającą.	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa normalnie.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania zapala się, ale ogrzewanie się nie włącza.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub odpowietrznik mogą być zablokowane.	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Podczas pracy ogrzewanie nagle się zatrzymuje, a na wyświetlaczu miga „u”.	Nieprawidłowy rodzaj patelni.	Użyj odpowiedniego naczynia (patrz instrukcja obsługi.)	Obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony, wymień płytę zasilającą.
	Średnica naczynia jest za mała.		
	Kuchenka przegrzała się;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż temperatura wróci do normy. Naciśnij przycisk „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (takie jak strefa pierwsza i druga) będą wyświetlać „u”.	Awaria płyty zasilającej i płyty wyświetlacza;	Sprawdź połączenie.	
	Płyta wyświetlacza części komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Silnik wentylatora brzmi nieprawidłowo.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

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

9. Instalacja

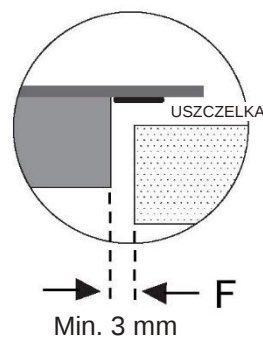
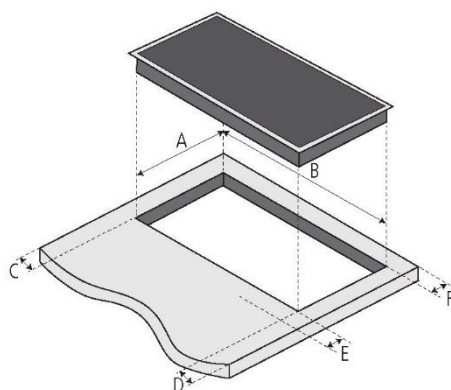
9.1 Dobór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni. Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz odporny na ciepło i izolowany materiał powierzchni roboczej (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie mogą być używane jako materiał powierzchni roboczej, chyba że są impregnowane), aby uniknąć porażenia prądem i większych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:



Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.

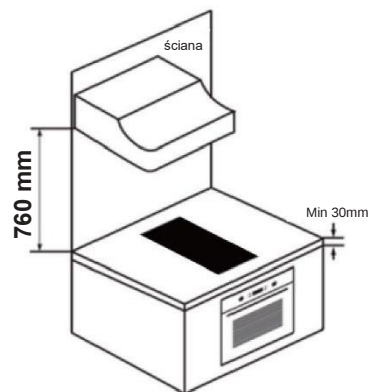
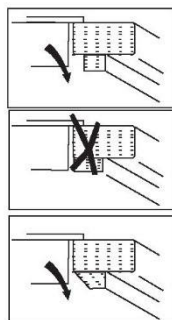
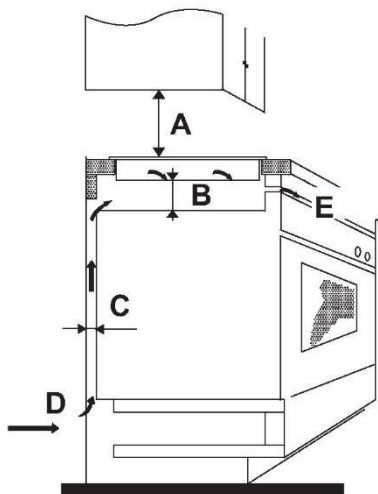


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+ 4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	min. 3 mm

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



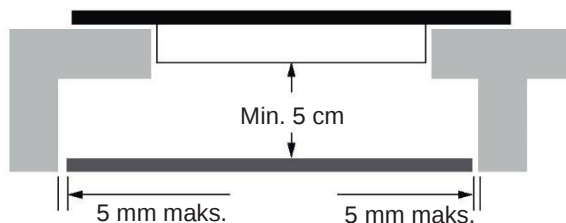
Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejącą a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

OSTRZEŻENIE: Zapewnij odpowiednią wentylację

Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.. Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia przegrzanym dnem płyty lub nieoczekiwanego porażenia prądem podczas pracy, konieczne jest umieszczenie drewnianej wkładki, mocowanej śrubami, w minimalnej odległości 50 mm od spodu płyty. Postępuj zgodnie z poniższymi wymaganiami.



Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. MUSISZ upewnić się, że te otwory nie są blokowane przez blat podczas umieszczania płyty na miejscu.



- Należy pamiętać, że klej, który łączy tworzywo sztuczne lub drewniane z meblami, musi być odporny na temperaturę nie niższą niż 150°C, aby uniknąć odklejenia się boazerii.
- Tylna ściana, przylegające i otaczające powierzchnie muszą zatem wytrzymać temperaturę 90°C.

9.2 Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi miejsca.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z żaroodpornego i izolowanego materiału.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące prześwitu oraz obowiązujące normy i przepisy.
- Odpowiedni odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od sieci zasilającej jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania. Wyłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3 mm szczelinę powietrzną separacji styków na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmienność wymagań).
- Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzejnej.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami.
- Używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian otaczających płytę kuchenną.

9.3 Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

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

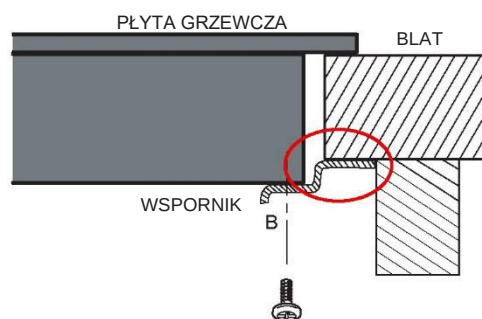
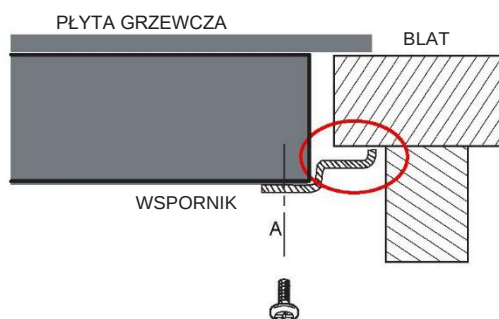
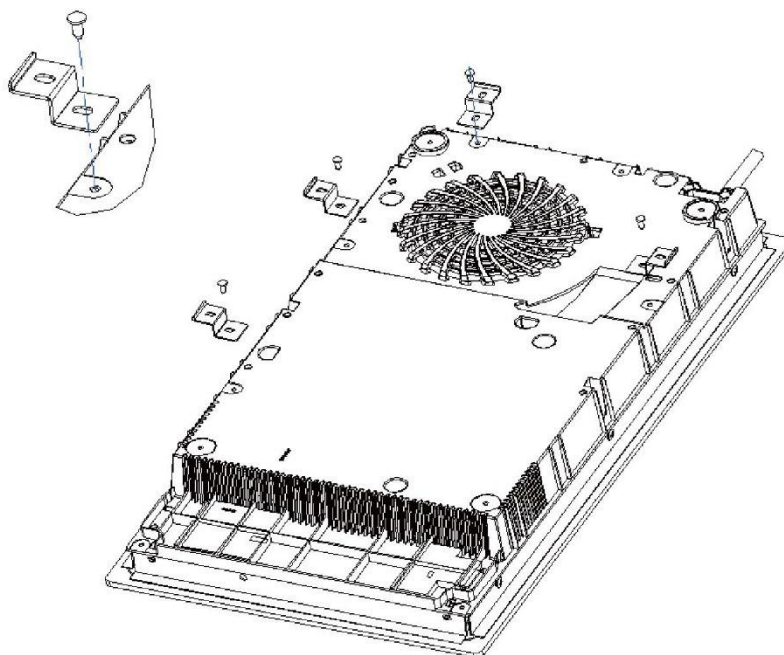
9.4 Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

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

9.5 Regulacja położenia wspornika

Po zamontowaniu zamocuj płytę do blatu roboczego za pomocą 4 wsporników przykręconych do dolnej płyty (patrz rysunek).

Dostosuj pozycję wspornika do różnych grubości blatu.



W żadnym wypadku po zamontowaniu wsporniki nie mogą dotykać wewnętrznych powierzchni blatu (patrz rysunek).

9.6 Uwagi

1. Indukcyjna płyta grzejna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty
3. Indukcyjną płytę grzejną należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe i zwiększyć jej niezawodność.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu powinny wytrzymać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać odkurzacza parowego.

9.7 Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



Płyta ta może być podłączona do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

1. instalacja elektryczna w domu jest dostosowana do mocy pobieranej przez płytę grzejną.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. Odcinki kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

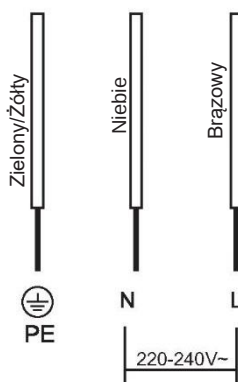
Do podłączenia płyty do zasilania sieciowego nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75°C.



Sprawdź u elektryka, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia bez zmian. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

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



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność tę musi wykonać agent posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.
- Żółto-zielony przewód kabla zasilającego musi być podłączony do uziemienia zarówno zacisków zasilania, jak i urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające z użytkowania urządzenia, które nie jest uziemione lub ma wadliwą ciągłość uziemienia.
- Jeśli urządzenie posiada gniazdko elektryczne, należy je zainstalować w taki sposób, aby gniazdko było dostępne.



Dolna powierzchnia i przewód zasilający płyty kuchennej nie są dostępne po instalacji.



UTYLIZACJA: 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 2012/19 / 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.

Informacje o produkcie dotyczące domowych elektrycznych płyt grzejnych zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014									
		Ustawianie		Symbol		Wartość		Jednostka	
Identyfikacja modelu						CTP32SC/E1			
Rodzaj płyty:						Płyta elektryczna			
Liczba stref gotowania i/lub obszarów	strefy								
	obszary					1			
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzejne i pola grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty pełne)	Indukcyjne pola grzejne								
	Indukcyjne strefy gotowania					X			
	promienne strefy gotowania								
	Płyty pełne								
W przypadku okrągłych pól grzejnych lub obszarów: średnica powierzchni użytkowej przypadająca na elektryczną strefę grzejną, zaokrąglona do najbliższych 5 mm		Tylny lewy	Ø						cm
		Tylny centralny	Ø						cm
		Tylny prawy	Ø						cm
		Lewy centralny	Ø						cm
		Środkowy centralny	Ø						cm
		Prawy centralny	Ø						cm
		Przedni lewy	Ø						cm
		Przedni centralny	Ø						cm
W przypadku nieokrągłych stref gotowania lub obszarów: długość i szerokość powierzchni użytkowej przypadającej na elektrycznie podgrzewaną strefę lub obszar gotowania, zaokrąglone do najbliższych 5 mm		Lewy obszar	L W		38,5 18,0				cm
		Środkowy centralny	L W						cm
		Przedni centralny	L W						cm
		Tylny centralny	L W						cm
		Tylny prawy	L W						cm
		Prawy centralny	L W						cm
		Przedni prawy	L W						cm
		Zużycie energii dla strefy gotowania lub obszaru w przeliczeniu na kg		Lewy obszar	EElektryczne gotowanie		191,1		
Środkowy centralny	EElektryczne gotowanie							Wh/kg	
Przedni centralny	EElektryczne gotowanie							Wh/kg	
Tylny centralny	EElektryczne gotowanie							Wh/kg	
Tylny prawy	EElektryczne gotowanie							Wh/kg	
Prawy centralny	EElektryczne gotowanie							Wh/kg	
Przedni prawy	EElektryczne gotowanie							Wh/kg	
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg				ECPłyta elektryczna		191,1		Wh/kg	
Zastosowana norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego - Część 2: Płyty - Metody pomiaru wydajności									
Sugestie dotyczące oszczędzania energii: • Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania. • 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. • Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy.									
Informacje te należy traktować jako część instrukcji obsługi urządzenia.									

1. Predslov

1.1 Bezpečnostné varovania

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varnej dosky si prečítajte tieto informácie.

1.2 Inštalácia

1.2.1 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.

1.2.2 Nebezpečenstvo porezania

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

1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.
- Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál ani iné výrobky.
- Tieto informácie poskytnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa týchto pokynov na inštaláciu.
- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod

dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.

- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je poškodený napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod prúdom
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať
- Nepoužívajte parný čistič.
- Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.

1.3 Prevádzka a údržba

1.3.1 Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

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

1.3.2 Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.

- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa však musia pred použitím tohto spotrebiča poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantátov, aby sa ubezpečili, že ich implantáty nebudú ovplyvňované elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok smrť.

1.3.3 Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa s indukčným sklom dostalo do kontaktu vaše telo, odev alebo iné predmety.
- Deti udržiajte mimo dosahu.
- Rukováti hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukováti hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných platní. Všetky rukováti uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

1.3.4 Nebezpečenstvo porezania

- Po zasunutí ochranného krytu sa ostrie škrabky na varnú dosku odhalí. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a vykypený tuk sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Do blízkosti spotrebiča neumiestňujte ani pri ňom nenechávajte žiadne zmagnetizovateľné predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože by ich mohlo ovplyvniť elektromagnetické pole.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov). Pri odstraňovaní panvíc sa nespoliehajte na to, že sa varné zóny vypnú pomocou funkcie detekcie panvice.

- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň liezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa 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 varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po indukčnom sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklo indukčnej dosky.
- Spotrebič sa smie používať iba v domácnosti a podobne, ako sú kuchynky pre personál v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí, smú ho používať hostia v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích priestoroch, ako aj pre zákazníkov ubytovacích a stravovacích služieb.
- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce.
- Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov udržiujte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.

Blahoželáme k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

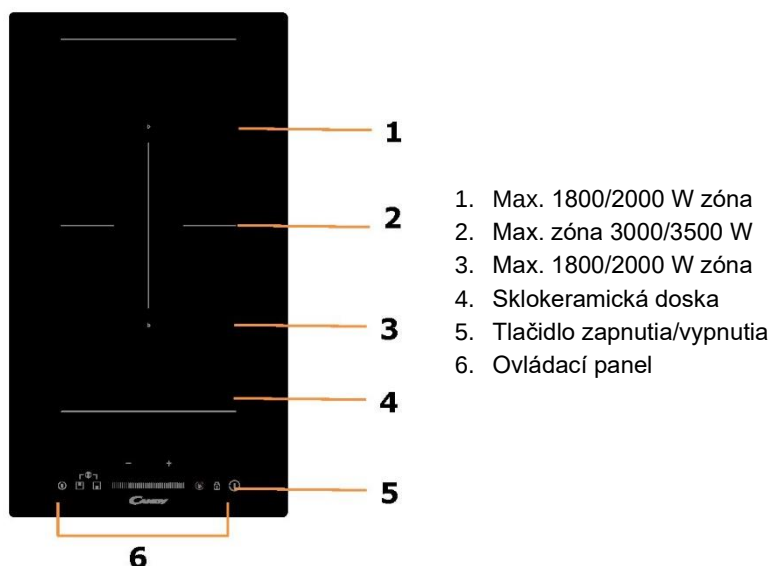
Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítanie tohto návodu na obsluhu/inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča.

Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.

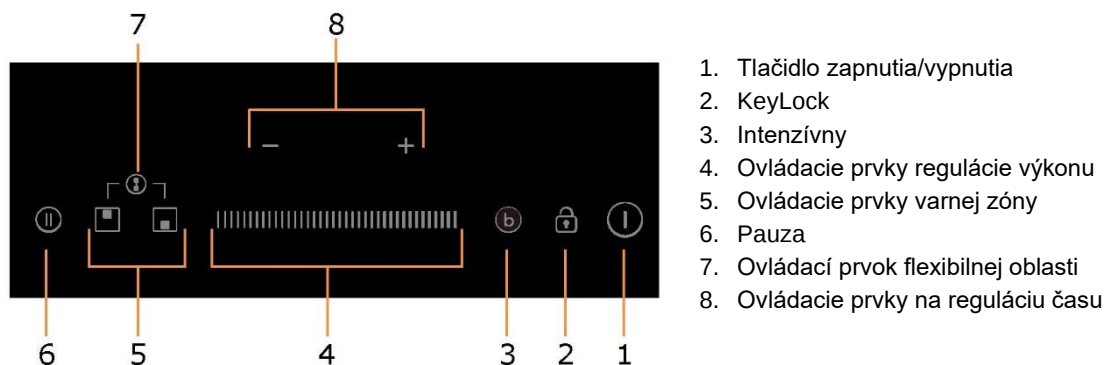
Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a odložte si tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

2. Indukčný produkt

2.1 Pohľad zhora

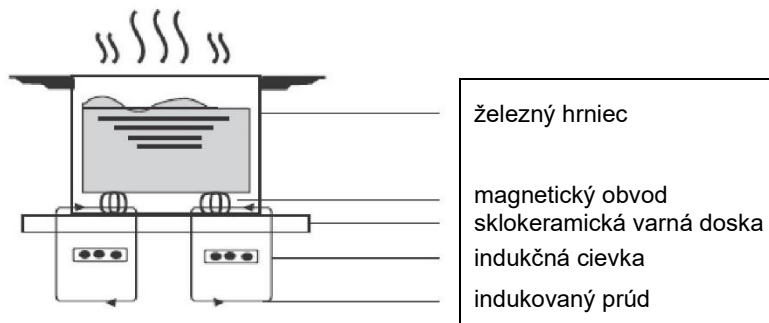


2.2 Ovládací panel



2.3 Pracovná teória

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



2.4 Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

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

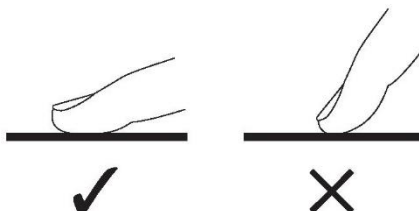
2.5 Technické špecifikácie

Varná doska	CTP32SC/E1
Varné zóny	2 zóny
Napájacie napätie	220 - 240 V~ 50 Hz alebo 60 Hz
Inštalovaný elektrický príkon	3500 W
Veľkosť produktu DxŠxV(mm)	288X520X59,5
Rozmery na zabudovanie A × B (mm)	268X500

3. Prevádzka produktu

3.1 Dotykové ovládacie prvky

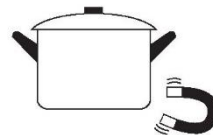
- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, preto nemusíte používať tlak.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Po každom zaregistrovaní dotyku začujete akustický signál.
- Uistite sa, že sú ovládače vždy čisté, suché a či ich neprekrýva žiadny predmet (napr. kuchynské náradie alebo utierky). Aj tenká vrstva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



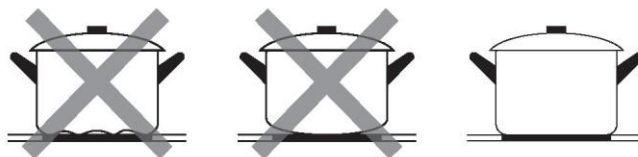
3.2 Výber správneho riadu na varenie



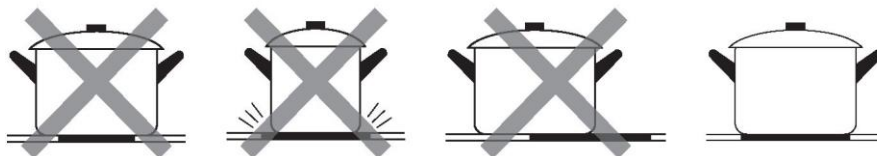
- Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Do nádoby dajte trochu vody.
 2. Ak sa voda zohrieva a na displeji neblíkajú , nádoba je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledovných materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.
- Niektoré hrnce a panvice dostupné na trhu nie sú vhodné na indukčné varenie, pretože majú len časť dna z feromagnetického materiálu, iné časti sú z iného materiálu. Tieto oblasti sa môžu ohrievať nerovnomerne alebo s nižším výkonom. V niektorých prípadoch, keď je dno vyrobené najmä z neferomagnetických materiálov, varná doska nemusí rozpoznať nádobu, preto sa varná zóna nezapne.



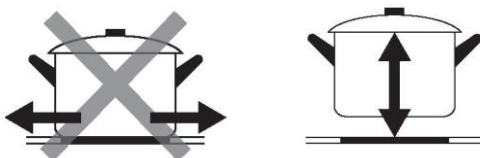
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na sklokeramickej doske a má rovnaký priemer ako varná zóna. Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna. Maximálne efektívne sa energia využije, ak použijete riad s trochu väčším priemerom. Pri použití menšej nádoby môže byť účinnosť menšia, ako očakávaná. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



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

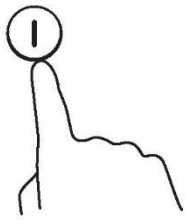
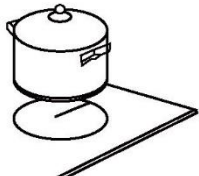
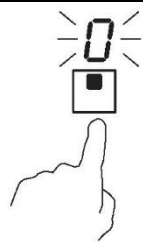
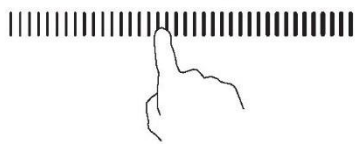
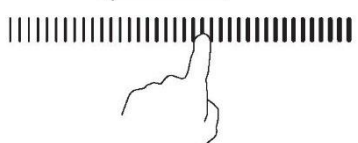


Varné zóny sú do určitej miery automaticky prispôsobené priemeru panvice. Dno tejto nádoby však musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Na dosiahnutie najvyššej účinnosti varnej dosky umiestnite varnú nádobu do stredu varnej zóny.

Varná zóna	Priemer dna riadu na varenie na indukčnej doske	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

3.3 Spôsob použitia

3.3.1 Spustiť varenie

Na chvíľu sa dotknite ovládača ZAP./VYP. Po zapnutí zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí „ - “ alebo „ - - “, čo indikuje, že varná doska je v pohotovostnom režime.	
Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie. • Uistite sa, že dno riadu a povrch varnej dosky sú čisté a suché.	
Dotknite sa voliča varnej platne, indikátor vedľa tlačidla začne blikať	
Dotykom posúvača vyberte nastavenie ohrevu. • Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znova začať od kroku 1. • Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.	spustenie napájania 
	vypnutie napájania 

Ak na displeji striedavo bliká s nastavením ohrevu

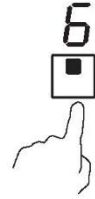
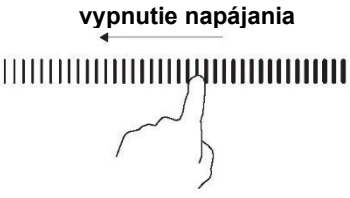
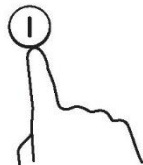
Znamená to, že:

- ste neumiestnili riad na správnu varnú zónu, alebo
- riad nie je vhodný na indukčné varenie, alebo
- riad je príliš malý alebo nesprávne vycentrovaný na varnej zóne.

Pokiaľ nepoužijete vhodný riad na varenie, ohrev sa nespustí.

Displej sa automaticky vypne, ak na varnú dosku do 2 minút neumiestnite správny riad.

3.3.2 Dokončenie varenia

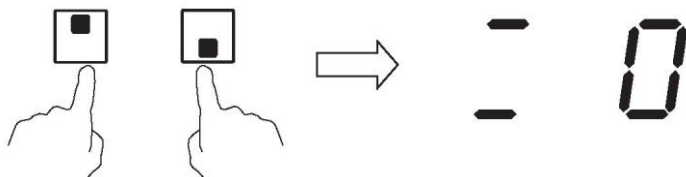
Dotknite sa voliča varnej zóny, ktorú chcete vypnúť	
Vypnite varnú zónu posúvaním nadol na „0“. Uistite sa, že displej zobrazuje „0“.	
Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo zapnutia/vypnutia.	
Dávajte pozor na horúce povrchy Symbol H sa zobrazí pri zóne, ktorá je horúca na dotyk. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalšieho riadu, kým je varná zóna ešte stále horúca.	

3.3.3 FLEXIBILNÁ OBLASŤ

- Táto oblasť sa dá kedykoľvek použiť ako jedna platňa alebo ako dve rôzne platne, v závislosti od potrieb varenia.
- Flexibilnú plochu tvoria dva nezávislé indukory, ktoré sa dajú ovládať samostatne.

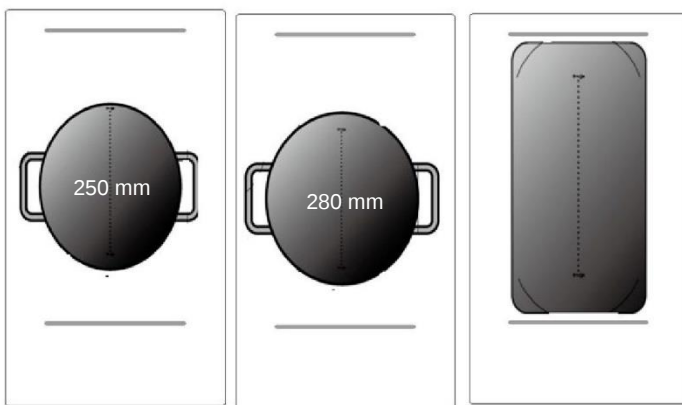
Ako veľká varná zóna

1. Ak chcete aktivovať voľnú oblasť ako jednu veľkú zónu, dotknite sa ovládacieho prvku flexibilnej oblasti.



2. Veľkú zónu odporúčame použiť nasledovným spôsobom:

Kuchynský riad: Riad na varenie s priemerom 250 mm alebo 280 mm (štvorcový alebo oválny riad je prijateľný)

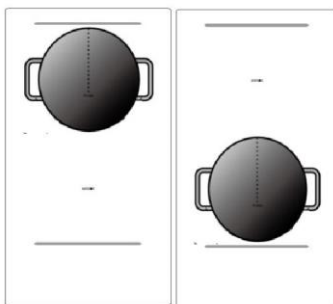


Neodporúčame iné úkony okrem vyššie uvedených troch úkonov, pretože by to mohlo mať vplyv na ohrev spotrebiča

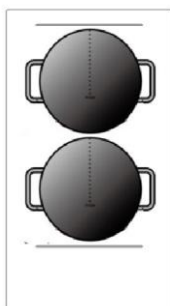
Ako dve samostatné varné platne

Ak chcete použiť flexibilnú plochu ako dve rôzne zóny, môžete mať dve možnosti vykurovania.

(a) Položte panvicu na pravú hornú stranu alebo na pravú dolnú stranu flexibilnej plochy.



(b) Položte dve nádoby na obidve strany flexibilnej zóny.



Poznámka: Uistite sa, že panvica je väčšia ako 12 cm.

3.3.4 Uzamknutie ovládacích prvkov

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

Uzamknutie ovládacích prvkov	
Dotknite sa ovládača zámku	Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“
Odomknutie ovládacích prvkov	
Dotknite sa ovládača zámky a chvíľu ho podržte.	



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla zapnutia/vypnutia. ① V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla zapnutia/vypnutia ①, ale pre ďalšiu obsluhu musíte varnú dosku odomknúť.

3.3.5 Ovládač časovača

Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

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

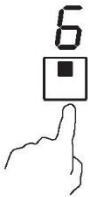
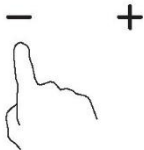
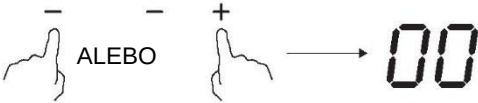
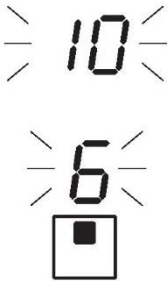
Maximálny čas nastavenia časovača je 99 min.

a) Používanie časovača ako kuchynských minútok na odpočítavanie času

Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

Uistite sa, že je varná doska zapnutá.	
Dotknite sa ovládacích prvkov časovača. Indikátor odpočítavania času začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „10“.	
Nastavte čas dotykom „-“ alebo „+“ časovača Rada: Dotýkaním sa ovládača „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite vždy o 1 minútu. Dotykom a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skráťte alebo predĺžite o 10 minút.	
Keď sa súčasne dotknete symbolu „-“ a „+“, časovač sa zruší a na displeji minút sa zobrazí „00“.	
Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Displej zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.	
Po uplynutí nastaveného času zaznie na 30 sekúnd bzučiak a indikátor časovača bude zobrazovať „-“.	

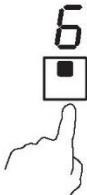
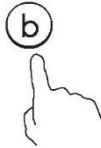
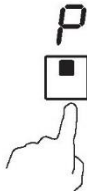
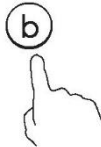
b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Nastavte jednu zónu	
Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.	
Nastavte čas dotykom „-“ alebo „+“ časovača Rada: Jedným dotykem symbolu „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu. Dotykem a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skráťte alebo predĺžite o 10 minút.	
Keď sa súčasne dotknete symbolu „-“ a „+“, časovač sa zruší a na displeji minút sa zobrazí „00“.	
Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať. POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu indikuje, ktorá zóna je vybraná.	
Po uplynutí času nastaveného na časovači sa príslušná varná zóna automaticky vypne.	



Ak bola zapnutá aj iná varná zóna, táto bude pokračovať v prevádzke.

3.3.6 Používanie funkcie intenzívneho ohrevu

Aktivujte funkciu intenzívneho ohrevu	
Dotknite sa ovládača posuvníka ohrevnej zóny	
Dotknite sa ovládača intenzívneho ohrevu. Uistite sa, že displej zobrazuje „P“	
Zrušenie funkcie intenzívneho ohrevu	
Dotknite sa ovládacieho prvku posuvníka ohrevnej zóny, pre ktorú chcete vypnúť zrušiť intenzívneho ohrevu.	
Vypnite varnú zónu dotykem ovládača intenzívneho ohrevu. Uistite sa, že displej zobrazuje „0“.	

- Funkcia môže fungovať s ľubovoľnou varnou zónou.
- Varná zóna sa po 5 minútach vráti k pôvodnému nastaveniu.
- Ak sa pôvodné nastavenie teploty rovná 0, po 5 minútach sa vráti na 9.

3.3.7 Predvolený pracovný čas

Automatické vypnutie je funkcia bezpečnostnej ochrany vašej indukčnej varnej dosky. Aj keď varnú zónu zabudnete vypnúť, vypne sa automaticky. Predvolené pracovné časy pre rôzne úrovne výkonu sú zobrazené v tabuľke nižšie:

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

Po odstránení riadu sa indukčná varná doska môže okamžite prestať zohrievať a po 2 minútach sa automaticky vypne.



Osoby s kardiostimulátorom musia použitie varnej dosky konzultovať s doktorom.

4. Odporúčania k vareniu



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

4.1 Tipy na varenie

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

4.1.1 Dusenie, varenie ryže

- Dusenie nastáva 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.

4.1.2 Pečenie steaku

Pečenie šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Trochu oleja kvapnite na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.
4. Počas prípravy jedla steak raz obráťte. Presná doba prípravy jedla závisí od hrúbky steaku a spôsoby jeho prípravy. Doba môže trvať 2 až 8 minút na jednej strane. Zatláčením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je prepečený.
5. Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri.

4.1.3 Smaženie

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

4.2 Detekcia malých predmetov

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

5. Nastavenia ohrevu

Nižšie uvedené nastavenia sú len informačné. Presná doba prípravy jedla závisí od niekoľkých faktorov, vrátane riadu na varenie a množstva pripravovaného jedla. Experimentujte s indukčnou varnou doskou a nájdite nastavenia, ktoré vám vyhovujú najviac.

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

6. Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škvrnky, zvyšky jedla alebo škvrnky bez cukru na varnej doske)	- Vypnite napájanie varnej dosky. - Čistiaci prostriedok na varné dosky naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!). - Opláchnite a vysušte čistou plátenou alebo papierovou utierkou. - Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	- Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Dávajte veľký pozor. - Tvrde 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 škvrnky na skle.
Vykypenie, roztavenie jedla a rozsypanie cukru na horúce sklo	Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu: - Vypnite elektrické napájanie varnej dosky. - Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. - Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenou alebo papierovou utierkou. - Vykonajte kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie“ vyššie.	- Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. - Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škvrnky na dotykových ovládačoch	- Vypnite napájanie varnej dosky. - Nečistotu namočte - Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. - Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. - Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	Varná doska môže vydať zvukový signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza nejaká kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.

7. Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčná varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne napájanie.	Skontrolujte, či je indukčná varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá. Skontrolujte, či nedošlo k výpadku dodávky elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Ovládacie prvky odomknite. Pokyny nájdete v časti „Použitie indukčnej 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 časť „Výber správneho riadu na varenie“. Pozrite „Starostlivosť a čistenie“.
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú).	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska pri použití nastavenia vysokého ohrevu hučí.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne a hučanie sa môže stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.
Riad sa nezohreje a na displeji sa zobrazí .	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 vycentrován 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.

8. Zobrazenie poruchy a kontrola

Indukčná varná doska je vybavená vlastnou diagnostickou funkciou. Pomocou tejto skúšky môže technik skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez ich demontáže alebo demontáže varnej dosky z pracovného povrchu.

Riešenie problémov

1) Kód poruchy sa zobrazí počas postupu zákazníka na odhalenie a riešenie problému;

Kód poruchy	Problém	Riešenie
Žiadna automatická obnova		
E1	Porucha snímača teploty keramickej platne - otvorený obvod.	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej dosky.
E2	Porucha snímača teploty keramickej platne – skrat obvodu.	
E7	Porucha snímača teploty keramickej platne	
C1	Vysoká teplota snímača keramických dosiek.	Počkajte na obnovenie normálnej teploty keramickej platne. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ Reštartujte jednotku.
E3	Snímač teploty poruchy IGBT - otvorený obvod.	Vymeňte napájací panel.
E4	Snímač teploty poruchy IGBT - skrat	
C2	Vysoká teplota IGBT.	Počkajte na obnovenie normálnej teploty IGBT. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku. Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ho.
EL	Napájacie napätie je pod menovitým napätím.	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne.
EH	Napájacie napätie je nad menovitým napätím.	Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
EU	Chyba komunikácie.	Znova vložte spojenie medzi dosku displeja a napájaciu dosku. Vymeňte napájaciu dosku alebo dosku displeja.

2) Konkrétne poruchy a riešenie

Porucha	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED sa po zapojení jednotky nerozsvieti.	Vypnuté elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne vsunutá do zásuvky a či je zásuvka funkčná.	
	Porucha pripojenia prídavnej napájacej dosky a dosky displeja.	Skontrolujte pripojenie.	
	Prídavná elektrická doska je poškodená.	Vymeňte prídavnú elektrickú dosku.	
	Displej je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nemôžu fungovať, alebo LED displej nefunguje normálne.	Displej je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Indikátor režimu varenia sa rozsvieti, ale ohrev sa nezapne.	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Prívod vzduchu alebo vetrací otvor môžu byť zablokované.	
	Nejaký komponent ventilátora nefunguje.	Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ho.	
	Napájacia doska je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji blíkajú „ <u>U</u> “.	Nesprávny typ varnej nádoby.	Použite správnu nádobu (pozri návod na použitie).	Detekčný obvod nádoby je poškodený, vymeňte napájací panel.
	Priemer varnej nádoby je príliš malý.		
	Varič je prehriaty;	Jednotka je prehriata. Počkajte, kým sa teplota vráti na normálnu hodnotu. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ jednotku reštartujte.	
Ohrevné zóny na tej istej strane (napríklad prvá a druhá zóna) by mali zobrazovať „ <u>U</u> “.	Porucha pripojenia napájacej dosky a dosky displeja;	Skontrolujte pripojenie.	
	Doska displeja komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Hlavná doska je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Motor ventilátora znie abnormálne.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.

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

9. Inštalácia

9.1 Výber miesta inštalácie

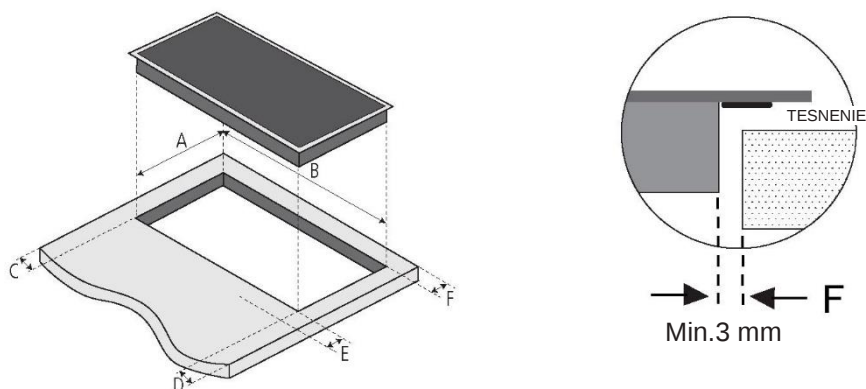
Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.

Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 50 mm voľného priestoru. Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 30 mm. Pre pracovný povrch vyberte tepelne odolný a izolačný materiál (na výrobu pracovnej dosky sa nesmie použiť drevo ani podobný vlákniť alebo hygroskopický materiál, pokiaľ nie je impregnovaný), aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom a väčšej deformácii spôsobenej tepelným sálaním z horúcej dosky.

Podľa zobrazenia nižšie:



Poznámka: Bezpečnostná vzdialenosť medzi bokmi varnej dosky a vnútornými povrchmi pracovnej dosky by mala byť najmenej 3 mm.

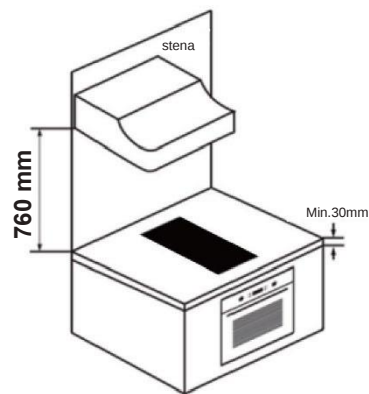
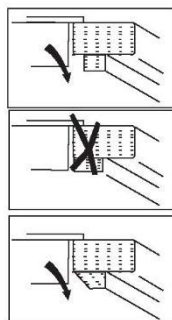
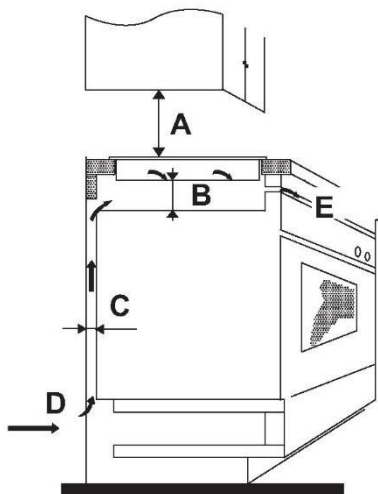


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+ 4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

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



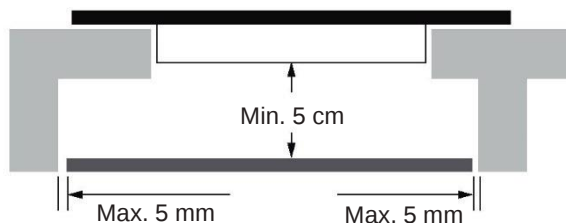
Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



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

VAROVANIE: Zabezpečenie primeraného vetrania

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Aby sa zabránilo náhodnému dotyku s prehriatym dnom varnej dosky alebo neočakávanému úrazu elektrickým prúdom počas práce, treba vo vzdialenosti minimálne 50 mm od dna varnej dosky vložiť drevenú dosku a umiestniť ju skrutkami. Dodržiavajte nižšie uvedené požiadavky.



Na vonkajšej strane varnej dosky sú vetracie otvory. Pri umiestňovaní varnej dosky do svojej polohy sa **MUSÍTE** uistiť, že tieto otvory nie sú uzavreté pracovnou doskou.



- Uvedomte si, že lepidlo, ktoré spája plastový alebo drevený materiál s nábytkom, musí odolávať teplote minimálne 150 °C, aby sa zabránilo odlepeniu panelov.
- Zadná stena, príľahlé a okolité povrchy preto musia byť odolávať teplote 90 °C.

9.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- Pracovná doska je vodorovná a do priestoru pre varnú dosku podľa požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky
- Pracovná plocha je vyrobená z tepelne odolného a izolačného materiálu.
- Ak sa doska inštaluje nad rúru na pečenie, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor
- Inštalácia musí vyhovovať všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám a predpisom
- Musíte nainštalovať vhodný odpojovač poskytujúci úplné odpojenie od zdroja napájania, namontovaný a umiestnený v súlade s platnými predpismi a smernicami. Odpojovač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm odstup medzi kontaktmi všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov, ak miestne predpisy pre elektroinštaláciu umožňujú túto zmenu požiadaviek).
- Odpojovač musí byť po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný.
- V prípade pochybností o inštalácii sa obráťte na miestne stavebné úrady a dodržte miestne nariadenia.
- Na povrch stien okolo varnej dosky používajte žiaruvzdorný materiál, ktorý sa ľahko čistí (napríklad keramické dlaždice).

9.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

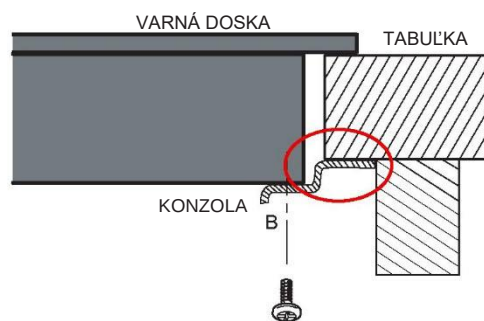
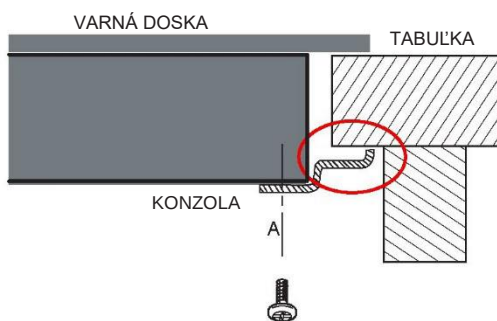
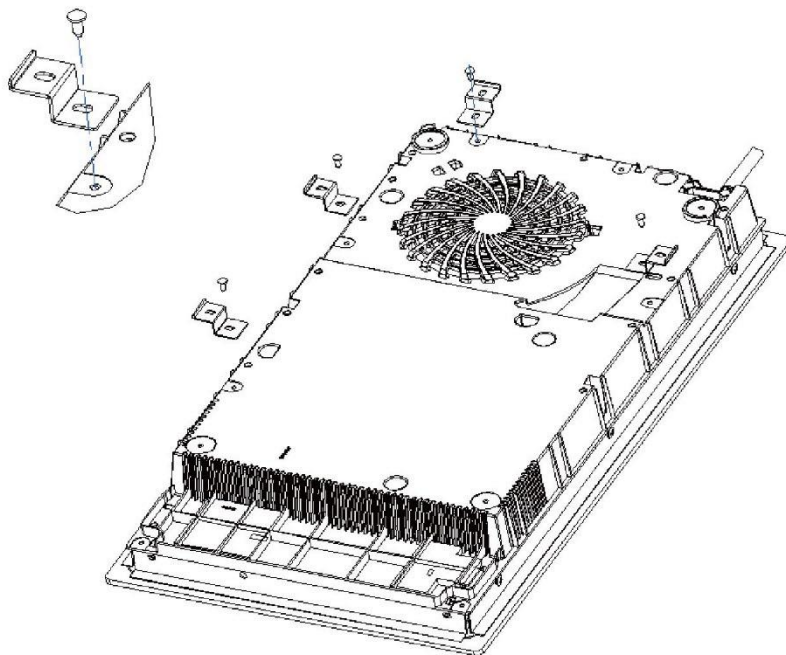
- Elektrický napájací kábel nie je prístupný cez dverka alebo zásuvky kuchynskej linky.
- Z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd čerstvého vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou kuchynskej linky, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru.
- Izolačný spínač musí byť pre zákazníka ľahko prístupný.

9.4 Pred umiestnením upevňovacích konzol

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

9.5 Nastavenie polohy konzol

Po inštalácii pripevníte varnú dosku k pracovnej doske 4 konzolami na spodnej strane dosky (pozrite obrázok). Polohu konzoly nastavte tak, aby vyhovovala rôznej hrúbke dosky.



Za žiadnych okolností sa konzoly po inštalácii nesmú dotýkať vnútorných povrchov pracovnej dosky (pozri obrázok).

9.6 Upozornenia

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.
2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a oblasť nad varnou doskou musia byť z teple odolného materiálu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.
6. Nepoužívajte parný čistič.

9.7 Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti



Varnú dosku môže pripájať k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovaná osoba. Pred pripojením k elektrickej sieti skontrolujte, že:

1. Elektrický systém v domácnosti je vhodný na príkon varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku
3. Napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku

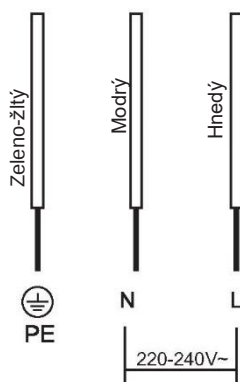
Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozdvojky, pretože to môže spôsobiť prehriatie a požiar.

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



Požiadajte elektrikára o kontrolu, či je elektrický systém v domácnosti vhodný bez akýchkoľvek zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

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



- Ak je kábel poškodený, alebo ak sa musí vymeniť, výmenu musí vykonať zástupca predajcu použitím špeciálnych nástrojov, aby sa vylúčilo riziko akejkoľvek nehody.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný omnipolárny istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť zalomený ani stlačený.
- Kábel pravidelne kontrolujte, jeho výmenu smie urobiť iba kvalifikovaný servisný technik.
- Žlto-zelený vodič elektrického napájacieho kábla sa musí pripojiť k uzemneniu napájacieho zdroja aj k svorkám spotrebiča.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody alebo škody v dôsledku použitia spotrebiča nepripojeného k uzemneniu alebo s porušením vodivého spojenia s uzemnením.
- Ak má spotrebič prípojku so zásuvkou, po inštalácii musí byť zásuvka prístupná.



Spodná plocha a elektrický napájací kábel varnej dosky nie sú po inštalácii prístupné.



LIKVIDÁCIA: Tento spotrebič nelikvidujte ako netriedený komunálny odpad.

Spotrebič odovzdajte v zberných strediskách, pretože sa vyžaduje špeciálne zaobchádzanie.

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ 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.

Informácie o elektrických varných doskách na použitie v domácnosti v súlade s nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014					
		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu				CTP32SC/E1	
Typ varnej dosky:				Elektrická varná doska	
Počet varných zón a/alebo plôch	zóny				
	oblasti			1	
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné dosky)	Indukčné varné zóny				
	Indukčná varná plocha			X	
	sálavé varné zóny				
	pevné dosky				
Pre kruhové varné zóny alebo oblasti: priemer užitočnej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu zaokrúhlený na najbližších 5 mm		Ľavá zadná	Ø		cm
		Zadná centrálna	Ø		cm
		Pravá zadná	Ø		cm
		Stredná vľavo	Ø		cm
		Centrálna v strede	Ø		cm
		Centrálna vpravo	Ø		cm
		Predná ľavá	Ø		cm
		Centrálna vpredu	Ø		cm
		Pravá predná	Ø		cm
Pre nekrhové varné zóny alebo oblasti: dĺžka a šírka užitočnej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu alebo oblasť, zaokrúhlená na najbližších 5 mm		Oblasť vľavo	L W	38,5 18,0	cm
		Centrálna v strede	L W		cm
		Centrálna vpredu	L W		cm
		Zadná centrálna	L W		cm
		Pravá zadná	L W		cm
		Centrálna vpravo	L W		cm
		Pravá predná	L W		cm
Spotreba energie pre varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg		Oblasť vľavo	Elektrické varenie EC	191,1	Wh/kg
		Centrálna v strede	Elektrické varenie EC		Wh/kg
		Centrálna vpredu	Elektrické varenie EC		Wh/kg
		Zadná centrálna	Elektrické varenie EC		Wh/kg
		Pravá zadná	Elektrické varenie EC		Wh/kg
		Centrálna vpravo	Elektrické varenie EC		Wh/kg
Spotreba energie pre varnú dosku vypočítaná na kg			Elektrická varná doska EC	191,1	Wh/kg
Použitá norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť - Časť 2: Varné dosky - metódy merania výkonu					
Odporúčania na úsporu energie: - Na dosiahnutie najvyššej účinnosti varnej dosky umiestnite varnú nádobu do stredu varnej zóny. - 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. - Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna.					
Tieto informácie sa majú považovať za súčasť návodu na použitie spotrebiča.					

Ľavá zadná	L W	19,3 18,0	cm
Predná ľavá	L W	19,3 18,0	cm
Stredná vľavo	L W	19,3 18,0	cm

Ľavá zadná	Elektrické varenie EC	192,1	Wh/kg
Predná ľavá	Elektrické varenie EC	192,3	Wh/kg
Stredná vľavo	Elektrické varenie EC	188,8	Wh/kg

1. Predgovor

1.1 Varnostna opozorila

Vaša varnost je pomembna za nas. Pred uporabo kuhalne plošče preberite te informacije.

1.2 Vgradnja

1.2.1 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.

1.2.2 Nevarnost ureznin

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

1.2.3 Pomembna varnostna navodila

- Pred vgradnjo ali uporabo aparata natančno preberite ta navodila.
- Na ta aparat ni dovoljeno odlagati nobenih gorljivih materialov ali izdelkov.
- Poskrbite, da bodo te informacije na voljo osebi, odgovorni za vgradnjo aparata, saj lahko tako znižate stroške vgradnje.
- Da bi se izognili nevarnosti, je treba ta aparat vgraditi v skladu s temi navodili za vgradnjo.
- Aparat mora pravilno vgraditi in ozemljiti le ustrezno usposobljena oseba.
- Aparat mora biti priključen na tokokrog z ločilnim stikalom, ki zagotavlja popoln odklop z napajanja.
- Nepravilna vgradnja aparata lahko pomeni razveljavitev vseh garancijskih ali odškodninskih zahtevkov.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom,

ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter če razumejo s tem povezana tveganja.

- Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti aparata in na njem ne smejo izvajati vzdrževalnih del brez ustreznega nadzora.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba, da preprečite morebitne nevarnosti.
- Opozorilo: Če površina kuhalne površine iz steklokeramike ali podobnega materiala za zaščito delov pod napetostjo počni, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne shranjujte nobenih predmetov.
- Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.
- OPOZORILO: Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak najprej izklopite aparat in nato plamene pokrijte npr. s pokrovko ali ognjevarno odejo.

1.3 Uporaba in vzdrževanje

1.3.1 Nevarnost električnega udara

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

1.3.2 Nevarnost za zdravje

- Ta aparat je skladen z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.
- Vendar pa se morajo osebe s srčnim spodbujevalnikom ali drugimi električnimi vsadki (kot so inzulinske črpalke) pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom ali proizvajalcem vsadka, da se prepričajo, da elektromagnetno polje ne bo vplivalo na njihove vsadke.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči smrt.

1.3.3 Nevarnost zaradi vroče površine

- Med uporabo se dostopni deli tega aparata močno segrejejo in povzročijo opekline.
- Preprečite stik telesa, oblačil ali katerih koli drugih predmetov, razen primerne posode, z indukcijskim steklom, dokler se površina ne ohladi.
- Otrokom preprečite dostop do kuhalne plošče.
- Ročaji ponev se lahko so lahko vroči na dotik. Poskrbite, da ročaji ponev ne bodo segali na območje drugih kuhalnih con, ki so vklopljene. Zagotovite, da so ročaji zunaj dosega otrok.
- V primeru neupoštevanja tega nasveta lahko pride do opeklin in oparin.

1.3.4 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.

1.3.5 Pomembna varnostna navodila

- Aparata med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Zaradi prekipevanja se lahko pojavi dim in pride do razlitja mastnih tekočin, ki se lahko vnamejo.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje predmetov.
- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali pripomočkov.
- V bližino aparata ne odlagajte in ne puščajte namagnetnih predmetov (npr. kreditnih kartic, pomnilniških kartic) ali elektronskih

naprav (npr. računalnikov, predvajalnikov MP3), saj lahko elektromagnetno polje aparata škodljivo vpliva nanje.

- Aparata nikoli ne uporabljajte za gretje ali ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je opisano v teh navodilih (tj. z uporabo upravljalnih elementov na dotik). Ko odstranite posodo, se za izklop kuhališč ne zanašajte na funkcijo zaznavanja posode.
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom ali sedijo, stojijo ali plezajo nanj.
- Ne shranjujte predmetov, ki zanimajo otroke, v omaricah nad aparatom. Otroci se lahko pri plezanju na kuhalno ploščo močno poškodujejo.
- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer uporabljate aparat.
- Otrokom ali invalidnim osebam z omejenimi sposobnostmi za uporabo aparata mora odgovorna in usposobljena oseba podati navodila za uporabo aparata. Inštruktor se mora prepričati, da lahko te osebe aparat uporabljajo brez ogrožanja sebe ali svoje okolice.
- Ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih. Vsa ostala servisna dela mora opraviti usposobljen serviser.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov.
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte posod s skrhanimi robovi in posod ne vlecite po površini indukcijskega stekla, saj se lahko steklo zaradi tega opraska.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte mrežic za čiščenje posode ali grobih, abrazivnih čistil, ki lahko opraskajo indukcijsko steklo.
- Ta aparat je predviden za uporabo v gospodinjstvih in prostorih, kot so kuhinjski prostori za osebje v trgovinah, pisarne in druga delovna okolja, na kmetijah in v hotelih, motelih ter drugih bivalnih in prenočitvenih objektih.
- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo.
- Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi.
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.

Čestitamo za nakup nove indukcijske kuhalne plošče.

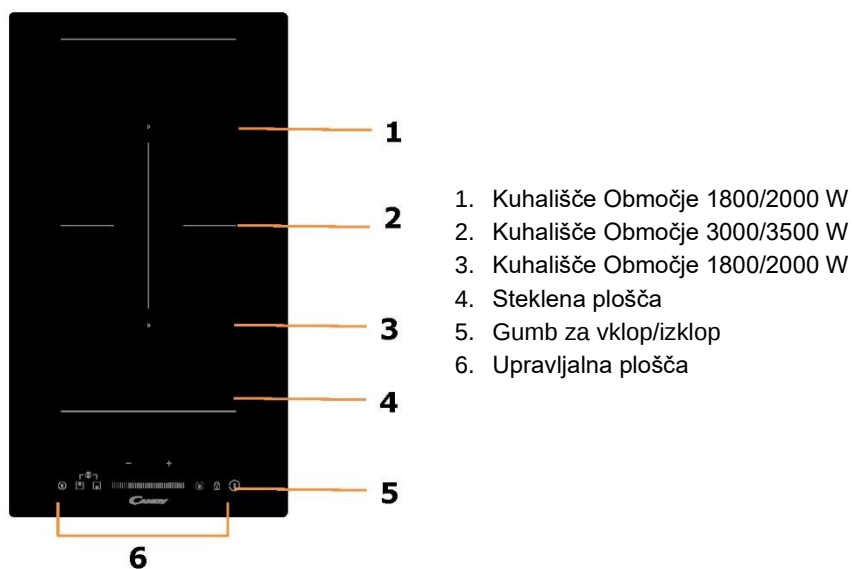
Priporočamo vam, da si vzamete nekaj časa in preberete ta navodila za uporabo/vgradnjo, da boste v celoti razumeli, kako pravilno namestiti in uporabljati aparat.

Za informacije o vgradnji preberite poglavje o vgradnji.

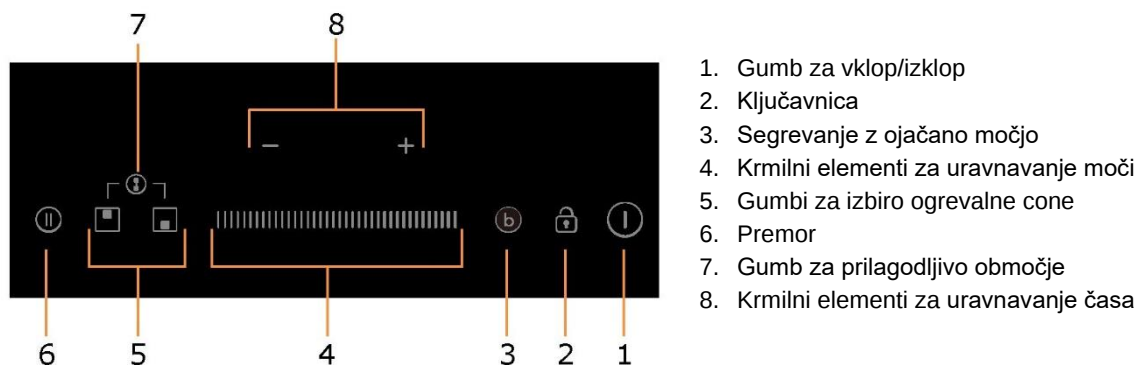
Pred uporabo natančno preberite vsa varnostna navodila in shranite ta navodila za uporabo/vgradnjo, da jih boste lahko uporabili tudi pozneje.

2. Indukcija izdelka

2.1 Pogled od zgoraj

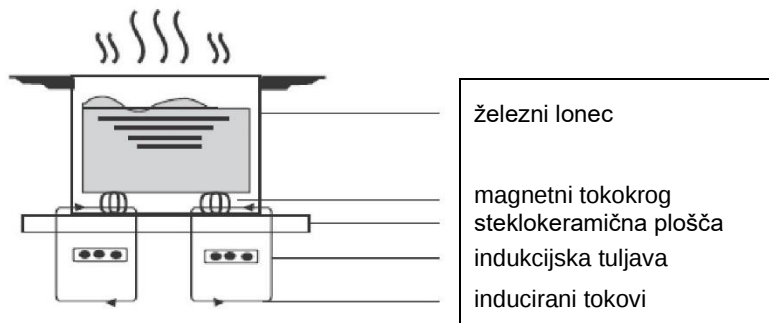


2.2 Upravljalna plošča



2.3 Način delovanja

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



2.4 Pred uporabo nove indukcijske kuhalne plošče

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

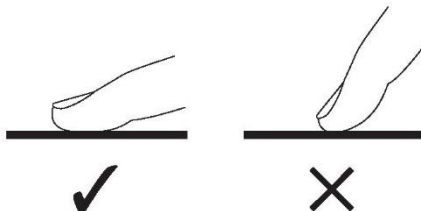
2.5 Tehnične specifikacije

Kuhalna plošča	CTP32SC/E1
Kuhališča	2 območji
Napajalna napetost	220–240 V~ 50 Hz ali 60 Hz
Vgrajena električna moč	3500 W
Velikost izdelka D x Š x V (mm)	288 X 520 X 59,5
Vgradne mere A x B (mm)	268 X 500

3. Delovanje izdelka

3.1 Upravljalni elementi na dotik

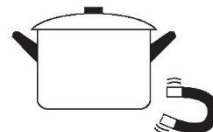
- Upravljalni elementi so občutljivi na dotik, zato jih ni treba pritiskati.
- Uporabite blazinico prsta, ne konice.
- Vsakič, ko aparat zazna dotik, se bo predvajal pisk.
- Prepričajte se, da so gumbi vedno čisti, suhi in da jih nič ne prekriva (npr. posoda ali krpa). Uporabo upravljalnih elementov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



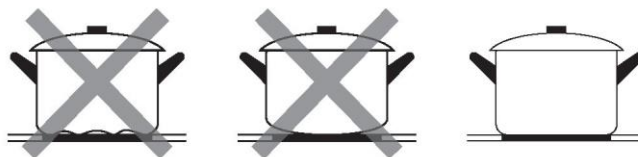
3.2 Izbira ustrezne kuhinjske posode



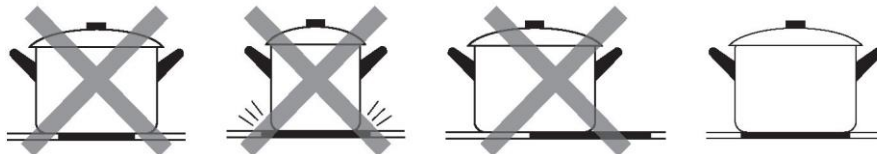
- Uporabljajte samo posodo z dnom, ki je primerno za indukcijsko kuhanje. Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol za indukcijo.
- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
 1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.
 2. Če na prikazovalniku ne utripa simbol  in se voda segreje, je posoda primerna.
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.
- Nekateri lonci in posode na trgu niso primerni za indukcijsko kuhanje, ker je iz feromagnetnega materiala izdelan samo del njihovega dna, drugi deli pa so izdelani iz drugačnega materiala. Ta območja se lahko segrejejo do različnih ravni ali z manjšo močjo. V nekaterih primerih, ko je dno izdelano predvsem iz neferomagnetnih materialov, kuhalna plošča morda ne bo prepoznala posode in zato ne bo vklopila kuhališča.



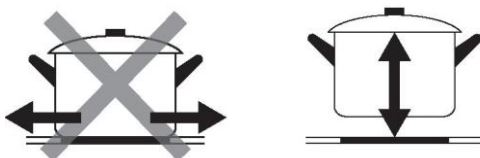
Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Prepričajte se, da je dno posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališče. Uporabite posode s premerom, enakim premeru grafike izbranega kuhališča. Če uporabite nekoliko širši lonec, bo energetska učinkovitost največja. Če uporabite manjši lonec, bo učinkovitost lahko manjša od pričakovane. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.



Posode z indukcijske kuhalne plošče vedno dvignite in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.

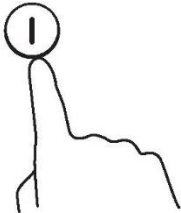
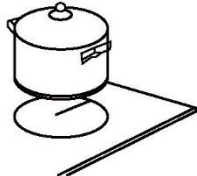
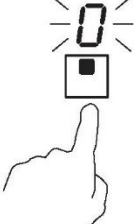
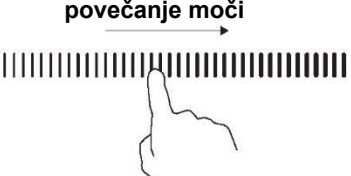
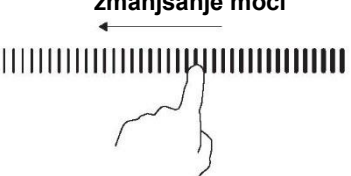


Kuhališča so omejena tako, da se samodejno prilagodijo premeru posode. Kljub temu mora biti premer posode najmanj tolikšen, kot je premer ustreznega kuhališča. Za največjo učinkovitost kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča.

Kuhališče	Premer dna indukcijske posode	
	Najmanj (mm)	Največ (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

3.3 Način uporabe

3.3.1 Začetek kuhanja

Za nekaj časa se dotaknite gumba za vklop/izklop. Po vklopu se enkrat oglasi zvočni signal, na vseh prikazovalnikih se prikaže »-« ali »--« kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča v stanju pripravljenosti.	
Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo. • Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.	
Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, da začne utripati indikator poleg gumba.	
Z dotikom drsnika izberite nastavitev segrevanja. • Če nastavitve segrevanja ne izberete v 1 minuti, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom. • Nastavitev segrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.	povečanje moči 
	zmanjšanje moči 

Če na prikazovalniku izmenično z nastavitvijo segrevanja utripa simbol

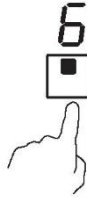
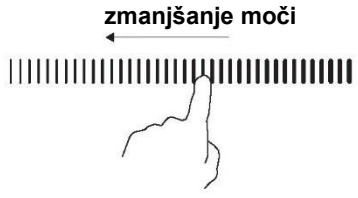
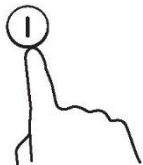
To pomeni, da:

- posode niste postavili na ustrezno kuhališče; ali
- posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje; ali
- je posoda premajhna oziroma ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.

Segrevanje ne poteka, če na kuhališču ni primerne posode.

Če na kuhališče ne postavite primerne posode, se prikazovalnik po 2 minutah izklopi.

3.3.2 Po koncu kuhanja

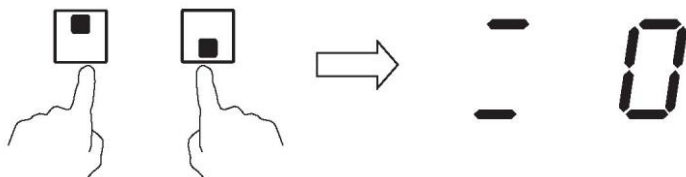
Dotaknite se gumba za izbiro kuhališča, ki ga želite izklopiti.	
Izklopite kuhališče tako, da se pomaknete navzdol na »0«. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.	
Popolnoma izklopite kuhhalno ploščo tako, da se dotaknete gumba za vklop/izklop.	
Pazite se vročih površin Črka »H« vas opozori, katero kuhališče je še vroče. Ta črka izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo. To opozorilo se lahko uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite dodatno segreti posodo, uporabite še vročo kuhhalno ploščo.	

3.3.3 PRILAGODLJIVO OBMOČJE

- To območje lahko uporabljate kot eno kuhališče ali kot dve ločeni kuhališči, odvisno od trenutnih potreb.
- Prosto območje je sestavljeno iz dveh ločenih induktorjev, ki jih lahko upravljate posebej.

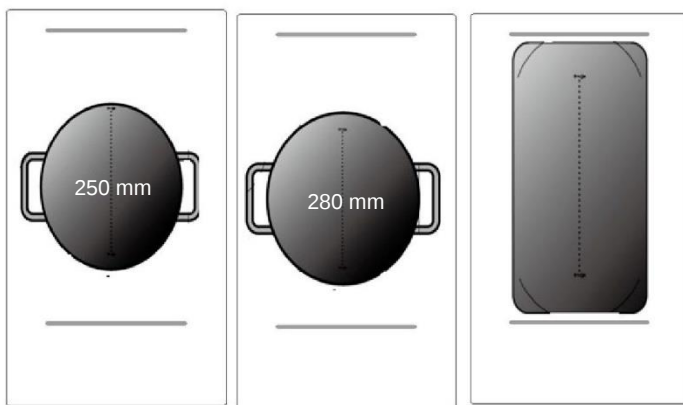
Kot eno veliko kuhališče

1. Če želite prosto območje uporabiti kot eno veliko kuhališče, se dotaknite gumba za prilagodljivo območje.



2. Pri uporabi velikega kuhališča upoštevajte naslednja priporočila:

Kuhinjska posoda: posoda s premerom 250 mm ali 280 mm (sprejemljive so posode kvadratne ali ovalne oblike).

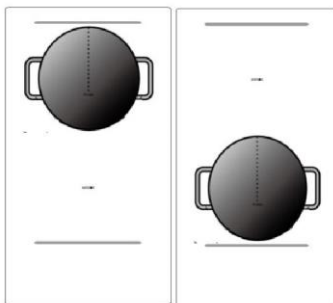


Odsvetujemo uporabo drugih postopkov, ki niso med zgoraj omenjenimi, saj lahko to vpliva na segrevanje aparata.

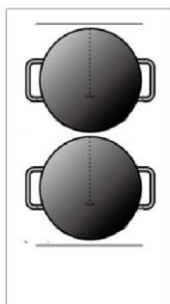
Kot dve neodvisni kuhališči

Če želite prilagodljivo območje uporabljate kot dve različni kuhališči, imate na voljo dve možnosti nastavljanja segrevanja.

(a) Posodo postavite na desno zgornjo ali desno spodnjo stran prilagodljivega kuhališča.



(b) Postavite eno posodo na vsako stran prilagodljivega kuhališča.



Pazite: preverite, ali je premer posode večji od 12 cm.

3.3.4 Zaklepanje upravljalnih elementov

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

Za zaklepanje upravljalnih elementov	
Dotaknite se gumba za zaklepanje.	Indikator časovnika bo prikazal simbol »Lo«.
Za odklepanje upravljalnih elementov	
Dotaknite se in nekaj časa držite gumb za zaklepanje.	



Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za VKLOP/IZKLOP ①. Indukcijsko kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP ①, za uporabo vseh ostalih funkcij pa jo morate najprej odkleniti.

3.3.5 Gumb časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

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

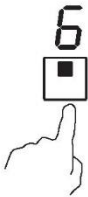
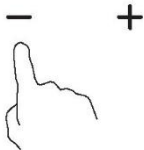
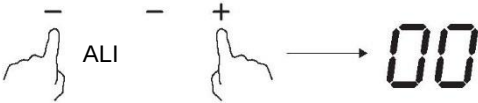
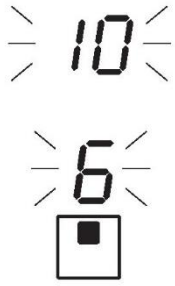
Časovnik lahko nastavite za čas do 99 minut.

a) Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

Če ne izberete nobenega kuhališča

Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.	
Dotaknite se gumba časovnika. Indikator opomnika bo začel utripati in na prikazovalniku časovnika se prikaže »10«.	
Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba časovnika »-« ali »+«. Namig: Z enkratnim dotikom gumba »-« ali »+« vrednost zmanjšate ali povečate za 1 minuto. Če gumb časovnika »-« ali »+« pridržite, vrednost zmanjšate oziroma povečate za 10 minut.	
Če se hkrati dotaknete gumbov »-« in »+«, časovnik prekličete, na prikazovalniku minut pa se prikaže »00«.	
Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund.	
Po izteku nastavljenega časa bo zvočni signal piskal 30 sekund, na indikatorju časovnika pa bo prikazan simbol »- -«.	

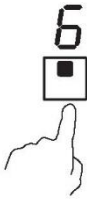
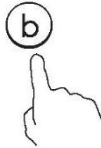
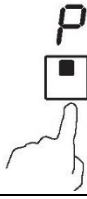
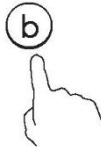
b) Nastavitev časovnika za izklop enega kuhališča

Nastavitev za eno kuhališče:	
Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite nastaviti časovnik.	
Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba časovnika »-« ali »+«. Namig: Z enim dotikom gumba »-« ali »+« vrednost zmanjšate ali povečate za 1 minuto. Če gumb časovnika »-« ali »+« pridržite, vrednost zmanjšate oziroma povečate za 10 minut.	
Če se hkrati dotaknete gumbov »-« in »+«, časovnik prekličete, na prikazovalniku minut pa se prikaže »00«.	
Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund. OPOMBA: Ob indikatorju stopnje moči bo zasvetila rdeča pika, ki označuje izbrano območje.	
Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.	



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

3.3.6 Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo	
Dotaknite se drsnika kuhališča.	
Dotaknite se nadzora segrevanja z ojačano močjo. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »P«.	
Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo	
Dotaknite se drsnika kuhališča, za katerega želite izklopiti funkcijo segrevanja z ojačano močjo.	
Izklopite kuhališče tako, da se dotaknete nadzora segrevanja z ojačano močjo. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.	

- Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča.
- Kuhališče po 5 minutah preklopi na prvotno nastavitev segrevanja.
- Če je bila pred vklopom funkcije segrevanja z ojačano močjo nastavljena stopnja segrevanja 0, kuhališče po 5 minutah znova preklopi na stopnjo 9.

3.3.7 Privzeti časi delovanja

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena z varnostno zaščitno funkcijo samodejnega izklopa. Ta funkcija kuhalno ploščo samodejno izklopi, če se zgodi, da jo sami pozabite izklopiti. Privzeti časi delovanja glede na različne stopnje moči so prikazani v spodnji tabeli:

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

Ko lonec odstavite, indukcijska kuhalna plošča takoj preneha s segrevanjem in se po 2 minutah samodejno izklopi.



Osebe s srčnim spodbujevalnikom se morajo pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom.

4. 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.

4.1 Kuharski nasveti

- Ko hrana zavre, zmanjšajte nastavitve temperature.
- Z uporabo pokrovke, ki ohranja toploto, boste skrajšali čas kuhanja in prihranili energijo.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.
- Kuhati začnite pri visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavitve, ko se hrana segreje.

4.1.1 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.

4.1.2 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 – trdnjši kot je, močnejše je zapečen.
5. Zrezek pustite nekaj minut počivati na toplem krožniku, da se zmehča, preden ga postrežete.

4.1.3 Praženje

1. Izberite vok z ravnim dnom ali veliko ponev za cvrtje, ki sta primerna za indukcijsko kuhanje.
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.

4.2 Zaznavanje majhnih predmetov

Če na kuhalno ploščo postavite posodo neprimerne velikosti ali posodo, ki ni magnetna (npr. aluminijasta) oziroma drug manjši predmet (npr. nož, vilice, ključ), kuhalna plošča po 1 minuti samodejno preide v stanje pripravljenosti. Ventilator bo še 1 minuto deloval, da ohladi indukcijsko kuhalno ploščo.

5. Nastavitve toplote

Spodnje nastavitve so podane zgolj kot smernice. Točna nastavitve bo odvisna od več dejavnikov, vključno s posodo in količino hrane, ki jo nameravate skuhati. Uporabite nastavitve indukcijske kuhalne plošče, ki najbolj ustrezajo temu, kar želite pripraviti.

Nastavitev toplote	Primernost
1–2	- rahlo segrevanje majhnih količin hrane - topljenje čokolade, masla in živil, ki se hitro zapečejo - rahlo vrenje - počasno segrevanje
3–4	- ponovno segrevanje - hitro vrenje - kuhanje riža
5–6	peka palačink
7–8	- hitro praženje - kuhanje testenin
9	- praženje - pečenje - zavretje juh - vretje vode

6. Nega in čiščenje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanja na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali razlitja nesladkanih tekočin)	- Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. - Ko je steklo še toplo (ne sme biti vroče), nanesite čistilo za kuhalne plošče. - Sperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. - Kuhalno ploščo znova priklopite na električno napajanje.	- Ko je kuhalna plošča odklopljena z napajanja, so lahko kuhališča še vedno vroča, čeprav ni prikazan noben indikator za »vročo površino«. Bodite zelo previdni. - Mrežice za trdovratno umazanijo, nekatere najlonske mrežice in groba/abrazivna čistila lahko opraskajo steklo. Primernost čistila ali mrežice vedno preverite na nalepki. - Na kuhalni plošči nikoli ne smete pustiti ostankov čistil, saj lahko povzročijo obarvanje stekla.
Ostanki kipenja, stopljenih snovi in vročih tekočin s sladkorjem	Takoj odstranite z lopatko, paletnim nožem ali strgalom s kovinskim rezilom, primernim za indukcijske kuhalne plošče, pri čemer pazite, da se ne dotikate vročih površin kuhališč: - Kuhalno ploščo izključite iz stenske vtičnice. - Rezilo ali pripomoček držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo oziroma zasušene ostanke tekočin na hladni del kuhalne plošče. - Umazanijo očistite ali zasušene ostanke tekočin obrišite s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačo. - Sledite zgornjim korakom od 2 do 4 za »vsakodnevno umazanijo na steklu«.	- Čim prej odstranite madeže, ki so jih povzročila stopljena in sladka živila ali razlite tekočine. Če pustite, da se ohladijo na steklu, jih boste morda težko odstranili in lahko celo trajno poškodujejo stekleno površino. - Nevarnost ureznin: ko je varnostni pokrovček umaknjen, je rezilo strgala ostro kot britev. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.

Ostanki razlitihi tekočin na upravljalnih elementih na dotik	1. Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. 2. Popivajte razlito tekočino. 3. Območje z upravljalnimi elementi na dotik obrišite s čisto, vlažno gobico ali krpo. 4. Območje do suhega obrišite s papirnato brisačo. 5. Kuhalno ploščo znova priklopite na električno napajanje.	• Kuhalna plošča lahko zapiska in se samodejno izklopi, upravljalni elementi na dotik pa morda ne bodo delovali, dokler je na njih tekočina. Preden ponovno vklopite kuhhalno ploščo, do suhega obrišite območje z upravljalnimi elementi na dotik.
--	--	---

7. Namigi in nasveti

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Indukcijske kuhhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je indukcijska kuhhalna 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 razdelek »Uporaba indukcijske kuhhalne 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.	Kuhhalnska posoda ima hrapave robove. Uporabljena je bila neprimerna, abrazivna mrežica ali čistilo.	Uporabljajte kuhhalnsko posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhhalnske posode«. Glejte razdelek »Nega in čiščenje«.
Nekatere posode oddajajo prasketajoč ali pokajoč zvok.	Vzrok je lahko zasnova kuhhalnske posode (plastni različnih kovin, ki oddajajo različne vibracije).	To je običajno za kuhhalnsko posodo in ne pomeni napake.
Pri uporabi nastavitve za visoko stopnjo segrevanja indukcijske kuhhalne 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 kuhhalne plošče se sliši šum ventilatorja.	Vklopil se je ventilator za hlajenje, ki je vgrajen v indukcijsko kuhhalno ploščo, da bi preprečil pregrevanje elektronike. Ventilator lahko še naprej deluje, tudi ko izklopite indukcijsko kuhhalno ploščo.	To je normalen pojav in ukrepanje ni potrebno. Med delovanjem ventilatorja indukcijske kuhhalne plošče ne izključite iz stenske vtičnice.
Posode se ne segrejejo in na prikazovalniku ni prikazan indikator.	Indukcijska kuhhalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje.	Uporabite kuhhalnsko posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhhalnske posode«.

	Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker je premajhna za kuhališče ali ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.	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.

8. Prikaz in odpravljanje napak

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena s funkcijo za samodejno diagnostiko. S tem preskusom lahko serviser preveri delovanje različnih komponent brez razstavljanja ali odstranjevanja kuhalne plošče z delovne površine.

Odpravljanje težav

1) Kode napak, ki se prikažejo pri uporabi aparata, in rešitve:

Koda napake	Težava	Rešitev
Brez samodejne obnovitve		
E1	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – odprt tokokrog.	Preverite povezavo ali zamenjajte senzor temperature steklokeramične plošče.
E2	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – kratek stik.	
E7	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče.	
C1	Senzor je zaznal previsoko temperaturo steklokeramične plošče.	Počakajte, da se temperatura steklokeramične plošče vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba za vklop/izklop, da znova zaženete aparat.
E3	Okvara senzorja temperature IGBT – odprto vezje.	Zamenjajte napajalno ploščo.
E4	Okvara senzorja temperature IGBT – kratek stik.	
C2	Previsoka temperatura IGBT.	Počakajte, da se temperatura IGBT vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba za vklop/izklop, da znova zaženete aparat. Preverite, ali ventilator nemoteno deluje; če ne, ga zamenjajte.
EL	Napajalna napetost je pod nazivno napetostjo.	Preverite, ali je električno napajanje normalno.
EH	Napajalna napetost je nad nazivno napetostjo.	Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
EU	Napaka v komunikaciji.	Prekinite in nato znova vzpostavite povezavo med ploščo prikazovalnika in napajalno ploščo. Zamenjajte napajalno ploščo ali ploščo prikazovalnika.

2) Posebne napake in rešitve

Napaka	Težava	Rešitev A	Rešitev B
Ko vklopite aparat, se lučka LED ne vklopi.	Ni električnega napajanja.	Preverite, ali je vtič dobro vstavljen v vtičnico in ali ta deluje.	
	Okvara povezave dodatne napajalne plošče in plošče prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Dodatna napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte dodatno napajalno ploščo.	
	Plošča prikazovalnika je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
Nekateri gumbi ne delujejo ali prikazovalnik LED ne deluje normalno.	Plošča prikazovalnika je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
Indikator načina kuhanja se vklopi, vendar se segrevanje ne zažene.	Previsoka temperatura kuhalne plošče.	Temperatura prostora je morda previsoka. Pretok zraka skozi odprtino za vstop zraka ali odprtino za prezračevanje je morda oviran.	
	Prišlo je do napake ventilatorja.	Preverite, ali ventilator nemoteno deluje; če ne, ga zamenjajte.	
	Napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Segrevanje se med delovanjem nenadoma ustavi in na prikazovalniku utripa » <u>U</u> «.	Vrsta posode je napačna.	Uporabite ustrezno posodo (glejte navodila za uporabo).	Vezje za zaznavanje posode je poškodovano, zamenjajte napajalno ploščo.
	Premjer posode je premajhen.		
	Kuhalna plošča se je pregrela.	Aparat se je pregrel. Počakajte, da se temperatura vrne v normalno stanje. Pritisnite gumb za vklop/izklop, da znova zaženete aparat.	
Za kuhališča na isti strani (npr. prvo in drugo kuhališče) je prikazana oznaka » <u>U</u> «.	Okvara povezave napajalne plošče in plošče prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Plošča prikazovalnika komunikacijskega dela je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
	Glavna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Motor ventilatorja oddaja nenavadne zvoke.	Motor ventilatorja je poškodovan.	Zamenjajte ventilator.	

Zgoraj je navedeno, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju.

Aparata ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

9. Vgradnja

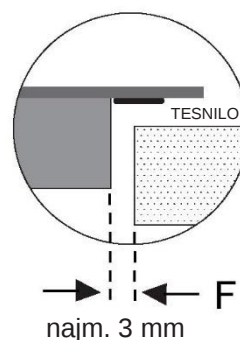
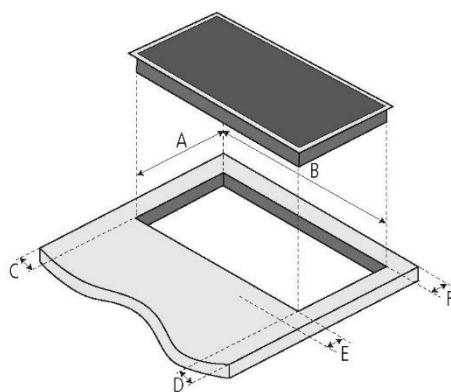
9.1 Izbira opreme za vgradnjo

Izrežite delovno površino izrežite v skladu z merami, prikazanimi na risbi.

Okoli odprtine je treba pustiti najmanj 50 mm prostora za vgradnjo in uporabo. Prepričajte se, da je debelina delovne površine vsaj 30 mm. Izberite toplotno odporen material delovne površine (lesa ali podobne vlaknate ali higroskopske materiale ni dovoljeno uporabiti kot material za delovno površino, razen če so impregnirani), da preprečite električni udar in večje deformacije, ki jih povzroča toplotno sevanje iz kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:



Opomba: Varnostna razdalja med stranicami kuhalne plošče in notranjimi površinami delovne plošče mora biti najmanj 3 mm.

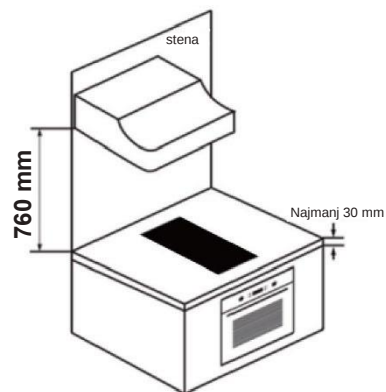
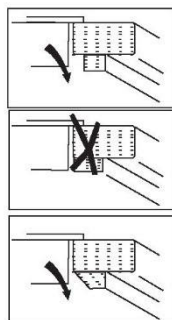
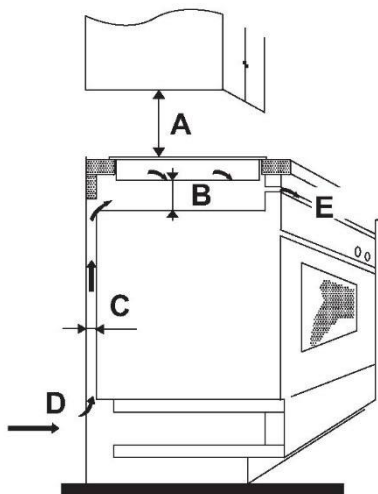


A(mm)	B (mm)	C (mm)	G (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+ 4 -0	Najmanj 50	Najmanj 50	Najmanj 50	Najmanj 50	Najmanj 3 mm

V vsakem primeru se prepričajte, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso zakrite. Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča v dobrem stanju. Kot je prikazano spodaj.



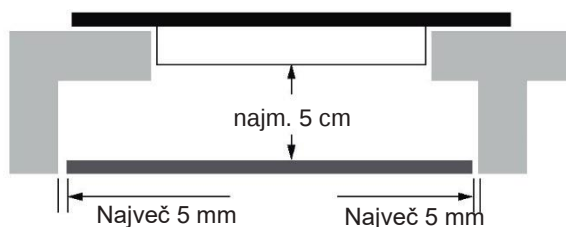
Opomba: Varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omarico nad kuhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



A(mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Najmanj 50	najm. 20	Vstop zraka	Izhod zraka 5 mm

OPOZORILO: Zagotovite ustrezno prezračevanje

Prepričajte se, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso zakrite. Da pri delu preprečite nenamerni dotik s pregretim dnom kuhalne plošče ali nepričakovan električni udar, vstavite lesen vložek na razdalji vsaj 50 mm od dna kuhalne plošče in ga pritrdite z vijaki. Upoštevajte spodnje zahteve:



Ob zunanjih straneh kuhalne plošče so prezračevalne odprtine. Ko namestite kuhalno ploščo, SE PREPRIČAJTE, da delovna plošča teh odprtin ne prekriva.



- Lepilo, ki spaja plastiko ali leseni material s pohištvom, mora biti odporno na temperaturo najmanj 150 °C. Tako lepilo preprečuje, da bi se obloga odlepila.
- Zadnja stena ter sosednje in bližnje površine morajo prenesti izpostavljenost temperaturi 90 °C.

9.2 Pred vgradnjo kuhalne plošče se prepričajte, da:

- je delovna površina kvadratna in ravna ter da noben konstrukcijski element ne posega v prostorske zahteve;
- je delovna površina izdelana iz toplotno odporne in izoliranega materiala;
- (če je kuhalna plošča nameščena nad pečico) ima pečica vgrajen hladilni ventilator;
- bo vgradnja skladna z vsemi zahtevami glede odnikov ter z veljavnimi standardi in predpisi;
- omrežna napeljava vključuje ustrezno ločilno stikalo, ki omogoča popoln odklop z električnega omrežja in ki je vgrajeno oziroma nameščeno v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju; je ločilno stikalo homologiranega tipa in zagotavlja 3 mm razmik med kontakti na vseh polih (ali vseh aktivnih (faznih) vodnikih, če lokalni predpisi o ožičenju dopuščajo to spremembo zahtev);
- bo ločilno stikalo nameščeno na mestu, ki bo zlahka dostopno uporabniku vgrajene kuhalne plošče;
- (če imate v zvezi z vgradnjo kakršne koli pomisleke) se posvetujete z lokalnimi gradbenimi organi in se seznanite s predpisi;
- so na stenah okoli kuhalne plošče morajo nameščene toplotno odporne obloge, ki so preproste za čiščenje (npr. keramične ploščice).

9.3 Po vgradnji kuhalne plošče se prepričajte, da:

- napajalni kabel ni dostopen prek vratc ali predalov kuhinjskih omaric;
- je zagotovljen zadosten pretok svežega zraka z zunanje strani omaric do podnožja kuhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarico;
- lahko kupec brez težav dostopa do ločilnega stikala.

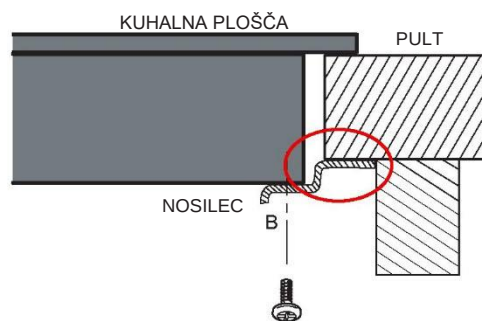
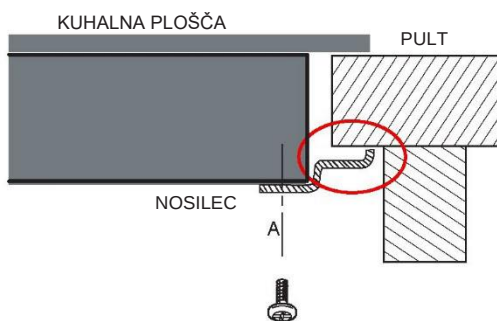
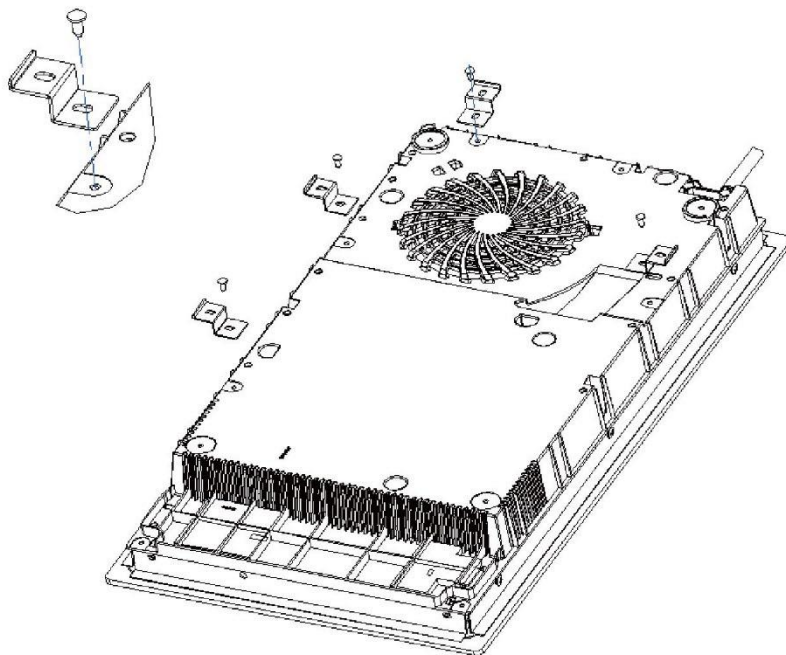
9.4 Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Upravljalnih elementov, ki segajo iz kuhalne plošče, ne pritiskajte na silo.

9.5 Prilagoditev položaja nosilcev

Kuhalno ploščo po namestitvi pritrdite na delovno površino tako, da privijete 4 nosilce na spodnjem delu ohišja kuhalne plošče (glejte sliko).

Prilagodite položaj nosilcev tako, da ustreza debelini kuhinjskega pulta.



Po vgradnji se nosilci v nobenem primeru ne smejo dotikati notranjih površin delovne plošče (glejte sliko).

9.6 Svarila

1. Indukcijsko kuhhalno ploščo mora namestiti usposobljeno osebje ali serviserji. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
2. Kuhhalne plošče ne smete namestiti neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni ali sušilni stroj, saj lahko vlaga poškoduje elektroniko kuhhalne plošče.
3. Indukcijsko kuhhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote za najzanesljivejše delovanje plošče.
4. Stena in območje uporabe inducirane kuhhalne 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.

9.7 Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje



Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Pred priključitvijo kuhalne plošče na električno omrežje se prepričajte, da:

1. hišno električno omrežje ustreza zahtevam za porabo moči, ki jo potrebuje kuhalna plošča;
2. napetost v električnem omrežju ustreza vrednosti, navedeni na tablici s tehničnimi podatki;
3. napajalni električni kabel prenese obremenitev, navedeno na tablici s tehničnimi podatki.

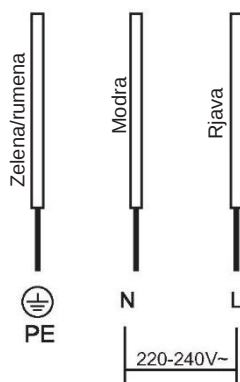
Za priključitev kuhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev napetosti ali razdelilnikov, saj ti lahko povzročijo pregrevanje in požar.

Napajalni električni kabel mora biti napeljan tako, da se nikjer ne dotika delov, ki se segrevajo, in da na nobeni točki ni izpostavljen temperaturi nad 75 °C.



O tem, ali je vaše hišno omrežje (brez sprememb) primerno za priključitev kuhalne plošče, se posvetujte z električarjem. Morebitne spremembe na omrežju lahko izvede le ustrezno usposobljen električar.

Priključitev v električno omrežje mora biti skladna z ustreznim standardom ali izvedena prek enopolnega odklopnika. Način priključitve je prikazan spodaj.



- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora postopek izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak pooblaščenega servisa, ki ima na voljo ustrezna orodja, da se izognete morebitnim nezgodam.
- Če kuhavno ploščo priključite neposredno na omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
- Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
- Redno preverjajte stanje kabla. Če ga je treba zamenjati, smejo to storiti samo pooblašчени serviserji.
- Rumena/zelena žica napajalnega kabla mora biti povezana z ozemljitvenim priključkom tako vira napajanja kot aparata.
- Proizvajalec ne prevzame odgovornosti za kakršne koli nesreče, ki so posledica uporabe aparata, ki ni priključen na ozemljitev, ali s pokvarjenim neprekinjenim ozemljitvenim priključkom.
- Če ima aparat vtičnico, mora biti nameščen tako, da je vtičnica dostopna.



Spodnja površina in napajalni kabel kuhalne plošče po vgradnji nista dostopna.



ODSTRANJEVANJE: Tega izdelka ne odlagajte med nerazvrščene komunalne odpadke. Takšne odpadke je treba zbirati ločeno za posebno obdelavo.

Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU 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 ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Treba ga je odpeljati na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme.

Ta aparat je treba odstraniti na poseben način. Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni občinski organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na svoj lokalni urad, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Informacije o izdelku za gospodinjne električne kuhalne plošče v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014															
		Položaj	Simbol	Vrednost	Enota										
Identifikacija modela				CTP32SC/E1											
Vrsta kuhalne plošče:				Električna kuhalna plošča											
Število kuhališč in/ali kuhalnih območij	kuhališča														
	območja			1											
Tehnologija segrevanja (indukcijska kuhališča in kuhalna območja, sevalna kuhališča, trdne plošče)	Indukcijska kuhališča														
	Indukcijsko kuhalno območje			X											
	sevalna kuhališča														
	trdne plošče														
Za okrogla kuhališča ali območja: premer uporabne površine posameznega električno ogrevanega kuhališča, zaokroženo na najbližjih 5 mm		Zadaj levo	Ø		cm										
		Zadaj na sredini	Ø		cm										
		Zadaj desno	Ø		cm										
		Na sredini levo	Ø		cm										
		Osrednji na sredini	Ø		cm										
		Na sredini desno	Ø		cm										
		Spredaj levo	Ø		cm										
		Spredaj na sredini	Ø		cm										
		Spredaj desno	Ø		cm										
Za kuhališča ali območja, ki niso okrogle oblike: dolžina in širina uporabne površine posameznega električno ogrevanega kuhališča ali območja, zaokroženo na najbližjih 5 mm		Levo območje	D Š	38,5 18,0	cm	Zadaj levo	D Š	19,3 18,0	cm						
						Spredaj levo	D Š	19,3 18,0	cm						
						Na sredini levo	D Š	19,3 18,0	cm						
		Osrednji na sredini	D Š		cm										
											Spredaj na sredini	D Š		cm	
											Zadaj na sredini	D Š		cm	
											Zadaj desno	D Š		cm	
											Na sredini desno	D Š		cm	
											Spredaj desno	D Š		cm	
Izračunana poraba energije posameznega kuhališča ali območja na kg		Levo območje	E	Ckuhanje na elektriko	191,1	Wh/kg	Zadaj levo	E	Ckuhanje na elektriko	192,1	Wh/kg				
							Spredaj levo	E	Ckuhanje na elektriko	192,3	Wh/kg				
							Na sredini levo	E	Ckuhanje na elektriko	188,8	Wh/kg				
		Osrednji na sredini	E	Ckuhanje na elektriko		Wh/kg									
											Spredaj na sredini	E	Ckuhanje na elektriko		Wh/kg
											Zadaj na sredini	E	Ckuhanje na elektriko		Wh/kg
											Zadaj desno	E	Ckuhanje na elektriko		Wh/kg
											Na sredini desno	E	Ckuhanje na elektriko		Wh/kg
											Spredaj desno	E	Ckuhanje na elektriko		Wh/kg
Izračunana poraba energije kuhalne plošče na kg			E	Celektrična kuhalna plošča	191,1	Wh/kg									
Uporabljeni standard: EN 60350-2 Gospodinjni električni kuhalni aparati - 2. del: Kuhalne plošče - Metode za merjenje funkcionalnosti															
Predlogi za varčevanje z energijo: • Za največjo učinkovitost kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča. • Z uporabo pokrovice, ki ohranja toploto, boste skrajšali čas kuhanja in prihranili energijo. • Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja. • Kuhati začnite pri visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavev, ko se hrana segreje. • Uporabite posode s premerom, enakim premeru grafike izbranega kuhališča.															
Te informacije upoštevajte kot del navodil za uporabo aparata.															

1. Predgovor

1.1 Bezbednosna upozorenja

Vaša bezbednost nam je važna. Pročitajte ove informacije pre upotrebe ploče za kuvanje.

1.2 Ugradnja

1.2.1 Opasnost od strujnog udara

- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što vršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.
- Povezivanje na dobar sistem uzemljenja je neophodno i obavezno.
- Promene na sistemu kućnog ožičenja sme da vrši samo kvalifikovani električar.
- U suprotnom, može doći do strujnog udara ili smrti.

1.2.2 Opasnost od posekotina

- Vodite računa – ivice panela su oštre.
- Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

1.2.3 Važna bezbednosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre ugradnje ili upotrebe ovog uređaja.
- Ni u kom trenutku ne smete stavljati zapaljive materijale ili proizvode na ovaj uređaj.
- Dostavite ove informacije osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer to može smanjiti troškove ugradnje.
- Da biste izbegli opasnost, ovaj uređaj mora biti ugrađen u skladu sa ovim uputstvima za ugradnju.
- Ovaj uređaj treba pravilno da se ugradi i uzemli i to samo od strane odgovarajuće kvalifikovane osobe.
- Ovaj uređaj treba da bude povezan na strujno kolo sa izolacionim prekidačem koji obezbeđuje potpuno isključenje iz napajanja.
- Nepravilna ugradnja uređaja može da poništi garanciju i reklamaciju.
- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako imaju

na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene.

- Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost.
- Upozorenje: Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara, za ploče sa površinom od staklokeramike ili sličnog materijala koji štiti delove pod naponom
- Metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne treba postavljati na površinu ploče jer se mogu zagrejati
- Parni čistač se ne sme koristiti.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče za kuvanje.
- Uređaj nije namenjen za rukovanje pomoću spoljnog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne odlažite nikakve predmete na površine za kuvanje.
- Postupak kuvanja mora da se obavi pod nadzorom. Postupak kratkotrajnog kuvanja mora neprestano da bude pod nadzorom.
- UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ploči sa mašću ili uljem može da bude opasno i može dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da ugascite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrogasnim pokrivačem.

1.3 Rad i održavanje

1.3.1 Opasnost od strujnog udara

- Nemojte kuvati na slomljenoj ili napukloj ploči za kuvanje. Ako se ploča za kuvanje slomi ili napukne, odmah isključite uređaj iz električne mreže (zidni prekidač) i obratite se kvalifikovanom tehničaru.
- Isključite ploču za kuvanje na zidu pre čišćenja ili održavanja.
- U suprotnom, može doći do strujnog udara ili smrti.

1.3.2 Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je usklađen sa bezbednosnim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima.

- Međutim, osobe sa srčanim pejsmejkerima ili drugim električnim implantatima (kao što su insulinske pumpe) moraju da se konsultuju sa svojim lekarom ili proizvođačem implantata pre upotrebe ovog uređaja kako bi se uverili da na njihove implantate neće uticati elektromagnetno polje.
- U suprotnom, može doći do smrti.

1.3.3 Opasnost od vruće površine

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja postaju dovoljno vrući da izazovu opekotine.
- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo šta osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa indukcionim staklom dok se površina ne ohladi.
- Držite decu dalje od uređaja.
- Ručke šerpi mogu biti vruće na dodir. Uverite se da ručke šerpi ne štrče preko drugih uključenih zona za kuvanje. Držite ručke van domašaja dece.
- U suprotnom, može doći do opekotina.

1.3.4 Opasnost od posekotina

- Oštra oštrica strugača ploče za kuvanje je izložena kada se zaštitni poklopac uvuče. Koristite izuzetno oprezno i uvek čuvajte na bezbednom mestu i van domašaja dece.
- Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

1.3.5 Važna bezbednosna uputstva

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u upotrebi. U slučaju da nešto iskipi, može doći do dima i izlivanja masnoće koja se može zapaliti.
- Nikada ne koristite uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nemojte postavljati niti ostavljati predmete koji se mogu magnetizovati (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektronske uređaje (npr. računare, MP3 plejere) u blizini uređaja, jer na njih može da utiče njegovo elektromagnetno polje.
- Nikada ne koristite uređaj za zagrevanje prostorije.

- Nakon upotrebe, uvek isključite zone za kuvanje i ploču za kuvanje kao što je opisano u ovom uputstvu (tj. koristeći upravljačke elemente osetljive na dodir). Nemojte se oslanjati na funkciju detekcije posuda da biste isključili zone za kuvanje kada uklonite posude.
- Nemojte dozvoliti deci da se igraju sa uređajem, sede, stoje ili da se penju na njega.
- Ne čuvajte predmete koji mogu da budu zanimljivi za decu u ormarićima iznad uređaja. Deca koja se penju na ploču za kuvanje mogu ozbiljno da se povrede.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u oblasti u kojoj se uređaj koristi.
- Deca ili osobe sa invaliditetom koji im ograničava mogućnost korišćenja uređaja treba da imaju odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u upotrebu. Instruktor treba da se uveri u to da može da koristi uređaj bez opasnosti za sebe ili osobe oko sebe.
- Nemojte popravljati ili menjati bilo koji deo uređaja osim ako to nije posebno preporučeno u uputstvu. Sva ostala servisiranja treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuvanje.
- Nemojte koristiti posude sa reckavim ivicama ili vući posude po površini indukcionog stakla jer to može izgrebati staklo.
- Nemojte koristiti žice za ribanje ili bilo koja druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje kako biste očistili ploče za kuvanje, jer ona mogu izgrebati indukciono staklo.
- Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim okruženjima, kao što su: – područja kuhinja za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; – na farmama; – od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim tipovima stambenih okruženja; – ugostiteljskim okruženjima koja nude noćenje sa doručkom i sličnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe.
- Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente.
- Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim u slučaju kontinuiranog nadzora.

Čestitamo na kupovini nove indukcijske ploče.

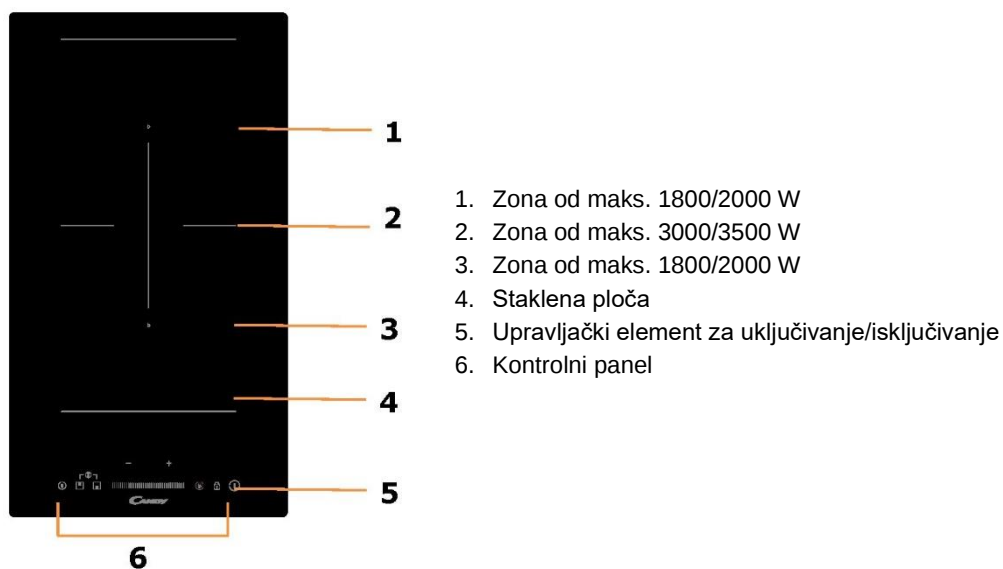
Preporučujemo vam da odvojite malo vremena da pročitate ovo uputstvo za upotrebu/ugradnju kako biste u potpunosti razumeli kako da pravilno ugradite uređaj i rukujete njime.

Za ugradnju, pročitatajte odeljak o ugradnji.

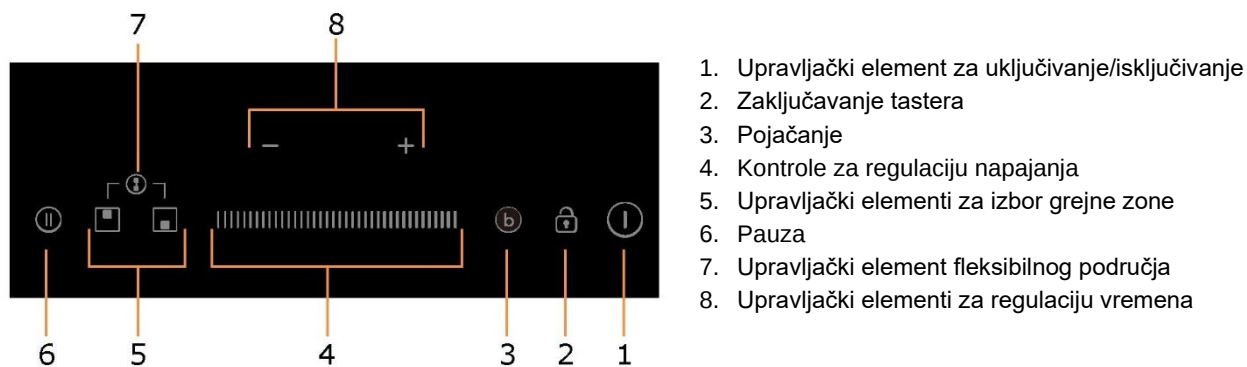
Pažljivo pročitatajte sva bezbednosna uputstva pre upotrebe i sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu/ugradnju radi buduće upotrebe.

2. Predstavljanje proizvoda

2.1 Prikaz odozgo

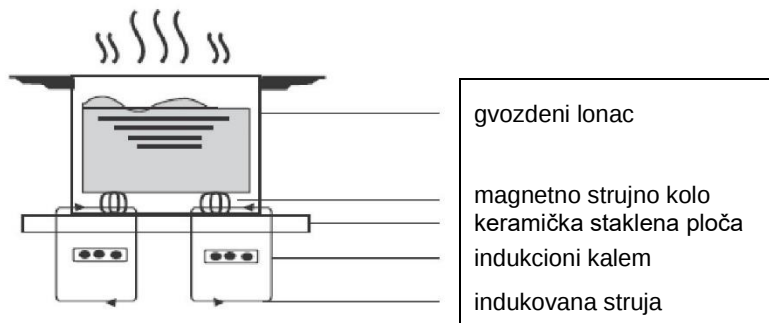


2.2 Kontrolni panel



2.3 Teorija rada

Indukciono kuvanje predstavlja bezbednu, naprednu, efikasnu i ekonomičnu tehnologiju kuvanja. Funkcioniše tako što elektromagnetne vibracije stvaraju toplotu direktno u posudi, a ne indirektno kroz zagrevanje staklene površine. Staklo se zagreva samo zato što ga posuda na kraju zagreje.



2.4 Pre upotrebe nove indukcionne ploče

- Pročitajte ovo uputstvo i posebno obratite pažnju na odeljak „Bezbednosna upozorenja“.
- Uklonite svu zaštitnu foliju koja još uvek može da se nalazi na vašoj indukcionoj ploči.

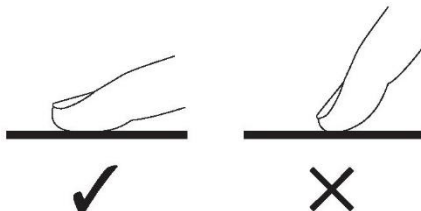
2.5 Tehničke specifikacije

Ploča za kuvanje	CTP32SC/E1
Zone za kuvanje	2 zone
Napon napajanja	220-240 V~ 50 Hz ili 60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	3500 W
Veličina proizvoda DxŠxV (mm)	288X520X59,5
Ugradne dimenzije AxB (mm)	268X500

3. Rad proizvoda

3.1 Upravljački elementi osetljivi na dodir

- Upravljački elementi reaguju na dodir, tako da ne morate da vršite nikakav pritisak.
- Koristite jagodicu prsta, a ne vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada se registruje dodir.
- Uverite se da su upravljački elementi uvek čisti, suvi i da nisu prekriveni predmetom (npr. priborom ili krpom). Čak i tanak sloj vode može da dovede do toga da upravljanje upravljačkim elementima bude otežano.

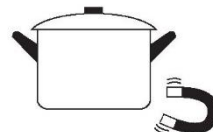


3.2 Izbor odgovarajućeg posuđa



- Koristite samo posuđe sa osnovom pogodnom za indukciono kuvanje. Potražite simbol za indukciono kuvanje na pakovanju ili na dnu posude.

- Možete proveriti da li je vaše posuđe pogodno tako što ćete izvršiti magnetni test. Pomerite magnet prema osnovi posude. Ako se privuče, posuda je pogodna za indukciono kuvanje.
- Ako nemate magnet:
 1. Stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.

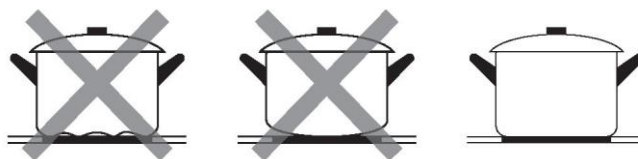


2. Ako  ne treperi na displeju i voda se zagreva, posuda je pogodna.

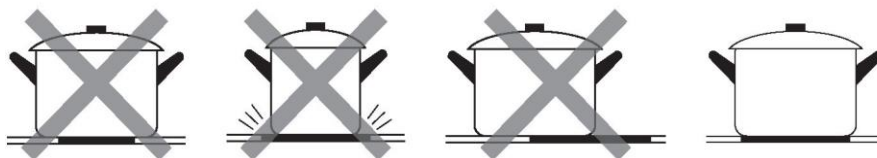
- Posuđe napravljeno od sledećih materijala nije pogodno: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne osnove, staklo, drvo, porcelan, keramika i grnčarija.
- Neki lonci i tiganji na tržištu nisu pogodni za indukciono kuvanje, jer imaju samo deo dna od feromagnetnog materijala sa delovima od drugog materijala. Ova područja se mogu zagrejati na različitim nivoima ili sa manjom snagom. U određenim slučajevima, kada je dno napravljeno uglavnom od neferomagnetnih materijala, ploča za kuvanje možda neće prepoznati posudu i stoga neće uključiti zonu za kuvanje.



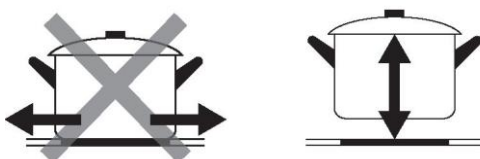
Nemojte koristiti posuđe sa reckavim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



Uverite se da je osnova vaše posude glatka, da stoji ravno uz staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Koristite posude čiji je prečnik veliki koliko i grafika izabrane zone. Kada se koristi lonac, koristi se veća energija sa maksimalnom efikasnošću. Ako koristite manji lonac, efikasnost bi mogla biti manja od očekivane. Uvek centrirajte posudu na zoni za kuvanje.



Uvek podižite posude sa indukcione ploče – nemojte ih gurati jer možete da izgrebete staklo.

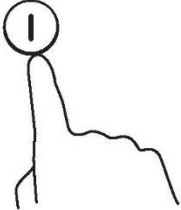
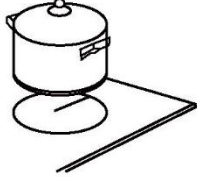
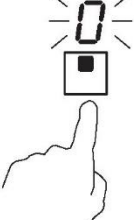
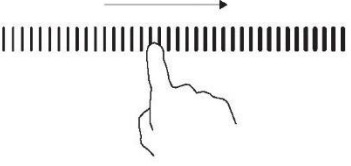
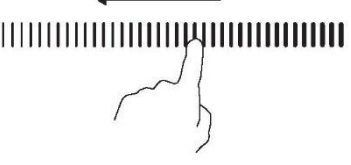


Zone za kuvanje su, do određene granice, automatski prilagođene prečniku posude. Međutim, dno posude mora da ima minimalni prečnik u skladu sa odgovarajućom zonom za kuvanje. Da biste postigli najbolju efikasnost ploče, postavite posudu u centar zone za kuvanje.

Zona za kuvanje	Prečnik osnove indukcionog posuđa	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

3.3 Način upotrebe

3.3.1 Početak kuvanja

Dodirnite dugme za uključivanje/isključivanje na neko vreme. Nakon uključivanja, zujalica će se oglasiti jednom, svi displeji će prikazati „-“ ili „-“, što označava da je indukciona ploča prešla u režim pripravnosti.	
Postavite odgovarajuću posudu na zonu za kuvanje koju želite da koristite. • Uverite se da su dno posude i površina zone za kuvanje čisti i suvi.	
Kada dodirnete upravljački element za izbor grejne zone, indikator pored tastera će početi da treperi	
Izaberite podešavanje grejanja dodirom na upravljački element sa klizačem. • Ako ne izaberete temperaturu u roku od 1 minuta, indukciona ploča će se automatski isključiti. Moraćete da počnete ponovo od koraka 1. • Možete da promenite temperaturu u bilo kom trenutku tokom kuvanja.	povećanje snage 
	smanjenje snage 

Ako na displeju treperi $\geq \underline{\quad} \leq$ naizmenično sa podešavanjem grejanja

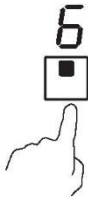
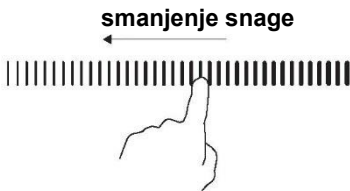
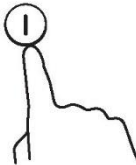
To znači:

- niste postavili posudu na odgovarajuću zonu za kuvanje ili,
- posuda koju koristite nije pogodna za indukciono kuvanje ili,
- posuda je premala ili nije pravilno centrirana na zoni za kuvanje.

Nema zagrevanja osim ako se na zoni za kuvanje ne nalazi odgovarajuća posuda.

Displej se automatski isključuje nakon 2 minuta ako na njega ne postavite odgovarajuću posudu.

3.3.2 Završetak kuvanja

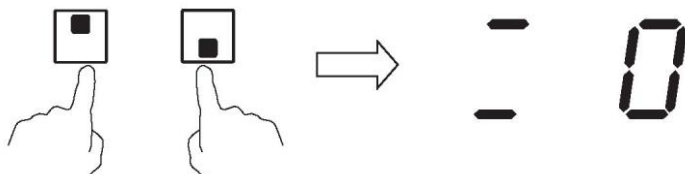
Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone koju želite da isključite	
Isključite zonu za kuvanje pomerajući nadole do „0“. Uverite se da displej prikazuje „0“.	
Isključite čitavu ploču za kuvanje dodirom na upravljački element za uključivanje/isključivanje.	
Obratite pažnju na vruće površine H označava koja zona za kuvanje je vruća na dodir. Nestaće kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu. Može da se koristi i kao način uštede energije ako želite da zagrejete još posuda – koristite ploču koja je još uvek vruća.	

3.3.3 FLEKSIBILNO PODRUČJE

- Ovo područje može da se koristiti kao jedna zona ili kao dve različite zone, u skladu sa potrebama kuvanja u bilo kom trenutku.
- Slobodno područje je napravljeno od dva nezavisna induktora kojima se može zasebno upravljati.

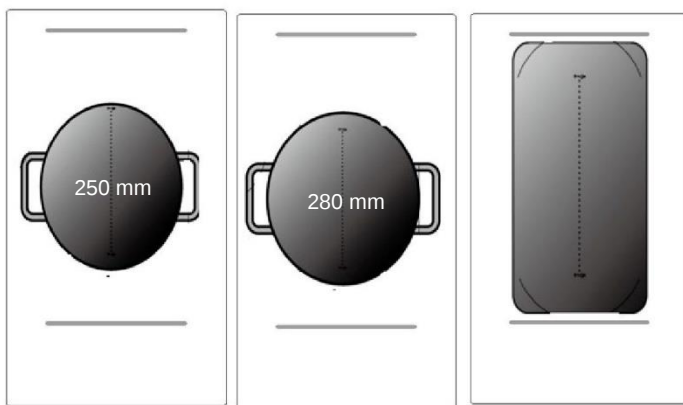
Kao velika zona

1. Da biste aktivirali slobodno područje kao jednu veliku zonu, pritisnite upravljački element fleksibilnog područja.



2. Kao veliku zonu, predlažemo korišćenje na sledeći način:

Posuđe: posuđe prečnika 250 mm ili 280 mm (prihvatljivo je četvrtasto ili ovalno posuđe)

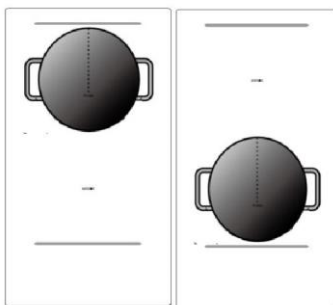


Ne preporučujemo druge postupke osim gore pomenuta tri postupka jer bi to moglo uticati na zagrevanje uređaja

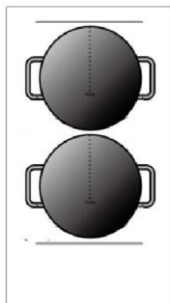
Kao dve nezavisne zone

Da biste koristili fleksibilno područje kao dve različite zone, možete imati dva izbora za zagrevanje.

(a) Stavite posudu na desnu gornju ili desnu donju stranu fleksibilne zone.



(b) Postavite dve posude sa obe strane fleksibilne zone.



Obaveštenje: Proverite da li je posuda veća od 12 cm.

3.3.4 Zaključavanje upravljačkih elemenata

- Možete da zaključate upravljačke elemente kako biste sprečili nenamernu upotrebu (na primer da deca slučajno ne uključe zone za kuvanje).
- Kada su upravljački elementi zaključani, deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje.

Zaključavanje upravljačkih elemenata	
Dodirnite upravljački element za zaključavanje	Indikator tajmera prikazuje „Lo“
Otključavanje upravljačkih elemenata	
Dodirnite i zadržite upravljački element za zaključavanje neko vreme.	



Kada je ploča u zaključanom režimu – deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje ① – u hitnim situacijama možete uvek da isključite indukcionu ploču pomoću upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje ①, ali pri sledećoj upotrebi morate najpre da otključate ploču.

3.3.5 Upravljački element tajmera

Tajmer možete da koristite na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao minutni podsetnik. U ovom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu zonu za kuvanje kada istekne podešeno vreme.
- Možete da ga podesite tako da isključi jednu ili više zona za kuvanje nakon isteka podešenog vremena.

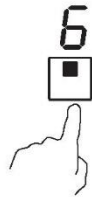
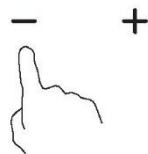
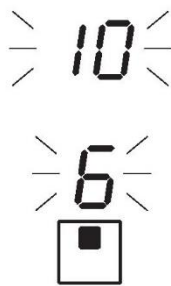
Maksimalni tajmer je 99 minuta.

a) Upotreba tajmera kao minutni podsetnik

Ako niste izabrali nijednu zonu za kuvanje

Uverite se da je ploča za kuvanje uključena.	
Dodirnite upravljačke elemente tajmera. Indikator podsetnika počinje da treperi, a na displeju tajmera se prikazuje „10“.	
Podesite vreme tako što ćete dodirnuti upravljački element tajmera „-“ ili „+“ Savet: Dodirnite upravljački element tajmera „-“ ili „+“ da biste za jedan podeok smanjili ili povećali tajmer za 1 minut. Dodirnite i zadržite upravljački element tajmera „-“ ili „+“ da biste smanjili ili povećali tajmer za 10 minuta.	
Kada dodirnete „-“ i „+“ u isto vreme, tajmer se poništava, a na displeju minuta se prikazuje „00“.	
Kada se vreme podesi, odbrojavanje počinje odmah. Displej prikazuje preostalo vreme i indikator tajmera treperi 5 sekundi.	
Zujalica se oglašava 30 sekundi, a indikator tajmera prikazuje „- -“ kada se podešeno vreme završi.	

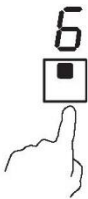
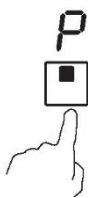
b) Podešavanje tajmera za isključivanje jedne zone za kuvanje

Podešavanje jedne zone	
Dodirivanje upravljačkog elementa za izbor zone grejanja za koju želite da podesite tajmer.	
Podesite vreme tako što ćete dodirnuti upravljački element tajmera „-“ ili „+“ Savet: Jednom dodirnite upravljački element tajmera „-“ ili „+“ da biste smanjili ili povećali tajmer za 1 minut. Dodirnite i zadržite upravljački element tajmera „-“ ili „+“ da biste smanjili ili povećali tajmer za 10 minuta.	
Kada dodirnete „-“ i „+“ u isto vreme, tajmer se poništava, a na displeju minuta se prikazuje „00“.	
Kada se vreme podesi, odbrojavanje počinje odmah. Displej prikazuje preostalo vreme i indikator tajmera treperi 5 sekundi. NAPOMENA: Crvena tačka pored indikatora nivoa snage svetli da označi da je zona izabrana.	
Kada tajmer za kuvanje istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti.	



Druge zone za kuvanje će nastaviti da rade ako su prethodno bile uključene.

3.3.6 Upotreba funkcije za povećanje snage

Aktiviranje funkcije za povećanje snage	
Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone sa klizačem	
Dodirivanje upravljačkog elementa za povećanje snage. Uverite se da displej prikazuje „P“	
Otkazivanje funkcije za povećanje snage	
Dodirnite željeni upravljački element za izbor grejne zone sa klizačem da biste otkazali funkciju povećanja snage.	
Isključite zonu za kuvanje tako što ćete dodirnuti upravljački element za povećanje snage. Uverite se da displej prikazuje „0“.	

- Funkcija može da radi na bilo kojoj zoni za kuvanje.
- Zona za kuvanje se vraća na prvobitno podešavanje nakon 5 minuta.
- Ako je prvobitno podešavanje grejanja jednako 0, vratića se na 9 nakon 5 minuta.

3.3.7 Podrazumevano radno vreme

Automatsko isključivanje je bezbednosna zaštitna funkcija za indukcionu ploču. Isključuje se automatski ako ikada zaboravite da ugasisite uređaj. Podrazumevano radno vreme za različite nivoe snage prikazano je u tabeli u nastavku:

Nivo snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Podrazumevani radni tajmer (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kada se posuda ukloni, indukciona ploča može odmah da prestane da se greje i isključuje se automatski nakon 2 minuta.



Osobe sa srčanim pejsmejkerom treba da se konsultuju sa svojim lekarom pre upotrebe ove jedinice.

4. Smernice za kuvanje



Budite pažljivi pri prženju jer se ulje i mast veoma brzo zagrevaju, posebno kada koristite PowerBoost. Pri izuzetno visokim temperaturama, ulja i masti će se spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljnu opasnost od požara.

4.1 Saveti za kuvanje

- Kada hrana proključa, smanjite temperaturu.
- Korišćenje poklopca smanjuje vreme kuvanja i štedi energiju zadržavanjem toplote.
- Smanjite količinu tečnosti ili masti kako biste skratili vreme kuvanja.
- Počnite da kuvate na visokoj temperaturi i smanjite podešavanje kada se hrana zagreje.

4.1.1 Dinstanje, kuvanje pirinča

- Dinstanje se dešava ispod tačke ključanja, na oko 85°C, kada se mehurići samo povremeno podižu na površinu tečnosti za kuvanje. To je ključ za ukusne supe i blage čorbe jer se ukusi razvijaju bez prekuvanja hrane. Sosove na bazi jaja i sosove zgusnute brašnom takođe treba kuvati ispod tačke ključanja.
- Neki zadaci, uključujući kuvanje pirinča metodom apsorpcije, mogu zahtevati višu postavku od najniže kako bi se osiguralo da se hrana pravilno skuva u preporučenom vremenu.

4.1.2 Pečenje bifteka do poprimanja smeđe boje

Za pripremanje sočnih i ukusnih bifteka:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta pre pripremanja.
2. Zagrejte tiganj sa čvrstom podlogom.
3. Premažite obe strane bifteka uljem. Sipajte malu količinu ulja u vreli tiganj, a zatim spustite meso na vreli tiganj.
4. Okrenite biftek samo jednom tokom pripremanja. Tačno vreme pečenja zavisi od debljine bifteka i od toga koliko želite da bude pečen. Vreme može da varira od oko 2 do 8 minuta po strani. Pritisnite biftek kako biste procenili koliko je pečen – što je čvršći, to je bolje „pečen“.
5. Ostavite biftek da odstoji na toplom tanjiru nekoliko minuta kako bi se omekšao pre posluživanja.

4.1.3 Za prženje uz mešanje

1. Izaberite vok sa ravnim dnom ili veliki tiganj za prženje koji su kompatibilni za indukciono kuvanje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje uz mešanje treba da se odvija brzo. Ako pripremate velike količine, pripremite hranu u nekoliko manjih serija.
3. Tiganj kratko zagrejte i dodajte dve kašike ulja.
4. Prvo pripremite meso, odložite ga sa strane i održavajte ga toplim.
5. Pripremite povrće prženjem uz mešanje. Kada je vruće, ali i dalje hrskavo, smanjite podešavanje zone za kuvanje, vratite meso u tiganj i dodajte sos.
6. Lagano promešajte sastojke kako biste bili sigurni da su zagrejani.
7. Poslužite odmah.

4.2 Prepoznavanje malih predmeta

Ako ostavite na ploči neodgovarajuću ili nemagnetnu posudu (npr. od aluminijuma) ili drugi mali predmet (npr. nož, viljuška, ključ), zona će se automatski prebaciti u stanje pripravnosti nakon 1 minuta. Ventilator će nastaviti da hladi indukcionu ploču još 1 minut.

5. Podešavanja toplote

Podešavanja u nastavku predstavljaju samo smernice. Tačno podešavanje zavisi od nekoliko faktora, uključujući vaše posuđe i količinu hrane koju pripremate. Eksperimentišite sa indukcionom pločom kako biste pronašli podešavanja koja vam najviše odgovaraju.

Podešavanje toplote	Podesnost
1 – 2	- blago zagrevanje za male količine hrane - topljenje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori - lagano dinstanje - sporo zagrevanje
3 – 4	- podgrevanje - brzo dinstanje - kuvanje pirinča
5 – 6	palačinke
7 – 8	- sotiranje - pripremanje testenine
9	- prženje uz mešanje - pečenje do poprivanja smeđe boje - dovođenje supe do ključanja - ključanje vode

6. Nega i čišćenje

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanje na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili prolivanje koje ne sadrži šećer na staklu)	- Isključite napajanje ploče za kuvanje. - Nanesite sredstvo za čišćenje ploče dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) - Isperite i obrišite čistom krpom ili papirnim ubrusom. - Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.	- Ako je napajanje ploče za kuvanje isključeno, neće se prikazati „vruća površina“, ali zona za kuvanje može i dalje da bude vruća! Budite izuzetno oprezni. - Čvrste žice za ribanje, neke najlonske žice za ribanje i gruba/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvek pročitajte šta piše na nalepnici kako biste proverili da li su vaše sredstvo za čišćenje ili žica za ribanje odgovarajući. - Nikada ne ostavljajte ostatke od čišćenja na ploči za kuvanje: može doći do zaprljanja stakla.
Prelivanja, otapanja i vruća šećerna prelivanja na staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za indukcione staklene površine za kuvanje, ali obratite pažnju na vruće površine zona za kuvanje: - Isključite napajanje ploče za kuvanje na zidu. - Držite sečivo ili pribor pod uglom od 30° i ostružite zaprljanje do hladnog dela ploče za kuvanje. - Očistite zaprljanje krpom za posuđe ili papirnim ubrusom. - Sledite korake od 2 do 4 za „Svakodnevno zaprljanje na staklu“ navedene iznad.	- Uklonite mrlje nastale topljenjem i od slatke hrane ili prelivanja što je pre moguće. Ako ostavite da se ohlade na staklu, uklanjanje može biti otežano i može doći do trajnog oštećenja površine stakla. - Opasnost od posekotina: Kada je zaštitni poklopac uvučen, oštrica strugača je izuzetno oštra. Koristite izuzetno oprezno i uvek čuvajte na bezbednom mestu i van domašaja dece.

Prelivanja na upravljačkim elementima osetljivim na dodir	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Očistite prelivanje upijanjem 3. Obrišite područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir čistim vlažnim sunđerom ili krpom. 4. Obrišite područje potpuno suvim papirnim ubrusom. 5. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.	• Ploča za kuvanje može da proizvede zvučni signal i da se samostalno isključi, a upravljački elementi osetljivi na dodir možda neće funkcionisati dok je na njima tečnost. Pre nego što ponovo uključite ploču za kuvanje, uverite se da ste u potpunosti obrisali područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir.
---	--	--

7. Podsetnici i saveti

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
Indukciona ploča ne može da se uključi.	Nema napajanja.	Uverite se da je indukciona ploča priključena na napajanje i da je uključena. Proverite da li je došlo do nestanka struje u vašem domu ili području. Ako ste sve proverili i problem i dalje postoji, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Upravljački elementi osetljivi na dodir ne reaguju.	Upravljački elementi su zaključani.	Otključajte upravljačke elemente. Za uputstva, pogledajte odeljak „Korišćenje indukcione ploče“.
Otežano je upravljanje upravljačkim elementima osetljivim na dodir.	Možda postoji blagi sloj vode preko upravljačkih elemenata ili možda koristite vrh prsta kada dodirujete upravljačke elemente.	Uverite se da je područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir suvo i koristite jagodicu prsta kada dodirujete upravljačke elemente.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe sa oštrim ivicama. Koristi se neodgovarajuća abrazivna žica za ribanje ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim osnovama. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Pogledajte odeljak „Nega i čišćenje“.
Neke posude proizvode pucketanje ili škljocanje.	Ovo može biti uzrokovano konstrukcijom posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	Ovo je uobičajeno za posuđe i ne predstavlja kvar.
Indukciona ploča proizvodi tiho brujanje kada se koristi na visokoj temperaturi.	Ovo je uzrokovano tehnologijom indukcionog kuvanja.	Ovo je uobičajeno, ali buka bi trebalo da se stiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.
Čuje se zvuk ventilatora iz indukcione ploče.	Ventilator za hlađenje ugrađen u indukcionalnoj ploči se uključio kako bi se sprečilo pregrevanje elektronike. Može nastaviti sa radom čak i nakon što isključite indukcionalnu ploču.	Ovo je uobičajeno i ne zahteva nikakve radnje. Ne isključujte napajanje indukcione ploče na zidu dok ventilator radi.
Posude se ne zagrevaju i pojavljuje se oznaka na displeju.	Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer nije pogodna za indukcionalno kuvanje. Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer je previše mala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posuđe pogodno za indukcionalno kuvanje. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Centrirajte posudu i uverite se da njeno dno odgovara veličini zone za kuvanje.

Indukciona ploča ili zona za kuvanje su se neočekivano isključile, čuje se zvučni signal i prikazuje se kôd greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na displeju tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Zabeležite slova i brojeve greške, isključite napajanje indukcione ploče na zidu i obratite se kvalifikovanom tehničaru.
---	------------------	--

8. Prikaz kvara i provera

Indukciona ploča je opremljena funkcijom samodijagnostike. Ovaj test omogućava tehničaru da proveri rad više komponenti bez rastavljanja ploče za kuvanje ili uklanjanja sa radne površine.

Rešavanje problema

1) Kodovi kvara koji se mogu javiti tokom upotrebe i potencijalna rešenja;

Kôd kvara	Problem	Rešenje
Bez automatskog oporavka		
E1	Kvar senzora temperature keramičke ploče – prekid strujnog kola.	Proverite vezu ili zamenite senzor temperature keramičke ploče.
E2	Kvar senzora temperature keramičke ploče – kratki spoj.	
E7	Kvar senzora temperature keramičke ploče	
C1	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	Sačekajte da se temperatura keramičke ploče vrati na uobičajenu. Dodirnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste ponovo pokrenuli jedinicu.
E3	Kvar senzora temperature IGBT – otvoreno kolo.	Zamenite ploču za napajanje.
E4	Kvar senzora temperature IGBT-a – kratki spoj	
C2	Visoka temperatura IGBT-a.	Sačekajte da se temperatura IGBT-a vrati na uobičajenu. Dodirnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste ponovo pokrenuli jedinicu. Proverite da li ventilator radi nesmetano; ukoliko to nije slučaj, zamenite ventilator.
EL	Napon napajanja je ispod nominalnog napona.	Proverite da li je napajanje uobičajeno.
EH	Napon napajanja je iznad nominalnog napona.	Uključite kada napajanje postane uobičajeno.
EU	Greška u komunikaciji.	Ponovo umetnite vezu između ploče displeja i ploče za napajanje. Zamenite ploču za napajanje ili displej.

2) Specifični kvar i rešenje

Kvar	Problem	Rešenje A	Rešenje B
LED ne svetli kada je uređaj priključen na napajanje.	Nema napajanja.	Proverite da li je utikač dobro pričvršćen u utičnicu i da li utičnica radi.	
	Kvar povezane dodatne ploče za napajanje i ploče displeja.	Proverite povezivanje.	
	Dodatna ploča za napajanje je oštećena.	Zamenite dodatnu ploču za napajanje.	
	Ploča displeja je oštećena.	Zamenite ploču displeja.	
Neki tasteri ne rade ili je LED displej neispravan.	Ploča displeja je oštećena.	Zamenite ploču displeja.	
Indikator režima kuvanja se uključuje, ali grejanje se ne pokreće.	Visoka temperatura ploče.	Temperatura okruženja je možda previsoka. Dovod vazduha ili ventilacioni otvor mogu biti blokirani.	
	Nesto nije u redu sa ventilatorom.	Proverite da li ventilator radi nesmetano; ukoliko to nije slučaj, zamenite ventilator.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Grejanje naglo prestaje tokom rada i na displeju treperi „u“.	Posuda nije odgovarajuća.	Koristite odgovarajuću posudu (pogledajte uputstvo za upotrebu).	Strujno kolo za detekciju posude je oštećeno, zamenite ploču za napajanje.
	Prečnik posude je premali.		
	Šporet je pregrejan;	Jedinica je pregrejana. Sačekajte da se temperatura vrati na uobičajenu. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste ponovo pokrenuli jedinicu.	
Na grejnim zonama na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazuje se „u“.	Kvar povezane ploče za napajanje i ploče displeja;	Proverite povezivanje.	
	Ploča displeja dela za komunikaciju je oštećena.	Zamenite ploču displeja.	
	Glavna ploča je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora zvuči neobično.	Motor ventilatora je oštećen.	Zamenite ventilator.	

Iznad su navedene procene i provere uobičajenih kvarova.

Nemojte sami da rastavljate jedinicu kako biste izbegli opasnost i oštećenje indukcione ploče.

9. Ugradnja

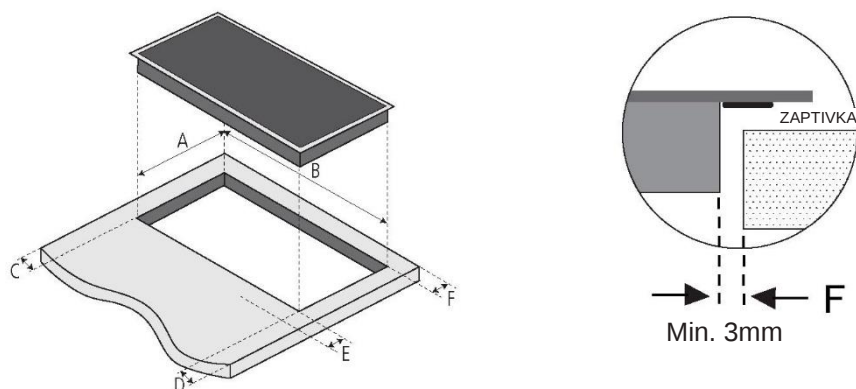
9.1 Izbor opreme za ugradnju

Izrežite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na crtežu.

U svrhu ugradnje i upotrebe, potrebno je ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora. Uverite se da je debljina radne površine najmanje 30 mm. Izaberite materijal otporan na toplotu i izolovan materijal radne površine (drvo i sličan vlaknasti ili higroskopski materijal se ne smeju koristiti kao materijali radne površine osim ako nisu impregnirani) kako biste izbegli strujni udar i veće deformacije izazvane zračenjem toplote iz grejne ploče. U skladu sa prikazom u nastavku:



Napomena: Bezbedno rastojanje između bočnih strana ploče i unutrašnjih površina radne površine treba da bude najmanje 3 mm.

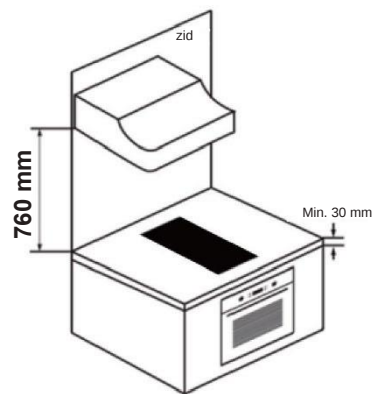
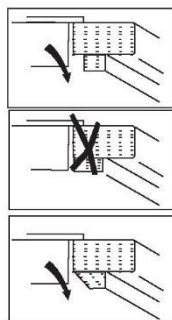
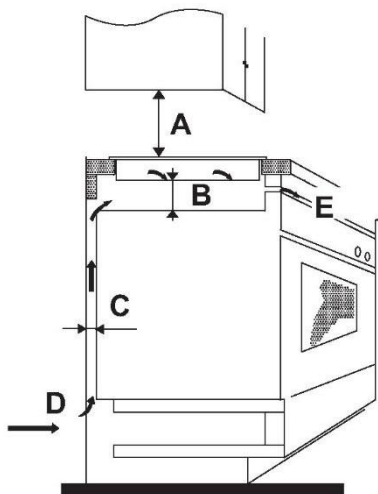


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+ 4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

U svakom slučaju, uverite se da se indukciona ploča za kuvanje dobro provetrava i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Uverite se da je indukciona ploča za kuvanje u dobrom radnom stanju. U skladu sa prikazom u nastavku



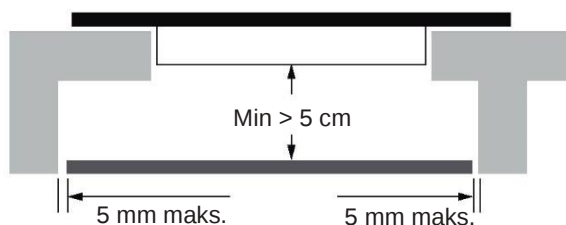
Napomena: Sigurnosno rastojanje između vruće ploče i ormara iznad vruće ploče treba da bude najmanje 760 mm.



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

UPOZORENJE: Obezbedite adekvatnu ventilaciju

Uverite se da je indukciona ploča za kuvanje dobro provetrena i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Da biste izbegli slučajan dodir sa preterano zagrejanim dnom ploče ili neočekivani strujni udar tokom rada, potrebno je staviti drveni umetak, pričvršćen vijcima, na minimalno 50 mm udaljenosti od dna ploče. Pridržavajte se dolenađenih zahteva.



Postoje ventilacione rupe oko spoljašnjosti ploče. MORATE osigurati da ove rupe ne budu blokirane radnom pločom kada postavljate ploču na mesto.



- Imajte na umu da lepak koji povezuje plastični ili drveni materijal sa nameštajem mora da izdrži temperaturu koja nije ispod 150°C, kako bi se izbeglo odlepljivanje obloga.
- Zadnji zid, susedne i okolne površine stoga moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od 90°C.

9.2 Pre nego što ugradite ploču, uverite se u sledeće

- Radna površina je kvadratna i ravna i da nikakvi strukturni elementi ne ometaju prostorne zahteve.
- Radna površina je izrađena od izolovanog materijala koji je otporan na toplotu.
- Ako je ploča postavljena iznad rerne, rerne ima ugrađeni ventilator za hlađenje.
- Ugradnja je u skladu sa svim zahtevima za zazor i važećim standardima i propisima.
- Da je odgovarajući izolacioni prekidač, koji obezbeđuje potpuno isključenje iz mrežnog napajanja, ugrađen u trajno ožičenje, montiran i pozicioniran u skladu sa lokalnim pravilima i propisima za ožičenje. Tip izolacionog prekidača mora da bude odobren i da obezbediti razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalna pravila ožičenja dozvoljavaju ovu varijaciju zahteva).
- Izolacioni prekidač je lako dostupan kupcu kada se ugradi ploča.
- Ako imate sumnje u vezi sa ugradnjom, obratite se lokalnim građevinskim organima i pogledajte lokalne zakone.
- Da koristite završne slojeve otporne na toplotu i lake za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za zidne površine koje okružuju ploču.

9.3 Nakon instalacije ploče za kuvanje, uverite se u sledeće

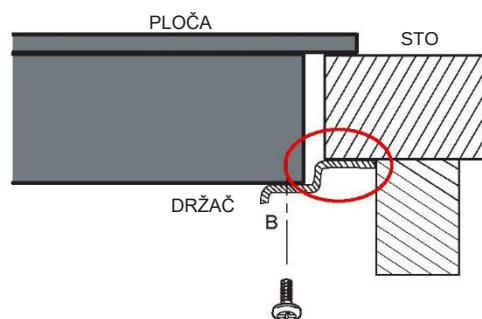
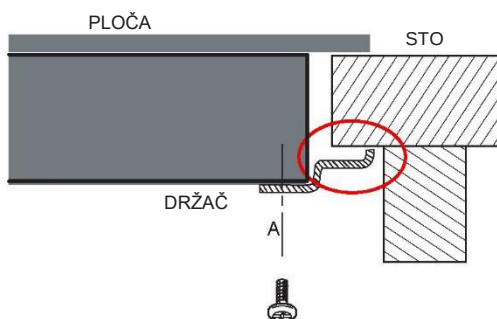
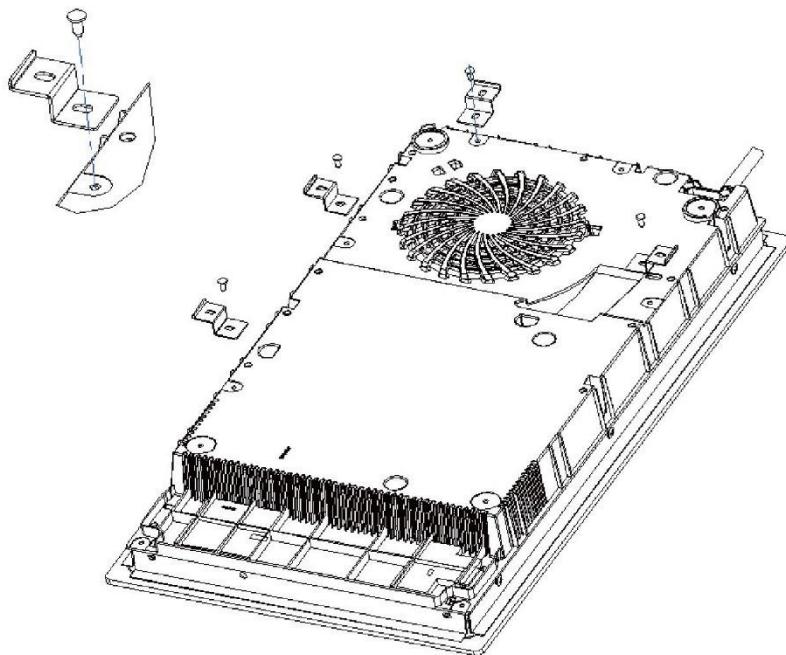
- Kabl za napajanje nije dostupan preko vrata ormara ili fioka.
- Postoji odgovarajući protok svežeg vazduha izvan ormara do osnove ploče.
- Ugrađena je zaštitna toplotna barijera ispod osnove ploče ako se ploča ugrađuje iznad prostora fioke ili ormara.
- Izolacioni prekidač je lako dostupan kupcu.

9.4 Pre lociranja pričvrsnih držača

Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje). Nemojte primenjivati silu na upravljačke elemente koje štrče iz ploče.

9.5 Podešavanje položaja držača

Pričvrstite ploču na radnu površinu tako što ćete zaviti 4 držača na dno ploče (pogledajte sliku) nakon ugradnje. Podesite položaj držača tako da odgovara različitim debljinama vrha stola.



Ni u kom slučaju, držači ne mogu da se dodiruju sa unutrašnjim površinama radne površine nakon instalacije (pogledajte sliku).

9.6 Oprez

1. Indukcionu ploču mora da ugradi kvalifikovano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju samostalno.
2. Ploča se ne ugrađuje direktno iznad mašine za pranje posuđa, frižidera, zamrzivača, mašine za pranje veša ili mašine za sušenje veša, jer vlaga može da ošteti elektroniku ploče
3. Indukciona vruća ploča treba da se ugradi tako da se obezbedi bolje zračenje toplote radi povećanja pouzdanosti.
4. Zid i zona indukovanog grejanja iznad površine stola moraju da izdrže toplotu.
5. Da bi se izbegla oštećenja, slojevito umetanje sloja i lepak moraju biti otporni na toplotu.
6. Parni čistač se ne sme koristiti.

9.7 Priključivanje ploče na električnu mrežu



Samo odgovarajuća kvalifikovana osoba sme da priključi ovu ploču na električnu mrežu. Pre priključivanja ploče na električnu mrežu, proverite da li:

1. je kućni sistem ožičenja pogodan za snagu koju troši ploča.
2. napon odgovara vrednosti datoj na natpisnoj pločici
3. delovi kabla za napajanje mogu da izdrže opterećenje navedeno na natpisnoj pločici.

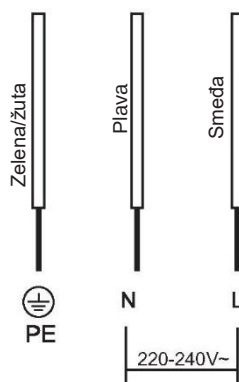
Da biste ploču priključili na električnu mrežu, nemojte koristiti adaptere, reduktore ili uređaje za grananje, jer mogu da izazovu pregrevanje i požar.

Kabl za napajanje ne sme da dodiruje vruće delove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednom trenutku ne prelazi 75°C.



Proverite sa električarem da li kućni sistem ožičenja odgovara bez izmena. Sve izmene sme da izvrši samo kvalifikovani električar.

Napajanje treba da bude priključeno u skladu sa relevantnim standardom ili jednopolnim prekidačem. Metod priključivanja je prikazan u nastavku.



- Ako je kabl oštećen ili treba da se zameni, postupak mora da obavi agent za pružanje usluga nakon prodaje pomoću namenskih alata kako bi se izbegle nezgode.
- Ako se uređaj priključuje direktno na električnu mrežu, mora da se ugradi omnipolarni prekidač sa minimalnim otvorom od 3 mm između kontakata.
- Osoba koja vrši ugradnju mora da se uveri da je napravljen ispravan električni priključak, kao i da je u skladu sa bezbednosnim propisima.
- Kablovi ne smeju biti savijeni ili sabijeni.
- Kablovi moraju redovno da se proveravaju i smeju da ih menjaju samo ovlašćeni tehničari.
- Žuta/zelena žica kabla za napajanje mora da bude povezana sa uzemljenjem terminala napajanja i uređaja.
- Proizvođač ne snosi odgovornost za bilo kakve nezgode nastale usled upotrebe uređaja koji nije povezan sa uzemljenjem ili sa neispravnim kontinuitetom uzemljenja.
- Ako uređaj ima utičnicu, mora da se ugradi tako da utičnica bude dostupna.



Donja površina i kabl za napajanje ploče nisu dostupni nakon instalacije.



ODLAGANJE NA OTPAD:

Nemojte odlagati ovaj proizvod kao nesortirani komunalni otpad.

Radi posebne obrade, neophodno je obaviti zasebno prikupljanje takvog otpada.

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (WEEE). Ako obezbedite pravilno odlaganje ovog uređaja, pomoći ćete u sprečavanju moguće štete po životnu sredinu i ljudsko zdravlje, koja može da nastane usled nepravilnog odlaganja.

Simbol na proizvodu ukazuje na to da se on ne može tretirati kao uobičajeni kućni otpad. Potrebno je da ga odnesete na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske robe.

Ovaj uređaj zahteva poseban način odlaganja. Za detaljnije informacije u vezi sa obradom, ponovnim korišćenjem i reciklažom ovog proizvoda, obratite se lokalnom nadležnom telu, usluzi odlaganja otpada iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

Za detaljnije informacije o obradi, ponovnom korišćenju i reciklaži ovog proizvoda, obratite se lokalnom nadležnom telu, usluzi odlaganja otpada iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

Informacije o proizvodu za kućne električne ploče u skladu sa Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014								
		Položaj	Simbol	Vrednost	Jedinica			
Identifikacija modela				CTP32SC/E1				
Tip ploče:				Električna ploča				
Broj zona za kuvanje i/ili područja	zone područja			1				
Tehnologija grejanja (indukcione zone za kuvanje i područja za kuvanje, zone za kuvanje koje emituju toplotu, ringle)	Indukcione zone za kuvanje							
	Indukciona područja za kuvanje			X				
	zone za kuvanje koje emituju toplotu							
	ringle							
Kod kružnih zona za kuvanje ili područja: Prečnik korisne površine po električno grejanoj zoni za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Zadnji levi deo	Ø			cm			
	Zadnji centralni deo	Ø			cm			
	Zadnji desni deo	Ø			cm			
	Centralni levi deo	Ø			cm			
	Centralni deo	Ø			cm			
	Centralni desni deo	Ø			cm			
	Prednji levi deo	Ø			cm			
	Prednji centralni deo	Ø			cm			
	Prednji desni deo	Ø			cm			
Kod zona za kuvanje ili područja koja nisu kružnog oblika: Dužina i širina korisne površine po električno grejanoj zoni za kuvanje ili području, zaokružene na najbližih 5 mm	Levo područje	D Š	38,5 18,0	cm	Zadnji levi deo	D Š	19,3 18,0	cm
					Prednji levi deo	D Š	19,3 18,0	cm
					Centralni levi deo	D Š	19,3 18,0	cm
	Centralni deo	D Š			cm			
	Prednji centralni deo	D Š			cm			
	Zadnji centralni deo	D Š			cm			
	Zadnji desni deo	D Š			cm			
	Centralni desni deo	D Š			cm			
	Prednji desni deo	D Š			cm			
Potrošnja energije za zonu za kuvanje ili površinu izračunata po kg	Levo područje	EC električno kuvanje	191,1	Težina/kg	Zadnji levi deo	EC električno kuvanje	192,1	Težina/kg
					Prednji levi deo	EC električno kuvanje	192,3	Težina/kg
					Centralni levi deo	EC električno kuvanje	188,8	Težina/kg
	Centralni deo	EC električno kuvanje			Težina/kg			
	Prednji centralni deo	EC električno kuvanje			Težina/kg			
	Zadnji centralni deo	EC električno kuvanje			Težina/kg			
	Zadnji desni deo	EC električno kuvanje			Težina/kg			
	Centralni desni deo	EC električno kuvanje			Težina/kg			
Prednji desni deo	EC električno kuvanje			Težina/kg				
Potrošnja energije za ploču izračunata po kg		EC električna ploča	191,1	Težina/kg				
Primenjeni standard: EN 60350-2 Električni aparati za kuvanje koji se koriste u domaćinstvu – Deo 2: Grejne ploče – Metode za merenje performansi								
Predlozi za uštedu energije: - Da biste postigli najbolju efikasnost ploče, postavite posudu u centar zone za kuvanje. - Korišćenje poklopca smanjuje vreme kuvanja i štedi energiju zadržavanjem toplote. - Smanjite količinu tečnosti ili masti kako biste skratili vreme kuvanja. - Počnite da kuvate na visokoj temperaturi i smanjite podešavanje kada se hrana zagreje. - Koristite posude čiji je prečnik veliki koliko i grafika izabrane zone.								
Ove informacije treba smatrati delom uputstva za upotrebu uređaja.								

1. Förord

1.1 Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss.

Läs denna information innan du använder din häll.

1.2 Installation

1.2.1 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.

1.2.2 Risk för skärskador

- Var försiktig – vassa kanter.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

1.2.3 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 fränkoppling från strömförsörjningen.
- Underlåtenhet att installera apparaten på rätt sätt kan göra alla garantier ogiltiga.

- 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.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Varning: Om ytan spricker ska apparaten stängas av för att undvika risk för elstöt, med avseende på hälltor av glaskeramik eller liknande material som skyddar strömförande delar
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma.
- Använd inte ångrengörare.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra hällen.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- VARNING: Risk för brand: använd inte spishällen som avställningsyta.
- Matlagningsprocessen måste övervakas. Korta matlagningsprocesser måste övervakas kontinuerligt.
- 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 flammen med till exempel ett lock eller ett brandtäcke.

1.3 Användning och underhåll

1.3.1 Risk för elstöt

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken häll. Om hällens yta skulle gå sönder eller spricka ska apparaten stängas av omedelbart vid huvudströmmen (väggbrytare), eller ska en kvalificerad tekniker kontaktas.
- Stäng av hällen med väggbrytaren före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

1.3.2 Hälsorisk

- Denna apparat efterlever säkerhetsstandarder med avseende på elektromagnetism.
- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (som till exempel insulinpumpar) måste emellertid konsultera sin läkare eller implantatets tillverkare innan denna apparat används för att säkerställa att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till dödsfall.

1.3.3 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 induktionsglaset förrän ytan har svalnat.
- 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.

1.3.4 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.

1.3.5 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.
- Placera aldrig avmagnetiserbara föremål (som kreditkort, minneskort) eller elektronik (som datorer, mp3-spelare) i närheten av apparaten eftersom de kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.

- Använd aldrig apparaten i syfte att värma upp rummet.
- Stäng alltid av hällen och tillagningszonerna i enlighet med denna bruksanvisning (det vill säga med pekstyrningen). Förlita dig inte på att kärldetektfunktionen ska stänga av tillagningszonen när du avlägsnar kärnen.
- 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.
- Placera eller släpp inte tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte grytor med skrovlig yta, och dra inte kärl över induktionsglasytan eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte stålull eller annan nötande rengöringsutrustning när hällen rengörs eftersom detta kan skada induktionsglaset.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande användningsområden som till exempel: – personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer: – gårdshus, av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer: – bed and breakfast.
- VARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar bli heta under användning.
- Se till att inte vidröra heta ytor.
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.

Grattis till köpet av din nya induktionshäll.

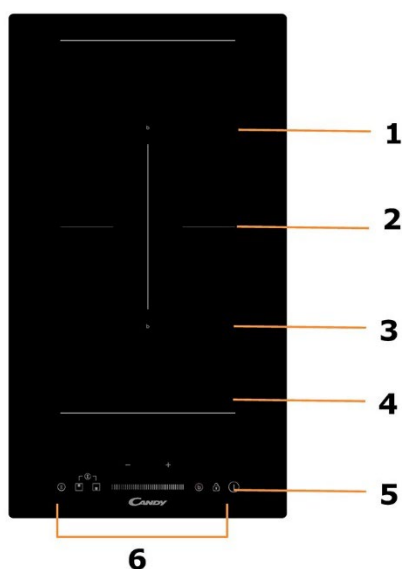
Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna bruks-/installationsanvisning för att helt förstå hur du ska installera och använda den på rätt sätt.

Läs installationsavsnittet för information om installationen.

Läs alla säkerhetsanvisningar noggrant innan användning och förvara denna bruks-/installationsanvisning på en bra plats för framtida referens.

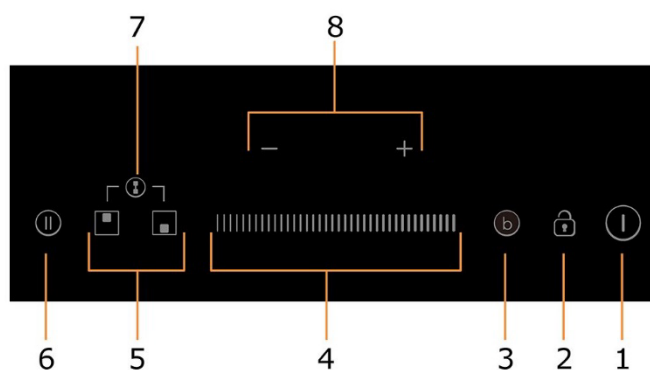
2. Induktionsprodukt

2.1 Sedd uppifrån



1. Max. 1 800/2 000 W-zon
2. Max. 3 000/3 500 W-zon
3. Max. 1 800/2 000 W-zon
4. Glasyta
5. PÅ/AV-knapp
6. Kontrollpanel

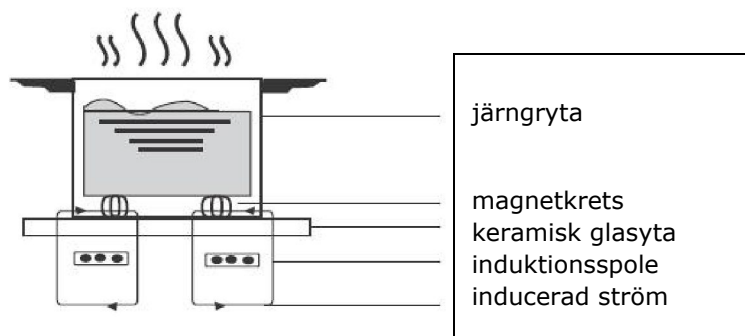
2.2 Kontrollpanel



1. PÅ/AV-knapp
2. Knapplås
3. Boost
4. Reglage för effektreglering
5. Reglage för val av värmezon
6. Paus
7. Flexibel styrning av områden
8. Tidsjusteringsreglage

2.3 Arbetsprincip

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.



2.4 Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs denna vägledning och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Avlägsna eventuell skyddsfilm som fortfarande sitter på din induktionshäll.

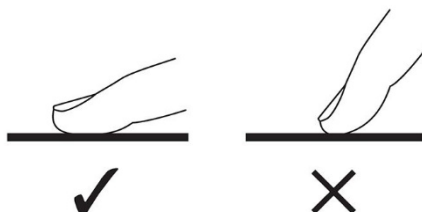
2.5 Teknisk specifikation

Matlagningshäll	CTP32SC/E1
Kokzoner	2 zoner
Matningsspänning	220-240 V~ 50 Hz eller 60 Hz
Installerad elektrisk effekt	3 500 W
Produktstorlek L×B×H (mm)	288 X 520 X 59,5
Inbyggnadsmått A×B (mm)	268 X 500

3. Drift av produkten

3.1 Touchkontroller

- 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.

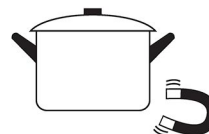


3.2 Välja rätt kärl



- Använd bara kärl som har en botten som är lämplig för en induktionshäll. Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärlet.

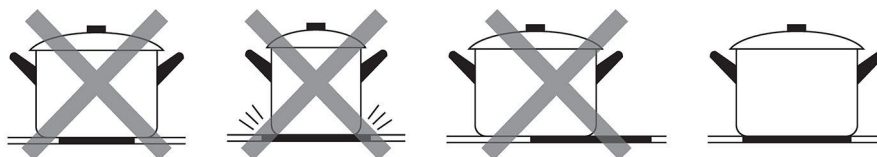
- Du kan kontrollera om ditt kärl är lämpligt genom att genomföra ett magnettest. Håll magneten mot kokkärlets botten. Om den fastnar är kokkärlet lämpligt för induktionshäll.
- Om du inte har någon magnet:
 - Häll lite vatten i kärlet du vill kontrollera.
 - Om symbolen  inte blinkar på displayen och vattnet värms upp är kärlet lämpligt.
- Kärl i följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.
- Vissa kastruller och stekpannor på marknaden är inte lämpliga för induktionsmatlagning eftersom endast en del av botten består av ferromagnetiskt material, medan resten har ett annat material. Detta kan leda till att ytan värms upp ojämnt eller med lägre effekt. I vissa fall, om botten huvudsakligen är tillverkad av icke-ferromagnetiska material, kan hällen inte känna igen kokkärlet och därför inte aktivera kokzonen.



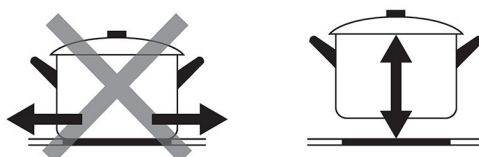
Använd inte kärl med skrovlig eller rundad botten.



Se till att kärlets botten är rak, ligger an jämnt mot glaset och har samma storlek som tillagningszonen. Använd kärl vars diameter är lika stor som grafiken för den zon du valt. Om du använder ett kärl som är aningen bredare kommer energieffektiviteten att maximeras. Om du använder ett mindre kärl kan effektiviteten bli lägre än förväntat. Centra alltid kärlet över tillagningszonen.



Lyft alltid av kokkärlet från induktionshällen – dra inte av det (glasytan kan repas).

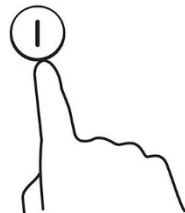
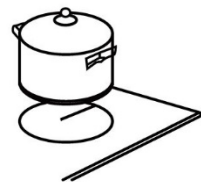
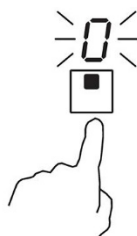
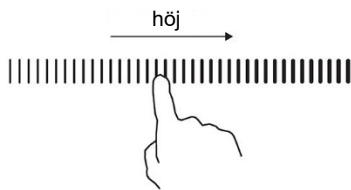


Kokzonerna anpassas automatiskt efter kärlets diameter upp till en viss gräns. Kärlets botten måste emellertid ha en minimidiameter som motsvarar aktuell tillagningszon. För att få ut maximal effektivitet av hällen ska kärlet placeras i tillagningszonens centrum.

Kokzon	Bottendiameter för induktionskär	
	Minst (mm)	Max. (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

3.3 Hur du använder induktionshällen

3.3.1 Starta tillagning

Tryck på PÅ/AV-knappen en stund. När hällen aktiverats hörs ett pip, och alla displayer visar "- -", vilket betyder att hällen är i standbyläge.	
Placera ett lämpligt kär	
Placera ett lämpligt kär	
Välj en värmeinställning genom att trycka på skjutreglaget.	



Om displayen blinkar $\geq \leq$ alternerande med värmeinställningen

betyder det:

- att du inte har placerat ett kärl på rätt tillagningszon eller
- att kärlet du använder inte är lämpligt för induktion eller
- att kärlet är för litet eller inte är korrekt centrerat på tillagningszonen.

Ingen uppvärmning sker förrän ett lämpligt kärl är placerat på tillagningszonen.
Displayen försvinner automatiskt efter 2 minuter om inget lämpligt kärl ställs på den.

3.3.2 Avsluta tillagningen

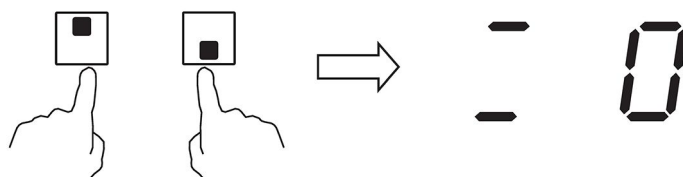
Tryck på knappen för den värmezon du vill stänga av	
Stäng av kokzonen genom att scrolla ner till "0". Se till att displayen visar "0".	
Stäng av hela hällen genom att trycka på PÅ/AV-knappen.	
Var försiktig med varma ytor Symbolen H visas på värmezonen när den är för varm för att röra. Indikationen 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 vill värma upp fler kärl.	

3.3.3 FLEXIBELT OMRÅDE

- Detta område kan användas som en enda zon eller som två olika zoner, beroende på dina behov och kan aktiveras när som helst.
- Flexibel induktionszon är utformad av två oberoende induktorer som kan styras separat.

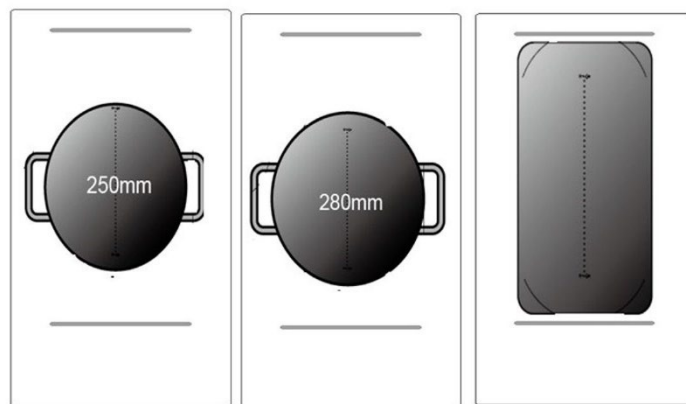
Som stor zon

1. För att aktivera den flexibla zonen som en enda stor zon, tryck på knappen för flexibelt område.



2. Som en stor zon föreslår vi att den används enligt följande:

Kokkärl: Kökskärl med en diameter på 250 mm eller 280 mm (med fyrkantig eller oval botten)

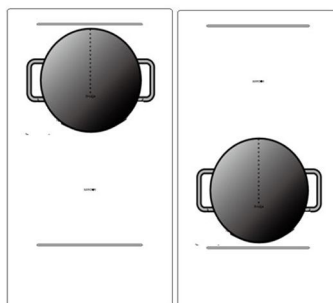


Vi rekommenderar att endast använda de tre tillagningssätten som nämn ovan. Andra sätt kan påverka uppvärmningen av apparaten

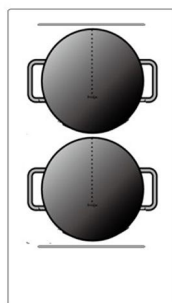
Som två oberoende zoner

För att använda det flexibla området som två olika zoner kan du välja mellan två uppvärmningsalternativ.

(a) Placera ett kokkärl på det flexibla området, högst upp till höger eller längst ner till på höger.



(b) Placera två kokkärl på båda sidor i det flexibla området.



Uppmärksamma: Se till att kokkärlet är större än 12 cm.

3.3.4 Låsa reglagen

- Du kan låsa kontrollerna 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 ① -knappen inaktiverade.

För att låsa kontrollerna	
Tryck på låsknappen	Timerindikatorn kommer att visa "Lo".
För att låsa upp kontrollerna	
Tryck och håll inne låsknappen en stund.	



När hällen är i låst läge är alla kontroller inaktiva förutom PÅ/AV ① -knappen. Du kan alltid stänga av hällen med PÅ/AV ① -knappen i en nödsituation, men då måste du låsa upp hällen först vid nästa användningstillfälle.

3.3.5 Timer-knapp

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 tillagningszon när tiden löpt ut.
- Du kan ställa in den så att en eller flera kokzoner stängs av när den inställda tiden har gått ut.

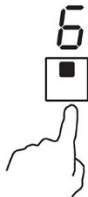
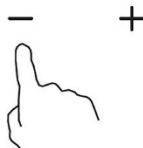
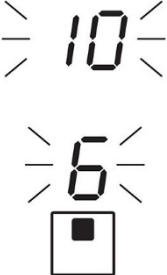
Den maximala tiden för timern är 99 min.

a) Använda timern som minutpåminnelse

Om du inte väljer någon tillagningszon

Se till att hällen är påslagen.	
Tryck på timerns reglage. Påminnelseindikatorn börjar blinka och "10" kommer att visas på timerdisplayen.	
Ställ in tiden genom att trycka på timerns reglage "+" eller "-". Tips: Tryck på timerns reglage "-" eller "+" för att minska respektive öka med 1 minut en gång. Tryck en gång och håll in timerns reglage "-" eller "+" för att minska respektive öka tiden med en 10 minuter.	
Om du trycker på "-" och "+" samtidigt avbryts timern och "00" visas i minutdisplayen.	
När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.	
Summern hörs i 30 sekunder och timerindikatorn visar "- -" när den inställda tiden löpt ut.	

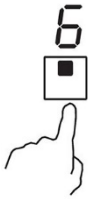
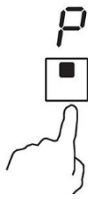
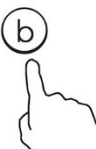
b) Ställa in timern så att den stänger av en tillagningszon

Ställ in en zon	
Tryck på knappen för den värmezonen du vill ställa in timern för.	
Ställ in tiden genom att trycka på timerns reglage "-" eller "+" Tips: Tryck en gång på timerns reglage "-" eller "+" för att minska respektive öka tiden med 1 minut. Tryck en gång och håll in timerns reglage "-" eller "+" för att minska respektive öka tiden med en 10 minuter.	
Om du trycker på "-" och "+" samtidigt avbryts timern och "00" visas i minutdisplayen.	
När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder. OBS! Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn kommer att tändas vilket indikerar att zonen är vald.	
När matlagningstimern löper ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.	



Andra tillagningszoner kommer att fortsätta vara igång om de var påslagna innan.

3.3.6 Använda Boost-funktionen

Aktivera Boost-funktionen	
Tryck på värmezonen skjutreglage	
Tryck på Boost-reglaget. Se till att displayen visar "p".	
Avbryt Boost-funktionen	
Tryck på skjutreglaget för val av värmezon för att avbryta Boost-funktionen.	
Stäng av kokzonen genom att trycka på Boost-reglaget. Se till att displayen visar "0".	

- Funktionen kan fungera i vilken kokzon som helst.
- Kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning efter 5 minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0, återgår den till 9 efter 5 minuter.

3.3.7 Standardiserade arbetstider

Den automatiska avstängningen är en säkerhetsfunktion för din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av vid matlagningen. Standardarbetstiderna för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardiserade arbetstid (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Om kärlet avlägsnas kan hällen automatiskt sluta värma upp och stängs av efter 2 minuter.



Människor med pacemaker bör konsultera sin läkare innan de använder denna enhet.

4. Riktlinjer för tillagning



Var försiktig när du steker – olja och fett värms upp mycket snabbt (särskilt om du använder PowerBoost). Vid mycket höga temperaturer självantänder olja och fett (detta kan vara mycket farligt och orsaka brand).

4.1 Tillagningstips

- När maten kokar upp minskar du temperaturinställningen.
- 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.

4.1.1 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).

4.1.2 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.

4.1.3 Fräsa mat

1. Använd en wok med platt botten som är kompatibel med induktion, eller en stor stekpanna.
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 häll 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.

4.2 Detektion av små föremål

Om ett icke-magnetiskt kärl (till exempel av aluminium), ett kärl i olämplig storlek, eller andra små föremål (till exempel kniv, gaffel, nyckel) har lämnats kvar på hällen kommer den automatiskt att gå in i standbyläge efter 1 minut. Fläkten kommer att fortsätta att kyla ner hällen i ytterligare en 1 minut.

5. Värmeinställningar

Inställningarna nedan är endast riktlinjer. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, bland annat ditt köksredskap och hur mycket du ska tillaga. Prova dig fram med induktionshällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

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

6. Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vardagssmuts på glaset (fingeravtryck, märken, rester av mat eller utspillda vätskor som inte innehåller socker)	1. Stäng av strömmen till hällen. 2. Applicera rengöringsmedel för håll 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 strömmen till hällen är avstängd kommer ingen indikation på "het yta" att visas, men tillagningszonen kan fortfarande vara varm! 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 induktionshällar, men var försiktig så att du inte bränner dig på en varm tillagningszon: 1. Stäng av strömmen till hällen på 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. 5. 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: hållskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.

Spill på touch-reglage	1. Stäng 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 pipa och 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.
------------------------	---	---

7. Råd och tips

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
Induktionshällen kan inte sättas på.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om ett strömavbrott pågår i ditt hem eller bostadsområde. Ring en behörig tekniker om du kontrollerat allt och problemet kvarstår.
Touch-reglagen svarar inte.	Reglagen är låsta.	Lås upp kontrollerna. Se avsnittet "Använda din induktionshäll" för anvisningar.
Pekstyrningen är svår 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.	Kokkärl med skrovlig botten. Olämplig och nötande utrustning och rengöringsmedel används.	Använd kokkärl med plan och jämn botten. Se "Välja rätt kärl". Se "Skötsel och rengöring".
Vissa kokkärl ger ifrån sig klickande eller knastrande ljud.	Detta kan bero på kokkärls konstruktion (lager av olika metaller som vibrerar på olika vis).	Detta är normalt för kokkärl 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 kärlet eftersom det är för litet för tillagningszonen eller inte är centrerat på rätt sätt.	Använd bara kärl som är lämpliga för en induktionshäll. Se avsnittet "Välja rätt kärl". Centrera 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.

8. Feldisplay och inspektion

Induktionshällen är utrustad med en funktion för Självdiagnostisering. Med detta test kan teknikern kontrollera funktionen hos flera komponenter utan att ta isär eller demontera hällen från arbetsytan.

Felsökning

1) Felkod uppstår när kunden använder sig av användning och lösning.

Felkod	Problem	Lösning
Ingen automatisk återställning		
E1	Fel på temperaturgivare för keramikplattan - öppen krets.	Kontrollera anslutningen eller byt ut temperaturgivaren för keramikplattan.
E2	Fel på temperaturgivare för keramikplattan - kortslutning.	
E7	Fel på temperaturgivare för keramikplattan	
C1	Hög temperatur för keramikplattans givare.	Vänta tills temperaturen på keramikplattan återgår till det normala. Tryck på "PÅ/AV"-knappen för att starta om enheten.
E3	Fel på temperaturgivaren i IGBT - öppen krets.	Byt ut strömkortet.
E4	Fel på temperaturgivaren i IGBT - kortslutning	
C2	Hög temperatur i IGBT.	Vänta tills temperaturen i IGBT återgår till det normala. Tryck på "PÅ/AV"-knappen för att starta om enheten. Kontrollera om fläkten går som den ska, om inte, byt ut fläkten.
EL	Matningsspänningen är lägre än märkspänningen.	Inspektera om strömförsörjningen ser normal ut.
EH	Matningsspänningen är över märkspänningen.	Sätt på om strömförsörjningen ser normal ut.
EU	Kommunikationsfel.	Sätt tillbaka anslutningen mellan displaykortet och strömkortet. Byt ut strömkortet eller displaykortet.

2) Specifika fel och lösningar

Fel	Problem	Lösning A	Lösning B
Lysdioden tänds inte när enheten är ansluten.	Det finns ingen ström.	Kontrollera att kontakten sitter ordentligt i uttaget och att uttaget fungerar som det ska.	
	Ingen anslutning mellan det extra strömkortet och displaykortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Det extra strömkortet är skadat.	Byt ut det extra strömkortet.	
	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Vissa knappar fungerar inte, eller så fungerar inte LED-displayen normalt.	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Indikatorn för Cooking Mode tänds, men uppvärmningen startar inte.	Hällen är mycket het.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintag eller luftventil kan vara blockerade.	
	Det är något fel på fläkten.	Kontrollera att fläkten går jämnt, om inte, byt ut fläkten.	
	Strömkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Uppvärmningen stannar plötsligt under användning och "u" blinkar på displayen.	Fel typ av kokkärl.	Använd korrekt kokkärl (se bruksanvisningen.)	Kretsen för kärldetektering är skadad, byt ut strömkortet.
	Kärlets diameter är för litet.		
	Spisen har överhettats.	Enheten är överhettad. Vänta tills temperaturen återgår till det normala. Tryck på "PÅ/AV"-knappen för att starta om enheten.	
Värmezoner på samma sida (t.ex. den första och den andra zonen) visar "u".	Ingen anslutning mellan strömkortet och displaykortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykortet för kommunikationsdelen är skadat.	Byt ut displaykortet.	
	Huvudkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Fläktmotor låter onormalt.	Fläktmotorn är skadad.	Byt ut fläkten.	

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga fel.

För att undvika risker och skador på induktionshällen ska du inte demontera enheten själv.

9. Installation

9.1 Val av installationsutrustning

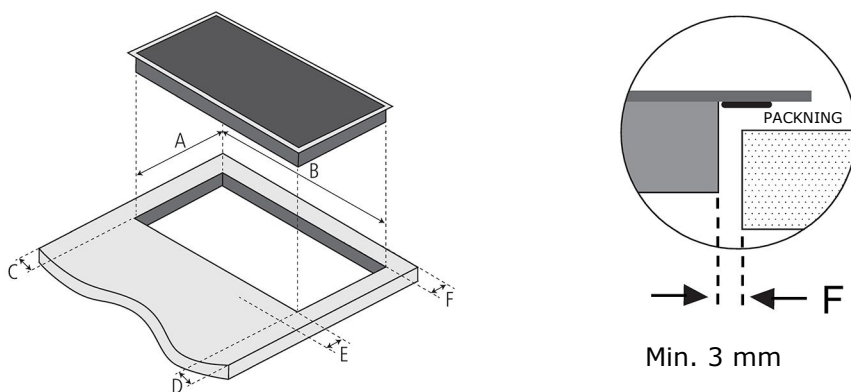
Ta ut ett hål i bänkskivan i enlighet med måtten i ritningen.

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 värmebeständigt och isolerat material till arbetsytan. För att undvika elektriska stötar och stora deformationer orsakade av värmestrålningen från kokplattan får fibrösa eller hygroskopiska material (som obehandlat trä) inte användas, såvida de inte är impregnerade.

Som visas nedan:



Obs! Säkerhetsavståndet mellan hällens sidor och arbetsytans inre ytor ska vara minst 3 mm.



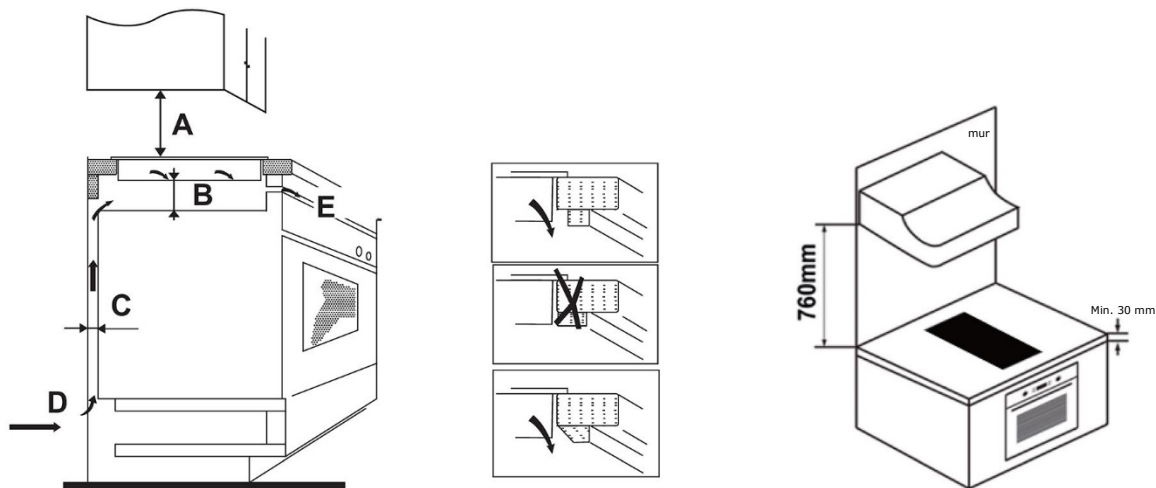
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 ⁺⁴ ₋₀	500 ⁺⁴ ₋₀	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

Se alltid till att induktionshällen har god ventilation och att luftinlopp och -utlopp inte blockeras.

Se till att induktionshällen är i gott driftskick. Som visas nedan



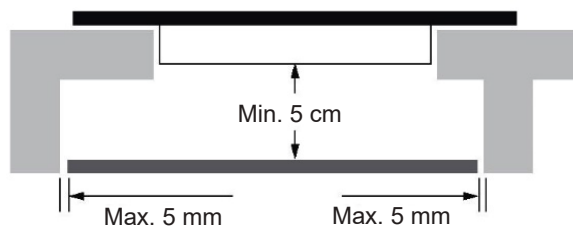
Obs! Säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovan hällen ska vara minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftintag	Luftutgång 5 mm

VARNING: Säkerställa adekvat ventilation

Se till att induktionshällen har god ventilation och att luftinlopp och -utlopp inte blockeras. För att förhindra oavsiktlig beröring av hällens överhettade undersida, eller för att undvika oväntade elektriska stötar under arbete/underhåll, måste en träinsats monteras med skruvar. Insatsen ska placeras på ett avstånd av minst 50 mm från hällens botten. Följ kraven nedan.



Det finns ventilationshål på utsidan av hällen.

DU MÅSTE se till att dessa hål inte blockeras av bänkskivan när du sätter hällen på plats.



- Observera att limmet som används för att fästa plast- eller trämaterial på möbeln måste tåla en temperatur på minst 150 °C. Detta för att förhindra att panelen lossnar.
- Bakväggen samt intilliggande och omgivande ytor måste kunna motstå en temperatur på 90 °C.

9.2 Innan du installerar hällen, se till att

- Bänkskivan är fyrkantig/jämn och att inga bärande konstruktionsdelar är i vägen för utrymmeskraven.
- Bänkskivan är tillverkad av ett värmebeständigt och isolerat material.
- Hällen har en inbyggd kylfläkt, om hällen installeras över en ugn.
- Installationen följer alla utrymmeskrav 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 lättrengjorda ytskikt (som till exempel kakel) på de väggytor som omger hällen.

9.3 Efter installation av hällen, se till att

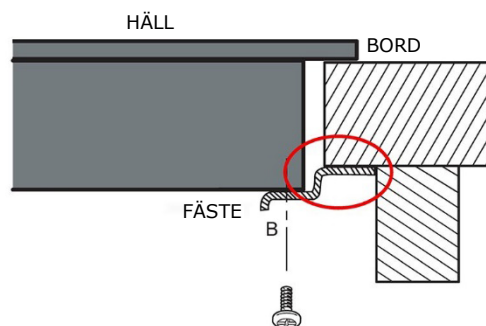
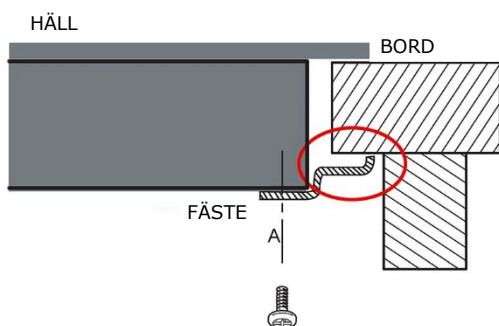
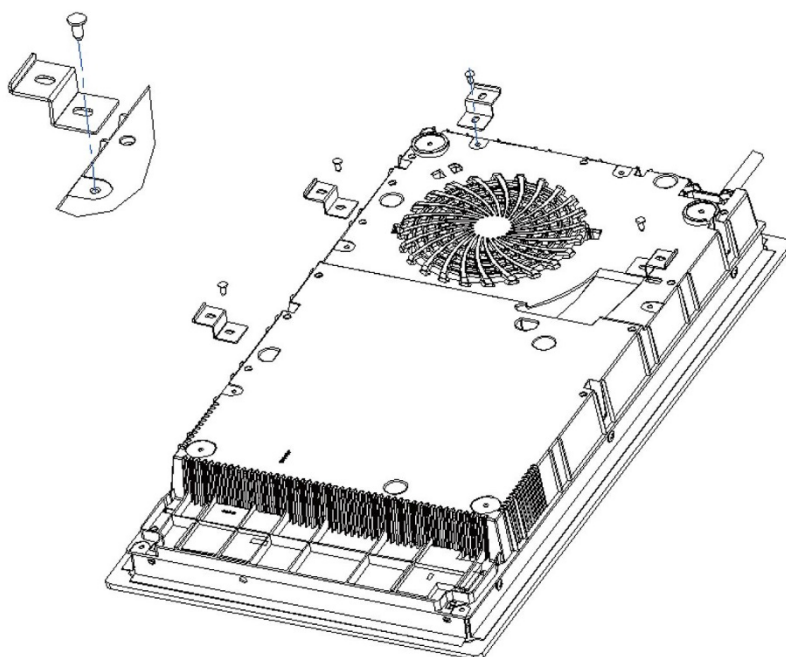
- nätsladden inte kan nås genom köksskåp eller lådor
- att luftflödet från rummet genom skåpet till hällens underdel är tillräckligt
- en värmeskyddsbarriär är monterad under hällen om den är installerad över en låda eller ett skåpsutrymme
- den isolerande brytaren är lättåtkomlig.

9.4 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.

9.5 Justera fästenas position

Fixera hällen i bänkskivan genom att skruva de fyra fästena i hällens botten (se bilden) efter installationen.
Justera fästets position för att passa olika tjocklekar på bordsskivan.



Fästena får under inga omständigheter vidröra bänkskivans innersidor efter monteringen (se bild).

9.6 Försiktighetsåtgärder

1. Induktionshällen måste installeras av behörig personal eller tekniker.
Vi kan erbjuda behörig personal åt er. Utför inte installationen själv.
2. Hällen ska inte installeras direkt över en diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare eftersom luftfuktigheten kan skada hällens elektronik
3. Induktionshällen ska installeras på ett sådant sätt att värmestrålningen inte äventyrar dess pålitlighet.
4. Väggen och utrymmet över hällen ska tåla värme.
5. Även laminatskivor och lim måste vara värmebeständiga.
6. Använd inte ångrengörare.

9.7 Ansluta hällen till huvudströmmen



Denna häll får bara anslutas till huvudströmmen av behörig person.

Innan hällen ansluts till huvudströmmen, se till att:

1. husets elsystem är lämpligt för den effekt som hällen använder;
2. spänningen motsvarar det värde som visas på typskylten;
3. strömförsörjningens kablage klarar den last som specificeras på typskylten.

Använd inga adaptrar, reducerare eller grenuttag för när hällen ansluts till huvudströmmen eftersom dessa kan överhettas och börja brinna.

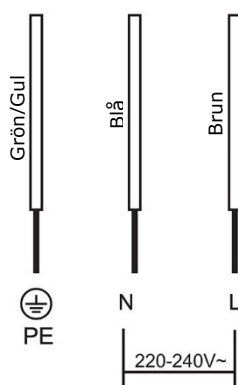
Strömförsörjningskabeln får inte vidröra några heta delar och måste positioneras så att dess temperatur inte i något skede överstiger 75 °C.



Konsultera en elektriker för att bedöma om husets elsystem utan modifieringar är lämpligt.

Eventuella förändringar i husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med relevanta standarder eller med en enpolig kretsbrytare. Inkopplingsmetoden visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller ska bytas måste detta genomföras av en efterförsäljningsrepresentant med särskilda verktyg så att olyckor kan undvikas.
- Om apparaten ska anslutas direkt till huvudströmmen måste en allpolig kretsbrytare installeras med en minimiöppning på 3 mm mellan kontaktarna.
- Installatören måste säkerställa att korrekta elektriska anslutningar har gjorts och att dessa efterlever tillämpliga säkerhetsförfordningar.
- Kabeln får inte böjas eller klämmas.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och får bara bytas av en behörig tekniker.
- Den gul/gröna ledaren på strömförsörjningskabeln måste anslutas till jord på både nätanslutningsterminalen och apparatens terminal.
- Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella olyckor som uppstår på grund av användning av en apparat utan jordad kontakt, eller med felaktig jordanslutning.
- Om apparaten har ett uttag måste det installeras så att uttaget är åtkomligt.



Efter att hällen har installerats får bottenytan och nätsladden inte vara åtkomlig.



BORTSKAFFANDE: Släng inte denna produkt som osorterat kommunalt avfall. Det är nödvändigt att samla in sådant avfall separat för särskild behandling.

Den här apparaten är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). 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 avfallshanterar den som elektriskt/elektroniskt avfall.

Denna enhet ska avfallshanteras som specialavfall. Kontakta lokala myndigheter, återvinningsstation eller återförsäljaren om du vill ha mer information om hur produkten ska avfallshanteras.

För mer detaljerad information om behandling, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du kontakta ditt lokala stadskontor, din avfallshanteringstjänst eller den butik där du köpte produkten.

Produktinformation för elektriska hushållshällar i enlighet med kommissionens förordning (EU) nummer 66/2014									
		Position	Symbol	Värde	Enhet				
Modellidentifikation					CTP32SC/E1				
Hälltyp:					Elektrisk häll				
Antal tillagningszoner och/eller -ytor	zoner								
	ytor				1				
Uppvärmningsteknik (tillagningszoner och tillagningsytor med induktion, tillagningszoner med strålningsvärme, solida plattor)	Tillagningszoner med induktion								
	Tillagningsyta med induktion				X				
	tillagningszoner med strålningsvärme								
	solida plattor								
För cirkelformade tillagningszoner eller -ytor: diameter för den användbara tillagningsytan per elektriskt uppvärmd tillagningszon, avrundad till närmsta 5 mm		Bak vänster	Ø		cm				
		Bak mitten	Ø		cm				
		Bak höger	Ø		cm				
		Mitten vänster	Ø		cm				
		Mitten mitten	Ø		cm				
		Höger mitten	Ø		cm				
		Vänster fram	Ø		cm				
		Mitten fram	Ø		cm				
		Höger fram	Ø		cm				
För ej cirkelformade tillagningszoner eller -ytor: längd och bredd för den användbara tillagningsytan per elektriskt uppvärmd tillagningszon eller -yta, avrundad till närmsta 5 mm		Vänster yta	L B	38,5 18,0	cm	Bak vänster	L B	19,3 18,0	cm
						Vänster fram	L B	19,3 18,0	cm
						Mitten vänster	L B	19,3 18,0	cm
		Mitten mitten	L B		cm				
		Mitten fram	L B		cm				
		Bak mitten	L B		cm				
		Bak höger	L B		cm				
		Höger mitten	L B		cm				
		Höger fram	L B		cm				
Energianvändning för tillagningszon eller -yta beräknad per kg		Vänster yta	EC elektrisk matlagning	191,1	Wh/kg	Bak vänster	EC elektrisk matlagning	192,1	Wh/kg
						Vänster fram	EC elektrisk matlagning	192,3	Wh/kg
						Mitten vänster	EC elektrisk matlagning	188,8	Wh/kg
		Mitten mitten	EC elektrisk matlagning		Wh/kg				
		Mitten fram	EC elektrisk matlagning		Wh/kg				
		Bak mitten	EC elektrisk matlagning		Wh/kg				
		Bak höger	EC elektrisk matlagning		Wh/kg				
		Höger mitten	EC elektrisk matlagning		Wh/kg				
		Höger fram	EC elektrisk matlagning		Wh/kg				
Energianvändning för hällen beräknad per kg			EC elektrisk häll	191,1	Wh/kg				
Använd standard: SS-EN 60350-2 Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 2: Hällar – Funktionsprovning									
Tips för energibesparing: - För att få ut maximal effektivitet av hällen ska kärlet placeras i tillagningszonens centrum. - 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 genomvärm. - Använd kärl vars diameter är lika stor som grafiken för den zon du valt.									
Denna information ska betraktas som en del av apparatens bruksanvisning.									

1. Esipuhe

1.1 Turvallisuusvaroitukset

Turvallisuutesi on meille tärkeää.
Lue nämä tiedot ennen kuin käytät keittotasoa.

1.2 Asennus

1.2.1 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.

1.2.2 Viiltovaara

- Varo – levyjen reunat ovat terävät.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

1.2.3 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.

- 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.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaava ammattitaitoinen.
- Varoitus: Jos pinta on haljennut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi keittotasopinnoissa, joissa lasikeraaminen tai vastaava materiaali suojaa jännitteisiä osia.
- Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Älä puhdista keittotasoa höyrypesurilla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- VAROITUS: tulipalovaara: älä säilytä keittotasolla mitään.
- Ruoanvalmistusprosessia on valvottava. Lyhyen aikavälin ruoanlaittoprosessia on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Valvomaton 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.

1.3 Käyttö ja kunnossapito

1.3.1 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.

1.3.2 Terveysvaara

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.
- Sydämentahdistimen tai muun sähköisten implanttien (esim. insuliinipumput) omaavan henkilön on kuitenkin ennen laitteen käyttöä otettava yhteyttä lääkäriin tai implantin valmistajaan varmistamaan, että sähkömagneettiset kentät eivät vaikuta hänen implantiinsa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa kuolemaan.

1.3.3 Kuumen pinnan vaara

- Laitteen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana niin paljon, että ne aiheuttavat palovammoja.
- Älä anna kehon, vaatteiden tai muun tavaran kuin asianmukaisen keittoastian olla kontaktissa induktiolasin kanssa ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- 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.

1.3.4 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.

1.3.5 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 aseta tai jätä laitteen lähelle magnetisoituvia esineitä (esim. luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneita, MP3-soittimia), koska laitteen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.

- Älä koskaan käytä laitettasi huoneen lämmitykseen.
- Sammuta aina käytön jälkeen ruoanvalmistusalueet ja taso tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla (esim. kosketushallintalaitteilla). Älä luota pannun tunnistustoiminnon kytkevän pois päältä ruoanvalmistusalueen, kun kattila tai pannu poistetaan siitä.
- 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 aseta tai pudota raskaita esineitä keittotason päälle.
- Älä seiso keittotason päällä.
- Älä käytä pannuja, joissa on sahalaitaisia reunoja, tai vedä pannuja induktiolasipinnan yli, sillä se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita keittotason puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa induktiolasia.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa olosuhteissa, kuten myymälöiden, toimistojen ja muiden työtilojen henkilökunnan keittiötiloissa, maataloissa, hotellien, motellien ja muiden vastaavien asuinympäristöjen asiakkaiden käytössä tai aamiaismajoituksissa.
- 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.

Onnittelut uuden induktiokeittotason hankinnasta.

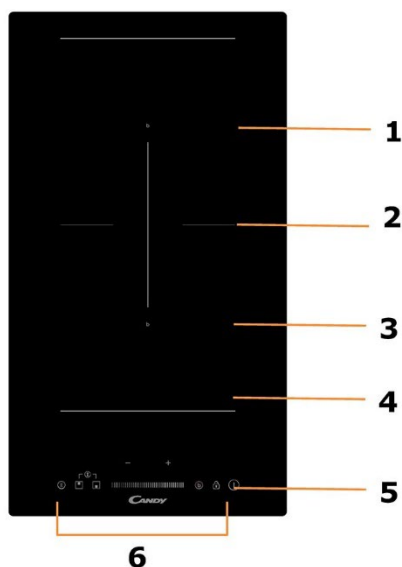
Suosittellemme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöohjeen/asennusoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät, miten keittotaso asennetaan oikein ja miten sitä käytetään.

Katso asennusohjeet asennusosasta.

Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä nämä ohjeet/asennusohjeet myöhempiä käyttöä varten.

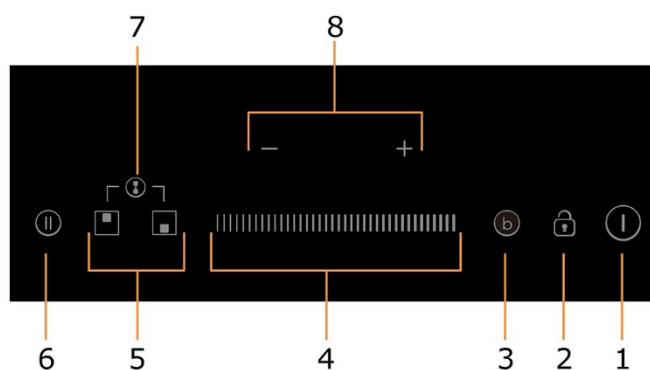
2. Tuotteen induktio

2.1 Ylänäkymä



1. Enint. 1 800/2 000 W:n alue
2. Enint. 3 000/3 500 W:n alue
3. Enint. 1 800/2 000 W:n alue
4. Lasilevy
5. PÄÄLLE/POIS-ohjaus
6. Ohjauspaneeli

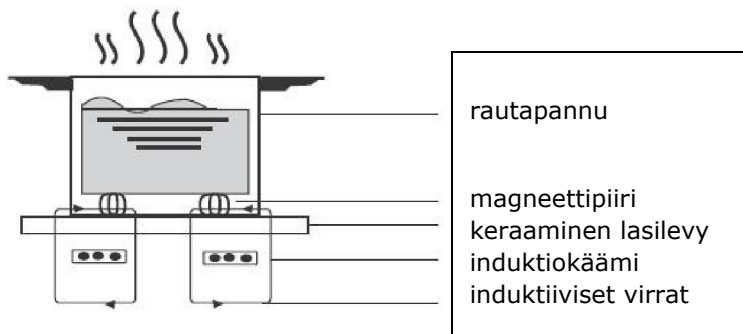
2.2 Ohjauspaneeli



1. PÄÄLLE/POIS-ohjaus
2. Näppäinlukko
3. Tehostus
4. Tehonsäätimet
5. Lämmitysalueen valintasäätimet
6. Keskeytys
7. Joustavan alueen säädin
8. Ajansäätimet

2.3 Toimintaperiaate

Induktio on turvallinen, edistysellinen, 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.



2.4 Ennen kuin käytät uutta induktiokeittotasoa

- Lue tämä opas ja huomioi erityisesti Turvallisuusvaroitukset-osio.
- Poista kaikki suojakalvot, jotka voivat olla kiinni induktiokeittotasossa.

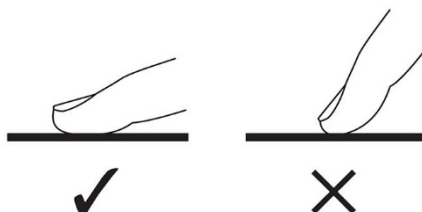
2.5 Tekniset tiedot

Keittotaso	CTP32SC/E1
Ruoanvalmistusalueet	2 vyöhykettä
Syöttöjännite	220–240 V~ 50 Hz tai 60 Hz
Asennettu sähkövirta	3 500 W
Tuotteen koko PxLxK (mm)	288X520X59,5
Sisämitat AxB (mm)	268X500

3. Tuotteen toiminta

3.1 Kosketussäätimet

- 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.

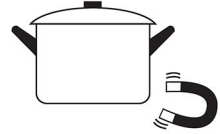


3.2 Oikean keittiöastian valitseminen

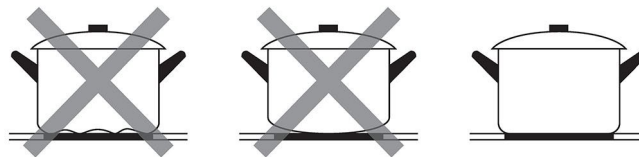


- Käytä ainoastaan keittiöastiaa, jonka pohja soveltuu induktioruoanvalmistukseen. Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai astian pohjasta.

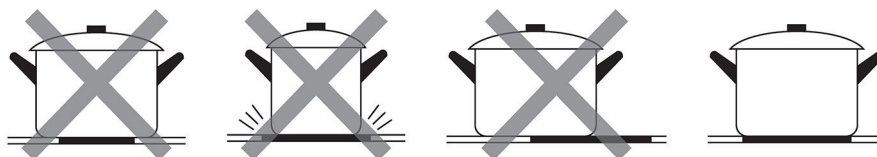
- Voit tarkistaa keittiöastiasi soveltuvuuden magneettitestillä. Liikuta magneettia astian pohjaa kohti. Jos se vetää puoleensa, se sopii induktioon.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
 1. Laita hieman vettä astiaan, jonka haluat tarkistaa.
 2. Jos  ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, astia on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittiöastiat eivät sovellu induktiota varten: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettipohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.
- Jotkin markkinoilla olevat kattilat ja pannut eivät sovellu induktioruoanlaittoon, koska niiden pohjasta vain osa on ferromagneettista materiaalia ja loput osat muuta materiaalia. Nämä alueet voivat lämmitä eri tasoilla tai pienemmällä teholla. Jos pohja on valmistettu pääasiassa muista kuin ferromagneettisista materiaaleista, keittotaso ei tietyissä tapauksissa välttämättä tunnista pannua eikä näin ollen kytke ruoanvalmistusaluetta päälle.



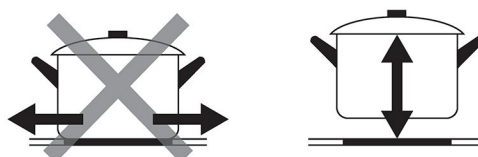
Älä käytä keittiöastiaa, jossa on uritetut reunat tai kaareva pohja.



Varmista, että astian pohja on sileä, istuu tasaisesti lasia vasten ja on samankokoinen kuin paistoalue. Käytä astioita, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen grafiikka. Hieman suuremmalla pannulla energiaa käytetään enimmäistehokkuudella. Jos käytät pienempää pannua, hyötysuhde voi olla odotettua pienempi. Keskitä pannu aina ruoanvalmistusalueelle.



Nosta aina astia induktiokeittotasolta – älä liu'uta, koska astia voi naarmuttaa lasia.

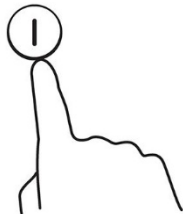
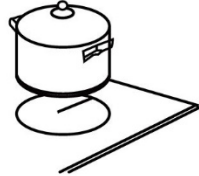
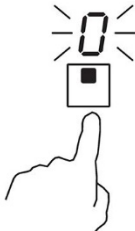
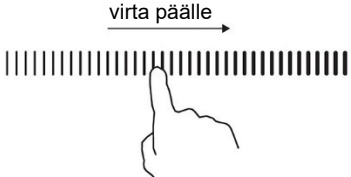


Ruoanvalmistusalueet ulottuvat tiettyyn rajaan ja mukautuvat automaattisesti pannun halkaisijaan. Pannun pohjan halkaisijan on kuitenkin oltava vähintään vastaavan paistovyöhykkeen mukainen. Jotta saat parhaan mahdollisen tehon keittotasolle, aseta keittoastia ruoanvalmistusalueen keskelle.

Ruoanvalmistusalue	Induktiokeittotasolla käytettävän astian perushalkaisija	
	Vähintään (mm)	Enintään (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

3.3 Käyttöohjeet

3.3.1 Aloita kypsennys

Kosketa PÄÄLLE/POIS-säädintä hetki. Kun virta on kytketty päälle, sumneri antaa äänimerkin kerran, kaikissa näytöissä näkyy "- -", mikä osoittaa, että induktiokeittotaso on siirtynyt valmiustilaan.	
Aseta sopiva keittiöastia haluamallesi ruoanvalmistusalueelle. Varmista, että astian pohja ja ruoanvalmistusalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.	
Kun lämmitysalueen valintasäädintä kosketetaan, sen vieressä oleva merkkivalo välähtää.	
Valitse lämpöasetus koskettamalla liukusäädintä. - Jos et valitse lämpöasetusta 1 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Sinun on aloitettava alusta vaiheesta 1. - Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.	virta päälle → 

--	--

Jos näytöllä vilkkuu $\geq \underline{\quad} \leq$ vuorotellen lämpöasetuksen kanssa

Tämä tarkoittaa seuraavaa:

- Et ole laittanut astiaa oikealle ruoanvalmistusalueelle.
- Käyttämäsi astia ei sovellu ruoanvalmistukseen.
- Astia on liian pieni, tai sitä ei ole keskitetty kunnolla ruoanvalmistusalueelle.

Kuumennusta ei tapahdu, ellei ruoanvalmistusalueella ole sopivaa astiaa.

Näyttö sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua, jos sille ei ole asetettu sopivaa pannua.

3.3.2 Ruuanlaiton lopettaminen

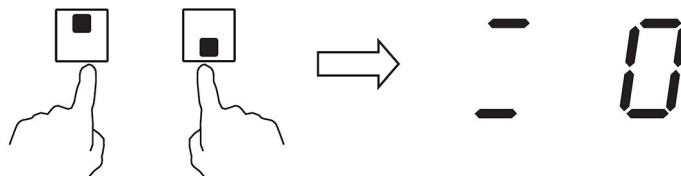
Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka haluat sammuttaa.	
Kytke ruoanvalmistusalue pois päältä vierittämällä alas kohtaan "0". Varmista, että näytössä näkyy "0".	
Sammuta koko keittotasoa koskettamalla PÄÄLLE/POIS-säädintä.	
Varo kuumia pintoja "H" osoittaa, mikä ruoanvalmistusalue on liian kuuma kosketeltavaksi. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona. Jos haluat lämmittää jotakin toista keittoastiaa, aseta alueelle, joka on vielä lämmin.	

3.3.3 JOUSTAVA ALUE

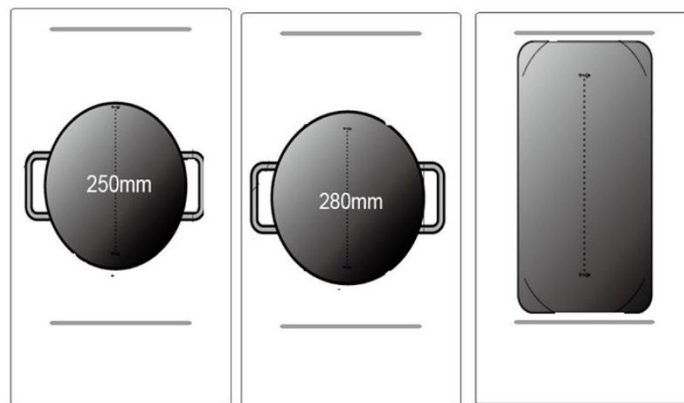
- Ruuanlaitotarpeista riippuen tätä aluetta voidaan käyttää yhtenä tai kahtena eri alueena.
- Joustava alue on tehty kahdesta erillisestä induktiokelasta, joita voidaan ohjata erikseen.

Yksi suuri vyöhyke

1. Jos haluat aktivoida alueen yhtenä suurena alueena, kosketa joustavan alueen säädintä.



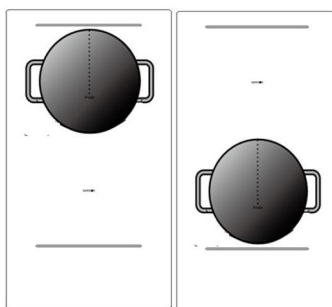
2. Suosittelemme yhden ison alueen käyttöä seuraavasti:
Keittoastia: halkaisijaltaan 250 mm tai 280 mm keittoastiat
(neliskanttisia tai ovaaleja keittoastioita voidaan käyttää).



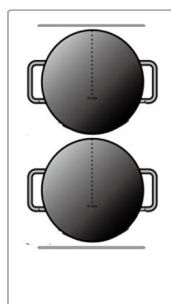
Emme suosittele muita toimintoja kuin edellä mainittuja kolmea toimintoa, koska tämä saattaa vaikuttaa laitteen kuumennuskykyyn.

Kaksi erillistä aluetta

Jos haluat käyttää joustavaa aluetta kahtena eri vyöhykkeenä, sinulla on kaksi lämmitysvaihtoehtoa.
(a) Aseta astia joustavan vyöhykkeen oikealle ylä- tai alapuolelle.



(b) Aseta kaksi astiaa joustavan vyöhykkeen molemmille puolille.



Huomautus: Varmista, että astia on suurempi kuin 12 cm.

3.3.4 Säätimien lukitseminen

- 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 lukituksen säädintä	Ajastimen ilmaisimessa näkyy "Lo"
Säätimien lukituksen poistaminen	
Kosketa ja pidä lukituksen säädintä painettuna jonkin aikaa.	



Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-säädintä ①. Voit koska tahansa kytkeä induktiokeittotason pois päältä hätätilanteessa PÄÄLLE/POIS-säätimestä ①, mutta keittotason lukitus on poistettava ensin seuraavalla käyttökerralla.

3.3.5 Ajastimen hallinta

Ajastinta voi käyttää kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä minuuttimuistuttajana. Tällöin ajastin ei kytke ruoanvalmistusaluetta pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit määrittää sen kytkemään vähintään yhden ruoanvalmistusalueen pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.

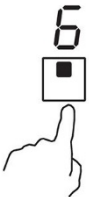
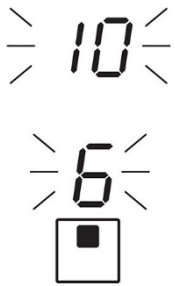
Enimmäisaika on 99 minuuttia.

a) Ajastimen käyttäminen minuuttimuistuttajana

Jos et valitse mitään ruoanvalmistusaluetta

Varmista, että keittotaso on kytketty päälle.	
Kosketa ajastimen säätimiä. Muistuttajan merkkivalo alkaa vilkkua, ja ajastimen näytössä näkyy "10".	
Aseta aika koskettamalla ajastimen säädintä "-" tai "+". Vinkki: Kosketa ajastimen säädintä "-" tai "+", jos haluat vähentää tai lisätä aikaa 1 minuutilla kerran. Kosketa ja pidä ajastimen säädintä "-" tai "+" painettuna, kun haluat vähentää tai lisätä aikaa 10 minuutilla.	
Kun kosketat säätimiä "-" ja "+" samanaikaisesti, ajastin peruutetaan ja minuuttinäytössä näkyy "00".	
Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen ilmaisin vilkkuu 5 sekuntia.	
Merkkiääni soi 30 sekunnin ajan, ja ajastimen merkkivalossa näkyy "- -", kun asetettu aika on kulunut loppuun.	

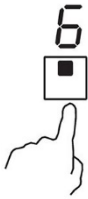
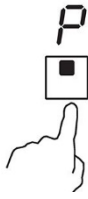
b) Ajastimen asettaminen kytkemään yksi ruoanvalmistusalue pois päältä

Aseta yksi alue	
Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka ajastimen haluat asettaa.	
Aseta aika koskettamalla ajastimen säädintä "-" tai "+". Vinkki: Kosketa ajastimen säädintä "-" tai "+" kerran, jos haluat vähentää tai lisätä aikaa 1 minuutilla. Kosketa ja pidä ajastimen säädintä "-" tai "+" painettuna, kun haluat vähentää tai lisätä aikaa 10 minuutilla.	
Kun kosketat säätimiä "-" ja "+" samanaikaisesti, ajastin peruutetaan ja minuuttinäytössä näkyy "00".	
Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen merkkivalo vilkkuu 5 sekuntia. HUOMAA: Tehotason merkkivalon vieressä oleva punainen piste syttyy osoittamaan, että alue on valittu.	
Kun ruoanlaiton ajastin kuluu loppuun, vastaava ruoanvalmistusalue sammuu automaattisesti.	



Muut ruoanvalmistusalueet pysyvät käynnissä, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

3.3.6 Tehostustoiminnon käyttö

Aktivoi tehostustoiminto	
Lämmitysvyöhykkeen liukusäätimen koskettaminen	
Tehostussäätimen koskettaminen. Varmista, että näytössä näkyy "p".	
Ota tehostustoiminto pois päältä	
Kosketa sen lämmitysvyöhykkeen liukusäädintä, jonka tehostustoiminnon haluat kytkeä pois päältä.	
Kytke ruoanvalmistusalue pois päältä koskettamalla tehostussäädintä. Varmista, että näytössä näkyy 0.	

- Toimintoa voidaan käyttää millä tahansa ruoanvalmistusalueella.
- Ruoanvalmistusalue palaa alkuperäiseen asetukseensa 5 minuutin kuluttua.
- Jos alkuperäinen lämpöasetus on 0, asetukseksi tulee 5 minuutin kuluttua 9.

3.3.7 Oletustyöskentelyajat

Automaattinen sammuttaminen on induktiokiehtotason turvatoiminto. Se sammuu automaattisesti, jos unohdat ottaa ruoanlaittosi pois päältä. Eri tehotasojen oletustyöajat 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

Kun keittoastia on poistettu, induktiokiehtotaso voi pysäyttää lämmityksen välittömästi ja keittotaso sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.



Sydäntahdistimen omaavien henkilöiden on otettava yhteyttä lääkäriinsä ennen tämän yksikön käyttöä.

4. 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.

4.1 Ruoanlaittovinkkejä

- Pienennä lämpötila-asetusta, 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.

4.1.1 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 kypsentaminen absorptiomenetelmällä, saattavat vaatia alinta lämpötila-asetusta korkeampaa asetusta, jotta elintarvike kypsyy oikein suositellussa ajassa.

4.1.2 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.

4.1.3 Wokkaaminen

1. Valitse induktiokäyttöön soveltuva 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.

4.2 Pienten esineiden havaitseminen

Kun keittotasolle on jäänyt sopimattoman kokoinen tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiini) tai muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain), keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluessa. Tuuletin jatkaa induktiokeittotason jäädyttämistä vielä 1 minuutin ajan.

5. Lämpöasetukset

Alla olevat asetukset ovat vain ohjeellisia. Tarkka asetus riippuu useista tekijöistä, kuten keittoastiasta ja kypsennettävän ruoan määrästä. Totuttele induktiokeittotason käyttöön, jotta löydät sinulle parhaiten sopivat asetukset.

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

6. Hoito ja puhdistus

Mitä?	Kuinka?	Tärkeää!
Päivittäinen lasin likaantuminen (sormenjäljet, muut jäljet, ruokatahrat tai sokerittomat roiskeet lasilla)	- Kytke virta pois keittotasosta. - Käytä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmintä (mutta ei kuuma!) - Huuhtelee ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai paperipyyhkeellä. - Kytke virta takaisin keittotasoon.	- Kun virta keittotasoon on kytketty pois päältä, ”kuuma pinta” -osoitinta ei näyt, mutta ruoanvalmistusalue voi silti olla kuuma! Ole erittäin varovainen. - Karkeat hankaussienet, jotkin nylonhankaussienet ja hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Tarkista aina etiketistä, 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 partakoneenteräkkaapimella, joka sopii lasipintaisille induktiokeittotasoille, mutta varo kuumia paistoalueen pintoja: - Kytke keittotason virta pois päältä seinäkytkimestä. - Pidä terää tai työvälinettä 30 asteen kulmassa ja kaavi lika tai roiskeet keittotason viileälle alueelle. - Puhdista lika tai vuoto tiskiliinalla tai paperipyyhkeellä. - Nouda 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 virta pois keittotasosta. 2. Liota roisketta. 3. Pyyhi kosketussäädinten alue puhtaalla kostella sienellä tai liinalla. 4. Pyyhi alue täysin kuivaksi paperipyyhkeellä. 5. Kytke virta takaisin keittotasoon.	• 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.
-----------------------------	--	--

7. Vinkit ja vihjeet

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
Induktiokeittotasoa ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa	Varmista, että induktiokeittotaso 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.
Kosketusohjaimet eivät vastaa.	Säätimet on lukittu.	Poista ohjainten lukitus. Katso ohjeet kohdasta "Induktiokeittotason käyttö".
Kosketusohjainten käyttö on vaikeaa.	Säädinten päällä voi olla ohut vesikalvo, tai käytät sormesi karkeä säädinten käyttöön.	Varmista, että kosketussäädinten alue on kuiva, ja käytä sormenpään pehmeää osaa, kun kosketat säätimiä.
Lasi naarmuuntuu.	Karkeareunaiset keittiöastiat Käytössä on sopimaton hankaava pesusieni tai puhdistusaine.	Käytä keittiöastiaa, jonka pohja on tasainen ja sileä. Katso kohta "Oikean keittiöastian valitseminen". Katso kohta "Hoito ja puhdistus".
Joistakin pannuista kuuluu poksahdavia tai napsahdavia ääniä.	Tämä voi johtua keittoastian rakenteesta (eri metallikerrokset värähtelevät eri tavoilla).	Tämä on normaalia keittoastioille eikä ole osoitus viasta.
Induktiokeittotasosta 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.
Induktiokeittotasosta kuuluu tuuletinääntä.	Induktiokeittotason sisäänrakennettu jäähdytystuuletin estää laitteen elektroniikkaa ylikuumenemasta. Se voi jatkaa pyörimistä myös sen jälkeen, kun induktiokeittotaso on kytketty pois päältä.	Tämä on normaalia eikä vaadi toimenpiteitä. Älä kytke induktiokeittotason virtaa irti seinästä, kun puhallin on käynnissä.
Keittoastiat eivät kuumene eivätkä näy näytössä.	Induktiokeittotaso ei tunnista pannua, koska se ei sovellu induktioruoanvalmistukseen. Induktiokeittotaso ei tunnista pannua, koska se on liian pieni ruoanvalmistusalueelle tai se ei ole kunnolla sen keskellä.	Käytä induktioruoanlaittoon sopivia keittiöastioita. Katso kohta Oikean keittiöastian valitseminen. Keskitä pannu ja varmista, että sen pohja vastaa ruoanvalmistusalueen kokoa.

Induktiokaitetaso 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 induktiokaitetaso irti seinästä ja ota yhteys pätevään asentajaan.
---	---------------	---

8. Virhenäyttö ja tarkastus

Induktiokaitetasossa on itsediagnostiikkatoiminto. Tämän testin avulla teknikko voi tarkistaa useiden komponenttien toiminnan purkamatta tai irrottamatta keittolevyä työtasosta.

Vianetsintä

1) Virhekoodi, joka näkyy asiakkaan käytön aikana ja ratkaisu

Virhekoodi	Ongelma	Ratkaisu
Ei automaattista palautusta		
E1	Keraamisen levyn lämpötila-anturin virhe – avoin virtapiiri.	Tarkista liitäntä tai vaihda keraamisen levyn lämpötila-anturi.
E2	Keraamisen levyn lämpötila-anturin virhe – oikosulku	
E7	Keraamisen levyn lämpötila-anturin virhe	
C1	Keraamisen levyn anturin korkea lämpötila.	Odota, että keraamisen levyn lämpötila palautuu normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen koskettamalla PÄÄLLE/POIS-painiketta.
E3	IGBT-vian lämpötila-anturi – avoin virtapiiri	Vaihda emolevy.
E4	IGBT-vian lämpötila-anturi – oikosulku	
C2	IGBT:n korkea lämpötila.	Odota, että IGBT:n lämpötila palautuu normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen koskettamalla PÄÄLLE/POIS-painiketta. Tarkista, toimiiko tuuletin oikein. Jos ei toimi, vaihda tuuletin.
EL	Syöttöjännite on alle nimellisjännitteen.	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
EH	Syöttöjännite on nimellisjännitettä korkeampi.	
EU	Tiedonsiirtovirhe	Palauta näyttötaulun ja emolevyn välinen liitäntä. Vaihda emolevy tai näyttötaulu.

2) Erityisvirheet ja ratkaisu

Virhe	Ongelma	Ratkaisu A	Ratkaisu B
LED ei syty, kun laite on kytketty.	Ei virtaa	Tarkista, onko pistoke tiukasti kiinni pistorasiassa ja toimiiko pistorasia.	
	Lisävarusteen emolevy ja näyttötaulu kytketty väärin.	Tarkista liitäntä.	
	Lisävarusteen emolevy on vaurioitunut.	Vaihda lisävarusteen emolevy.	
	Näyttötaulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötaulu.	
Jotkin painikkeet eivät toimi, tai LED-näyttö ei ole normaali.	Näyttötaulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötaulu.	
Keittotilan merkkivalo syttyy, mutta lämmitys ei käynnisty.	Keittotason korkea lämpötila.	Ympäristön lämpötila voi olla liian korkea. Ilmanottoaukko tai ilmanpoistoaukko voi olla tukossa.	
	Tuulettimessa on jotain vikaa.	Tarkista, toimiiko tuuletin oikein. Jos ei toimi, vaihda tuuletin.	
	Emolevy on vaurioitunut.	Vaihda emolevy.	
Lämmitys pysähtyy äkillisesti käytön aikana ja näyttö vilkkuu "u".	Astiatyyppi on väärä.	Käytä oikeanlaista astiaa (katso käyttöohje.)	Astiantunnistuspiiri on vaurioitunut, vaihda emolevy.
	Astian halkaisija on liian pieni.		
	Keittotaso on ylikuumentunut.	Yksikkö on ylikuumentunut. Odota, että lämpötila palautuu normaaliksi. Paina PÄÄLLE/POIS-painiketta käynnistääksesi laitteen uudelleen.	
Saman puolen lämmitysvyöhykkeet (kuten ensimmäinen ja toinen vyöhyke) näyttävät "u".	Emolevy ja näyttötaulun kytkentävirhe	Tarkista liitäntä.	
	Viestintäosan näyttötaulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötaulu.	
	Emolevy on vaurioitunut.	Vaihda emolevy.	
Puhaltimen moottori kuulostaa epänormaalilta.	Tuulettimen moottori on vaurioitunut.	Vaihda tuuletin.	

Edellä mainitut ovat yleisten vikojen arviointi- ja tarkastusohjeet.
Älä pura yksikköä itse, jotta vältät induktiokeittotason vaarat ja vauriot.

9. Asennus

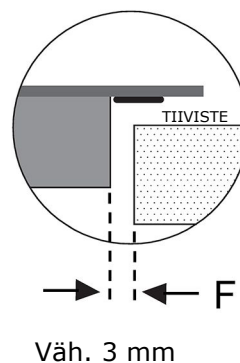
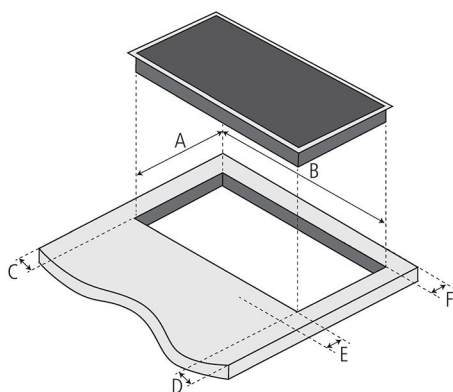
9.1 Asennuslaitteiden valinta

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 lämpöä kestävä ja eristetty työtasomateriaali (puuta ja vastaavaa kuitumaista tai hygroskooppista materiaalia ei saa käyttää työtasomateriaalina, ellei sitä ole kyllästetty), jotta sähköisku ja lämpölevyn lämpösäteilyn aiheuttama suurempi muodonmuutos voidaan välttää. Kuten alla on esitetty:



Huomaa: keittotason sivujen ja työtason sisäpintojen välisen suojaetäisyyden on oltava vähintään 3 mm.

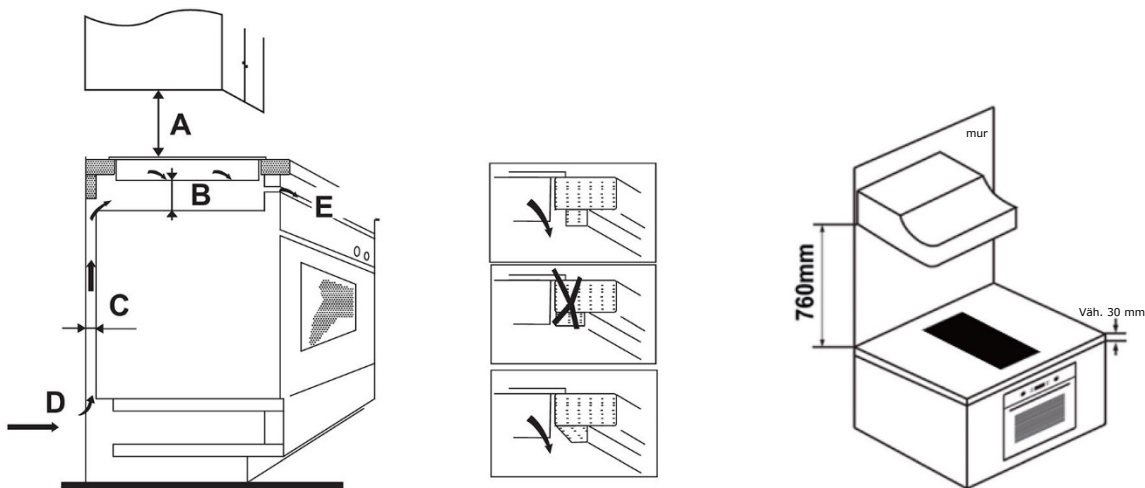


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 ⁺⁴ ₋₀	500 ⁺⁴ ₋₀	50 min	50 min	50 min	50 min	Väh. 3 mm

Varmista kaikissa olosuhteissa, että induktiokeittotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman tulo- ja poistoaukot eivät ole tukossa. Varmista, että induktiokeittotaso on hyvässä toimintakunnossa. Kuten alla on esitetty



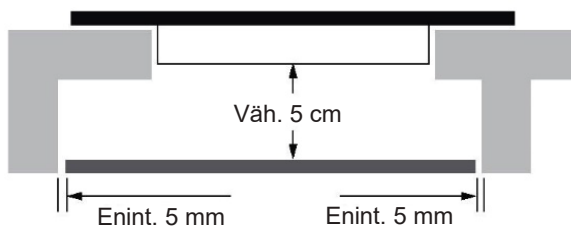
Huomaa: Lämpölevyn ja kaapin välisen turvaetäisyyden on oltava vähintään 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Ilmanotto	Ilmanpoisto 5 mm

VAROITUS: riittävän ilmanvaihdon varmistaminen

Varmista, että induktiokeittotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman tulo- ja poistoaukot eivät ole tukossa. Vähintään 50 mm:n päähän keittotason pohjasta on asetettava ruuveilla kiinnitetty puinen välike, jotta voidaan välttää vahingossa tapahtuva kosketus keittotason ylikuumenevaan pohjaan tai odottamaton sähköisku työskentelyn aikana. Noudata alla olevia vaatimuksia.



Keittotason ulkopuolella on tuuletusventtiilit. Varmista, ettei työtaso tuki näitä reikiä, kun asetat keittotason paikoilleen.



- Huomaa, että muovi- tai puumateriaalin ja huonekalujen liittämiseen käytettävän liiman on kestävä vähintään 150 °C:n lämpötilaa, jotta paneeli ei pääse irtomaan.
- Takaseinän sekä viereisten ja ympäröivien pintojen on siksi kestävä 90 °C:n lämpötilaa.

9.2 Varmista seuraavat asiat ennen keittotason asentamista:

- Työtaso on suorassa ja vaakatasossa, eivätkä rakenneosat häiritse tilantarvetta.
- Työtaso on valmistettu kuumuutta kestävästä ja eristetyistä 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).

9.3 Varmista keittotason asennuksen jälkeen seuraavat asiat:

- Virtajohtoon ei ole pääsyä kaapiston ovien tai vetolaatikoiden kautta.
- Kaapiston ulkopuolelta keittotason alaosaan virtaa riittävästi raitista ilmaa.
- Jos keittotaso asennetaan vetolaatikon tai kaappitilan yläpuolelle, keittotason alaosan alle asennetaan lämpösuojaussulku.
- Eristyskytkin on helposti asiakkaan ulottuvilla.

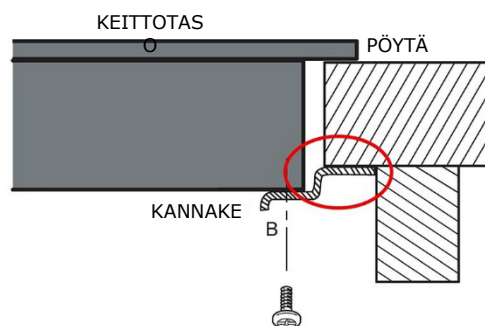
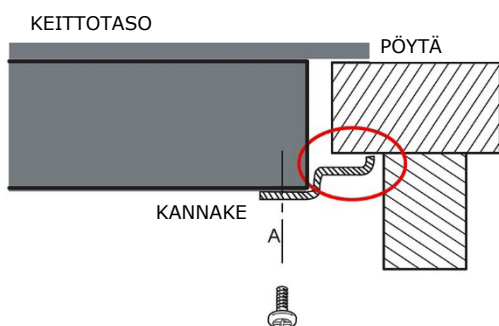
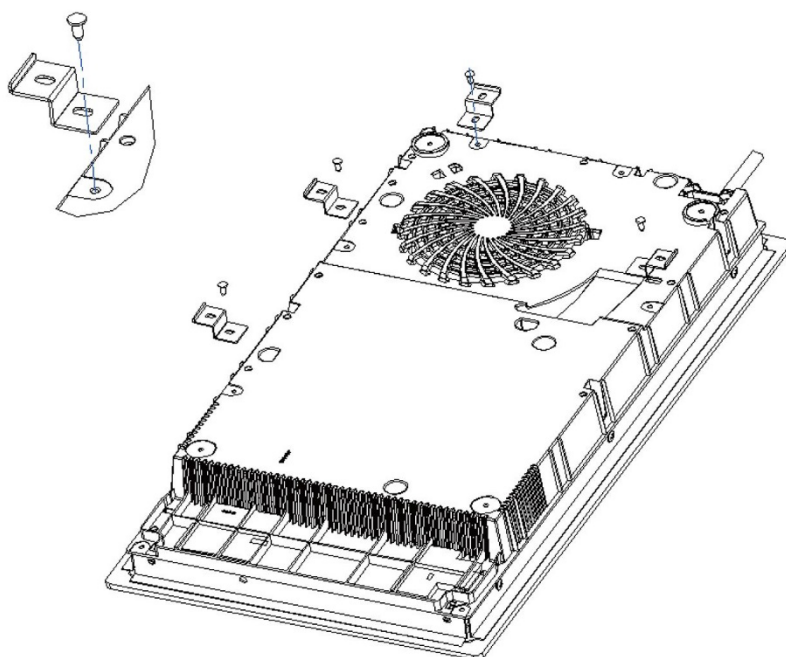
9.4 Ennen kiinnityskannakkeiden paikantamista

Laite on asetettava vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta).
Älä käytä keittotasosta ulos työntyviin ohjaimiin voimaa.

9.5 Kannakkeen asennon säätäminen

Kiinnitä keittotaso työtasoon ruuvaamalla neljä kannaketta keittotason pohjakoteloon (katso kuva) asennuksen jälkeen.

Säädä kannakkeen asento sopivaksi tason paksuuden mukaan.



Kannakkeet eivät missään tapauksessa saa koskettaa työtason sisäpintoja asennuksen jälkeen (ks. kuva).

9.6 Huomautukset

1. Induktiokaittotasoa saa asentaa vain pätevä henkilöstö tai asentajat. Ammattilaisemme ovat käytettävissäsi. Älä koskaan suorita toimintoa itse.
2. Keittotasoa ei asenneta suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai vaatteiden kuivaajan yläpuolelle, koska kosteus voi vaurioittaa keittotasoa elektronikkaa.
3. Induktiokaittotasoa on asennettava siten, että sen luotettavuuden parantamiseksi voidaan varmistaa parempi lämpösäteily.
4. Pöytäpinnan yläpuolisen seinän induktiotoimisen lämmitysalueen on kestävä lämpöä.
5. Vaurioiden välttämiseksi kerrostason ja liiman on kestävä kuumuutta.
6. Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.

9.7 Keittotason kytkeminen verkkovirtaan



Vain asianmukaisesti pätevä henkilö saa kytkeä tämän keittotason verkkovirtaan.

Tarkista seuraavat asiat ennen keittotason kytkemistä verkkovirtaan:

1. Kotikäyttöön tarkoitettu johdotusjärjestelmä sopii keittotason ottamalle virralle.

2. Jännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua arvoa.

3. Virtalähteen kaapeliosat kestävät arvokilvessä ilmoitetun kuormituksen.

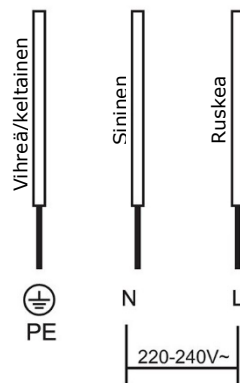
Älä käytä adaptoreita, alentajia tai haaroituslaitteita keittotason kytkentään, sillä ne voivat aiheuttaa ylikuumenemista ja tulipalon.

Virtajohto ei saa koskettaa kuumia osia ja se on sijoitettava siten, että sen lämpötila ei missään vaiheessa ylitä 75 °C lämpötilaa.



Tarkista sähköasentajalta, soveltuuko kotitalouden sähköjohtojärjestelmä käytettäväksi ilman muutoksia. Muutokset saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.

Virtalähde on kytkettävä asianmukaisen standardin mukaisesti tai yksinapaisen suojakatkaisimen avulla. Liitântäpa on esitetty alla.



- Jos kaapeli on vaurioitunut tai pitää vaihtaa, vaihto on onnettomuuksien välttämiseksi tehtävä palveluedustajan toimesta tehtävään tarkoitetuilla työkaluilla.
- Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava kaikkinaipainen katkaisin 3 mm vähimmäisaukolla liittimien välillä.
- Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä on oikea ja että se on turvallisuusmääräysten mukainen.
- Kaapeli ei saa olla taipunut tai puristunut.
- Kaapeli on tarkistettava säännöllisesti ja vaihdettava vain valtuutettujen asentajan toimesta.
- Virransyöttökaapelin keltainen/vihreä johto on kytkettävä sekä virtalähteen että laitteen liittimien maadoitukseen.
- Valmistaja ei vastaa onnettomuuksista, jotka johtuvat laitteen, jota ei ole liitetty maahan, käytöstä tai käytöstä viallisella maadoitusliitännän jatkuvuudella.
- Jos laitteessa on pistorasia, se on asennettava siten, että pistorasiaan pääsee käsiksi.



Keittotason alapintaan ja virtajohtoon ei pääse käsiksi asennuksen jälkeen.



HÄVITTÄMINEN: Älä hävitä tätä tuotetta lajittelemattomana yhdyskuntajätteenä. Tällaisen jätteen kerääminen erikseen erityiskäsittelyä varten on tarpeen.

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2012/19/EU mukaisesti. Kun varmistat, 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.

Euroopan komission asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisten kotitalouden sähkökeittotasojen tuotetiedot									
		Sijainti	Symboli	Arvo	Yksikkö				
Mallin tunniste					CTP32SC/E1				
Keittotasojen tyyppi:					Sähkökäyttöinen keittotaso				
Ruoanvalmistusvyöhykkeiden ja/tai -alueiden määrä	vyöhykkeet								
	alueet				1				
Lämmitystekniikka (induktiotomiset ruoanvalmistusvyöhykkeet ja alueet, säteilevät ruoanvalmistusvyöhykkeet, kiinteät levyt)	Induktiiviset ruoanvalmistusvyöhykkeet								
	Induktiivinen ruoanlaittoalue				X				
	säteilevät ruoanvalmistusvyöhykkeet								
	kiinteät levyt								
Pyöreät ruoanvalmistusvyöhykkeet: hyödyllinen pinta-ala per sähkölämmitteinen ruoanvalmistusvyöhyke, pyörästetty lähimpään 5 mm:iin		Takavasen	Ø		cm				
		Takakeskiosa	Ø		cm				
		Takaoikea	Ø		cm				
		Keskivasen	Ø		cm				
		Keskus	Ø		cm				
		Keskioikea	Ø		cm				
		Etuvasen	Ø		cm				
		Etukeskiosa	Ø		cm				
		Etuoikea	Ø		cm				
Muu kuin pyöreä ruoanvalmistusvyöhyke tai -alue: hyödyllisen pinta-alan pituus ja leveys sähkölämmitysvyöhykettä tai -aluetta kohti, pyörästetty lähimpään 5 mm:iin		Vasen alue	P L	38,5 18,0	cm	Takavasen	P L	19,3 18,0	cm
						Etuvasen	P L	19,3 18,0	cm
						Keskivasen	P L	19,3 18,0	cm
		Keskus	P L		cm				
		Etukeskiosa	P L		cm				
		Takakeskiosa	P L		cm				
		Takaoikea	P L		cm				
		Keskioikea	P L		cm				
		Etuoikea	P L		cm				
		Energiankulutus ruoanvalmistusvyöhykkeelle tai -alueelle laskettuna kiloa kohden		Vasen alue	Sähköliedet	191,1	Wh/kg	Takavasen	Sähköliedet
Etuvasen	Sähköliedet							192,3	Wh/kg
Keskivasen	Sähköliedet							188,8	Wh/kg
Keskus	Sähköliedet				Wh/kg				
Etukeskiosa	Sähköliedet				Wh/kg				
Takakeskiosa	Sähköliedet				Wh/kg				
Takaoikea	Sähköliedet				Wh/kg				
Keskioikea	Sähköliedet				Wh/kg				
Etuoikea	Sähköliedet				Wh/kg				
Keittotasojen energiankulutus laskettuna kiloa kohden		Sähkökeittotaso		191,1	Wh/kg				
Käytetty standardi: EN 60350-2 Kotitalouden sähkökäyttöiset ruoanlaittolaitteet – osa 2: Keittotasot – suorituskyvyn mittaamiseen käytettävät menetelmät									
Energiansäästöehdotuksia: - Jotta saat parhaan mahdollisen tehon keittotasolle, aseta keittoastia ruoanvalmistusalueen keskelle. - Kannen käyttö lyhentää paistoaikoja ja säästää energiaa pidättämällä lämpöä. - Minimoi nesteen tai rasvan määrä, jotta paistoaikat lyhenevät. - Aloita ruoanvalmistus korkealla asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt perusteellisesti. - Käytä pannuja, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen grafiikka.									
Näitä tietoja on pidettävä osana laitteen käyttöohjetta.									

1. Forord

1.1 Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs disse oplysninger, før du bruger din kogeplade.

1.2 Installation

1.2.1 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.

1.2.2 Fare for snitsår

- Vær forsigtig – panelkanterne er skarpe.
- Manglende forsigtighed, kan medføre personskade eller snitsår.

1.2.3 Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs disse anvisninger 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 disse installationsanvisninger 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 bryderkontakt, som muliggør fuldstændig afbrydelse fra strømforsyningen.
- Hvis ikke apparatet installeres korrekt, kan eventuelle garanti- eller ansvarskrav bortfalde.
- 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.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå eventuelt elektrisk stød, for kogeplader med glaskeramisk eller lignende materiale, der beskytter elektriske dele
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes på kogepladens overflade, da de kan blive varme
- Brug ikke damprenser.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- ADVARSEL: Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladens varme flader.
- Madlavningsprocessen skal være under opsyn. En kort madlavning skal være under konstant 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.

1.3 Betjening og vedligeholdelse

1.3.1 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 man 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.

1.3.2 Sundhedsfare

- Dette apparat overholder standarder for elektromagnetisk sikkerhed.

- Men personer med hjertepacemakere eller andre elektriske implantater (som insulinpumper) skal rådføre sig med lægen eller producenten af implantatet, før brug af dette apparat for at sikre, at implantatet ikke bliver påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til dødsfald.

1.3.3 Fare ved varme overflader

- Under brug bliver apparatets tilgængelige overflader varme nok til at kunne forårsage forbrændinger.
- Lad ikke kroppen, tøj eller andre genstande udover egnet kogegrej komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er blevet kold.
- Børn skal holdes væk.
- Håndtag på gryder 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.

1.3.4 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.

1.3.5 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.
- Anbring eller efterlad ikke genstande, der kan magnetiseres (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computer, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig apparatet til at opvarme eller som varmekilde i rummet.

- Efter brug skal kogezoneerne og kogepladen altid slukkes, som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsfunktionerne). Brug ikke gryderegistreringsfunktionen til at slukke for kogezoneerne, når du har fjernet gryden.
- 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.
- Apparatet må ikke repareres eller få udskiftet dele, medmindre det specifikt anbefales i denne vejledning. Alt andet servicearbejde skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Anbring eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Anvend ikke gryder med takkede kanter, og træk ikke gryder hen over induktionsglasfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skurebørster eller skrappe, slibende rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da det kan ridse induktionsglasset.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdninger og lignende applikationer såsom: - personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; -gårdhuse; -af kunder i hoteller, moteller og andre boligtyper; -bed and breakfast-miljøer.
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme i brug.
- Vær forsigtig, og undgå at røre varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

Tillykke med købet af din nye induktionskogeplade.

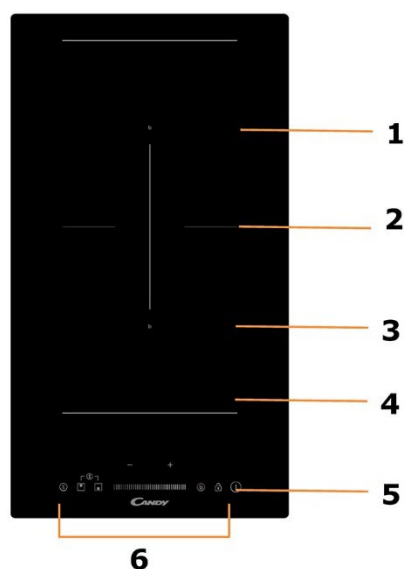
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne bruger-/installationsvejledning for helt at kunne forstå, hvordan den installeres og betjenes korrekt.

Læs installationsafsnittet i forbindelse med installationen.

Læs alle sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt før brug, og opbevar denne bruger-/installationsvejledning til senere reference.

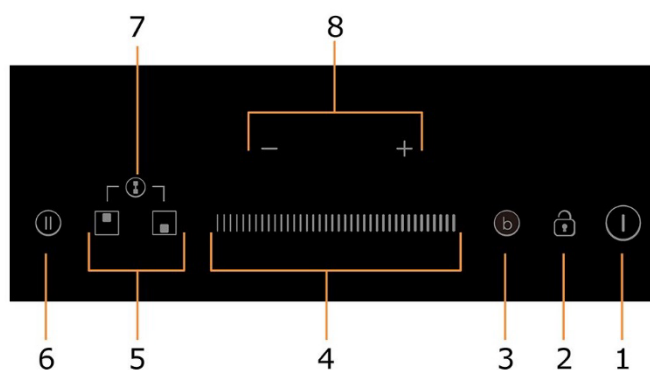
2. Produktpræsentation

2.1 Set ovenfra



1. Maks. 1800/2000 W-zone
2. Maks. 3000/3500 W-zone
3. Maks. 1800/2000 W-zone
4. Glasplade
5. TÆND/SLUK-funktion
6. Betjeningspanel

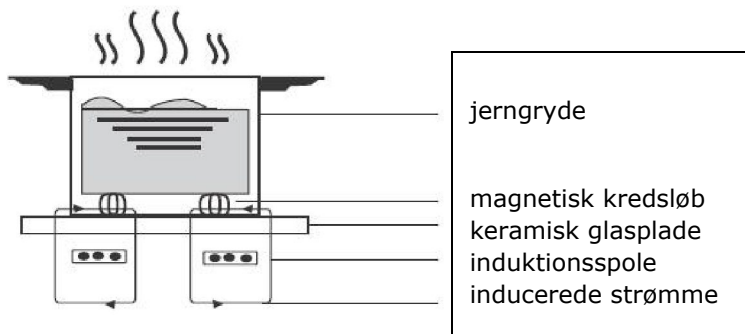
2.2 Kontrolpanel



1. TÆND/SLUK-funktion
2. Nøgleslås
3. Boost
4. Taster til effektregulering
5. Taster til valg af varmezone
6. Pause
7. Fleksibel områdebetjening
8. Taster til tidsregulering

2.3 Arbejdsteori

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.



2.4 Før du bruger din nye induktionskogeplade

- Læs denne vejledning, og vær særligt opmærksom på afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern eventuel beskyttende film, der stadig kan være på induktionskogepladen.

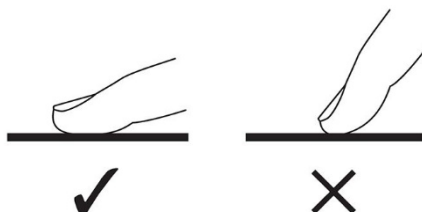
2.5 Tekniske specifikationer

Kogeplade	CTP32SC/E1
Kogezoner	2 zoner
Forsyningsspænding	220-240 V ~ 50 Hz eller 60 Hz
Installeret elektrisk effekt	3500 W
Produktstørrelse L x B x H (mm)	288 X 520 X 59,5
Indbygningsmål A x B (mm)	268 X 500

3. Betjening af produktet

3.1 Touch-knapper

- Funktionstasterne 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 funktionstasterne 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 tasterne.

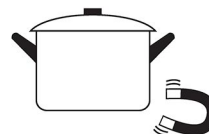


3.2 Sådan vælges det rigtige kogegrej

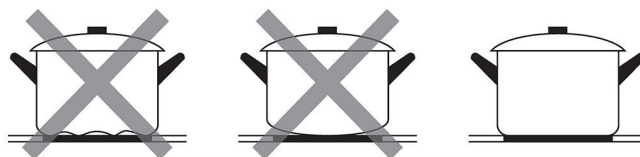


- Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktionsmadlavning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.

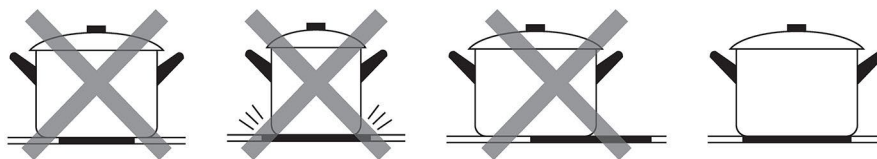
- Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet, ved at udføre en magnettest. Flyt en magnet mod gryden/pandens bund. Hvis den sidder fast, så er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Hæld lidt vand i den gryde, du vil tjekke.
 2. Hvis  ikke blinker på displayet, og vandet varmes 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.
- Nogle gryder og pander på markedet er ikke egnede til induktionstilberedning, fordi det kun er en del af bunden, der er af ferromagnetisk materiale, og andre dele er af et andet materiale. Disse områder kan opvarmes ved forskellige niveauer eller med lavere effekt. I visse tilfælde, hvor bunden hovedsageligt er lavet af ikke-ferromagnetiske materialer, genkender kogepladen muligvis ikke gryden og tænder derfor ikke for kogezone.



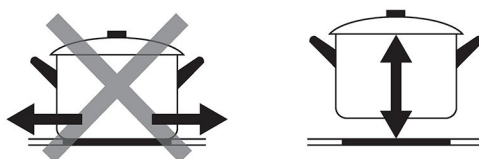
Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



Sørg for, at grydens bund er glat og flad med god kontakt mod glasset, og at den har samme størrelse som kogezone. Brug gryder med en diameter, der er lige så stor som den valgte zonegrafik. Hvis man bruger en gryde, der er lidt større, så bruges energien ved maksimal effekt. Hvis du bruger en mindre gryde, så kan effekten være mindre end forventet. Anbring altid gryden i midten af kogezone.



Løft altid gryderne væk fra kogepladen – skrab dem ikke hen over pladen, da det kan ridse glasset.

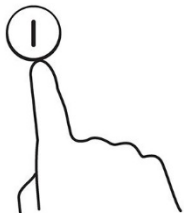
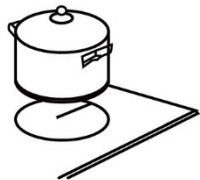
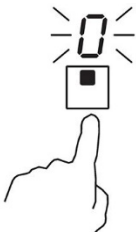
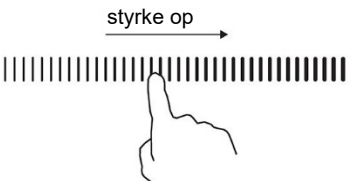


Kogezonerne tilpasses op til en vis grænse grydens diameter.
 Bunden af denne gryde skal mindst have en diameter, der svarer til kogezonen.
 For at få mest ud af din kogeplade skal du placere gryden i midten af kogezonen.

Kogezone	Bunddiameter på induktionskøkkengrej	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

3.3 Sådan bruger du apparatet

3.3.1 Start tilberedning

Tryk på TÆND/SLUK-knappen et øjeblik. Når den er tændt, bipper summeren én gang, alle display viser " - " eller " - - ", hvilket angiver, at induktionskogepladen er i standbytilstand.	
Anbring en egnet gryde/pande på den kogezone, du vil bruge. Sørg for, at bunden af gryden/panden og overfladen på kogezonen er rene og tørre.	
Tryk på knappen til valg af varmezone, og en indikator ved siden af knappen blinker.	
Vælg en varmeindstilling ved at trykke på skydeknappen - Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk. Du skal herefter starte igen ved trin 1. - Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavningen.	



Hvis displayet blinker $\geq \underline{\quad} \leq$ skiftevis med varmeindstillingen

Betyder det at:

- du ikke har anbragt en gryde på den korrekte kogezone, eller
- at den gryde, du bruger ikke er egnet til induktionsmadlavning, eller
- at gryden er for lille eller ikke korrekt anbragt i midten af kogezone.

Der sker ikke opvarmning, medmindre der er en egnet gryde på kogezone.

Displayet slukker automatisk efter 2 minutter, hvis ikke der anbringes en egnet gryde på kogezone.

3.3.2 Afslut madlavningen

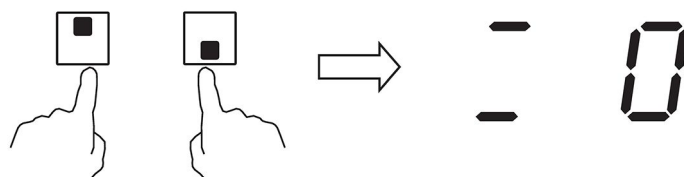
Tryk på touch-knappen til valg af den varmezone, du ønsker at slukke	
Sluk for kogezone ved at rulle ned til "0". Sørg for, at displayet viser "0".	
Sluk for hele kogepladen ved at trykke på TÆND/SLUK-funktionen.	
Pas på varme overflader H viser, hvilken kogezone, der er varm at røre ved. Det forsvinder, når kogezone 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.	

3.3.3 FLEKSIBELT OMRÅDE

- Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som to forskellige zoner, alt efter madtilberedningsbehovet til enhver tid.
- Det frie område er lavet af to uafhængige induktorer, der kan styres separat.

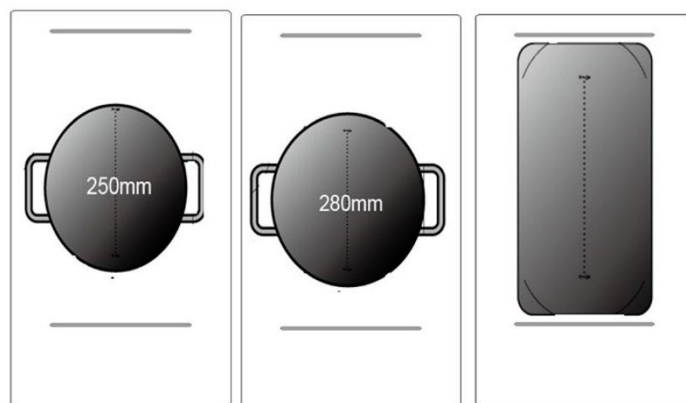
Som stor zone

1. For at aktivere det frie område som en enkelt stor zone skal du trykke på knappen for fleksibelt område.



2. Som en stor zone foreslår vi at bruge dem som følger:

Kogegrej: Køkkengrej med en diameter på 250 mm eller 280 mm
(firkantet eller ovalt køkkengrej er acceptable)

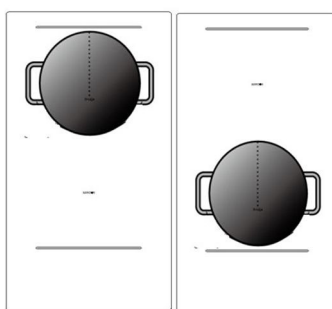


Vi anbefaler ikke andre operationer med undtagelse af ovennævnte tre operationer, da det kan påvirke opvarmningen af apparatet

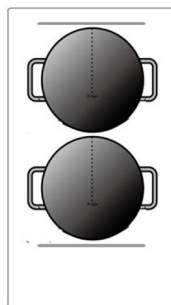
Som to selvstændige zoner

Ved brug af det fleksible område som to forskellige zoner, kan du have to valg af opvarmning.

(a) Sæt en gryde eller pande på højre øverste side eller højre nederste side af den fleksible zone.



(b) Sæt to gryder eller pander på begge sider af den fleksible zone.



Bemærk: Sørg for, at panden er større end 12 cm.

3.3.4 Sådan låses funktionstasterne

- Du kan låse betjeningselementerne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder for kogezoneerne).
- Når funktionstasterne er låst, er alle funktioner undtagen TÆND/SLUK-funktionen deaktiveret.

Sådan låses betjeningselementerne	
Tryk på betjeningslåsen	Tidsindikatoren viser "Lo".
Sådan låses betjeningselementerne op	
Tryk og hold betjeningslåsen et øjeblik.	



Når kogepladen er i låst tilstand, deaktiveres alle betjeningselementer med undtagelse af TÆND/SLUK , og du kan altid slukke for kogepladen med TÆND/SLUK  i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op i næste funktion.

3.3.5 Timer-funktion

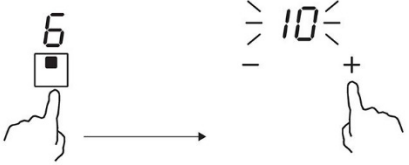
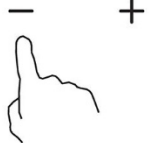
Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Den kan bruges som minutur. Hvis det er tilfældet, så slukkes kogezoneen ikke, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille den til at slukke for en eller flere kogezone, når den indstillede tid er udløbet.

Timerens maksimum er 99 min.

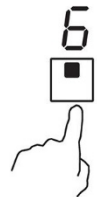
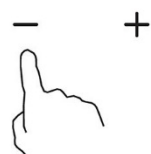
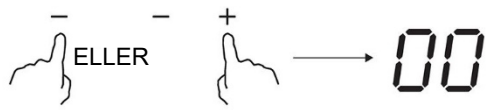
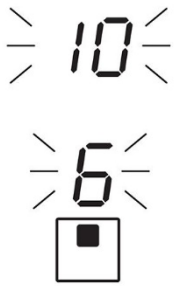
a) Sådan bruges timeren som minutur

Hvis du ikke vælger en kogezone

Sørg for, at kogepladen er tændt.	
Tryk på timerens knapper. Påmindelsesindikatoren begynder at blinke, og der vises "10" på timerdisplayet.	
Indstil tiden ved at trykke på knappen "-" eller "+" for timeren Tips: Tryk på "-" eller "+" for timeren for at mindske eller øge tiden med 1 minut én gang. Tryk på knappen "-" eller "+" for timeren, og hold den nede for at mindske eller øge tiden med 10 minutter.	

Hvis der trykkes samtidig på "-" og "+", annulleres timeren, og der vises "00" i minutdisplayet.	
Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid, og tidsindikatoren blinker i 5 sekunder.	
Summeren bipper i 30 sekunder, og timerindikatoren viser "- -", når den indstillede tid er gået.	

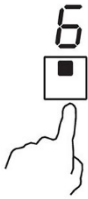
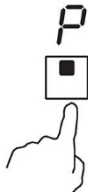
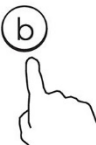
b) Indstilling af timeren til at slukke for én kogezone

Indstil én zone	
Tryk på touch-knappen til valg af den varmezone, du ønsker at indstille tiden for.	
Indstil tiden ved at trykke på knappen "-" eller "+" for timeren Tips: Tryk én gang på "-" eller "+" for timeren at mindske eller øge tiden med 1 minut. Tryk på knappen "-" eller "+" for timeren, og hold den nede for at mindske eller øge tiden med 10 minutter.	
Hvis der trykkes samtidig på "-" og "+", annulleres timeren, og der vises "00" i minutdisplayet.	
Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid, og tidsindikatoren blinker i 5 sekunder. BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser og angiver, at zonen er valgt.	
Når madlavningstimeren udløber, slukkes der automatisk for den tilhørende kogezone.	



Andre kogezone kører fortsat, hvis de er blevet tændt tidligere.

3.3.6 Brug af Boost-funktionen

Aktivering af boost-funktionen	
Berøring af skydeknappen til varmezonen	
Berøring af Boost-knappen. Sørg for, at displayet viser "p".	
Annuller Boost-funktionen	
Tryk på skydeknappen til varmezone for at afbryde boost-funktionen.	
Sluk kogezone ved at trykke på Boost-knappen. Sørg for, at displayet viser "0".	

- Funktionen kan fungere i enhver kogezone.
- Kogezone vender tilbage til sin oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er lig med 0, vil den vende tilbage til 9 efter 5 minutter.

3.3.7 Standard funktionstider

Automatisk slukning er kogepladens sikkerhedsfunktion. Den slukker automatisk, hvis du glemmer af slukke for din madlavning. Standardarbejdstiderne for forskellige effektniveauer vises i nedenstående tabel:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardfunktionstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når gryden fjernes, stopper kogepladen straks med at varme, og den slukker automatisk efter 2 minutter.



Personer med hjertepacemaker skal rådføre sig med lægen, før de anvender denne enhed.

4. 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.

4.1 TILBEREDNINGSTIPS

- Når maden koger, skal du mindske temperaturindstillingen.
- 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.

4.1.1 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.

4.1.2 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 ned 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 per side. Tryk på bøffen for at mærke, hvor stegt, den er - jo hurtigere 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.

4.1.3 Til lynstegning

1. Vælg en fladbundet wok eller en stor stegepande, der egner sig til en induktion 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 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 ingredienserne forsigtigt for at sikre, at de er gennemvarme.
7. Server straks.

4.2 Registrering af små genstande

Hvis en uegnet størrelse eller ikke-magnetisk gryde (f.eks. aluminium) eller andre mindre genstande (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) efterlades på kogepladen, aktiverer kogepladen automatisk standby efter 1 minut. Blæseren afkøler kogepladen i yderligere 1 minut.

5. Varmeindstillinger

Indstillingerne nedenfor er kun retningslinjer. Den nøjagtige indstilling afhænger af flere faktorer, herunder dit køkkengrej og den mængde, du tilbereder. Eksperimentér med induktionskogepladen for at finde de indstillinger, der passer bedst til dig.

Varmeindstilling	Egnethed
1 - 2	- Nænsom opvarmning til små mængder mad - Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt - Nænsom simring - Langsom opvarmning
3 - 4	- Genopvarmning - Hurtig simring - Kogning ris
5 - 6	Pandekager
7 - 8	- Sautering - Kogning af pasta
9	- Lynstegning - Stegning - Opvarmning af suppe til kogepunkt - Kogning af vand

6. Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Almindelig tilsmudsning af glasplade (fingeraftryk, mærker, pletter fra mad eller ikke-sukkerholdigt spild på glasset)	- Sluk for strømmen til kogepladen. - Brug et rengøringsmiddel på kogepladen, mens glasset stadig er lunt (men ikke brændende varmt!) - Skyl, og aftør med en ren klud eller køkkenrulle. - Tænd igen for strømmen til kogepladen.	- 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: glasset kan blive plettet.
Overkogning, smeltede madvarer og varmt sukkerholdigt spild på glasset	Fjern straks disse med en fiskekniv, paletkniv eller skraber med barberblad, som egner sig til induktionskogepladens glas, men vær opmærksom på kogezonernes overflader: - Sluk for strømmen til kogepladen på væggen. - Hold kniven eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab snavset eller den spildte væske hen til et køligt område på kogepladen. - Tør det snavsede område eller den spildte væske af med et viskestykke eller køkkenrulle. - 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 skarp som et barberblad. Skraber skal bruges med ekstrem forsigtighed og skal altid opbevares sikkert uden for børns rækkevidde.

Spild på berøringstasterne	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Sug den spildte væske op 3. Aftør området med berøringstasterne med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Aftør området fuldstændigt med køkkenrulle. 5. Tænd igen for strømmen til kogepladen.	• Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og berøringstasterne reagerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for, at du tørrer området med berøringstasterne af, før du tænder for kogepladen igen.
----------------------------	---	--

7. Tips og råd

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
Induktionskogepladen tænder ikke.	Ingen strøm.	Sørg for, at induktionskogepladen 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.
Berøringstasterne reagerer ikke.	Funktionstasterne er låst.	Lås funktionstasterne op. Se afsnittet "Sådan bruges induktionskogepladen" for anvisninger.
Berøringstasterne er vanskelige at betjene.	Der kan være et lag vand over funktionstasterne, eller måske bruger du fingerspidsen, når du trykker på tasterne.	Sørg for, at området med berøringstasterne er tørt, og brug puden på fingeren, når du trykker på tasterne.
Glasset er blevet ridset.	Kogegrej med grove kanter. Der er anvendt uegnede, slibende skuresvampe eller rengøringsmidler.	Brug kogegrej med en flad og glat bund. Se 'Sådan vælges det rigtige kogegrej'. Se 'Pleje og rengøring'.
Visse gryder laver knitrende 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 induktionsmadlavning.	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 på displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet induktionsmadlavning. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogezone eller ikke er korrekt centreret på den.	Brug kogegrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet 'Sådan vælges det rigtige kogegrej'. Centrer gryden, og sørg for, at bunden af gryden 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 fejlbogstaverne og -tallene ned, sluk for strømmen til induktionskogepladen på vægkontakten, og kontakt en kvalificeret tekniker.
---	---------------	---

8. Fejlvisning og inspektion

Induktionskogepladen er udstyret med en selvdiagnosefunktion. Med denne test er teknikeren i stand til at kontrollere funktionen af flere komponenter uden at adskille eller afmontere kogepladen fra bordet.

Fejlfinding

1) Fejlkode, der opstår under kundens brug, og løsningen af dem.

Fejlkode	Problem	Løsning
Ingen automatisk gendannelse		
E1	Fejl på keramisk pladetemperaturføler - åben kreds.	Kontrollér forbindelsen, eller udskift den keramiske pladetemperaturføler.
E2	Fejl på keramisk pladetemperaturføler - kortslutning.	
E7	Fejl på temperaturføler i keramisk plade	
C1	Høj temperatur på keramisk pladesensor.	Vent på, at temperaturen på den keramiske plade vender tilbage til normal. Tryk på knappen "TÆND/SLUK" for at genstarte enheden.
E3	Temperatursensor for IGBT-fejl - åben kreds.	Udskift strømforsyningens printkort.
E4	Temperatursensor for IGBT-fejl - kortslutning	
C2	Høj temperatur på IGBT.	Vent på, at temperaturen på IGBT vender tilbage til normal. Tryk på knappen "TÆND/SLUK" for at genstarte enheden. Kontroller, om ventilatoren kører jævnt; hvis ikke, udskift ventilatoren.
EL	Forsyningsspændingen er under den normerede spænding.	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
EH	Forsyningsspændingen er over den nominelle spænding.	
EU	Kommunikationsfejl.	Genindsæt forbindelsen mellem skærmkortet og strømkortet. Udskift strømforsyningens printkort eller skærmkortet.

2) Specifik fejl og løsning

Fiasko	Problem	Løsning A	Løsning B
LED'en tænder ikke, når enheden er tilsluttet.	Ingen strømforsyning.	Kontroller, om stikket sidder godt fast i stikkontakten, og om stikkontakten fungerer.	
	Fejl i forbindelsen mellem tilbehørsstrømforsyningens printkort og displayets printkort.	Tjek forbindelsen.	
	Tilbehørsstrømforsyningens printkort er beskadiget.	Udskift tilbehørsstrømforsyningens printkort.	
	Displayets printkort er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
Nogle knapper virker ikke, eller LED-displayet er ikke normalt.	Displayets printkort er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
Indikatorens tilberedningstilstand tændes, men opvarmningen starter ikke.	Høj temperatur på kogepladen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høj. Luftindtag eller luftventil kan være blokeret.	
	Der er noget galt med blæseren.	Kontrollér, om ventilatoren kører jævnt. Hvis ikke, så udskift ventilatoren.	
	Strømforsyningens printkort er beskadiget.	Udskift strømforsyningens printkort.	
Opvarmningen stopper pludseligt under drift, og displayet blinker "u".	Grydetypen er forkert.	Brug den rigtige gryde (se brugsanvisningen).	Grydedetektionskredsen er beskadiget, udskift strømforsyningens printkort.
	Grydens diameter er for lille.		
	Komfuret er overophedet.	Enheden er overophedet. Vent, til temperaturen vender tilbage til normal. Tryk på knappen "TÆND/SLUK" for at genstarte enheden.	
Opvarmningszoner på samme side (såsom den første og den anden zone) vil vise "u".	Strømkortet og displayets strømforsyningsprintkort har fejl i tilslutningen.	Tjek forbindelsen.	
	Displayprintkortet på kommunikationsdelen er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
	Hovedprintkortet er beskadiget.	Udskift strømforsyningens printkort.	
Blæsermotoren lyder unormal.	Blæsermotoren er beskadiget.	Udskift blæseren.	

Ovenstående er en vurdering og inspektion af almindelige fejl.
Undlad at adskille enheden selv, så du undgår farer og skader på induktionskogepladen.

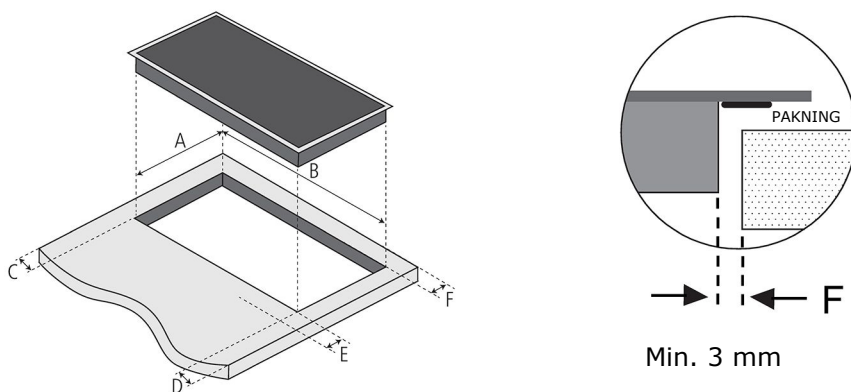
9. Installation

9.1 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 et varmebestandigt og isoleret materiale til arbejdsoverflade (træ og lignende fiberholdigt eller hygroskopisk materiale må ikke anvendes som arbejdsoverflademateriale, medmindre det er imprægneret) for at undgå elektrisk stød og større deformation forårsaget af varmestrålingen fra kogepladen. Som vist nedenfor:



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladens sider og bordpladens indvendige overflader skal være mindst 3 mm.

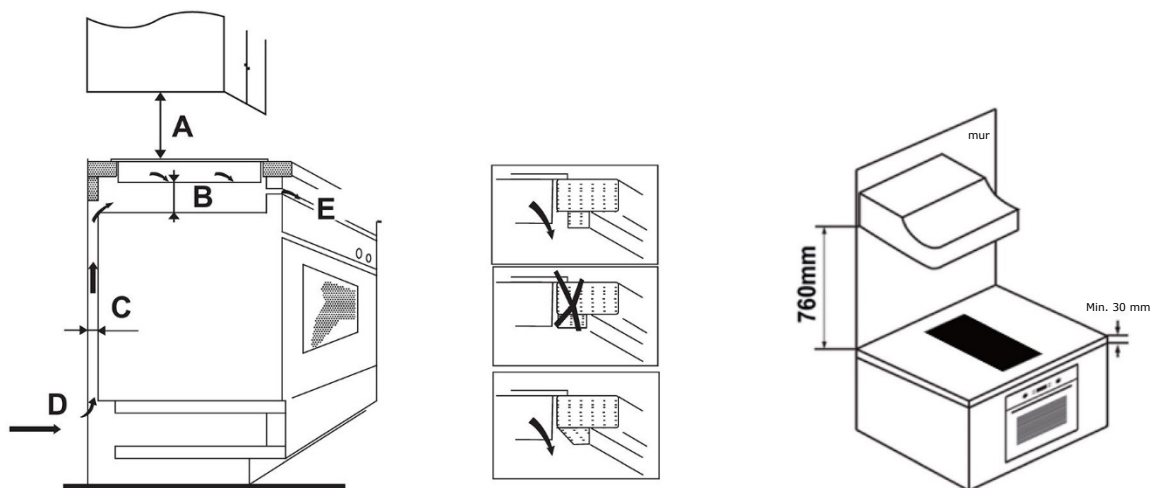


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 ⁺⁴ ₋₀	500 ⁺⁴ ₋₀	Min. 50	Min. 50	Min. 50	Min. 50	Min. 3 mm

Under alle omstændigheder skal du sørge for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindsugningen og -afgangen ikke er blokeret. Sørg for, at induktionskogepladen er i god arbejdsstand. Som vist nedenfor



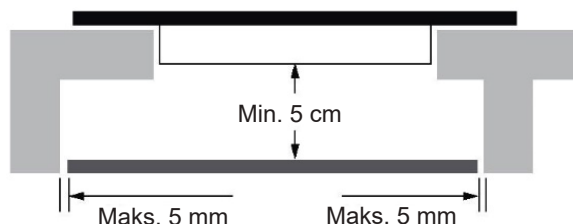
Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem varmepladen og skabet over varmepladen skal være mindst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Luftindsugning	Luftafgang 5 mm

ADVARSEL: Sikring af tilstrækkelig ventilation

Sørg for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindsugningen og -afgangen ikke er blokeret. For at undgå utilsigtet berøring af den overophedede bund af kogepladen eller uventet elektrisk stød under arbejdet, er det nødvendigt at placere en træindsats, der er fastgjort med skruer, i en afstand af mindst 50 mm fra bunden af kogepladen. Følg kravene nedenfor.



Der er ventilationshuller rundt om ydersiden af kogepladen. DU SKAL sørge for, at disse huller ikke blokeres af bordpladen, når du sætter kogepladen på plads.



- Vær opmærksom på, at limen, der forbinder plastik- eller træmaterialet med møblet, skal kunne modstå en temperatur på ikke under 150 °C for at undgå, at panelerne løsner sig.
- Bagvæggen og tilstødende og omkringliggende overflader skal derfor kunne modstå en temperatur på 90 °C.

9.2 Før du installerer kogepladen, skal du sørge for, at

- Køkkenbordet er firkantet og plant, og at ingen konstruktionsdele er til hinder for pladsbehovet.
- Køkkenbordet er fremstillet af et varmebestandigt og isolerende materiale.
- 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 afstand mellem alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af kravene).
- Afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden, når kogepladen er monteret.
- Kontakt de lokale bygningsmyndigheder og de lokale love, hvis du er i tvivl om installationen.
- Du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) til vægflader omkring kogepladen.

9.3 Efter installation af kogepladen skal du sørge for, at

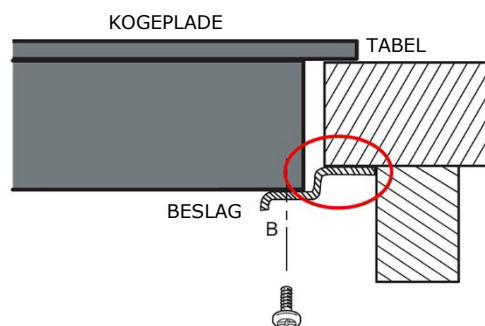
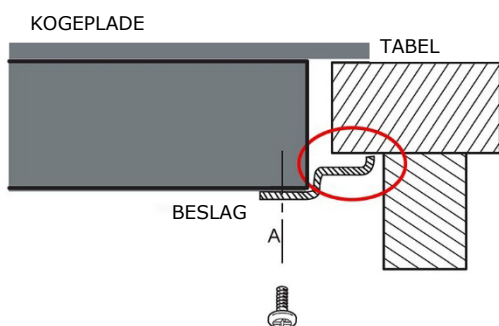
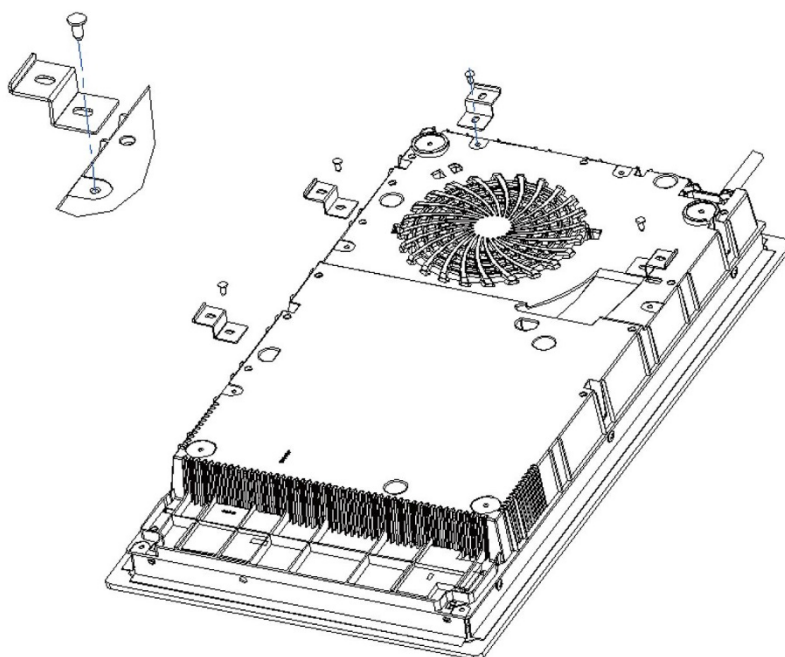
- Strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt gennem skabslåger eller skuffer.
- Der er en tilstrækkelig strøm af frisk luft fra lokalet uden for skabet til bunden af kogepladen.
- at der er monteret en varmebeskyttelsesbarriere under kogepladens bund, hvis kogepladen er monteret over en skuffe eller et skab.
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden.

9.4 Før montagebeslagene monteres

Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen).
Tryk ikke på tasterne, der stikker ud fra kogepladen.

9.5 Justering af beslagets position

Fastgør kogepladen på køkkenbordet ved at skrue 4 beslag på bunden af kogepladen (se billede) efter installation.
Juster beslagets position, så det passer til forskellige bordpladetykkelser.



Beslagene må under ingen omstændigheder berøre bordpladens indvendige overflader efter installation (se billede).

9.6 Forsigtig

1. Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Du må aldrig selv udføre opgaven.
2. Kogepladen kan ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da luftfugtigheden kan beskadige komfuret elektronik.
3. Kogepladen skal installeres således, at der kan sikres en bedre varmestråling for at øge pålideligheden.
4. Væggen og den inducerede varmezone over bordoverfladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå beskadigelse skal laminatet og klæbemidlet være varmebestandigt.
6. Brug ikke damprenser.

9.7 Tilslutning af kogepladen til elforsyningen



Denne kogeplade må kun tilsluttes elforsyningen af en kvalificeret person.

Før du tilslutter kogepladen til elforsyningen, skal du kontrollere, at:

1. Ledningsføring til boliger er velegnet til den strømeffekt, som kogepladen trækker.
2. Spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet.
3. Strømforsyningens kablektioner kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.

For at slutte kogepladen til elforsyningen må du ikke bruge adaptere, reduktionsenheder eller forgreningsanordninger, da de kan forårsage overophedning og brand.

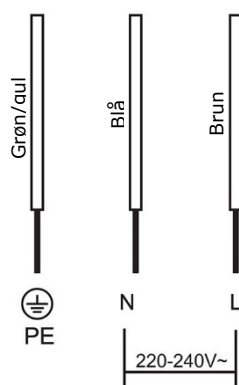
Strømforsyningskablet må ikke berøre varme dele og skal placeres således, at dets temperatur ikke overstiger 75°C på noget tidspunkt.



Spørg en elektriker, om hjemmets ledningsføring er egnet uden ændringer.

Alle ændringer må kun foretages af en autoriseret elektriker.

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller en 1-polet afbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal opgaven udføres af eftersalgsforhandleren med specialværktøj for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet sluttes direkte til elforsyningen, skal der installeres en omnipolær strømafbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er foretaget korrekt, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke bøjes eller trykkes sammen.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.
- Den gule/grønne ledning i strømforsyningskablet skal være forbundet til jord på både strømforsyningens og apparatets terminaler.
- Producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle ulykker som følge af brugen af et apparat, der ikke er forbundet til jord, eller med en defekt jordforbindelse.
- Hvis apparatet har en stikkontakt, skal det installeres, så stikkontakten er tilgængelig.



Kogepladens bundflade og netledningen er ikke tilgængelige efter installationen.



BORTSKAFFELSE: Bortskaf ikke dette produkt som usorteret restaffald. Særskilt indsamling af sådant affald til særlig behandling er nødvendig.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU vedrørende bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (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.

Produktinformation for elektriske kogeplader til husholdningsbrug i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014									
		Position		Symbol		Værdi		Enhed	
Modelidentifikation						CTP32SC/E1			
Kogepladetype:						Elektrisk kogeplade			
Antal kogezone og/eller områder	zoner								
	områder					1			
Opvarmningsteknologi (induktionskogezone og kogeområder, strålekogezone, masseplader)	Induktionskogezone								
	Område til induktionstilberedning					X			
	strålekogezone								
	masseplader								
For runde kogezone eller områder: Diameter af anvendeligt overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm		Bagpå til venstre	Ø						cm
		Bagpå i midten	Ø						cm
		Bagpå til højre	Ø						cm
		I midten til venstre	Ø						cm
		I midten, midt for	Ø						cm
		I midten til højre	Ø						cm
		Foran til venstre	Ø						cm
		Foran i midten	Ø						cm
		Foran til højre	Ø						cm
For ikke-runde kogezone eller områder: Længde og bredde af anvendeligt overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone eller område, afrundet til nærmeste 5 mm		Venstre område	L B	38,5 18,0	cm	Bagpå til venstre	L B	19,3 18,0	cm
						Foran til venstre	L B	19,3 18,0	cm
						I midten til venstre	L B	19,3 18,0	cm
		I midten, midt for	L B		cm				
		Foran i midten	L B		cm				
		Bagpå i midten	L B		cm				
		Bagpå til højre	L B		cm				
		I midten til højre	L B		cm				
Foran til højre	L B		cm						
Energiforbrug for kogezone eller areal beregnet pr. kg		Venstre område	Elektrisk madlavning	191,1	Wh/kg	Bagpå til venstre	Elektrisk madlavning	192,1	Wh/kg
						Foran til venstre	Elektrisk madlavning	192,3	Wh/kg
						I midten til venstre	Elektrisk madlavning	188,8	Wh/kg
		I midten, midt for	Elektrisk madlavning		Wh/kg				
		Foran i midten	Elektrisk madlavning		Wh/kg				
		Bagpå i midten	Elektrisk madlavning		Wh/kg				
		Bagpå til højre	Elektrisk madlavning		Wh/kg				
		I midten til højre	Elektrisk madlavning		Wh/kg				
Foran til højre	Elektrisk madlavning		Wh/kg						
Energiforbrug for kogepladen beregnet pr. kg			EElectric kogeplade	191,1	Wh/kg				
Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Bordkogeplader – Metoder til måling af ydeevne									
Forslag til energibesparelse: • For at få mest ud af din kogeplade skal du placere gryden i midten af kogezone. • Brug af låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen. • Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden. • Start tilberedning på en høj indstilling, og reducer indstillingen, når maden er varmet igennem. • Brug gryder med en diameter, der er lige så stor som den valgte zonegrafik.									
Disse oplysninger skal betragtes som en del af apparatets brugervejledning.									

1. Forord

1.1 Sikkerhetsvarsler

Din sikkerhet er viktig for oss.

Les denne informasjonen før du bruker koketoppen.

1.2 Installasjon

1.2.1 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.

1.2.2 Kuttfare

- Vær forsiktig – panelkantene er skarpe.
- Hvis du ikke er forsiktig, kan det føre til personskader eller kutt.

1.2.3 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.

- 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.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- 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
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk skal ikke plasseres på koketoppens overflate, siden de kan bli varme
- En damprenser skal ikke brukes.
- Koketoppen skal ikke rengjøres med damprenser.
- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern timer eller separat fjernkontroll.
- ADVARSEL: Brannfare: Gjenstander må ikke oppbevares på tilberedningsflatene.
- Tilberedningsprosessen må overvåkes.
En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- 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.

1.3 Drift og vedlikehold

1.3.1 Fare for elektrisk støt

- Du må ikke tilberede mat på en ødelagt eller sprukket koketopp. 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.

1.3.2 Helsefare

- Dette apparatet er i samsvar med elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) må imidlertid snakke med lege eller implantatprodusenten før de bruker dette apparatet for å sikre at implantatene ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Hvis dette rådet ikke følges, kan det føre til døden.

1.3.3 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 induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
- 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.

1.3.4 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.

1.3.5 Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Apparatet må aldri stå uten tilsyn under bruk. Overkoking fører til røyk og fettrester som kan antennes.
- Apparatet må aldri brukes som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- La aldri gjenstander eller kjøkkenredskaper ligge på apparatet.
- Magnetiske gjenstander (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektronisk utstyr (f.eks. datamaskiner, MP3-spillere) skal ikke plasseres eller legges i nærheten av apparatet,

siden de kan påvirkes av det elektromagnetiske feltet.

- 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). Ikke stol på funksjonen for å slå av tilberedningssonene når du fjerner stekepannene.
- 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.
- 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 overflaten på induksjonsglasset, fordi dette kan skrape opp glasset.
- Skuremidler eller andre sterke, slipende rengjøringsmidler til å rengjøre koketoppen, siden disse kan ripe opp induksjonsglasset.
- Dette apparatet skal brukes i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel kjøkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer, gårdshus, kunder på hoteller, moteller og andre boligområder, pensjonatmiljøer.
- **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.

Gratulerer med kjøpet av den nye induksjonstoppen din.

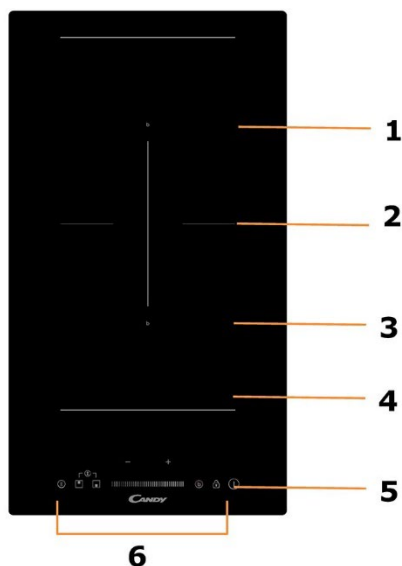
Vi anbefaler at du bruker litt tid på å lese denne bruks-/installasjonsanvisningen for fullt ut å forstå hvordan du skal installere og bruke den.

Installasjon er beskrevet i installasjonsavsnittet.

Les alle sikkerhetsinstruksjoner nøye før bruk, og oppbevar denne bruks-/installasjonsanvisningen til senere.

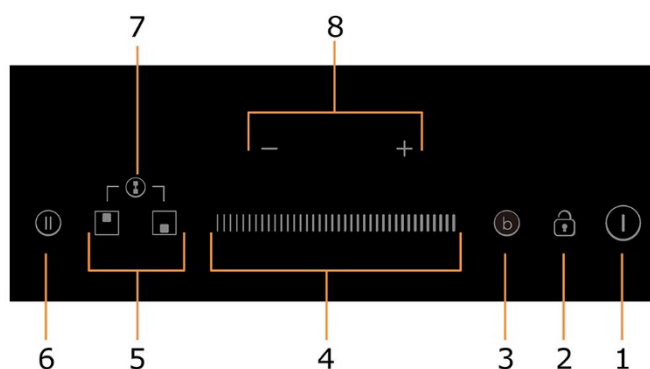
2. Produktinduksjon

2.1 Sett ovenfra



1. Maks. 1800/2000 W-sone
2. Maks. 3000/3500 W-sone
3. Maks. 1800/2000 W-sone
4. Glassplate
5. AV/PÅ-kontroll
6. Kontrollpanel

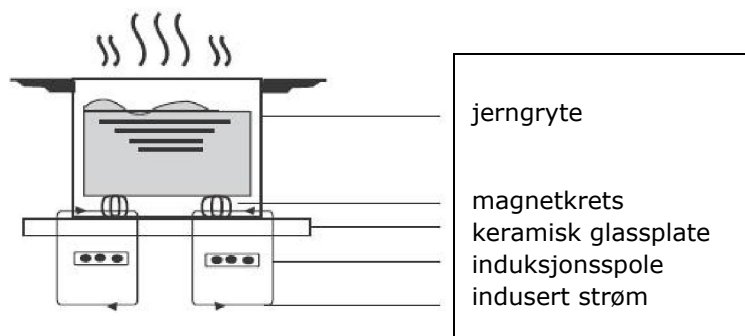
2.2 Kontrollpanel



1. AV/PÅ-kontroll
2. Nøkkellås
3. Forsterkning
4. Effektreguleringskontroller
5. Valgkontroller for oppvarmingssone
6. Pause
7. Kontroll for fleksibelt område
8. Tidsreguleringskontroller

2.3 Arbeidsteori

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.



2.4 Før du bruker den nye induksjonstoppen

- Les denne veiledningen, og legg spesielt merke til avsnittet «Sikkerhetsvarsler».
- Fjern beskyttende film som fortsatt kan være igjen på induksjonstoppen.

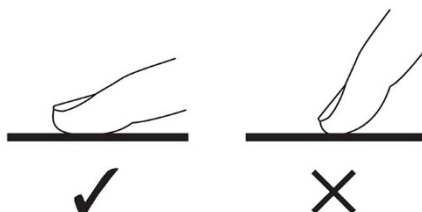
2.5 Teknisk spesifikasjon

Koketopp	CTP32SC/E1
Tilberedningssoner	2 soner
Forsyningsspenning	220–240 V~ 50 Hz eller 60 Hz
Installert elektrisk strøm	3500 W
Produktstørrelse L x B x H (mm)	288 x 520 x 59,5
Innbyggingsmål A x B (mm)	268 x 500

3. Bruk av produktet

3.1 Berøringskontroller

- 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.

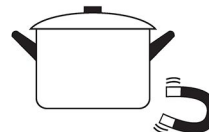


3.2 Valg av riktig gryte

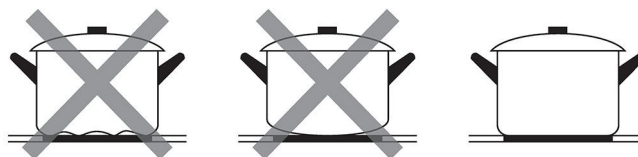


- Det må bare brukes gryter med bunn som passer til induksjon. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på undersiden av stekepannen.

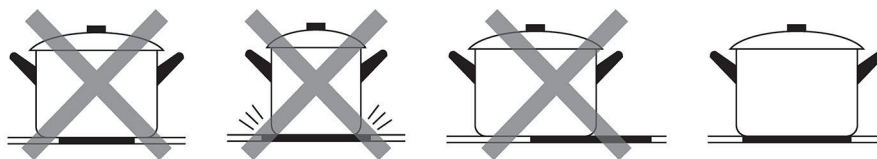
- Du kan kontrollere om grytene dine er egnet ved å utføre en magnettest. Flytt en magnet mot bunnen av stekepannen. Hvis stekepannen tiltrekkes, passer den til induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Hell litt vann i stekepannen du ønsker å kontrollere.
 2. Hvis  ikke blinker i displayet og vannet 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.
- Noen gryter og stekepanner på markedet er ikke egnet for induksjon, fordi de bare har en del av bunnen i ferromagnetisk materiale og deler i et annet materiale. Disse områdene kan varmes opp på forskjellige nivåer eller med lavere effekt. I visse tilfeller, der bunnen hovedsakelig er laget av ikke-ferromagnetiske materialer, kan det hende at koketoppen ikke gjenkjenner stekepannen og derfor ikke slår på tilberedningssonen.



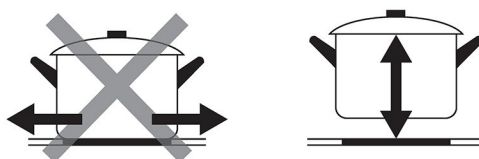
Gryter med sprukne kanter eller kurvet bunn må ikke brukes.



Kontroller at bunnen av stekepannen er jevn, sitter flatt mot glasset og har samme størrelse som tilberedningssonen. Bruk stekepanner med en diameter som er så stor som grafikken i sonen som er valgt. Ved bruk av gryte brukes litt bredere energi ved største effekt. Hvis du bruker mindre gryter, kan effekten være mindre enn forventet. Sett alltid stekepannen midt på tilberedningssonen.



Løft alltid stekepanner av induksjonstoppen. De må ikke skyves av, for det kan skrape opp glasset.

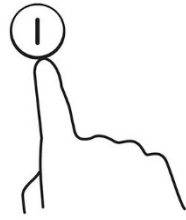
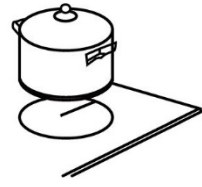
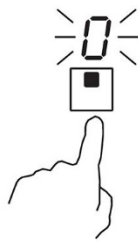
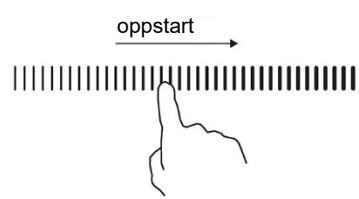


Tilberedningssonene er opp til en grense, automatisk tilpasset diameteren på stekepannen. Bunnen av denne stekepannen må imidlertid ha en minstediameter i henhold til den tilsvarende tilberedningssonen. Plasser stekepannen i midten av tilberedningssonen for å få best mulig effekt av stekepannen.

Tilberedningssone	Induksjongrytenes bunndiameter	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

3.3 Bruk

3.3.1 Start tilberedning

Hold AV/PÅ-kontrollen inne en stund. Når strømmen er slått på, piper summeren én gang. Alle displayene viser « - » eller « - - », noe som angir at induksjonstoppen har gått inn i standbymodus.	
Plasser en egnet stekepanne i tilberedningssonen du ønsker å bruke. Pass på at bunnen av stekepannen og overflaten på tilberedningssonen er rene og tørre.	
Berøring av kontrollen for valg av varmesone, og en indikator ved siden av tasten blinker	
Velg en varmeinnstilling ved å trykke på skyvekontrollen. - Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, slår induksjonstoppen seg automatisk av. Du må starte på nytt på trinn 1. - Du kan når som helst endre varmeinnstillingen under tilberedningen.	



Hvis displayet blinker $\geq \underline{\quad} \leq$ vekselvis med oppvarmingsinnstillingen

Det betyr at

- du har ikke plassert en stekepanne i riktig tilberedningssone
- stekepannen du bruker, er ikke egnet for induksjon
- stekepannen er for liten eller er ikke plassert helt i midten av tilberedningssonen.

Ingen oppvarming finner sted, med mindre det er en egnet stekepanne i tilberedningssonen.
Displayet slås av automatisk etter 2 minutt hvis det ikke plasseres noen egnet stekepanne på den.

3.3.2 Fullfør tilberedningen

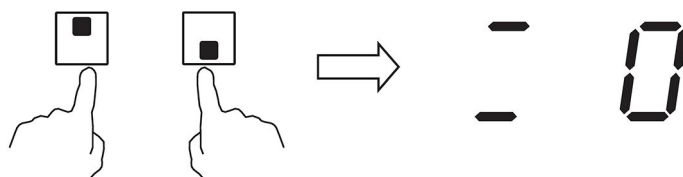
Trykk på kontrollen for valg av den oppvarmingssonen du vil slå av.	
Slå av tilberedningssonen ved å rulle ned til «0». Sørg for at displayet viser «0».	
Slå av hele koketoppen ved å trykke på AV/PÅ-kontrollen.	
Vær oppmerksom på varme overflater «H» viser hvilken tilberedningssone som er varm å ta på. 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.	

3.3.3 FLEKSIBELT OMRÅDE

- Dette området kan brukes som en enkelt sone eller som to forskjellige soner, avhengig av hva du til enhver tid trenger.
- Det fleksible området består av to uavhengige induktorer som kan styres separat.

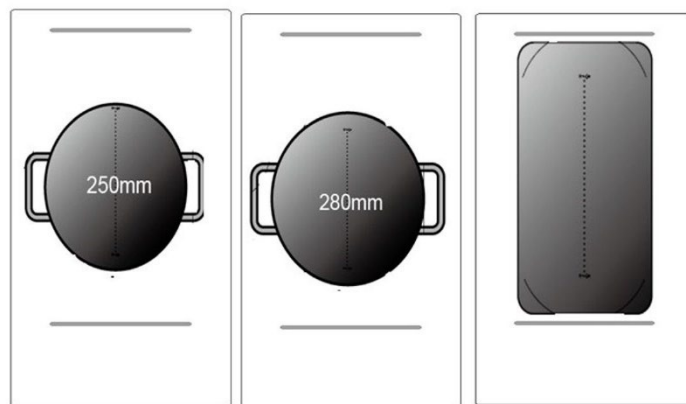
Som stor sone

1. For å aktivere det frie området som en enkelt stor sone skal du trykke på kontrollen for fleksibelt område.



2. Som en stor sone foreslår følgende bruk:

Gryter: Gryter med diameter på 250 mm eller 280 mm (firkantede eller ovale gryter er akseptable)

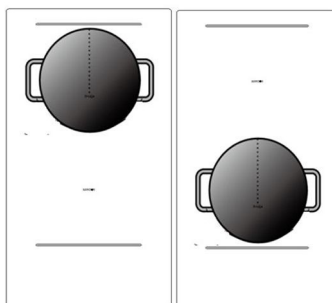


Vi anbefaler ikke andre operasjoner enn de tre ovennevnte operasjonene fordi det kan påvirke oppvarmingen av apparatet

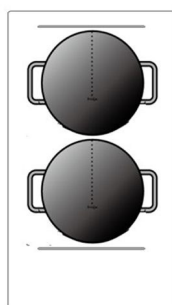
Som to uavhengige soner

For å bruke det fleksible området som to forskjellige soner, kan du ha to oppvarmingsvalg.

(a) Sett en stekepanne på høyre opp- eller høyre ned-side av den fleksible sonen.



(b) Sett to stekepanner på begge sider av den fleksible sonen.



Merk: Pass på at stekepannen er større enn 12 cm.

3.3.4 Låsning av kontroller

- 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 låsekontrollen	Timerindikatoren viser «Lo».
Slik låser du opp kontrollene	
Hold inne låsekontrollen en stund.	



Når kokeplaten er i låsemodus, vil alle kontroller være deaktivert, med unntak av AV/PÅ .

Du kan alltid slå induksjonstoppen av med AV/PÅ  -kontrollen i en nødsituasjon, men du skal låse opp kokeplaten først i neste driftshandling.

3.3.5 Timerstyring

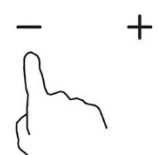
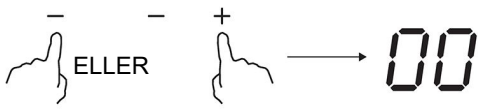
Du kan bruke timeren på to forskjellige måter:

- 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.

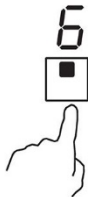
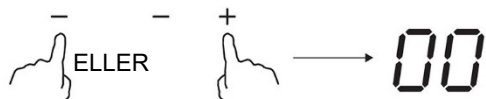
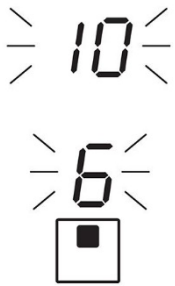
Timeren på maksimum er 99 min.

a) Bruk av timeren som minuttpåminnelse

Hvis du ikke velger noen tilberedningssone

Kontroller at koketoppen er slått på.	
Trykk på kontrollene på timeren. Påminnelsesindikatoren begynner å blinke, og «10» vises i timerdisplayet.	
Still inn tiden ved å trykke på «-»- eller «+»-kontrollen over timeren Tips: Berør «-»- eller «+»-kontrollen over timeren for å redusere eller øke med 1 minutter én gang. Hold «-»- eller «+»-kontrollen over timeren for å redusere eller øke med 10 minutter.	
Berøring av «-» og «+» samtidig, timeren avbrytes, og «00» vises i minuttdisplayet.	
Når tiden er stilt inn, begynner den å telle ned umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.	
Summeren vil pipe i 30 sekunder, og timerindikatoren viser «- -» når innstillingstiden er ferdig.	

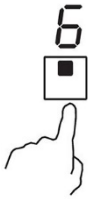
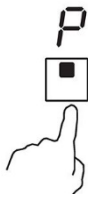
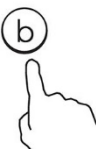
b) Stille inn timeren for å slå av én tilberedningssone

Still inn én sone	
Trykk på valgkontrollen for oppvarmingssonen du ønsker å angi timeren for.	
Still inn tiden ved å trykke på «-»- eller «+»-kontrollen over timeren Tips: Berør «-»- eller «+»-kontrollen over timeren én gang for å redusere eller øke med ett minutt. Hold inne «-»- eller «+»-kontrollen, og timeren reduseres eller økes med 10 minutter.	
Berøring av «-» og «+» samtidig, timeren avbrytes, og «00» vises i minuttdisplayet.	
Når tiden er stilt inn, begynner den å telle ned umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid og timerindikatoren blinker i 5 sekunder. MERK: Det røde punktet ved siden av nivåindikatoren lyser og angir at sonen er valgt.	
Når tilberedningstimeren utløper, slås den tilsvarende tilberedningssonen av automatisk.	



Andre tilberedningssoner vil fortsette å være i drift hvis de tidligere er slått på.

3.3.6 Bruk forsterkningsfunksjonen

Aktiver forsterkningsfunksjonen	
Trykk på skyveren for varmesonen	
Trykk på forsterkningskontrollen. Sørg for at displayet viser «p».	
Avbryt forsterkningsfunksjonen	
Trykk på skyvekontrollen for valg av oppvarmingszone for å avbryte forsterkningsfunksjonen.	
Slå av tilberedningssonen ved å berøre forsterkningskontrollen. Sørg for at displayet viser «0».	

- Funksjonen kan fungere i enhver tilberedningssone.
- Tilberedningssonen går tilbake til sin opprinnelige innstilling etter 5 minutter.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen er lik 0, vil den gå tilbake til 9 etter 5 minutter.

3.3.7 Standard arbeidstider

Automatisk avstenging er en sikkerhetsfunksjon for induksjonstoppen. Den slår seg av automatisk hvis du glemmer å slå den av. Tabellen nedenfor viser standard arbeidstid for forskjellige effektnivåer:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbeidstimer (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når gryten fjernes, stopper induksjonstoppen oppvarmingen umiddelbart, og koketoppen slås av automatisk etter to minutter.



Personer med pacemaker bør snakke med lege før de bruker dette apparatet.

4. 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.

4.1 Matlagingstips

- Når maten koker, må du redusere temperaturinnstillingen.
- 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.

4.1.1 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.

4.1.2 Tørrsteking 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 til 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.

4.1.3 Til wokking

1. Velg en induksjonskompatibel 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.

4.2 Registrering av små artikler

Når en uhensiktsmessig størrelse eller ikke-magnetisk stekepanne (f.eks. aluminium), eller et annet lite element (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) blir stående på koketoppen, går koketoppen automatisk i standby innen 1 minutt. Viften vil fortsette å kjøle ned induksjonstoppen i ytterligere 1 minutt.

5. Varmeinnstillinger

Innstillingene nedenfor er bare veiledende. Den nøyaktige innstillingen vil avhenge av flere faktorer, bl.a. gryten og mengden du tilbereder. Eksperimenter med induksjonstoppen for å finne de innstillingene som passer deg best.

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

6. 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 fiskespade, palettkniv eller barberbladskrape som er egnet for koketopper med induksjonsglass, men vær oppmerksom på varme flater i tilberedningssonen: 1. Slå av strømmen til koketoppen ved vegg. 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.	• Kokeplaten 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.
-----------------------------	---	---

7. Forslag og tips

Problem	Mulige årsaker	Tiltak
Induksjonstoppen kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Kontroller at induksjonstoppen er koblet til strømforsyningen, og at den er slått på. Kontroller om det er strømbrudd 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 induksjonstoppen».
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.

8. Feilvisning og inspeksjon

Induksjonstoppen er utstyrt med en selvdiagnosefunksjon. Med denne testen kan teknikeren kontrollere funksjonen til flere komponenter uten å demontere koketoppen fra arbeidsflaten.

Feilsøking

1) Feilkode oppstår mens kunden bruker & Solution.

Feilkode	Problem	Løsning
Ingen automatisk gjenoppretting		
E1	Feil på den keramiske platens temperatursensor – brudd.	Kontroller tilkoblingen eller bytt temperatursensoren for den keramiske platen.
E2	Feil på den keramiske platens temperatursensor – kortslutning.	
E7	Feil på den keramiske platens temperatursensor	
C1	Høy temperatur på keramisk platesensor.	Vent til temperaturen på den keramiske platen går tilbake til normalen. Trykk på AV/PÅ-knappen for å starte apparatet på nytt.
E3	Temperatursensor for IGBT-feil – brudd.	Bytt strømkortet.
E4	Temperatursensor for IGBT-feil – kortslutning	
C2	Høy temperatur på IGBT.	Vent til temperaturen på IGBT går tilbake til normalen. Trykk på AV/PÅ-knappen for å starte apparatet på nytt. Kontroller om viften går jevnt. Hvis ikke må viften byttes.
EL	Forsyningsspenningen er under merkespenningen.	Kontroller om strømforsyningen er normal.
EH	Forsyningsspenningen er over merkespenningen.	Slå på etter at strømforsyningen er normal.
EU	Kommunikasjonsfeil.	Sett inn koblingen mellom displaykortet og strømkortet igjen. Bytt strømkortet eller displaykortet.

2) Spesifikk feil og løsning

Feil	Problem	Løsning A	Løsning B
LED-lampen tennes ikke når apparatet er koblet til.	Ingen strøm levert.	Kontroller om støpselet er godt festet i stikkontakten, og at uttaket fungerer.	
	Strøm- og displaykort er tilkoblet feil.	Kontroller tilkoblingen.	
	Det ekstra strømkortet er skadet.	Bytt det ekstra strømkortet.	
	Displaykortet er skadet.	Bytt displaykortet.	
Noen knapper fungerer ikke, eller LED-skjermen er ikke normal.	Displaykortet er skadet.	Bytt displaykortet.	
Tilberedningsmodusindikatoren tennes, men oppvarmingen starter ikke.	Høy temperatur på koketoppen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høy. Luftinntak eller luftventil kan være blokkert.	
	Det er noe galt med viften.	Kontroller om viften går jevnt. Hvis ikke må du bytte viften.	
	Strømkortet er skadet.	Bytt strømkortet.	
Oppvarmingen stopper plutselig under drift, og displayet blinker « <u>u</u> ».	Typen stekepanne er feil.	Bruk riktig gryte (se bruksanvisningen).	Deteksjonskretsen for stekepanne er skadet. Bytt strømkortet.
	Grytens diameter er for liten.		
	Komfyren er overopphetet.	Apparatet er overopphetet. Vent til temperaturen går tilbake til normalen. Trykk på AV/PÅ-knappen for å starte apparatet på nytt.	
Oppvarmingssoner på samme side (som den første og den andre sonen) vil vise « <u>u</u> ».	Strøm- og displaykortet er tilkoblet feil.	Kontroller tilkoblingen.	
	Kommunikasjonsdelens displaykort er skadet.	Bytt displaykortet.	
	Hovedkortet er skadet.	Bytt strømkortet.	
Viftemotoren høres unormal ut.	Viftemotoren er skadet.	Bytt viften.	

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.

9. Installasjon

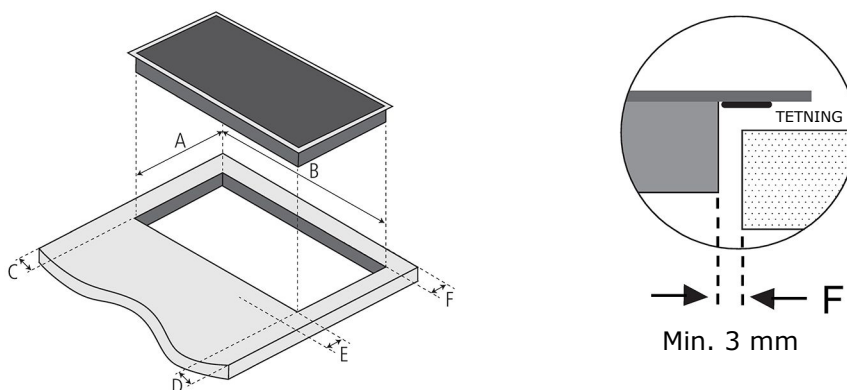
9.1 Valg av installasjonsutstyr

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 og isolert arbeidsflatemateriale (tre og lignende fiberholdig eller hygroskopisk materiale skal ikke brukes som arbeidsflatemateriale med mindre det er impregnert) for å unngå elektrisk støt og større deformasjon forårsaket av varmestrålingen fra koketoppen. Som vist nedenfor:



Merk: Sikkerhetsavstanden mellom sidene av koketoppen og de indre overflatene av benkeplaten bør være minst 3 mm.

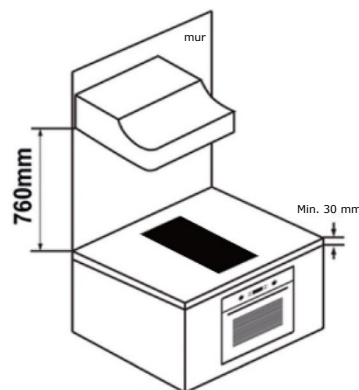
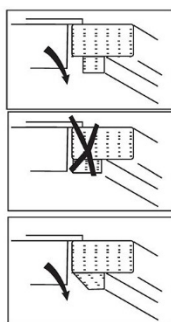
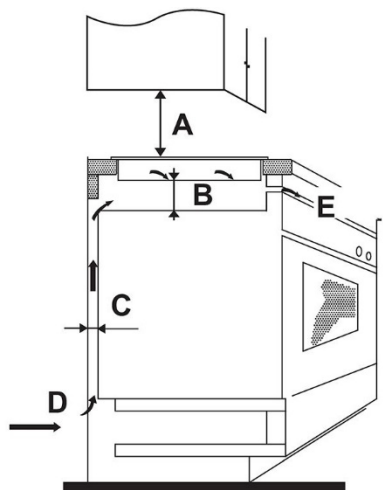


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 ⁺⁴ ₋₀	500 ⁺⁴ ₋₀	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

Under alle omstendigheter må du påse at induksjonstoppen er godt ventilert, og at luftinntaket og -uttaket ikke er blokkert. Sørg for at induksjonstoppen er i god stand. Som vist nedenfor



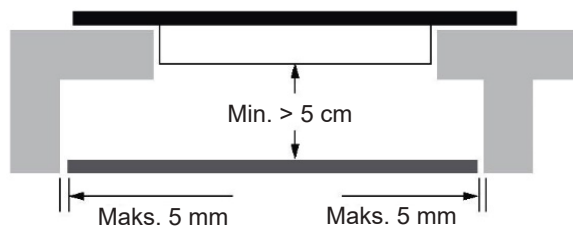
Merk: Sikkerhetsavstanden mellom koketoppen og skapet over koketoppen skal være minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftinntak	Luftuttak 5 mm

ADVARSEL: Sikre tilstrekkelig ventilasjon

Påse at induksjonstoppen er godt ventilert, og at luftinntaket og -uttaket ikke er blokkert. For å unngå utilsiktet berøring av den overopphetede bunnen av koketoppen, eller uventet elektrisk støt under arbeid, er det nødvendig å plassere en treinnsats, festet med skruer, i en avstand på minst 50 mm fra bunnen av koketoppen. Følg kravene nedenfor.



Det er ventilasjonshull rundt utsiden av koketoppen. DU MÅ sørge for at disse hullene ikke blokkeres av benkeplaten når du setter koketoppen på plass.



- Vær oppmerksom på at limet som fester plast- eller trematerialet til møblene, må tåle en temperatur på minst 150 °C for å unngå at panelet løsner.
- Bakveggen samt tilstøtende og omkringliggende flater må derfor kunne tåle en temperatur på 90 °C.

9.2 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 og isolerende 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 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.

9.3 Etter at du har installert koketoppen, må du sørge for 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.

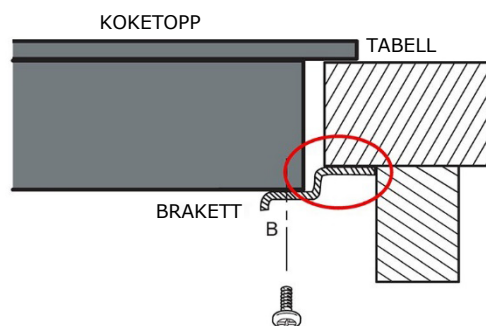
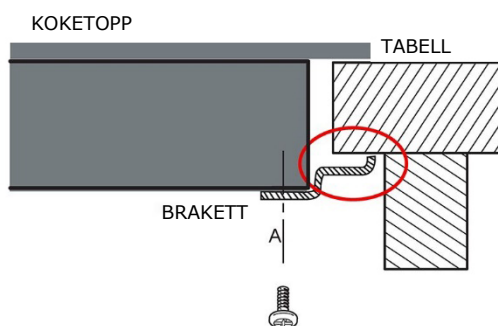
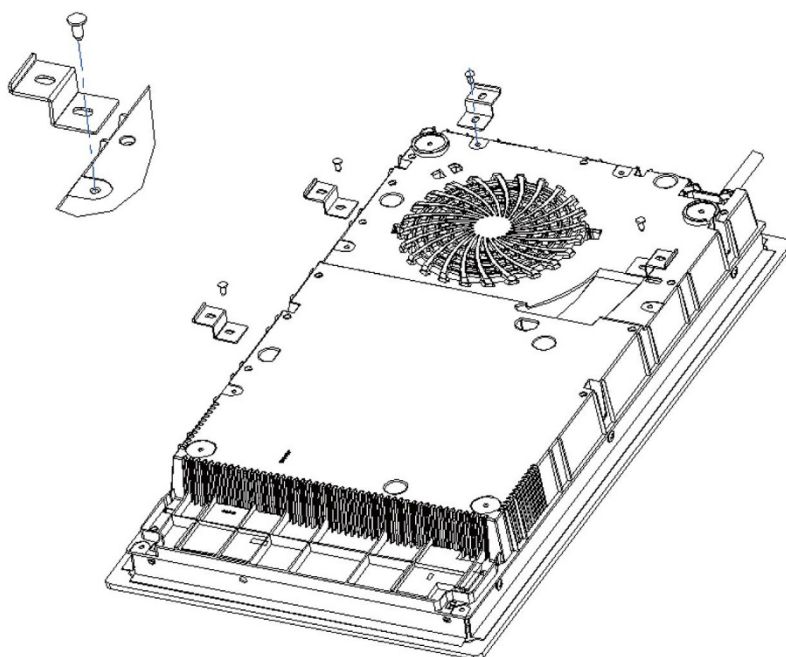
9.4 Før du finner festebrakettene

Apparatet skal plasseres på et stabilt, jevnt underlag (bruk emballasjen).
Kontrollene som stikker ut fra koketoppen, må ikke betjenes med makt.

9.5 Justering av brakettposisjonen

Fest koketoppen på arbeidsflaten ved å skru fire braketter på bunnen av koketoppen (se bilde) etter installasjonen.

Juster brakettens posisjon slik at den passer til forskjellige bordplatetykkelser.



Under ingen omstendigheter må brakettene berøre benkeplatens innvendige overflater etter montering (se bilde).

9.6 Forholdsregler

1. Induksjonstopepn skal monteres av kvalifiserte teknikere. Vi har fagfolk til tjeneste. Du må aldri utføre operasjonen på egen hånd.
2. Keketoppen må ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, et kjøleskap, en fryser, en vaskemaskin eller en tørketrommel, ettersom fuktigheten kan skade koketoppens elektronikk.
3. Induksjonstoppen skal installeres slik at bedre varmestråling kan sikres med bedre pålitelighet.
4. Veggen 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.

9.7 Koble koketoppen til strømforsyningen



Denne koketoppen må kobles til strømforsyningen bare av en kvalifisert person.

Før du kobler koketoppen til strømforsyningen, må du kontrollere at

1. det elektriske anlegget i huset egner seg til strømmen som trekkes av koketoppen

2. spenningen tilsvarer verdien som er angitt på typeskiltet

3. kabeldelene for strømforsyningen kan motstå belastningen som er angitt på typeskiltet

For å koble koketoppen til nettstrømmen må du ikke bruke adaptere, reduksjonsnipler eller grenapparater, siden slike kan forårsake overoppheting og brann.

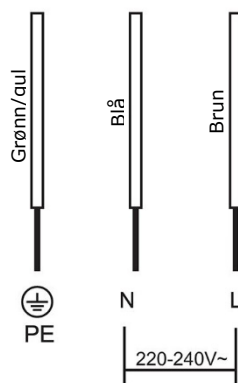
Strømledningen må ikke berøre varme deler og må plasseres slik at temperaturen ikke overstiger 75 °C på noe tidspunkt.



Hør med en elektriker om det elektriske anlegget kan brukes, uten endringer.

Eventuelle endringer må foretas bare av kvalifiserte elektrikere.

Strømforsyningen skal kobles til i henhold til den relevante standarden, eller en enpolet effektbryter. Tilkoblingsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kabelen er skadet eller skal skiftes ut, må driften utføres av en serviceagent med spesialverktøy for å unngå ulykker.
- Hvis apparatet kobles direkte til strømmettet, må en allpolet effektbryter installeres med en minste åpning på 3 mm mellom kontaktene.
- Installatøren må sørge for at riktig strømtilkobling er utført, og at den er i samsvar med sikkerhetsforskriftene.
- Kabelen må ikke være bøyd eller komprimert.
- Kabelen må kontrolleres regelmessig og byttes bare av autoriserte teknikere.
- Den gul/grønne ledningen på strømforsyningskabelen må være koblet til jord på både strømforsynings- og apparatklemmene.
- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle ulykker som skyldes bruk av et apparat som ikke er koblet til jord eller en defekt jordtilkobling.
- Hvis apparatet har en stikkontakt, må den installeres slik at uttaket er tilgjengelig.



Undersiden og strømledningen på koketoppen er ikke tilgjengelige etter installasjon.



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 2012/19/EU 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 kommunne, 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.

Produktinformasjon for elektriske koketopper til husholdningsbruk som oppfyller kravene i kommisjonsforordning (EU) nr. 66/2014									
		Plassering	Symbol	Verdi	Apparat				
Modellidentifisering		CTP32SC/E1							
Type koketopp:		Elektrisk koketopp							
Antall tilberedningssoner og/eller -områder	soner								
	områder	1							
Varmeteknologi (induksjonssoner og tilberedningsområder, strålende tilberedningssoner, faste plater)	Induksjonstilberedningssoner								
	Induksjonstilberedningsområde	X							
	strålende tilberedningssoner								
	solide plater								
For sirkulære tilberedningssoner eller -områder: diameter på nytteareal per elektrisk oppvarmet tilberedningssone, avrundet til nærmeste 5 mm		Bak til venstre	Ø		cm				
		Bak i midten	Ø		cm				
		Bak til høyre	Ø		cm				
		Venstre i midten	Ø		cm				
		Midtre	Ø		cm				
		Høyre i midten	Ø		cm				
		Foran til venstre	Ø		cm				
		Midten foran	Ø		cm				
		Foran til høyre	Ø		cm				
For ikke-sirkulære tilberedningssoner eller -områder: lengde og bredde på nytteareal per elektrisk oppvarmet tilberedningssone eller areal avrundet til nærmeste 5 mm		Venstre område	L V	38,5 18,0	cm	Bak til venstre	L V	19,3 18,0	cm
						Foran til venstre	L V	19,3 18,0	cm
						Venstre i midten	L V	19,3 18,0	cm
		Midtre	L V		cm				
		Midten foran	L V		cm				
		Bak i midten	L V		cm				
		Bak til høyre	L V		cm				
		Høyre i midten	L V		cm				
		Foran til høyre	L V		cm				
Energiforbruk for tilberedningssone eller areal beregnet per kg		Venstre område	Elektrisk tilberedning	191,1	V/kg	Bak til venstre	Elektrisk tilberedning	192,1	V/kg
						Foran til venstre	Elektrisk tilberedning	192,3	V/kg
						Venstre i midten	Elektrisk tilberedning	188,8	V/kg
		Midtre	Elektrisk tilberedning		V/kg				
		Midten foran	Elektrisk tilberedning		V/kg				
		Bak i midten	Elektrisk tilberedning		V/kg				
		Bak til høyre	Elektrisk tilberedning		V/kg				
		Høyre i midten	Elektrisk tilberedning		V/kg				
		Foran til høyre	Elektrisk tilberedning		V/kg				
Energiforbruk for koketoppen beregnet per kg			Elektrisk kokeplate	191,1	V/kg				
Benyttet standard: EN 60350-2 Elektriske matlagingsapparater for husholdning - Del 2: Koketopper – Metoder for måling av ytelse									
Forslag til enegirbesparelse: • Plasser stekepannen i midten av tilberedningssonen for å få best mulig effekt av stekepannen. • 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. • Bruk stekepanner med en diameter som er så stor som grafikken i sonen som er valgt.									
Denne informasjonen skal betraktes som en del av bruksanvisningen for apparatet.									

