

重点
校对项

1. 物料编码
2. 版面尺寸
3. 材质标注
4. 颜色标注
5. 客户型号
6. 产品名称
7. 产品参数
8. 电压功率
9. 单位符号
10. 认证标志
11. 回型标志
12. ROHS标志
13. 警语警语及字高
14. 控制面板及功能
15. 目录及页码
16. 商标LOGO

A

B

C

D

E

F

G

H

标准元素核对表（此表仅用于印刷品制作过程核对标准内容，非印刷内容）					
认证图标	            大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于7mm ETL有C或US或C+US UL只有C+US或无 GS图标无高度要求，印刷可见即可 PET材质 合成纸材质				
单位表述	直流电:V  交流电:V- 频率:Hz 功率:W 容量:mL/L 电流:A 压强:Pa/kPa/MPa 长度:mm/cm/m 时间:s/min/h 重量:kg				
产地表述	MADE IN CHINA Made in China Made in P.R.C				
变更要求	图纸变更需要核实变更内容点以及涉及的物料和MO单，尤其关注92的在途MO单				

*油墨不含矿物油；

- 1、印刷颜色：胶装，单色印刷；
- 2、说明书幅面大小为：210*290MM;
- 3、1:1图纸在第二页；

PN:16166000A32684

*增加待功内容-彭娟-20250415					多头电磁炉		CANDY-MC-IF7455J1CC-A CDTP644SC/E1	
					使用说明书		材料:80G双胶纸	
标记	处数	更改文件号	签 字	日 期				
制 图	彭娟	审 核	卢灿飞		图 样 标 记		重 量	比 例
设 计	-----	标准化	古广君			K		1:1
校 对	-----	审 定	古广君					
会 签	-----	日 期	20240418		共 1 页		第 1 页	

 广东美的生活电器制造有限公司

CANDY

Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH

Návod k obsluze indukční varné desky

ČEŠTINA

Használati útmutató indukciós főzőlaphoz

MAGYAR

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

POLSKI

Manual de instrucțiuni pentru plită cu inducție

ROMANA

Návod na obsluhu pre Indukčnú varnú dosku

SLOVENČINA

Navodila za uporabo za indukcijsko kuhalno ploščo

SLOVENŠČINA

Bruksanvisning för induktionshäll

SVENSKA

Induktiokeittotason käyttöopas

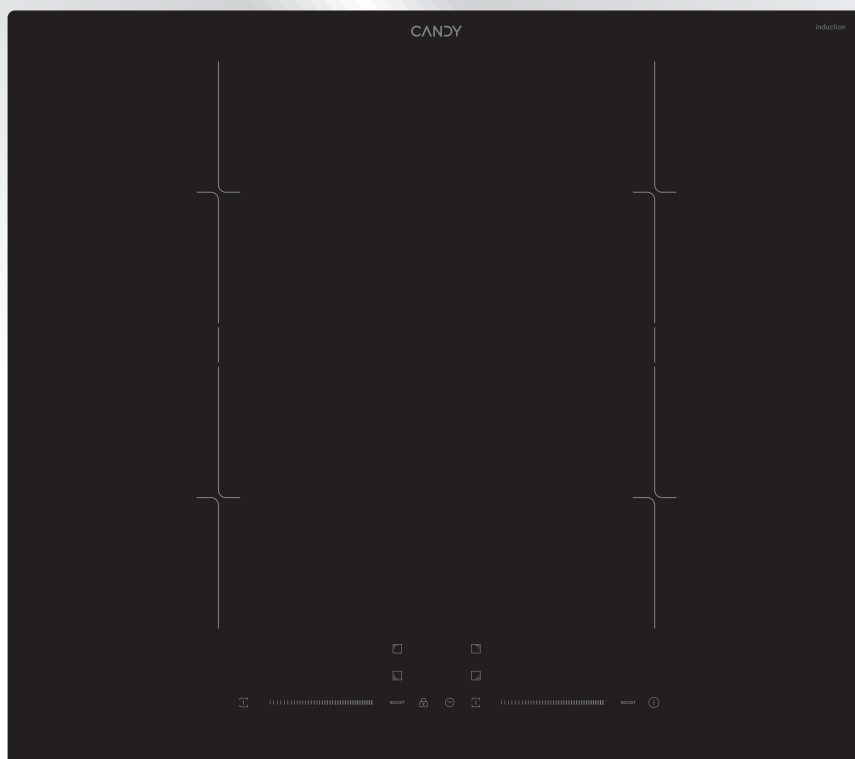
SUOMI

Brugervejledning til induktionskogeplade

DANSK

Bruksanvisning for induksjonstopp

NORSK



CDTP644SC/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 is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
CAUTION: 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 a fire.
- 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.

- **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.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

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.

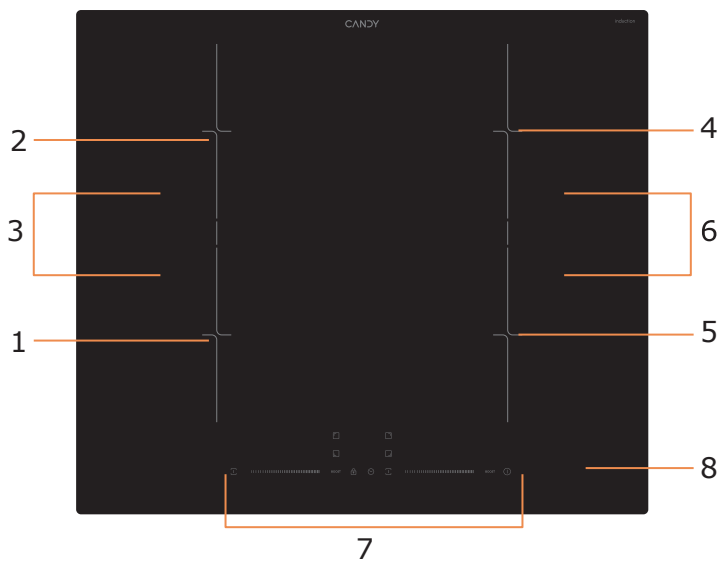
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

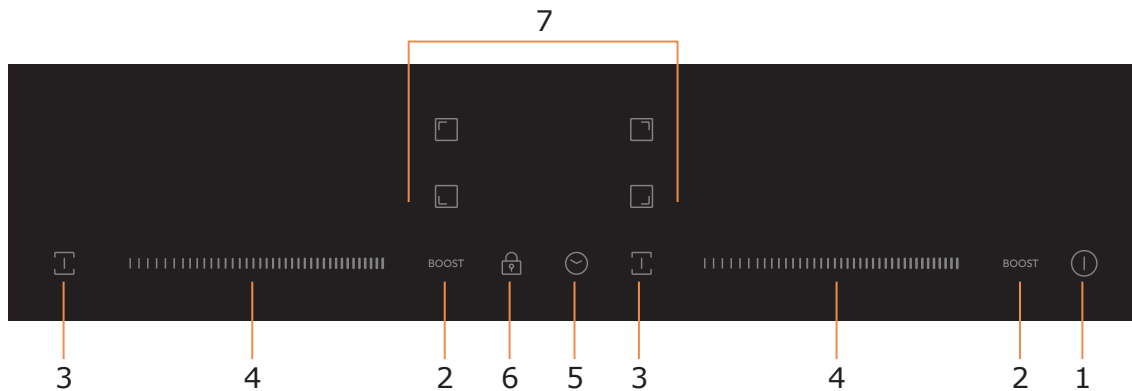
2. Product Introduction

2.1 Top View



- 1. Max. 1800/2000W zone
- 2. Max. 1900/2000W zone
- 3. Max. 3000/3600W zone
- 4. Max. 1900/2000W zone
- 5. Max. 1800/2000W zone
- 6. Max. 3000/3600W zone
- 7. Control panel
- 8. Glass plate

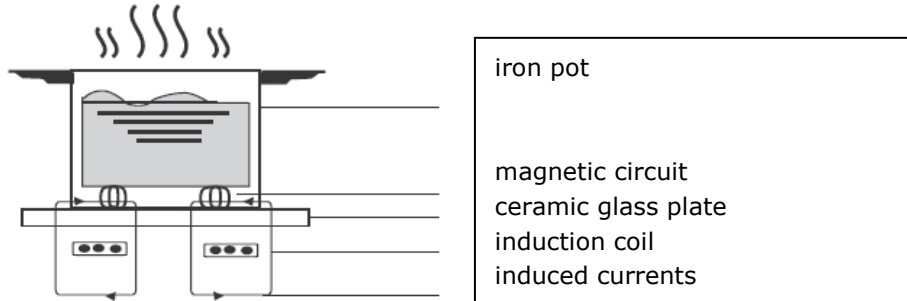
2.2 Control Panel



- 1. On/Off control
- 2. Boost
- 3. Flexible Area control
- 4. Power / Timer slider touch control
- 5. Timer control
- 6. Keylock control
- 7. Heating zone selection 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

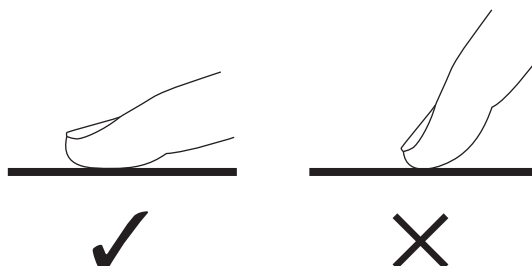
Cooking Hob	CDTP644SC/E1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

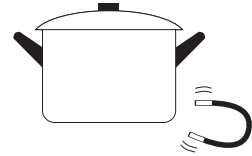
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



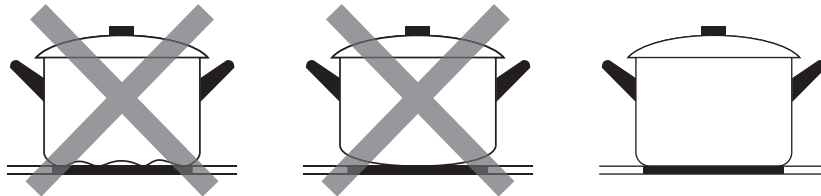
3.2 Choosing the right Cookware



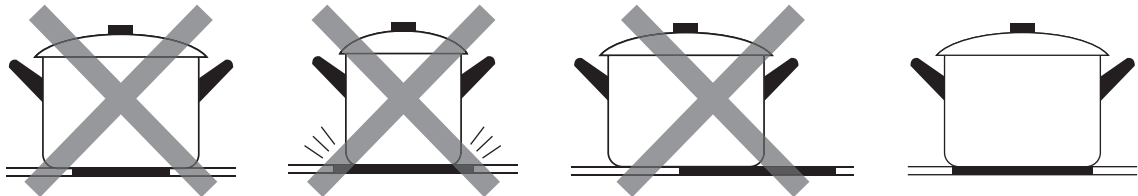
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



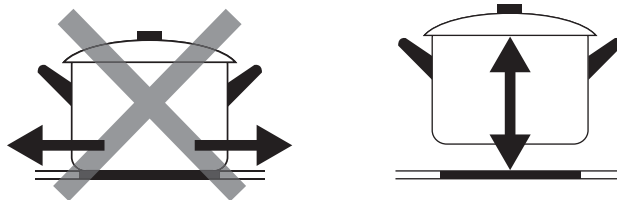
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.

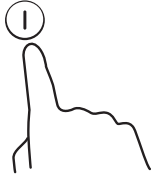
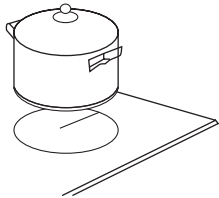
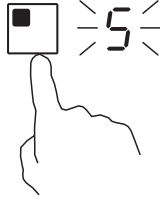
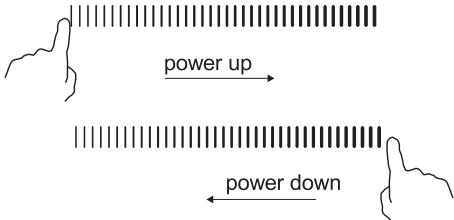


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

Touch the ON/OFF control. 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 an indicator next to the key will flash	
Select a heat setting by touching the slider control • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	

If the display flashes alternately with the heat setting

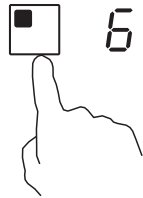
This means that:

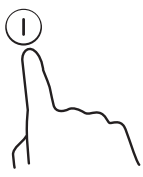
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

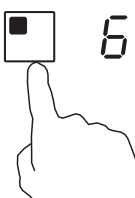
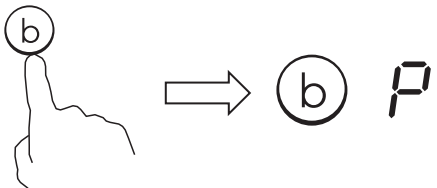
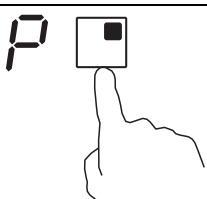
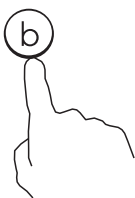
The display “” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

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

Turn the cooking zone off by touching the slider to " ". 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 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control (b), the zone indicator show "P" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function	
Touching the "Boost" control (b) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	

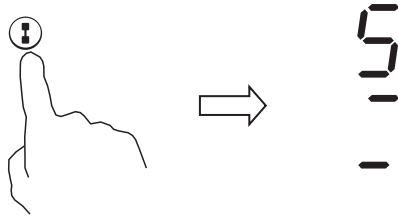
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.3.4 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.

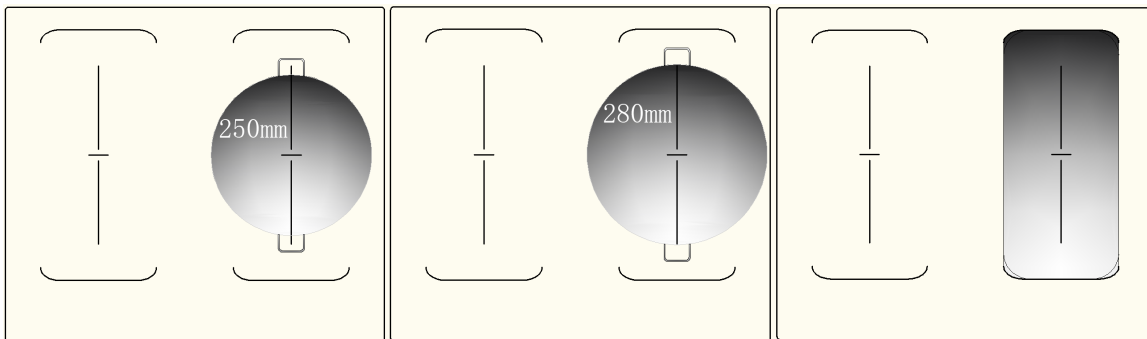
As big zone

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)

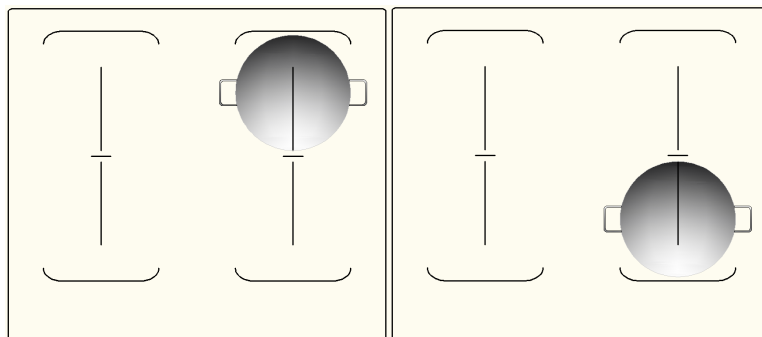


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

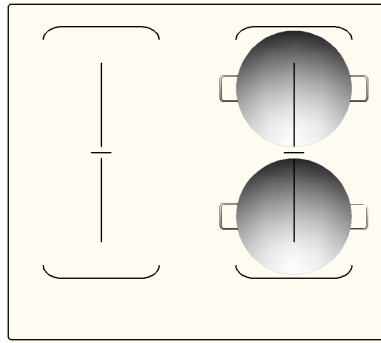
As two independent zones

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 120mm.

3.3.5 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.

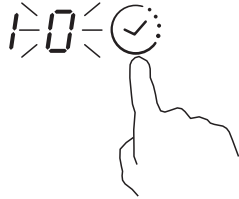
3.3.6 Timer control

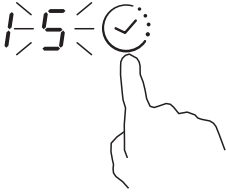
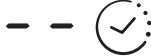
You can use the timer in two different ways:

- 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.

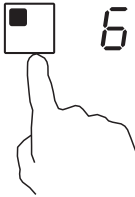
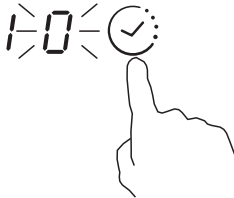
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.	
Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.	

Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time	
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.	
In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	

Touch timer control again, the "1" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time . NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	

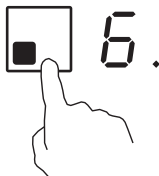


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

set more zones:	
The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:  (set to 15 minutes)   (set to 45 minutes)	
Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:	  (set to 30 minutes)
Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	

C)Cancel the timer

Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer	
---	---

Touching the timer control, the indicator flash	
Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled	

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 flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the

steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.

5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

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.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the 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.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	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.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	

The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

9. Installation

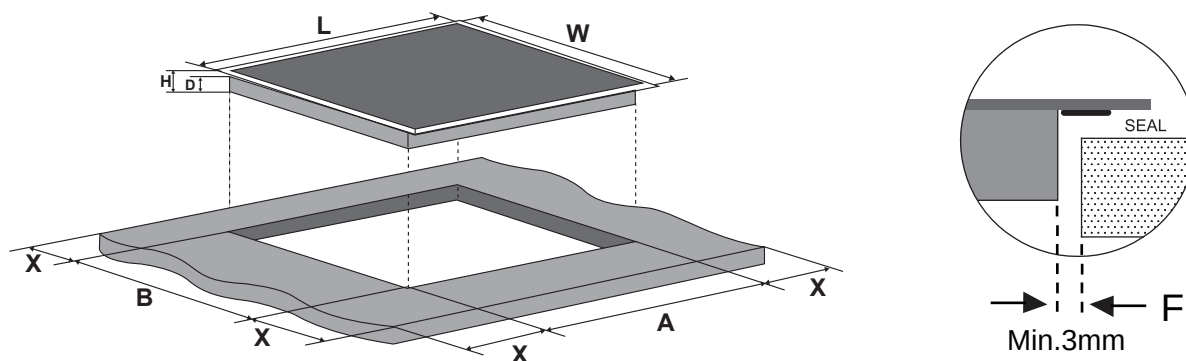
9.1 Selection of installation equipment

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant 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.

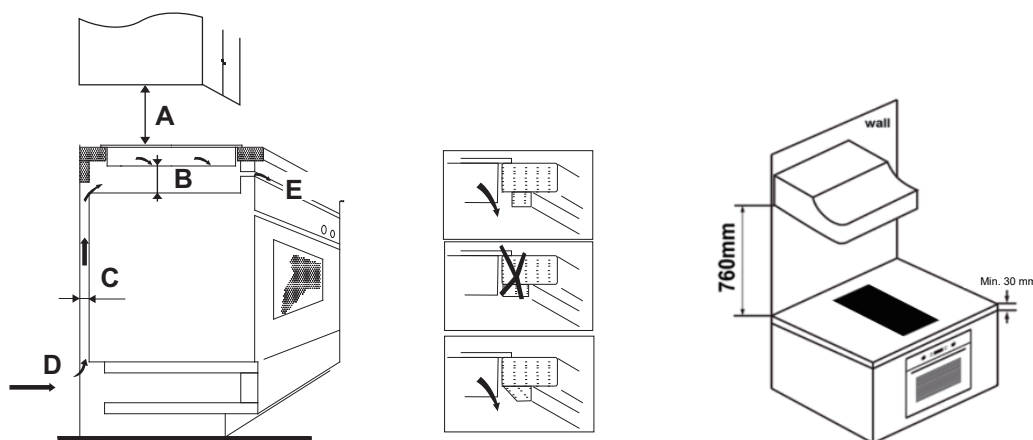


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



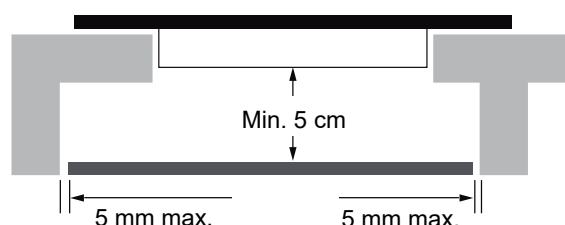
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting 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

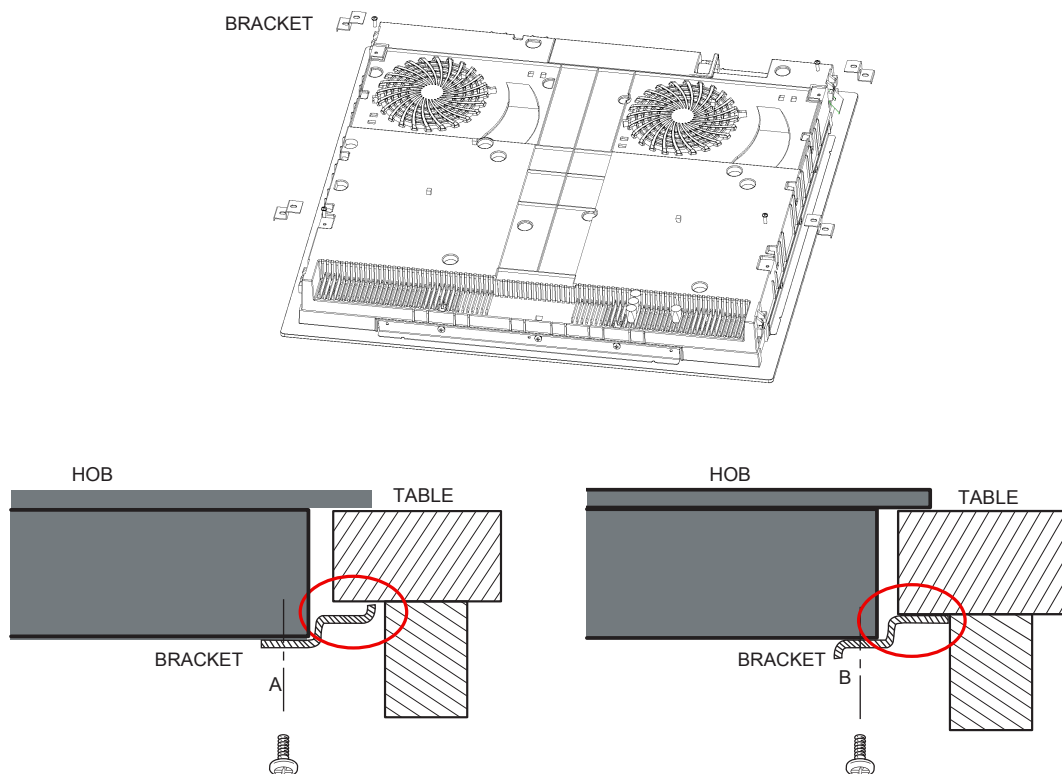
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

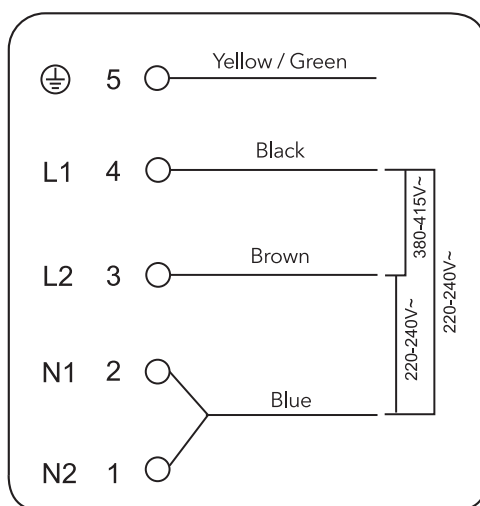
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

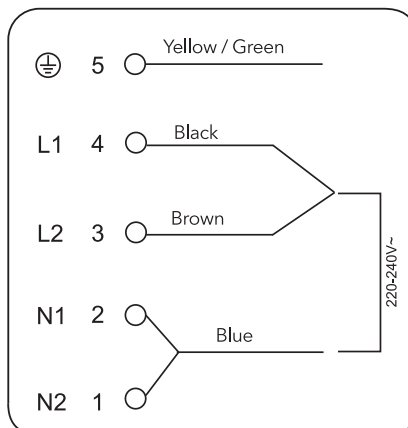
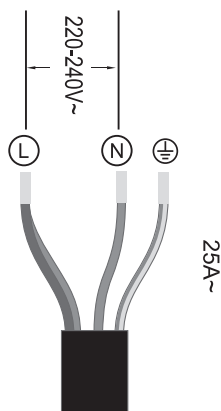
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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



If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as 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 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.
---	---

Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826.

Condition	Power consumption	Period after which the equipment reaches automatically the condition
Standby mode with information or status display	0.5W	20 Min

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CDTP644SC/E1	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones				
	areas			2	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones				
	Induction cooking cooking areas			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
	Front Right	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	39,0 18,0	cm	
	Right Area	L W	39,0 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	
Front Right	L W			cm	
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Left Area	E _{Electric cooking}	184,3		Wh/kg
	Right Area	E _{Electric cooking}	185,9		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}	185,1	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.					

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.

1.1.1 Nebezpečí pořezání

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

1.1.2 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 není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- Varování: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Po použití vypněte prvek varné desky jeho ovládním a nespolehejte se na detektor nádoby.
- Tento spotřebič není určen k ovládní externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládní.
- Nebezpečí požáru: neskladujte předměty na varném povrchu.
POZOR: 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.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké.

Bud'te opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky. Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.

- **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. POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě. Nebezpečí požáru: neskladujte předměty na varném povrchu.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze takové kryty na varné desky, které výrobce spotřebiče sám navrhl nebo označil v návodu k použití jako vhodné, případně kryty vestavěné do spotřebiče. Používání nevhodných krytů může vést k nehodám.

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.
- Neumisťujte ani nenechávejte žádné magnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože je může ovlivnit jeho elektromagnetické pole.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovladačů). Při odstraňování nádob z varné desky a vypínání varné zóny 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 hostů 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.

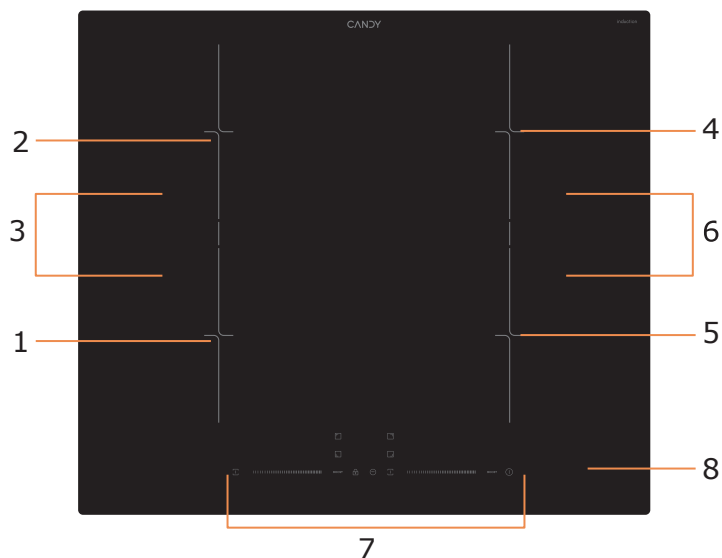
Doporučujeme vám přečíst si tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli, jak jej správně nainstalovat a obsluhovat.

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.

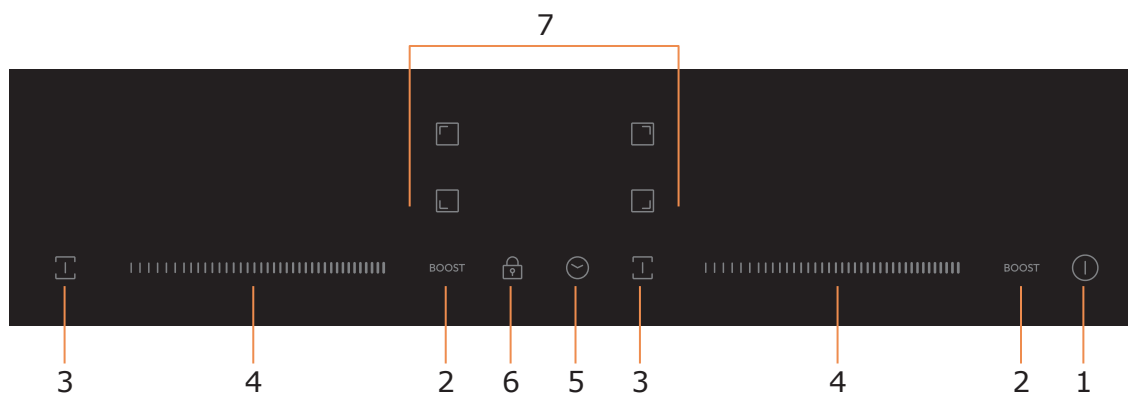
2. Představení výrobku

2.1 Pohled shora



- 1. Max. 1 800/2 000 W zóna
- 2. Max. 1 900/2 000 W zóna
- 3. Max. 3 000/3 600 W zóna
- 4. Max. 1 900/2 000 W zóna
- 5. Max. 1 800/2 000 W zóna
- 6. Max. 3 000/3 600 W zóna
- 7. Ovládací panel
- 8. Skleněná deska

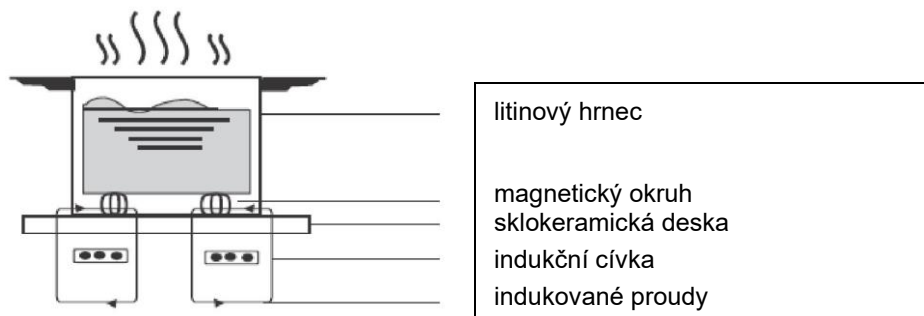
2.2 Ovládací panel



- 1. Vypínač
- 2. Zesílení výkonu
- 3. Ovládání flexibilní plochy
- 4. Dotykové ovládání posuvníku napájení/časovače
- 5. Ovládání časovače
- 6. Ovládání zámku
- 7. Ovládací prvky výběru topné zóny

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

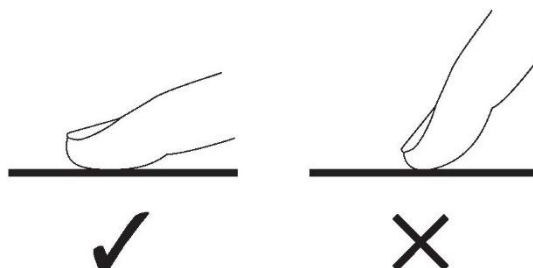
Varná deska	CDTP644SC/E1
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V ~50 Hz nebo 60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7 400 W
Velikost výrobku DxŠxV (mm)	590X520X62
Rozměry pro vestavění AxB (mm)	560X490

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Protože se neustále snažíme zlepšovat naše produkty, můžeme změnit specifikace a design bez předchozího upozornění

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.

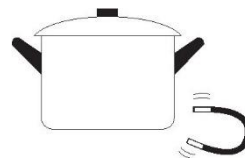
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.

- Pokud nemáte magnet:

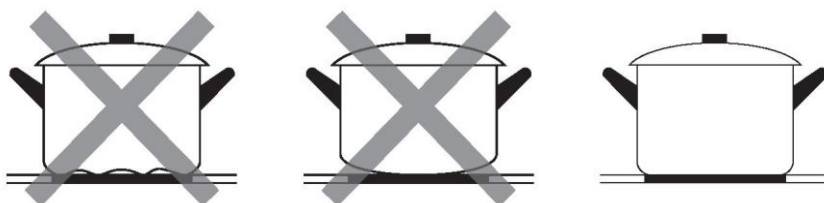
1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.

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

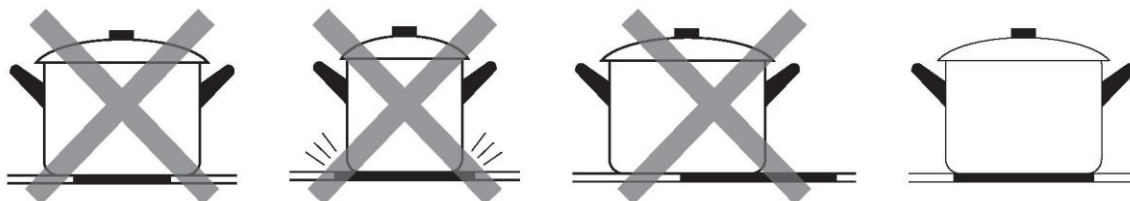
- Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistě nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



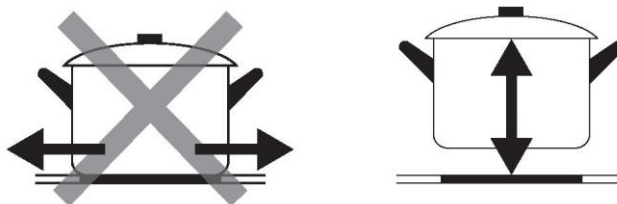
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



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. Varná deska nemusí detekovat hrnce menší než 140 mm. Vždy umísťujte hrnec doprostřed varné zóny.

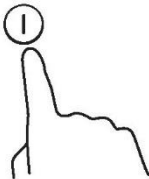
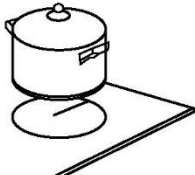
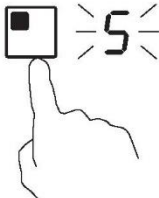
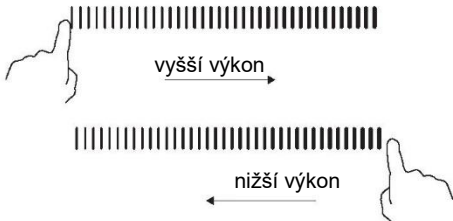


Vždy zdvihejte hrnce z indukční varné desky – neposunujte je, jinak by mohly poškrábat sklo.



3.3 Jak používat spotřebič

3.3.1 Začátek vaření

Dotkněte se 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 ovládacího prvku pro výběr 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 $\geq \sqcup \leq$ a nastavení výkonu

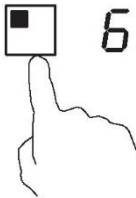
Znamená to, že:

- 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 1 minutě displej „ $\sqcup$ “ automaticky zmizí.

3.3.2 Konec vaření

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

Varná zóna se vypne, když přesunete posuvný ovládací prvek do polohy „ “. Ujistěte se, že se na displeji zobrazí „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 Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu	
Dotkněte se ovladače výběru topné zóny.	
Dotkněte se ovladače zesilovače výkonu (b), indikátor zóny zobrazí „P“ a zapne se maximální výkon.	
Zrušení funkce zesílení výkonu	
Chcete-li zrušit funkci zesílení výkonu, dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny	
Dotykem na ovladač „Boost“ (b) zrušíte funkci zesílení výkonu, poté se varná zóna vrátí do původního nastavení.	

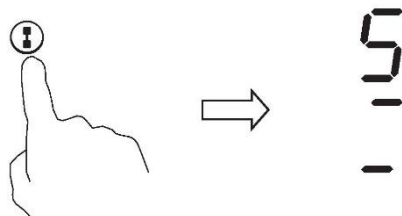
- Tuto funkci lze použít v jakékoli varné zóně.
- Po 5 minutách se varná zóna vrátí ke svému původnímu nastavení.
- Pokud se původní nastavení výkonu rovná nule, po 5 minutách se vrátí na hodnotu 9.

3.3.4 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.

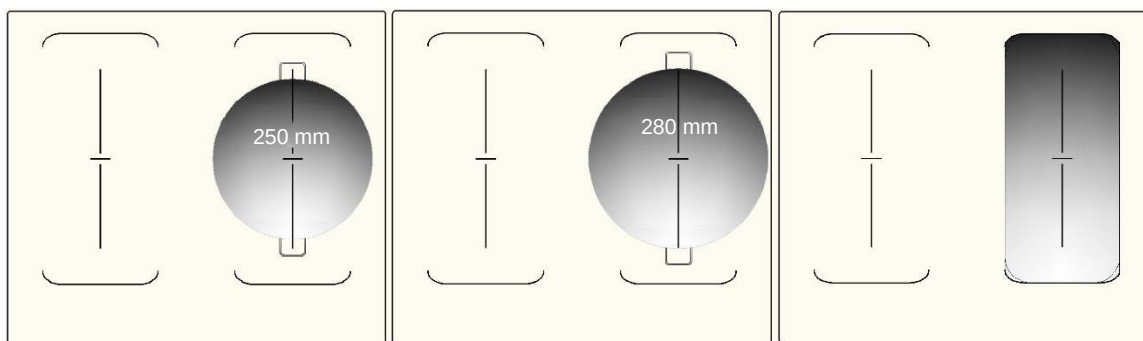
Jedna velká zóna

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)

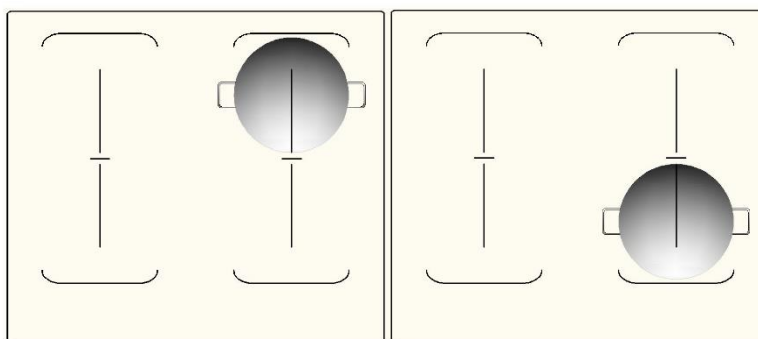


Nedoporučujeme jiný způsob použití s výjimkou výše uvedených tří variant, mohlo by to mít vliv na ohřev spotřebiče

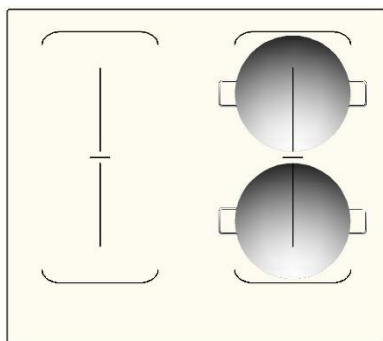
Dvě nezávislé zóny

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 nádoba větší než 120 mm.

3.3.5 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.

3.3.6 Ovládání časovače

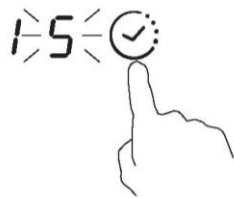
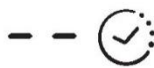
Časovač lze používat dvěma způsoby:

- 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.

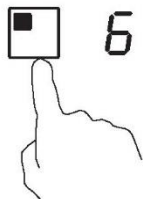
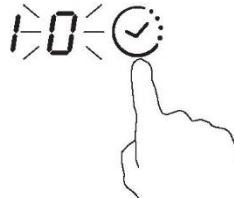
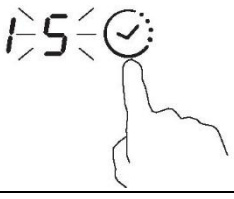
a) Používání časovače jako minutky

Jestliže nevyberete žádnou varnou zónu

Ujistěte se, že varná deska je zapnutá. Poznámka: minutku můžete použít, alespoň jedna zóna musí být aktivní.	
Dotkněte se ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí „10“ a bude blikat „0“.	
Nastavte čas dotykem posuvného ovladače (např. 5)	

Znovu se dotkněte ovladače časovače, bude blikat „1“	
Nastavte čas dotykem posuvného ovladače (např. 9), nyní je časovač nastavený na 95 minut.	
Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývající čas	
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.	
Po chvíli se na displeji časovače zobrazí dotykový ovladač časovače s číslem „10“ a „0“ začne blikat.	
Nastavte čas dotykem posuvného ovladače (např. 5)	
Dotkněte se znovu ovladače časovače a začne blikat „1“.	
Nastavte čas dotykem posuvného ovladače (např. 9), nyní je časovač nastavený na 95 minut.	

Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas. 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.	

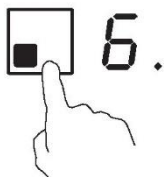


Ostatní varné zóny budou nadále v provozu, pokud byly dříve zapnuty.

Výše uvedené obrázky jsou pouze orientační a rozhodující je konečný produkt.

Nastavení více zón:	
Kroky pro nastavení více zón se podobají krokům pro nastavení jedné zóny; Když současně nastavíte čas pro několik varných zón, budou svítit desetinné tečky příslušných varných zón. Na displeji minut se zobrazuje údaj časovače v minutách. Tečka odpovídající zóny bliká. Níže je znázorněno zobrazení:  (nastaven na 15 minut)   (nastaven na 45 minut)	
Jakmile se dokončí odpočet časovače, odpovídající zóna se vypne. Potom se bude zobrazovat nový čas v minutách a bude blikat tečka odpovídající zóny. Vpravo je znázorněno zobrazení:	  (nastaven na 30 minut)
Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a na ukazateli časovače se zobrazí odpovídající čas.	

C) Zrušení časovače

Chcete-li zrušit časovač, dotkněte se ovladače výběru topné zóny	
Dotkněte se ovladače časovače, indikátor začne blikat	
Dotkněte se posuvníku pro nastavení časovače na „00“, časovač se zruší	

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

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, vaříte jídlo v několika menších dávkách.
3. Pánev krátce přehřejte a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejprve uvařte maso, odložte ho stranou a udržujte v teple.
5. Orestujte zeleninu. Když je horká, ale stále křupavá, nastavte varnou zónu na nižší výkon, vraťte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Jemně promíchejte ingredience a ujistěte se, že jsou prohřáté.
7. Okamžitě podávejte.

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

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.	
Eb	Závada snímače teploty keramické desky	
E3	Vysoká teplota snímače keramické desky.	Počkejte, než se teplota keramické desky vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.

E4	Teplotní senzor poruchy IGBT – otevřený obvod.	Vyměňte desku napájení.
E5	Teplotní senzor poruchy IGBT – zkrat	
E6	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.
E7	Napájecí napětí je nižší než jmenovité napětí.	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
E8	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	
U1	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 přídatné desky napájení a desky displeje.	Zkontrolujte zapojení.	
	Přídavná deska napájení je poškozená.	Vyměňte přídatnou desku napájení.	
	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují, nebo displej LED nefunguje normálně.	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Rozsvítí se indikátor režimu vaření, ale vaření se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Možná je okolní teplota příliš vysoká. Možná je ucpaný přívod vzduchu nebo větrací otvor.	
	Něco se stalo s ventilátorem.	Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí. V opačném případě vyměňte ventilátor.	
	Deska napájení je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Za provozu náhle ustane ohřev a na displeji bliká „ <u>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

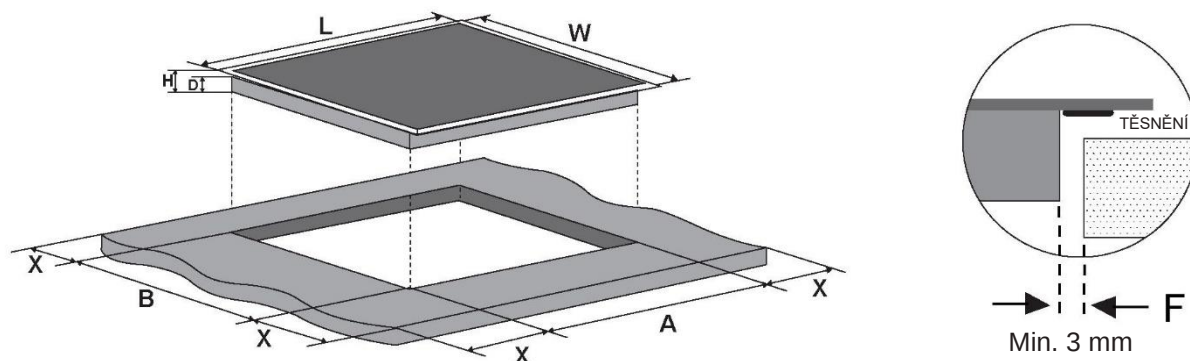
9.1 Výběr instalačního zařízení

Vystříhnete pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.

Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachován prostor nejméně 5 cm. 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.

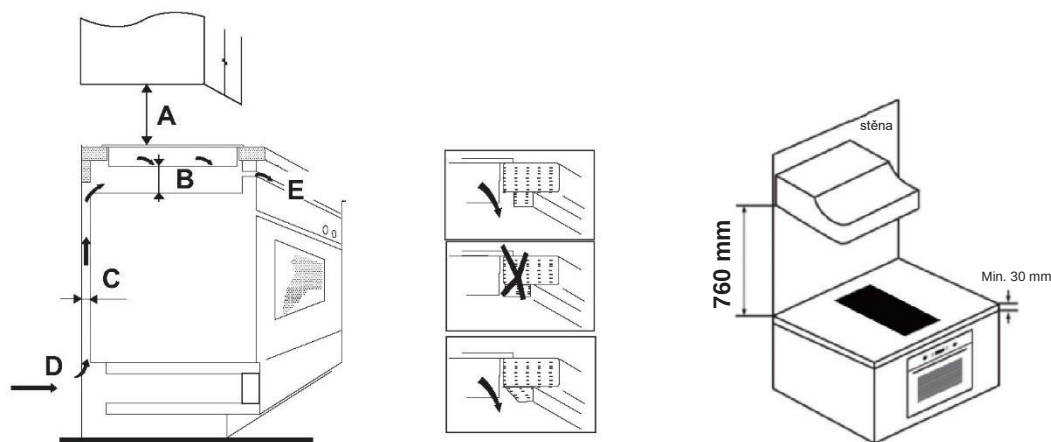


L (mm)	Š (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 + 4 + 1	490 + 4 + 1	50 min.	3 min.

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



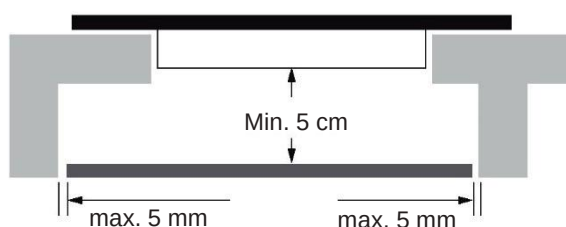
Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



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

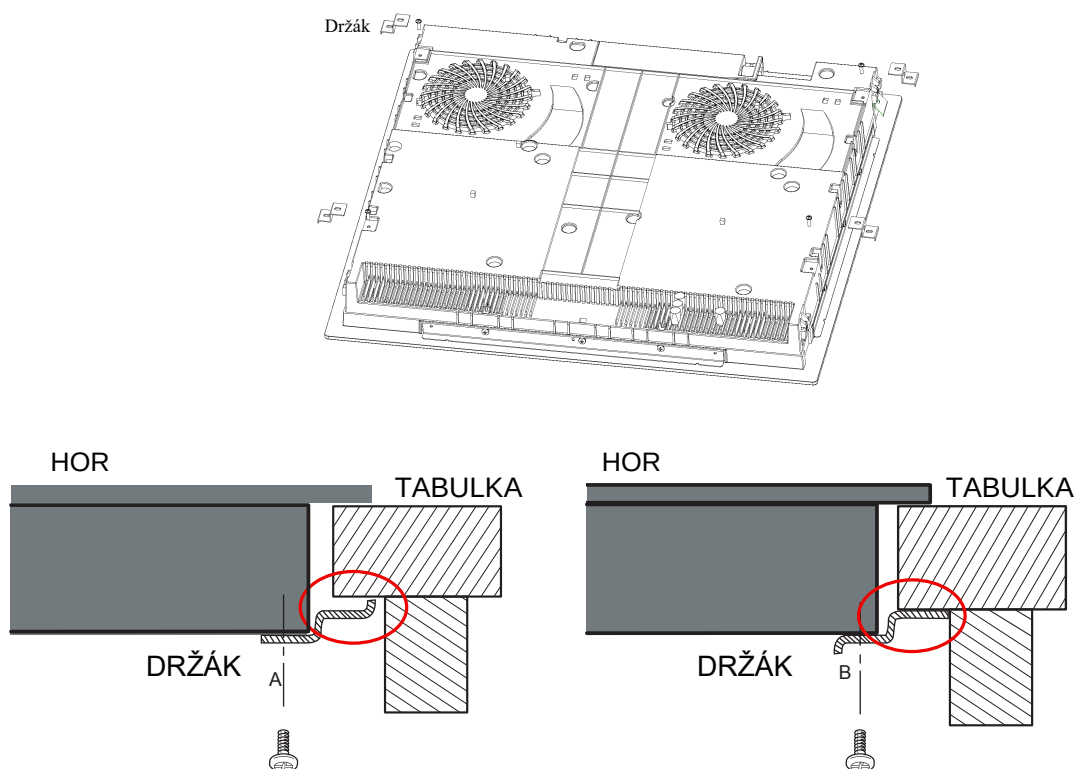
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěn dostatečný průtok čerstvého vzduchu z vnějšku skříně k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač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

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.

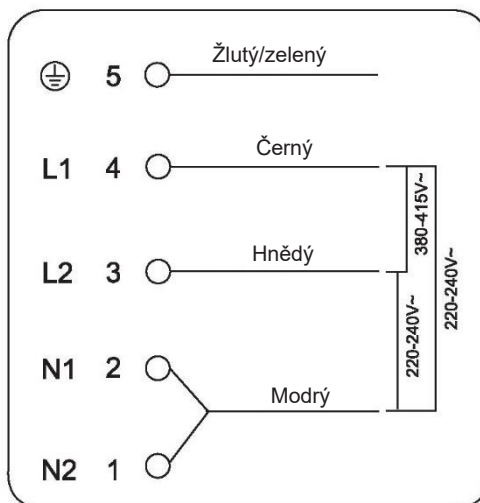
Chcete-li varnou desku připojit k síťovému napájení, nepoužívejte adaptéry, reduktory ani rozvrtovací zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

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

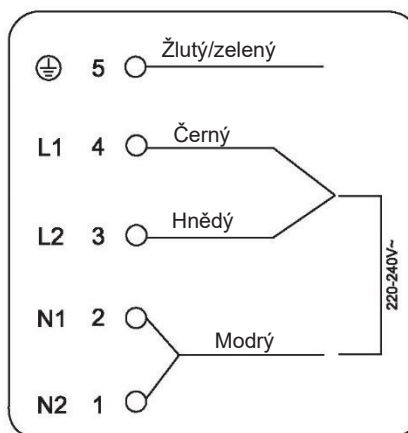
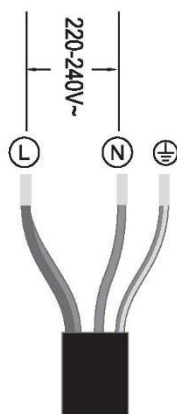


Ověřte si u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalace vhodná beze změn.

Jakékoli změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.



Pokud celkový počet topných jednotek zvoleného spotřebiče není menší než 4, spotřebič lze připojit přímo do sítě jednofázovým elektrickým připojením, jak je znázorněno 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.



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

Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826.

Stav	Příkon	Doba, po které zařízení automaticky dosáhne daného stavu
Pohotovostní režim s informacemi nebo zobrazením stavu	0,5 W	20 min

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

1.1.1 Vágási sérülés veszélye

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

1.1.2 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 készüléket fizikai, érzékszervi vagy mentális problémákkal küzdő személyek (ideértve a gyermekeket is), illetve a készülék működtetésében tapasztalattal vagy jártassággal nem rendelkező

személyek csak felügyelet alatt használhatják, illetve akkor, ha a biztonságukért felelős személy megtanította nekik a készülék használatát. A gyermekek felügyeletre szorulnak annak biztosítása érdekében, hogy nem játszanak a készülékkel.

- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket.
Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- Figyelmeztetés: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében, feszültségtől védő üvegkerámia vagy hasonló főzőfelületek esetében.
- Ne használjon gőzborotvát.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a vezérlőfelületről, ne hagyatkozzon a serpenyőészlelő funkcióra.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
VIGYÁZAT: 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.
- 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.
- 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.

VIGYÁZAT: A főzési folyamat felügyeletet igényel. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.

Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett, a főzőlap használati útmutatójában megfelelőként javasolt főzőlapvédőket, vagy a készülékbe beépített főzőlapvédőt használja. A nem megfelelő védők használata balesetekhez vezethet.

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 lógnak 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 túlcserdülő 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 éllel 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.

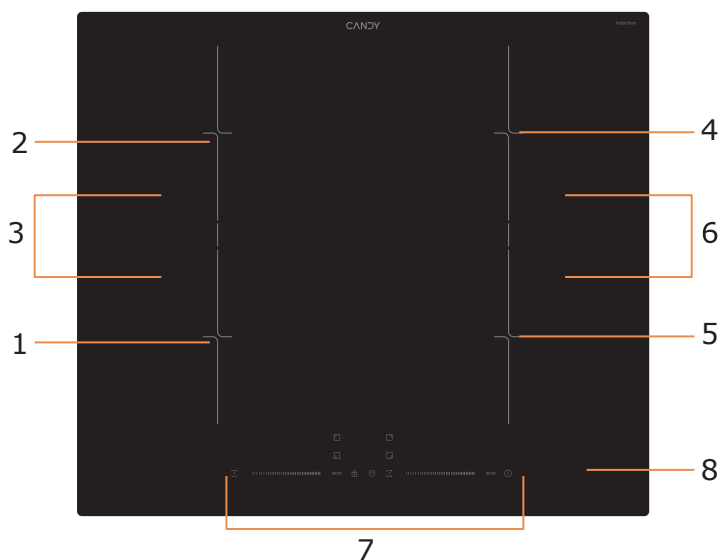
A készülék megfelelő beszerelése és használata érdekében javasoljuk, hogy fordítson időt jelen utasítások / beszerelési kézikönyv elolvasására.

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.

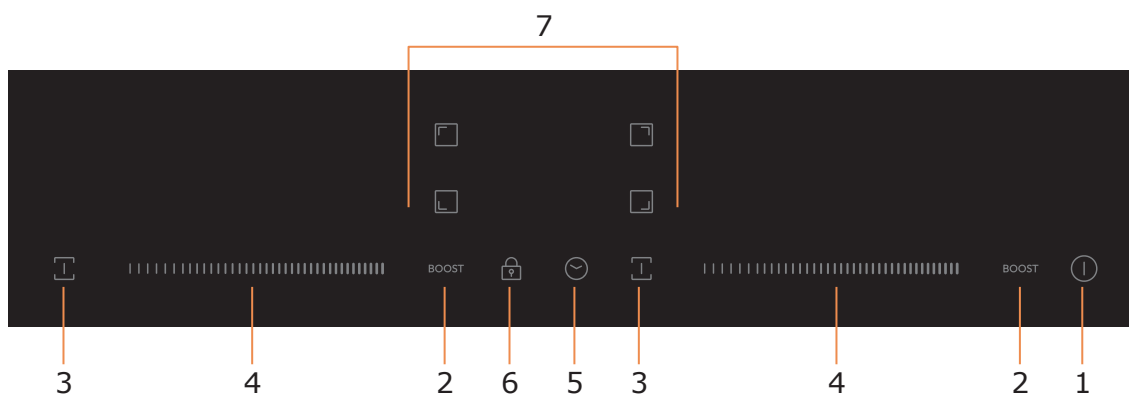
2. Termékre vonatkozó bevezető

2.1 Felső nézet



1. Max. 1800/2000 W-os zóna
2. Max. 1900/2000 W-os zóna
3. Max. 3000/3600 W-os zóna
4. Max. 1900/2000 W-os zóna
5. Max. 1800/2000 W-os zóna
6. Max. 3000/3600 W-os zóna
7. Vezérlőpanel
8. Üveglap

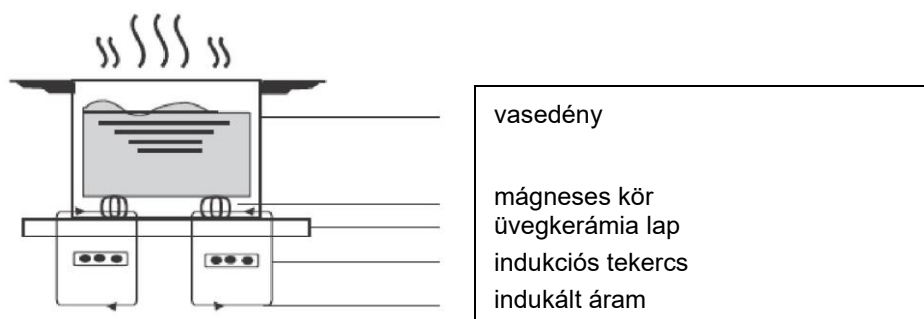
2.2 Vezérlőpanel



1. Be/Ki gomb
2. Teljesítményfokozás
3. Rugalmas terület vezérlőgomb
4. Tápellátás / időzítő csúszka érintésvezérlés
5. Időzítésvezérlés
6. Billentyűzár
7. Főzőzóna választókapcsolók

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

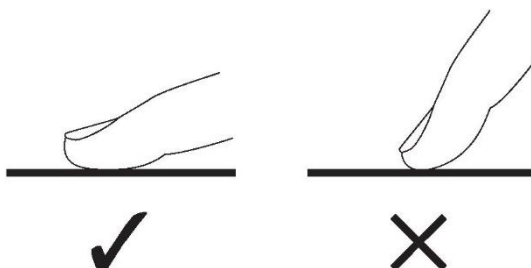
Főzőlap	CDTP644SC/E1
Főzőzónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltakozó áram 50 Hz vagy 60 Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	7400 W
Termék mérete H x Sz x M (mm)	590 X 520 X 62
Méreték beépítéshez A x B (mm)	560 X 490

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

3. A termék működése

3.1 Érintő kezelőszervek

- A vezérlőgombok érintésérzékenyek, így nem kell semmilyen nyomást kifejtene 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.

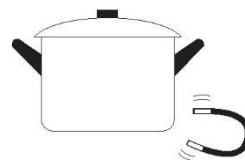
- A főzőedény megfelelőségét ellenőrizheti egy mágnes segítségével. Vigyen egy mágnest a serpenyő alja felé. Ha a serpenyő vonzza a mágnest, akkor az edény megfelelő indukciós főzéshez.

- Ha nem rendelkezik mágnessel:

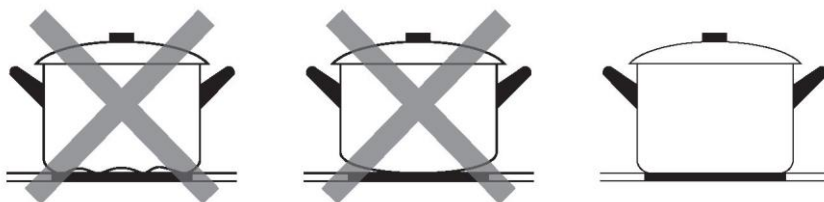
1. Öntsön némi vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.

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

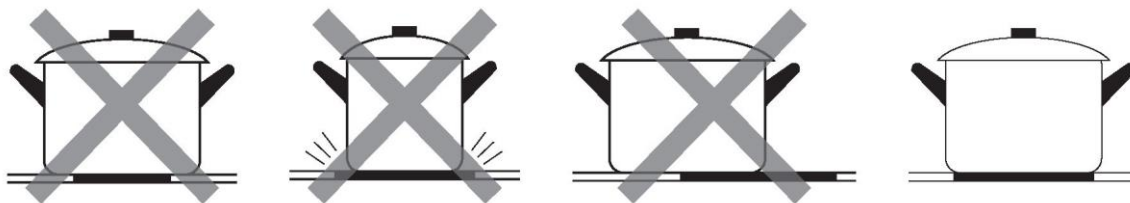
- A következő anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: szintizta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.



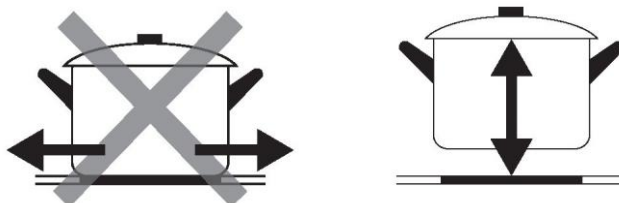
Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



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 140 mm-nél kisebb edények esetén előfordulhat, hogy a főzőlap nem érzékeli az edényt. A serpenyőt mindig helyezze a főzőzóna közepére.

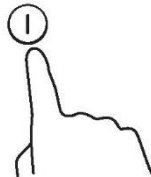
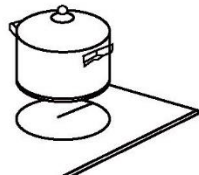
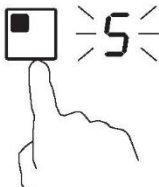
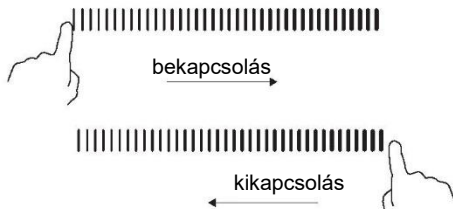


Mindig emelje fel a serpenyőket az indukciós főzőlapról, ne csúsztassa az edényt, mivel így megkarcolhatja az üvegfelületet.



3.3 A használat módja

3.3.1 Sütés indítása

Érintse meg 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-választógombot, 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 beállítását a főzés során bármikor módosíthatja.	

Ha a kijelzőn villog váltakozva a hőfok beállítással

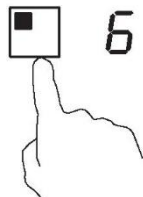
Ez azt jelenti, hogy:

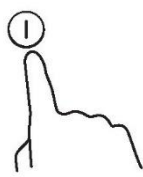
- nem helyezett serpenyőt a megfelelő főzőzónára, vagy
- a használt serpenyő nem megfelelő indukciós főzéshez, vagy,
- a serpenyő túl kicsi, vagy nem a főzőzóna közepére helyezte.

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

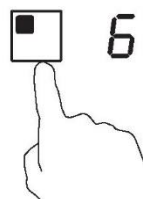
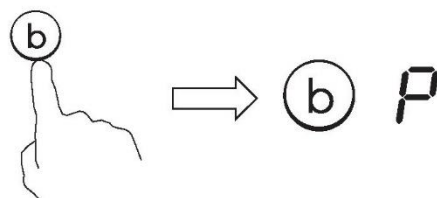
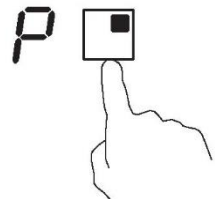
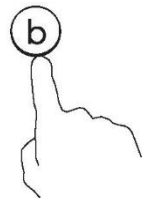
A  kijelző automatikusan kikapcsol 1 perc után, ha nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára.

3.3.2 Sütés befejezése

Érintse meg a főzőzóna választógombját, amelyet ki óhajt kapcsolni	
---	---

Kapcsolja ki a főzőzónát a csúszka „ ” pozícióra állításával. Győződjön meg róla, hogy a kijelzőn a „0” látható	
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 A teljesítménynövelés funkció használata

A teljesítménynövelés funkció aktiválása	
Érintse meg a főzőzóna választókapcsolót.	
A teljesítménynövelés gombot (b) megérintve a zónajelzőn „P” jelenik meg, és a teljesítmény maximálisra kapcsol.	
A teljesítménynövelés funkció törlése	
Érintse meg annak a főzőzónának a választókapcsolóját, amelynél törölni kívánja a teljesítménynövelés funkciót	
Érintse meg a „Teljesítménynövelés” vezérlőt (b) a teljesítménynövelés funkció kikapcsolásához, ezt követően a főzőzóna visszatér az eredeti beállításhoz.	

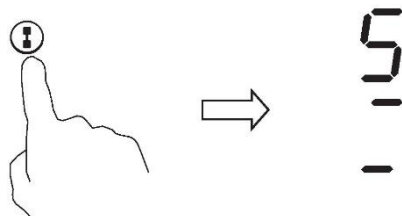
- A funkció bármelyik főzőzóna esetében használható.
- A főzőzóna visszatér az eredeti beállításhoz 5 perc után.
- Ha az eredeti hőfokbeállítás 0, 5 perc múlva visszaáll 9-re.

3.3.4 RUGALMAS TERÜLET

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

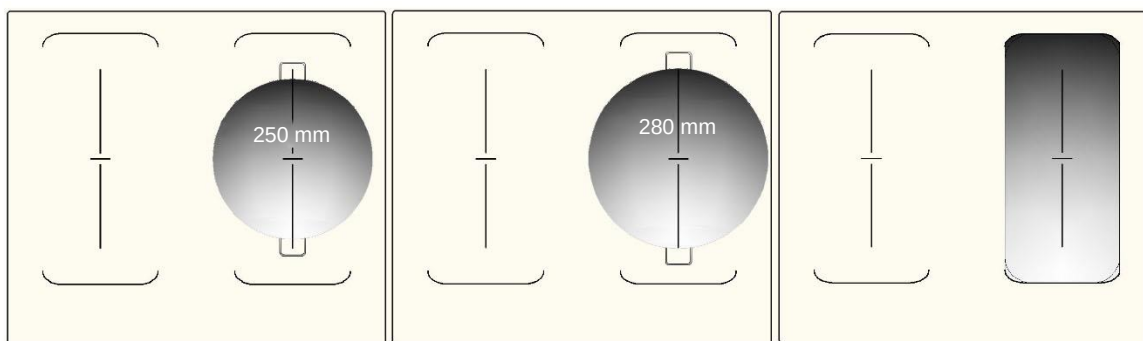
Egyetlen nagy zónaként

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)

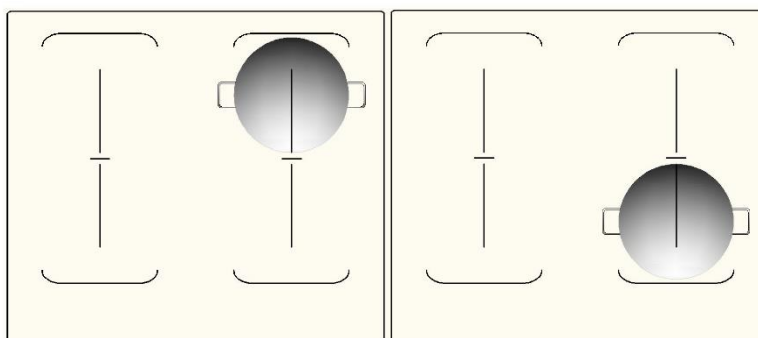


A fenti három műveleten kívül egyéb műveleteket nem javasoljuk, mivel ezek negatívan befolyásolhatják a készülék főzési hatékonyságát

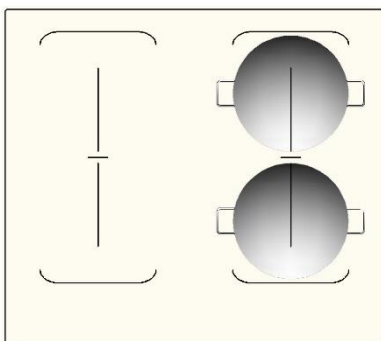
Két különálló zónaként

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 120 mm-t.

3.3.5 A gombok lezárása

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

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



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

3.3.6 Időzítésvezérlés

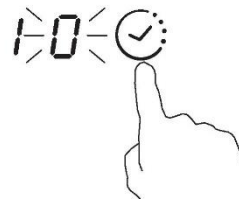
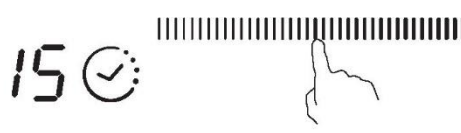
Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

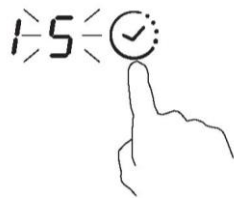
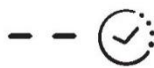
- Az időzítőt használhatja visszaszámlálóként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem az idő lejártakor.
- Beállíthatja, hogy egy vagy több főzőzónát bekapcsoljon a beállított idő eltelte után.

Az időzítő beállítható leghosszabb ideje 99 perc.

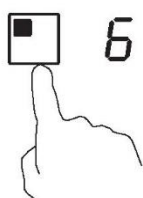
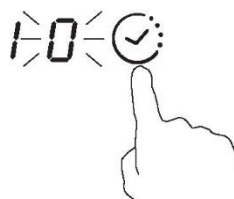
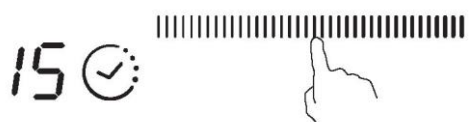
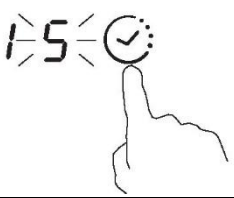
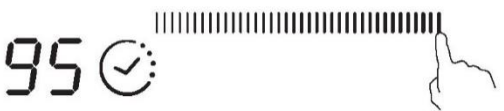
a) Az időzítő használata visszaszámlálóként

Ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem

Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van. Megjegyzés: a percszámláló használatához legalább egy zónának aktívnak kell lennie.	
Érintse meg az Időzítő vezérlőgombot, a „10” felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a „0” felirat villog.	
Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 5).	

Érintse meg ismét az időzítő vezérlését, az „1” villogni kezd	
Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 9), ekkor az időzítő beállítása 95 perc.	
Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő	
A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercig, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „- -” jel, amikor lejárt a beállított idő.	

b) Az időzítő beállítása az egyik főzőzóna kikapcsolásához

Egy zóna beállítása	
Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót.	
Rövid időn belül érintse meg az időzítő vezérlőgombot, a „10” felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a „0” felirat villog.	
Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 5).	
Érintse meg ismét az időzítő vezérlését, az „1” villogni kezd.	
Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 9), ekkor az időzítő beállítása 95 perc.	

Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő. MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző melletti piros pont világítani kezd, így tájékoztatva az adott zóna kiválasztott állapotáról.	
A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.	



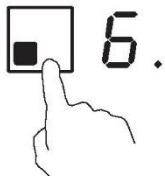
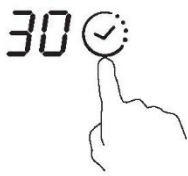
A többi főzőzóna tovább üzemel, amennyiben előzőleg bekapcsolta azokat.

A fenti képek csak tájékoztató jellegűek, és a végtermék az irányadó.

további zónák beállítása:	
A több zóna beállításának lépései hasonlóak az egyetlen zóna beállításának lépéseéhez; Ha egyszerre több főzőzónára állítja be az időzítőt, a megfelelő főzőzónák tizedesvesszői bekapcsolnak. A perc kijelző a perc időzítőt mutatja. Az adott zóna pontja villog. Az alábbiak szerint:	
 (15 percre állítva)	
 (45 percre állítva)	
A visszaszámláló lejártá után a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután az új min. időzítő jelenik meg, és a megfelelő zóna pontja villogni kezd. A jobb oldali ábra szerint:	
	(30 percre állítva)

Érintse meg a főzőzóna kiválasztásának vezérlőjét, a megfelelő időzítő megjelenik az időzítő kijelzőn.

C) Az időzítő törlése

Érintse meg a törölni kívánt időzítőhöz tartozó főzőzóna választókapcsolót	
Érintse meg az időzítő vezérlőt, a visszajelző villogni kezd	
Érintse meg a csúszkavezérlőt az időzítő „00” értékre állításához, az időzítő törlődik	

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 túlfőzné a levest. A tojásalapú és lisztel 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 táányéron 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 süssse 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 készenlétkébe 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. Kísérletezzzen az indukciós főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek leginkább megfelelő beállításokat.

Hőbeállítás	Megfelelőség
1 - 2	• kis mennyiségű élelmiszer óvatos melegítése • csokoládé, vaj olvasztása és könnyen odaégő ételek • óvatos párolás • lassú melegítés
3 - 4	• újramelegítés • gyors párolás • rizsfőzés
5 - 6	• palacsinta
7 - 8	• 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, élelmiszer-maradványok vagy kiömlött nem cukros folyadékok az üvegfelületen)	1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, míg az még meleg (de nem forró!) 3. Öblítse át és törölje szárazra egy tiszta törlőkendővel vagy papírtörővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet az egyes főzőfelületek forróságára, ám ettől még a főzőzónák forrók lehetnek! Legyen rendkívül óvatos. • A durva súrolószivacsok, egyes nejlonsúrolószivacsok 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 élelmiszer 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: 1. Válassza le a főzőlap tápellátását a fali aljzatnál. 2. Tartsa a pengét vagy eszközt 30°-os szögben, és távolítsa el a maradványt vagy kiömlött élelmiszert a főzőlap hideg felületére. 3. Távolítsa el a szennyeződést vagy kiömlött élelmiszert törlőkendővel vagy papírtörővel. 4. Kövesse a fenti, Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen rész 2-4. lépését.	• A megolvadt és cukros élelmiszerek vagy kiömlött élelmiszerek után maradt foltot minél hamarabb távolítsa el. Ha az élelmiszer lehűl az üvegfelületen, előfordulhat, hogy már csak nehezen távolítható el, vagy hogy visszafordíthatatlanul károsítja az üvegfelületet. • Vágási sérülés veszélye: visszahúzott védőburkolat mellett a kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.
Kiömlött élelmiszer az érintőpanelen	1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Itassa fel a kiömlött folyadékot 3. Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törlőkendővel. 4. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• A főzőlap hangjelzést adhat ki, illetve kikapcsolhat, valamint az érzékelő érzékeny 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. Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az túl kicsi a főzőzónához, vagy nincs a főzőzóna közepén.	Használjon indukciós főzéshez megfelelő edényeket. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” című részt. Helyezze a serpenyőt középre, és bizonyosodjon meg arról, hogy az alapi része megfelel a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (általában váltakozik egy vagy két betű/szám a főzésidőzítő kijelzőn).	Műszaki hiba.	Jegyezze le a hibakód betűit és számait, válassza le az indukciós főzőlap tápellátását a fali aljzatról, 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 kisserelése 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.	
Eb	Kerámialap-hőérzékelő hiba	
E3	A kerámialap hőérzékelőjének hőmérséklete magas.	Várja meg, amíg a kerámia főzőlap hőmérséklete szobahőmérsékletűre hűl. Az egység újraindításához érintse meg a BE/KI gombot.
E4	A szaggató hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása – nyitott áramkör.	Cserélje ki a tápkártyát.
E5	A szaggató hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása – rövidzárlat	
E6	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.
E7	A tápfeszültség kisebb a névleges feszültségnél.	Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelelő-e az előírásoknak. Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
E8	A tápfeszültség nagyobb a névleges feszültségnél.	
U1	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 simán működik-e; ellenkező esetben cserélje ki a ventilátort.	
	A tápkártya megsérült.	Cserélje ki a tápkártyát.	
A melegítés hirtelen abbamarad működés közben, és a kijelzőn az „u” villog.	Az edény típusa helytelen.	Használjon megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót)	Az edényészlelő áramkör sérült, cserélje ki a tápkártyát.
	Az edény átmérője túl kicsi.		
	A főzőlap túlmelegedett;	A készülék túlmelegedett. Várjon, amíg a hőmérséklet normál szintre hűl. Az egység újraindításához nyomja meg a BE/KI gombot.	
Az azonos oldali főzőzónáknál (pl. az első és a második zóna) „u” jelenik meg.	Kommunikációs hiba a tápkártya és a kijelző kártya között;	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kijelző kártya kommunikációs része megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
	Az alaplap megsérült.	Cserélje ki a tápkártyát.	
A ventilátormotor hangja abnormális.	A ventilátormotor meghibásodott.	Cserélje ki a ventilátort.	

A fentiek általános meghibásodásokra vonatkozó következtetések és ellenőrzések.

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

9. Telepítés

9.1 Telepített berendezések kiválasztása

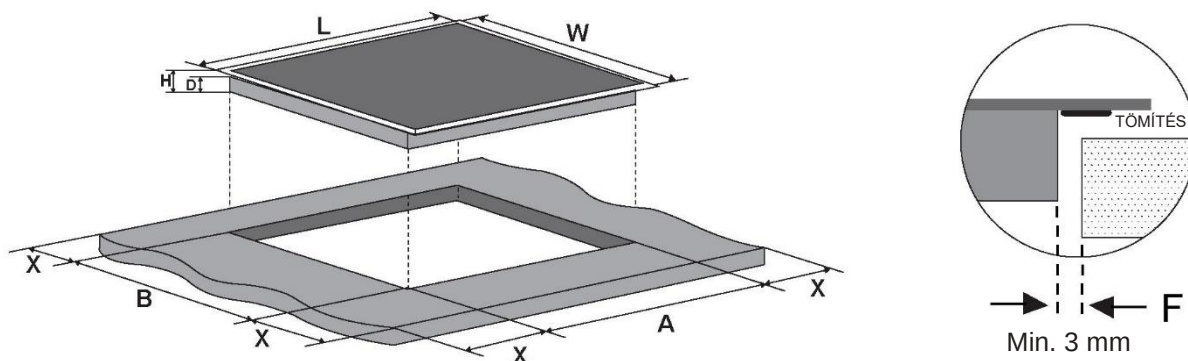
Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően.

A telepítés és a használat érdekében a furat körül legalább 5 cm-es szabad területnek maradnia kell. Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm. Kérjük, válasszon hőálló és szigetelt munkafelületi anyagot (fa és hasonló rostos vagy higroszkópos anyag nem használható munkafelületi anyagként, hacsak nem impregnált), hogy elkerülje az áramütést és a főzőlap hősugárzása által okozott nagyobb alakváltozást.

Amint az alábbiakban látható:



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

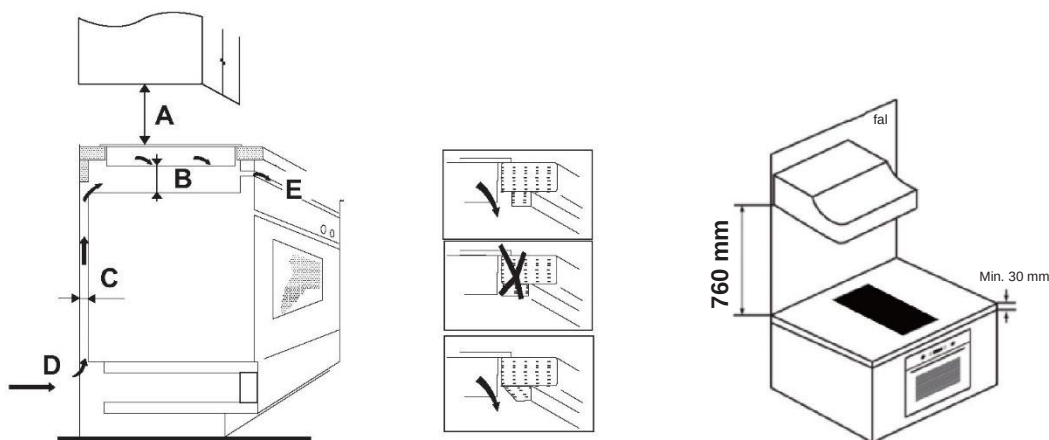


H (mm)	SZ (mm)	M (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	min. 50	min. 3

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



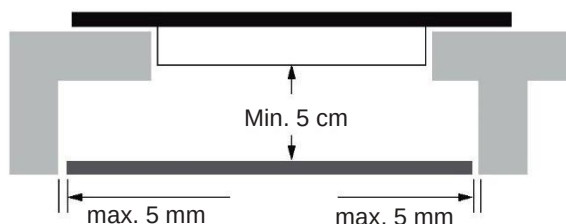
Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény közötti távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.



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

FIGYELMEZTETÉS: Megfelelő szellőzés biztosítása

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





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



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

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

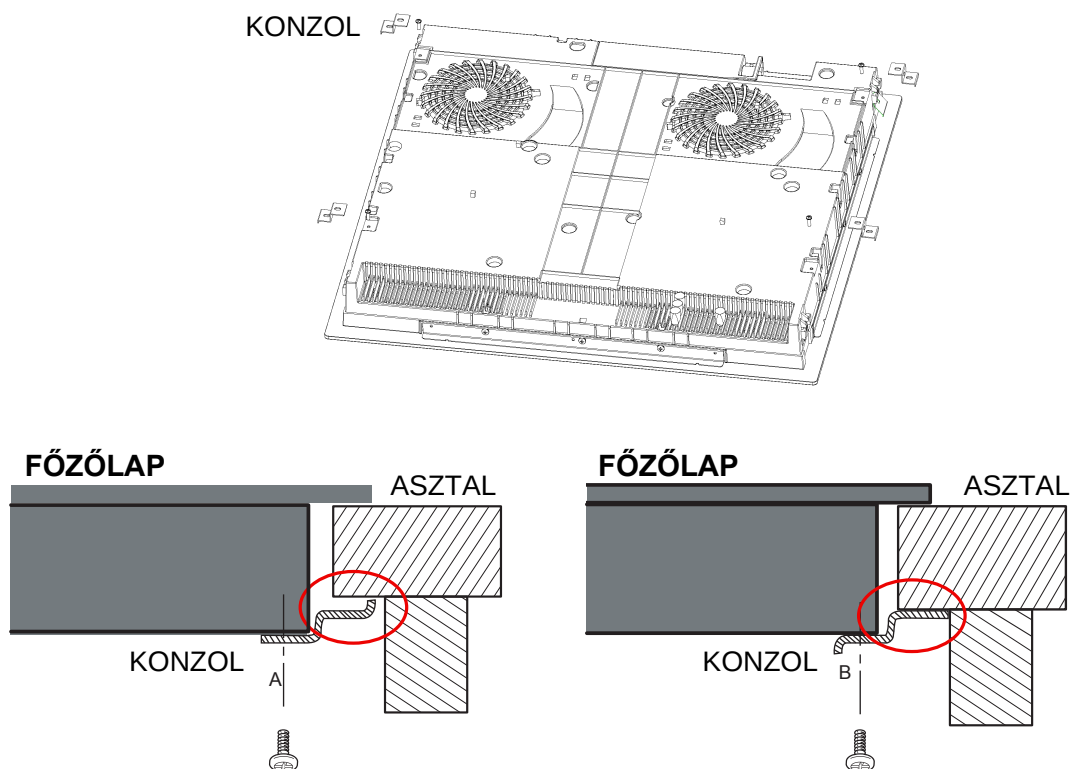
- A tápkábel nem érhető el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból.
- Megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé.
- Ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hőtűkröt.
- A szakaszoló kapcsoló legyen könnyen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



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 nyújtsanak a körülmények.
4. A falnak és az asztalfelület fölött az indukált fűtőzónának hőálló anyagból kell állnia.
5. Bármilyen károsodás elkerülése érdekében a szendvics rétegnek és a ragasztónak hőállóknak kell lennie.
6. Ne használjon gőzborotvát.

9.7 A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz



A főzőlapot csak megfelelően képzett személy csatlakoztathatja az elektromos hálózathoz.

Mielőtt a főzőlapot az elektromos hálózathoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy:

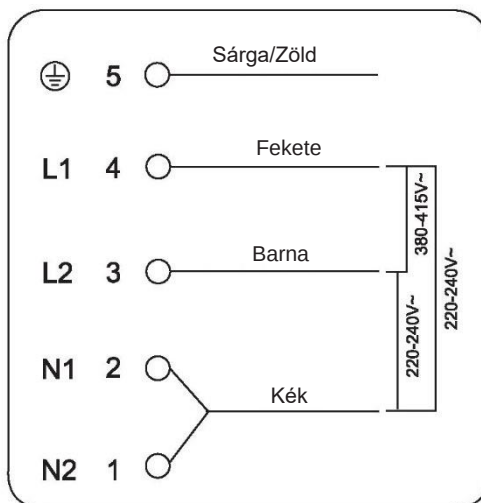
1. Az otthoni vezetérendszer megfelel a főzőlap által igényelt áramfelvételnek.
2. A feszültség megfelel az adattáblán található értéknek
3. A tápkábel keresztmetszetei képesek elviselni az adattáblán meghatározott terhelést.

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

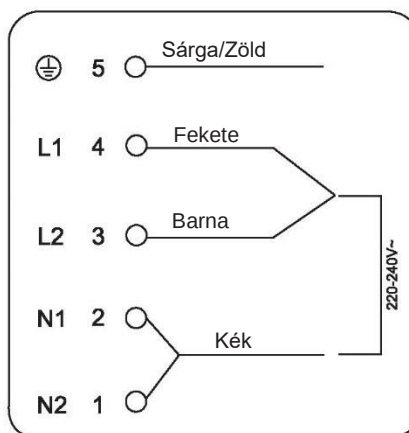
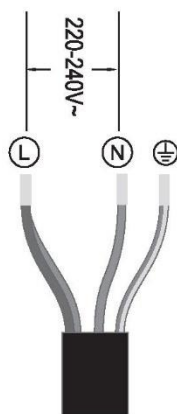
A tápkábel nem érhet hozzá egyetlen forró alkatrészhez sem, illetve úgy kell azt elhelyezni, hogy hőmérséklete egyetlen ponton se haladja meg soha a 75 °C értéket.



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



Ha a kiválasztott készülék fűtőegységeinek a teljes száma nem kevesebb, mint 4, a készülék közvetlenül csatlakoztatható a hálózathoz egyfázisú elektromos kapcsolattal, az alábbi ábrán látható módon.



- 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 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.
--	--

Alacsony energiafogyasztási adatok a Bizottság (EU) 2023/826 rendeletének megfelelően.

Állapot	Energiafogyasztás	Időtartam, amit követően a berendezés automatikusan adott állapotba kerül
Készenléti üzemmód információval vagy állapotkijelzéssel	0,5 W	20 perc

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.

1.1.1 Ryzyko skaleczenia

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

1.1.2 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.
- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy,

chyba że będą one dozorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- 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.
- 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.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Po użyciu wyłącz element grzejny za pomocą jego przycisku i nie polegaj na czujniku garnka.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania. PRZESTROGA: 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.
- 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.

- **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.

PRZESTROGA: Proces gotowania musi być stale nadzorowany.

Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.

Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.

- **OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

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 naczyń 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.

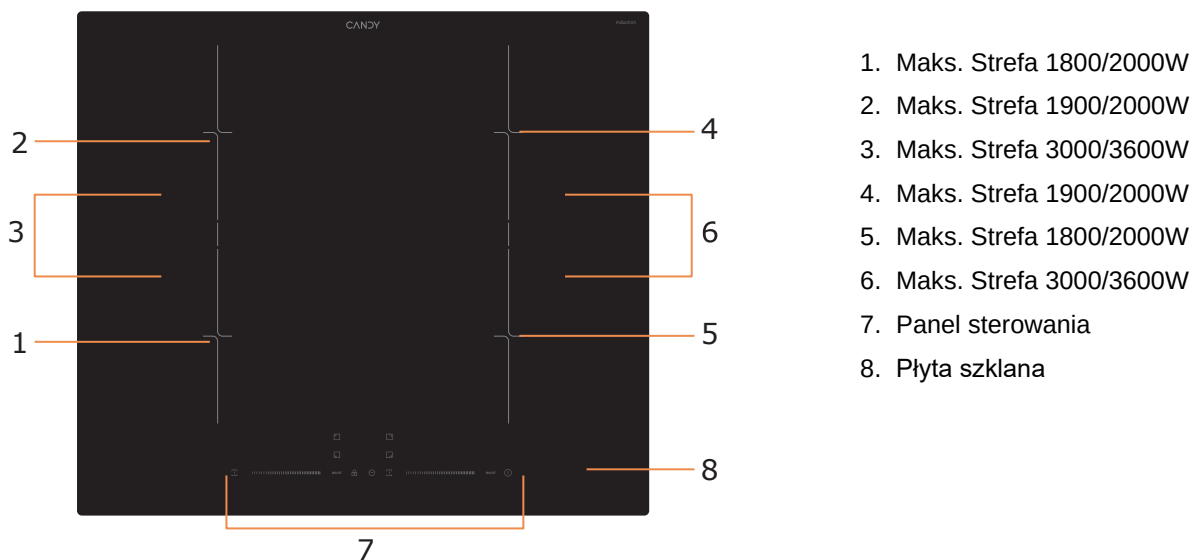
Zalecamy poświęcenie trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo ją zainstalować i obsługiwać.

Aby zainstalować, przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

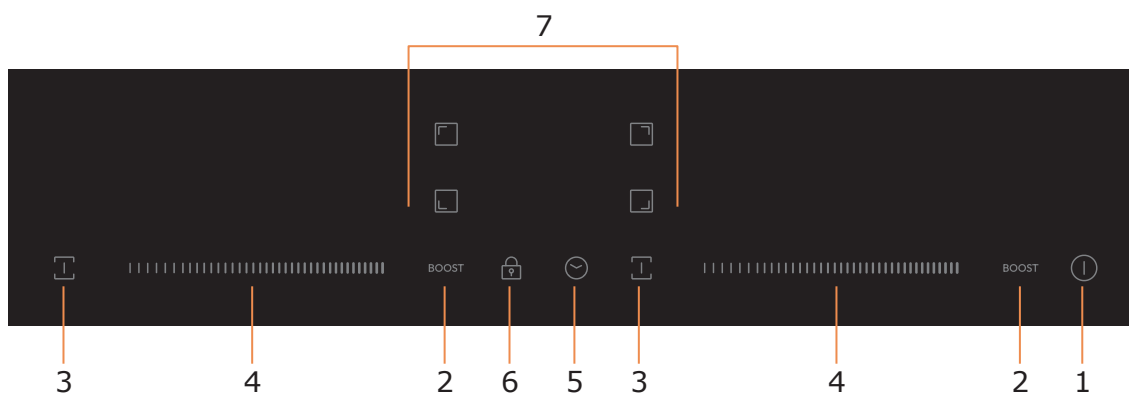
Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

2. Wprowadzenie do produktów

2.1 Widok z góry

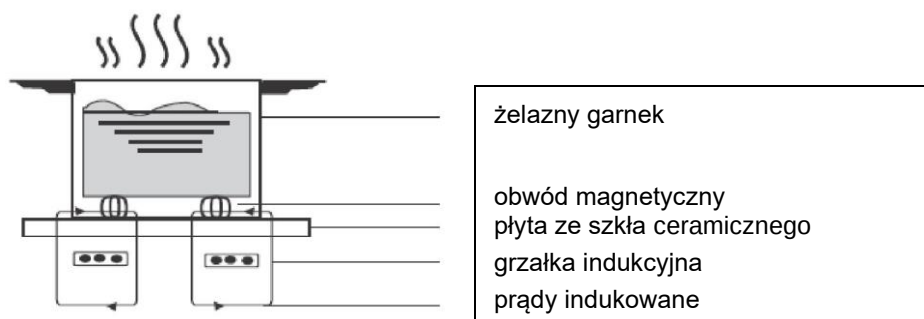


2.2 Panel sterowania



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

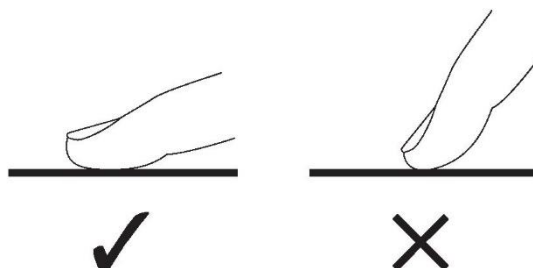
Płyta do gotowania	CDTP644SC/E1
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7400 W
Rozmiar produktu DxSxW (mm)	590X520X62
Wymiary do zabudowy AxB (mm)	560X490

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

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.

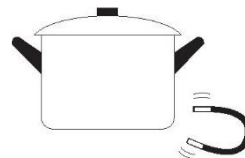
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.

- Jeśli nie masz magnesu:

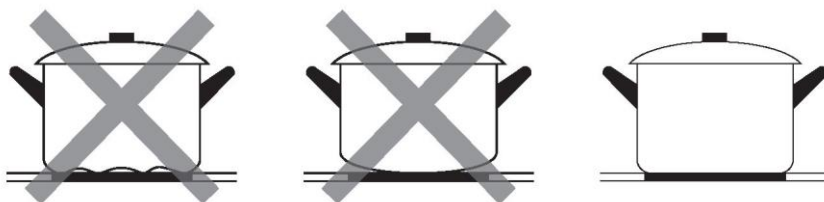
1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.

2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga , a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.

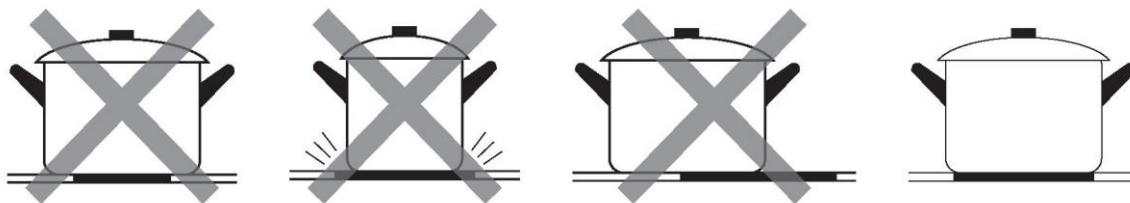
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.



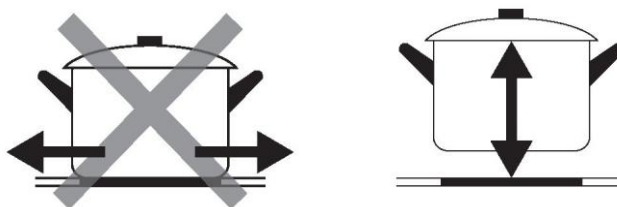
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



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. Garnek mniejszy niż 140 mm może zostać niewykryty przez płytę. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.

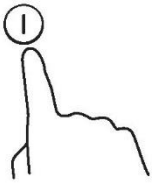
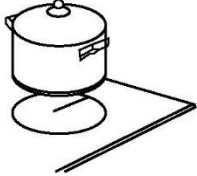
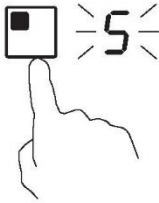


Zawsze zdejmuj patelnię z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



3.3 Użycie

3.3.1 Rozpocznij pieczenie

Dotknij 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.	
Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a obok przycisku zacznie migać wskaźnik	
Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku 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

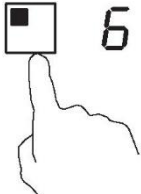
To znaczy że:

- 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 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiednie naczynie.

3.3.2 Zakończ gotowanie

Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć	
--	---

Wyłącz strefę grzejną, przesuwając suwak na „I”. 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 Korzystanie z funkcji Boost

Aktywuj funkcję Boost	
Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej.	
Dotknij przycisku Boost (b), wskaźnik strefy pokaże „P”, a moc osiągnie Maks.	
Anuluj funkcję Boost	
Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz anulować funkcję Boost	
Dotknij przycisku „Boost” (b), aby anulować funkcję Boost, po czym strefa grzejna powróci do swojego pierwotnego ustawienia.	

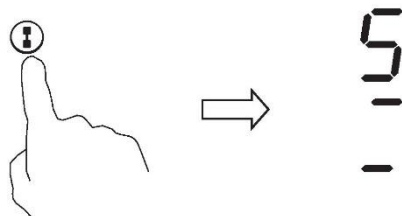
- Funkcja może działać w dowolnej strefie gotowania.
- Po 5 minutach strefa grzejna powraca do swojego pierwotnego ustawienia.
- Jeśli pierwotne ustawienie grzania jest równe 0, po 5 minutach nastąpi powrót do 9.

3.3.4 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.

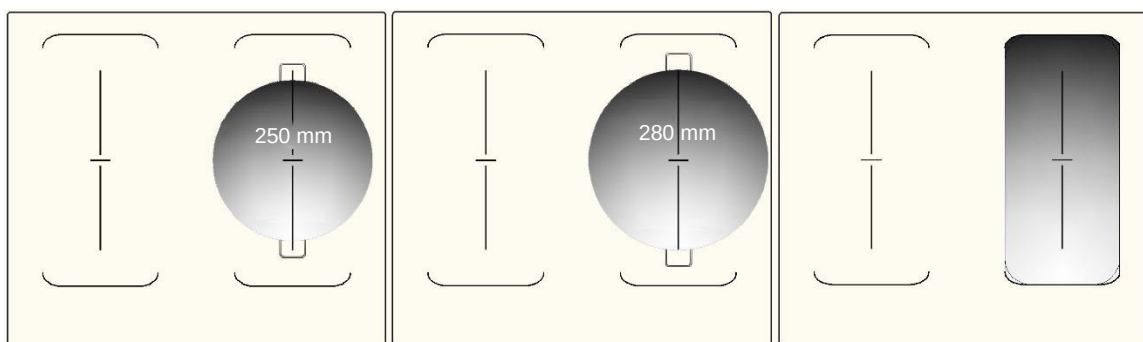
Jako jedna duża strefa

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)

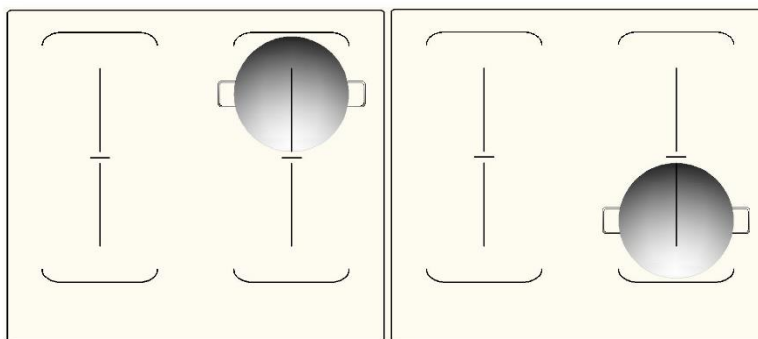


Nie zalecamy innych operacji poza wyżej wymienionymi trzema operacjami, ponieważ może to wpłynąć na nagrzewanie się urządzenia

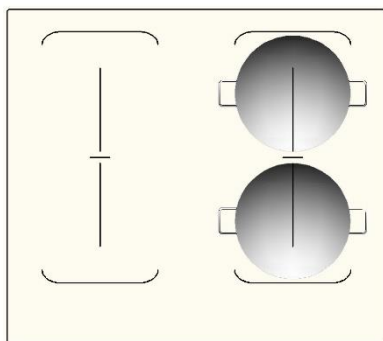
Jako dwie niezależne strefy

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 120 mm.

3.3.5 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.

3.3.6 Przycisk minutnika

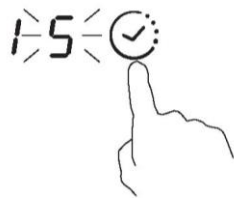
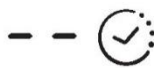
Możesz użyć minutnika na dwa różne sposoby:

- Możesz go używać jako regulatora czasu. W takim przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy grzejnej po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić go tak, aby wyłączyło jedno pole grzejne po upływie ustawionego czasu. Maksymalny licznik czasu to 99 min.

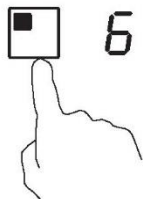
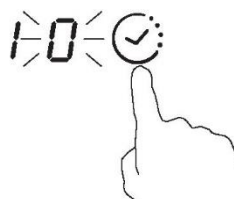
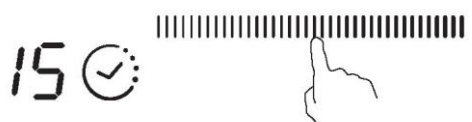
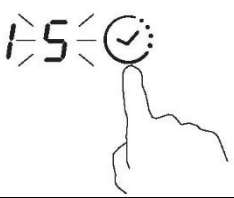
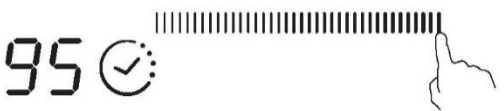
a) Używanie minutnika jako regulatora czasu

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzejnej

Upewnij się, że płyta grzejna jest włączona. Uwaga: możesz użyć regulatora czasu, jeśli co najmniej jedna strefa powinna być aktywna.	
Dotknij sterowania minutnikiem, na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”. i miga „0”.	
Ustaw czas, dotykając przycisku (np. 5)	

Ponownie dotknij sterowania minutnikiem, „1” będzie migać	
Ustaw czas dotykając suwaka (np. 9), teraz minutnik jest ustawiony na 95 minut.	
Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas	
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.	
W krótkim czasie, naciśnij przycisk minutnika, na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”, a „0” zacznie migać.	
Ustaw czas, dotykając przycisku (np. 5)	
Ponownie dotknij sterownika minutnika, „1” zacznie migać.	
Ustaw czas dotykając suwaka (np. 9), teraz minutnik jest ustawiony na 95 minut.	

Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas. UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybraną strefę.	
Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.	

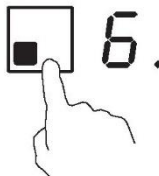


Inne pola grzejne będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Zdjęcia pokazane powyżej mają jedynie charakter poglądowy, a ostateczny produkt ma pierwszeństwo.

ustaw więcej stref:	
Kroki ustawiania większej liczby stref są podobne do kroków ustawiania jednej strefy; W przypadku jednoczesnego ustawienia czasu dla kilku stref grzejnych, kropki dziesiętne odpowiednich stref grzejnych będą się świecić. Wyświetlacz minut pokazuje min. minutnik. Kropka odpowiedniej strefy miga. Pokazano jak poniżej:	
 (ustawione na 15 minut)	
 (ustawione na 45 minut)	
Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wtedy pokaże się nowy min. Minutnika i kropka odpowiedniej strefy zacznie migać. Wyświetlanie jak po prawej:	 (ustawione na 30 minut)
Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, odpowiedni minutnik zostanie wyświetlony na wskaźniku zegara.	

C)Anuluj minutnik

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz anulować minutnik	
Poprzez dotknięcie minutnika, wskaźnik zacznie migać	
Dotknij suwaka, aby ustawić minutnik na „00”, minutnik zostanie anulowany	

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 tłuszcze nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli używasz PowerBoost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcze zapalają się samoczynnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

4.1 Porady dotyczące gotowania

- Gdy żywność się zagotuje, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokryw 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 zalecanym czasie.

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 zależeć od kilku czynników, w tym naczynia i ilości przyrządzanej potrawy. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Ustawienia podgrzewania	Stosowność
1 - 2	• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i potraw, które łatwo przypalić • delikatne gotowanie • powolne podgrzewanie
3 - 4	• odgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5 - 6	• naleśniki
7 - 8	• 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. Opłucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.	• Gdy zasilanie płyty grzewczej jest wyłączone, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawia się, ale strefa grzewcza może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Mocne zmywaki, niektóre nylonowe czyściki i żrące / 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 popłamić.
Kipi, topi się i gorące słodkie płyny rozlewają się po szkle	Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, noża do palet lub skrobaka z żyletką odpowiedniego do kuchenek ze szkła indukcyjnego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania: 1. Wyłącz płytę grzejącą 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 naczyń (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 naczyń, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, 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.	
Eb	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej	
E3	Wysoka temperatura czujnika płytki ceramicznej.	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.
E4	Awaria czujnika temperatury IGBT-- otwarty obwód.	Wymień płytę zasilającą.
E5	Awaria czujnika temperatury IGBT--zwarcie	
E6	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.
E7	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym, jak zasilanie zostanie przywrócone.
E8	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	
U1	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 naczyń jest uszkodzony, wymienić płytę zasilającą.
	Średnica naczynia jest za mała.		
	Kuchenka przegrzała się;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż temperatura wróci do normy. Naciśnij przycisk „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić 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

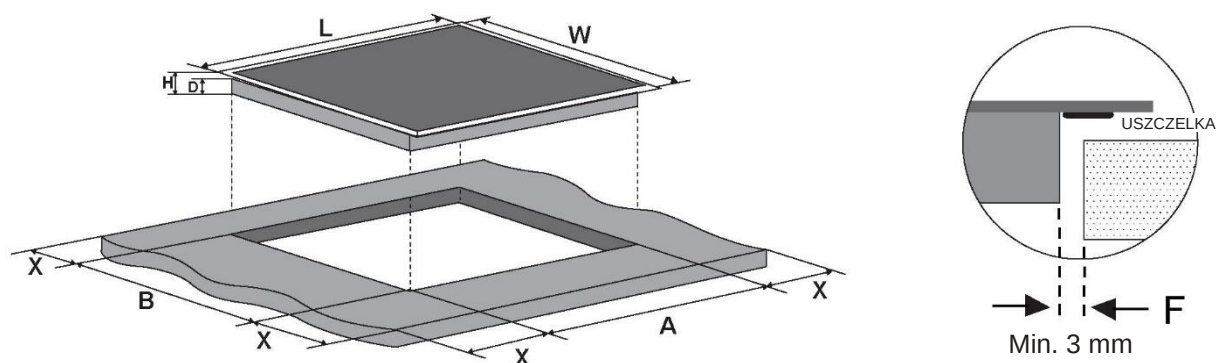
9.1 Dobór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm 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.

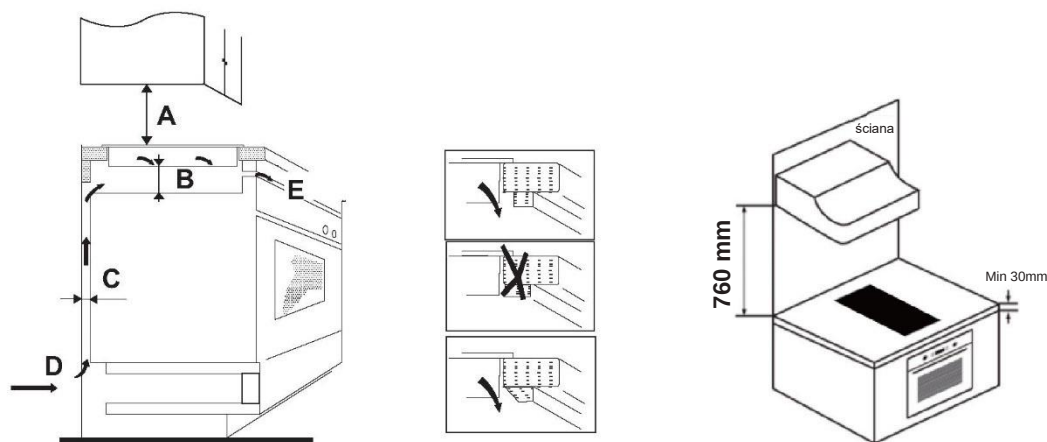


L (mm)	H (mm)	W (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 1	490+4 1	50 min.	3 min.

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



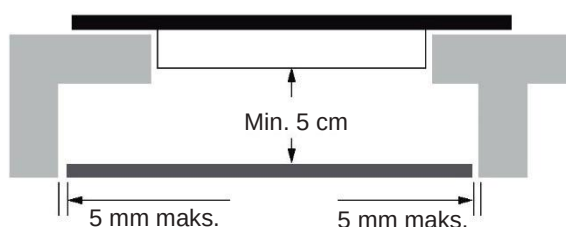
Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejącą a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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.
 - Tylne ściany, 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

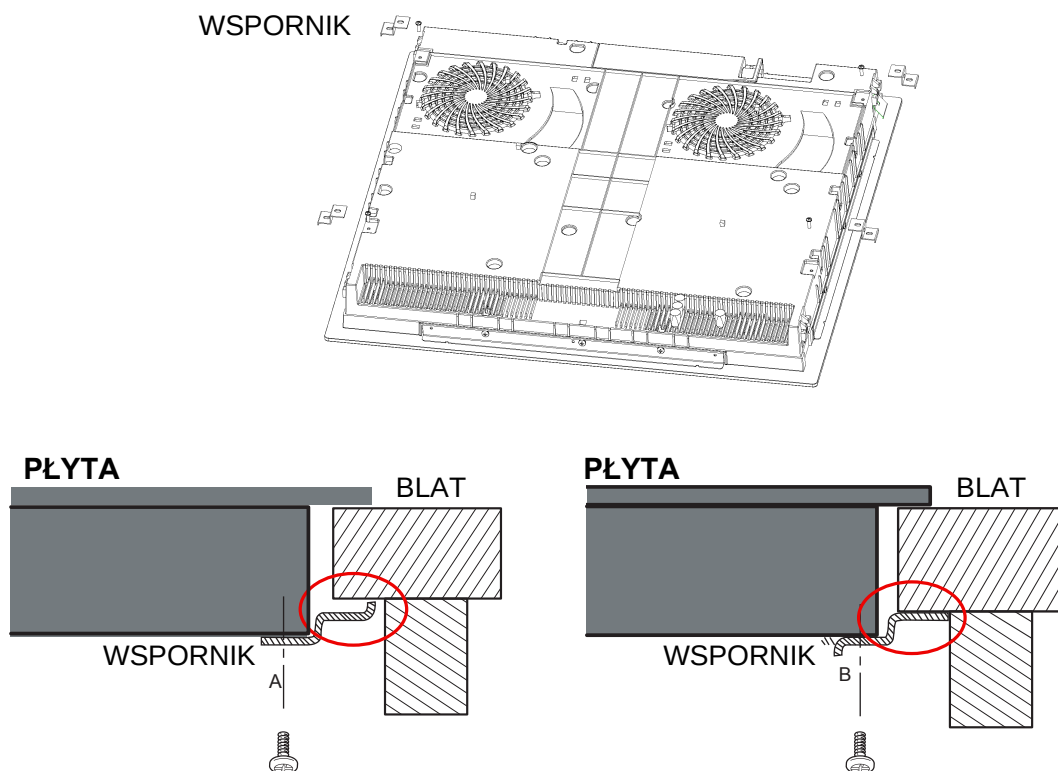
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny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



Ta płyta kuchenna 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 grzejącą.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. Odcinki kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

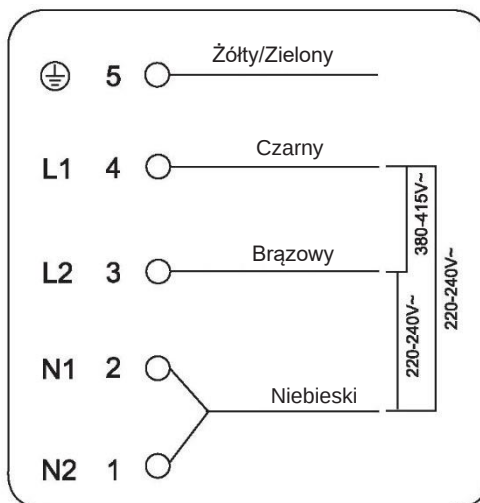
Do podłączenia płyty do zasilania sieciowego nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

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

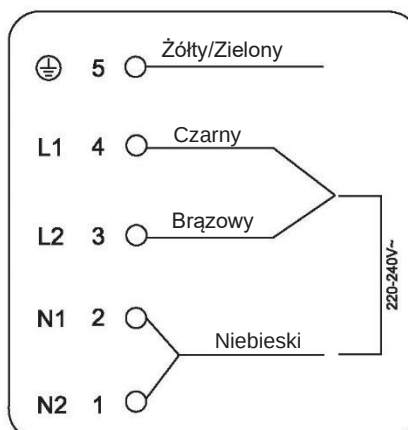
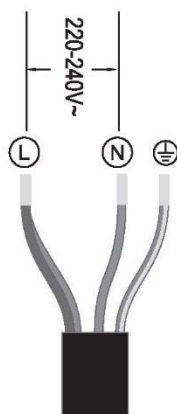


Sprawdź u elektryka, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia bez zmian.

Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.



Jeśli łączna liczba jednostek grzewczych wybranego urządzenia jest nie mniejsza niż 4, urządzenie można podłączyć bezpośrednio do sieci za pomocą jednofazowego połączenia elektrycznego, jak pokazano 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.



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.
--	---

Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826.

Stan	Pobór energii	Okres, po którym urządzenie automatycznie osiągnie stan
Tryb czuwania z wyświetlaniem informacji lub stanu	0,5 W	20 min

Informacje o produkcie dotyczące domowych elektrycznych płyt grzejnych zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014					
		Ustawianie	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu				CDTP644SC/E1	
Rodzaj płyty:				Płyta elektryczna	
Liczba stref gotowania i/lub obszarów	strefy				
	obszary			2	
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		Tyłny lewy	Ø		cm
		Tyłny centralny	Ø		cm
		Tyłny prawy	Ø		cm
		Lewy centralny	Ø		cm
		Środkowy centralny	Ø		cm
		Prawy centralny	Ø		cm
		Przedni lewy	Ø		cm
		Przedni centralny	Ø		cm
		Przedni prawy	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	39,0 18,0	cm
		Właściwy obszar	L W	39,0 18,0	cm
		Środkowy centralny	L W		cm
		Przedni centralny	L W		cm
		Tyłny centralny	L W		cm
		Tyłny 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	E Elektryczne gotowanie	184,3	Wh/kg
		Właściwy obszar	E Elektryczne gotowanie	185,9	Wh/kg
		Środkowy centralny	E Elektryczne gotowanie		Wh/kg
		Przedni centralny	E Elektryczne gotowanie		Wh/kg
		Tyłny centralny	E Elektryczne gotowanie		Wh/kg
		Tyłny prawy	E Elektryczne gotowanie		Wh/kg
		Prawy centralny	E Elektryczne gotowanie		Wh/kg
		Przedni prawy	E Elektryczne gotowanie		Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg			E Płyta elektryczna	185,1	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 pokryw skracza 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. Cuvânt înainte

1.1 Avertismente de siguranță

Siguranța dvs. este importantă pentru noi. Citiți aceste informații înainte de a vă utiliza plita de gătit.

1.2 Instalare

1.2.1 Pericol de electrocutare

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- Conexiunea la un sistem de cablare cu o împământare bună este esențială și obligatorie.
- Modificările operate asupra sistemului de cablare trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

1.1.1 Pericol de tăiere

- Atenție - marginile panoului sunt ascuțite.
- Utilizarea neatență poate duce la vătămare sau tăieturi.

1.1.2 Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Niciun material sau produse combustibile nu trebuie așezate pe acest aparat în niciun moment.
- Vă rugăm să partajați aceste informații cu persoana responsabilă pentru instalarea aparatului, întrucât v-ar putea reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita un pericol, acest aparat trebuie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni pentru instalare.
- Acest aparat va fi instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.
- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un comutator de izolare ce oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite

de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate, sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, de către o persoană responsabilă cu siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul de service sau de persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate.
Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.
- Avertizare: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plitei din sticlă-ceramică sau material similar care protejează părțile sub tensiune.
- Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încălzi
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru plita dvs. de gătit.
- După utilizare, opriți plita de la butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul de tigaie.
- Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem de control la distanță separat.
- Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit scurt trebuie supravegheat permanent. **AVERTISMENT:** Gătitul nesupravegheat, cu grăsime sau ulei, pe o plită poate fi periculos și poate duce la incendiu.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării.
Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire.

Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuti la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.

- **AVERTISMENT:** Gătutul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu.

Nu încercați **NICIODATĂ** să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.

ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit scurt trebuie supravegheat permanent. Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar protecții ale plitei concepute de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare, după caz, sau protecții ale plitei încorporate în aparat. Utilizarea unor dispozitive de protecție necorespunzătoare poate provoca accidente.

1.3 Operare și întreținere

1.3.1 Pericol de electrocutare

- Nu gătiți pe o plită defectă sau fisurată. În cazul în care suprafața plitei se sparge sau se fisurează, opriți imediat aparatul de la sursa de alimentare (comutatorul din perete) și contactați un tehnician calificat.
- Opriți plita de la comutatorul de pe perete înaintea curățării sau a întreținerii.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

1.3.2 Pericol pentru sănătate

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electromagnetică.
- Cu toate acestea, persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompe cu insulină) trebuie să se consulte cu medicul lor sau producătorul implantului înainte de a utiliza acest aparat pentru a se asigura că implanturile lor nu vor fi afectate de câmpul electromagnetic.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la deces.

1.3.3 Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat se vor înfierbânta suficient încât să cauzeze arsuri.
- Nu permiteți contactul corpului, hainelor sau al oricărui alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate cu sticla plitei de inducție până când nu se răcește suprafața.
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Mânerele tigăilor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerul tigăii să nu fie suspendate deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerul la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.

1.3.4 Pericol de tăiere

- Lama extrem de ascuțită a unei raclete pentru suprafețe de gătit este expusă când se retrage capacul de protecție. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Utilizarea neatență poate duce la vătămare sau tăieturi.

1.3.5 Instrucțiuni importante de siguranță

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Fierberea în exces cauzează apariția fumului și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu puneți sau nu lăsați niciun obiect care se poate magnetiza (de ex., carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de ex., calculatoare, dispozitive de redare MP3) în apropierea aparatului, întrucât acestea pot fi afectate de câmpul electromagnetic al acestuia.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și suprafața de gătit conform descrierii din acest manual (adică folosind comenzile tactile). Nu vă bazați pe opțiunea de detectare a tigăii pentru a opri zonele de gătit atunci când luați tigaia de pe plită.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau să se așeze sau să urce pe aceasta.

- Nu depozitați articole de interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care se urcă pe suprafața de gătit pot suferi vătămări grave.
- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona unde aparatul este în funcțiune.
- Copiii sau persoanele cu dizabilități care le limitează capacitatea de a folosi aparatul trebuie să fie instruiți de o persoană responsabilă și competentă privind utilizarea acestuia. Instructorul trebuie să fie mulțumit că aceștia pot folosi aparatul fără a se pune în pericol pe ei înșiși sau mediul înconjurător.
- Nu reparați sau nu înlocuiți nicio piesă a aparatului mai puțin atunci când în manual există prevederi specifice în acest sens. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plita de gătit.
- Nu stați pe plita dvs. de gătit.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigaie de-a lungul suprafeței din sticlă a plitei de inducție, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita de gătit, întrucât acest lucru poate zgâria sticla de inducție.
- Acest aparat este destinat utilizării în uz casnic și în aplicații similare, cum ar fi: - zonele de bucătărie ale personalului din restaurant, birouri și alte medii de lucru; - ferme; - de către clienți din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; - medii tip pensiune.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării.
- Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuti la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.

Felicitări pentru achiziția noii dvs. plite cu inducție.

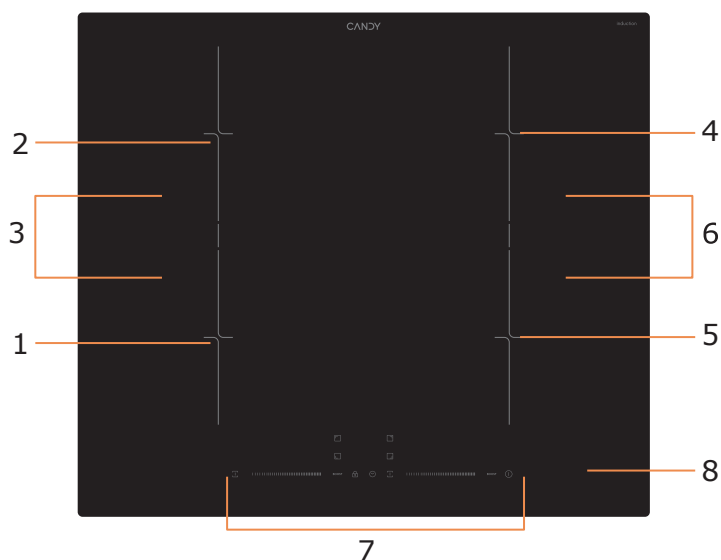
Vă recomandăm să acordați timp lecturii acestui manual cu instrucțiuni/manual de instalare pentru a înțelege cum să instalați și operați plita dvs. în mod corect.

Pentru instalare, citiți secțiunea aferentă instalării.

Citiți toate instrucțiunile de siguranță cu atenție și păstrați acest manual de instrucțiuni/instalare pentru consultări ulterioare.

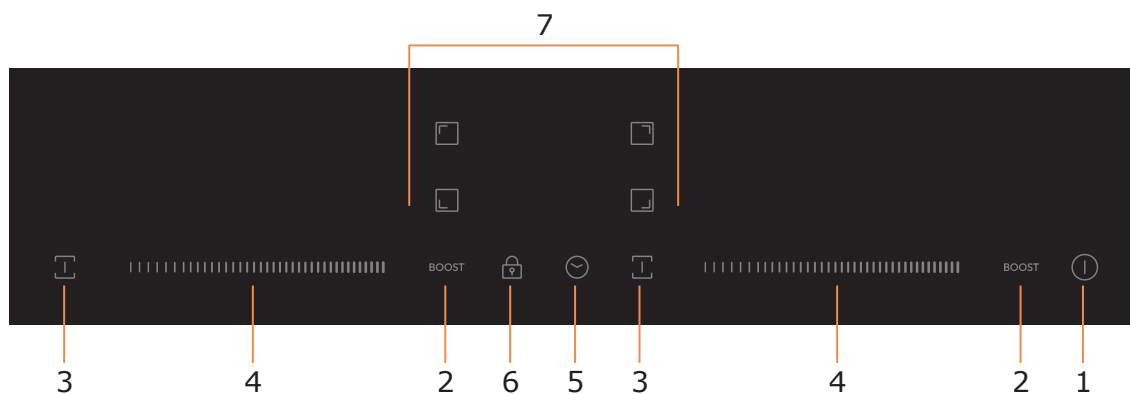
2. Introducere privind produsul

2.1 Vedere de sus



1. Zonă de max. 1800/2000W
2. Zonă de max. 1900/2000W
3. Zonă de max. 3000/3600W
4. Zonă de max. 1900/2000W
5. Zonă de max. 1800/2000W
6. Zonă de max. 3000/3600W
7. Panou de comenzi
8. Placă din sticlă

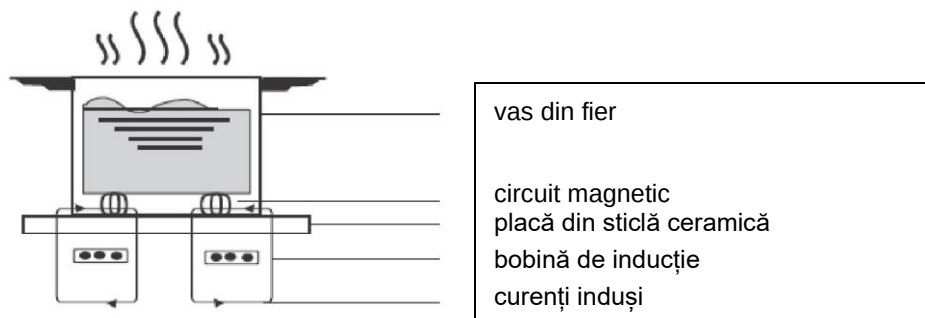
2.2 Panou de comenzi



1. Comandă Pornire/Oprire
2. Boost
3. Comandă zonă flexibilă
4. Control tactil cu glisor pentru alimentare/temporizator
5. Comandă cronometru
6. Comandă de blocare a tastelor
7. Comenzi de selectare a zonei de încălzire

2.3 Principiul de funcționare

Gătitul prin inducție este o tehnologie de gătit sigură, avansată, eficientă și economică. Aceasta funcționează prin vibrații electromagnetice care generează direct căldură în vas, mai degrabă indirect prin încălzirea suprafeței din sticlă. Sticla devine fierbinte numai deoarece vasul o încălzește într-un final.



2.4 Înainte de a vă utiliza noua plită cu inducție

- Citiți acest ghid, cu accent pe secțiunea de „Avertismente de siguranță”.
- Îndepărtați orice folie de protecție care ar putea fi încă prezentă pe plita cu inducție.

2.5 specificații tehnice

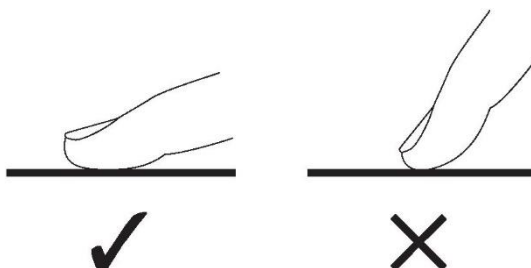
Plită de gătit	CDTP644SC/E1
Zone de gătit	4 zone
Tensiune de alimentare	220-240 V~ 50 Hz sau 60 Hz
Putere electrică instalată	7400 W
Dimensiune produs l x L x Î (mm)	590X520X62
Dimensiuni de încorporare A x B (mm)	560X490

Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim în permanență să ne îmbunătățim produsele, este posibil să modificăm specificațiile și designul fără o notificare prealabilă.

3. Utilizarea produsului

3.1 Comenzi tactile

- Comenzile răspund la atingere, astfel că nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți pernuța degetului, nu vârful.
- Veți auzi un sunet de fiecare dată când se înregistrează o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de ex., o ustensilă sau o lavetă) care să le acopere. Chiar și o peliculă fină de apă poate îngreuna operarea comenzilor.



3.2 Alegerea vaselor de gătit corecte



- Folosiți numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătitul prin inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului de gătit.

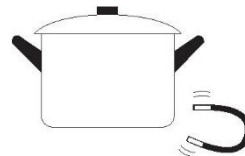
- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt adecvate prin efectuarea unui test magnetic. Mutați un magnet spre baza vasului. Dacă este atras, vasul este adecvat pentru inducție.

- Dacă nu aveți un magnet:

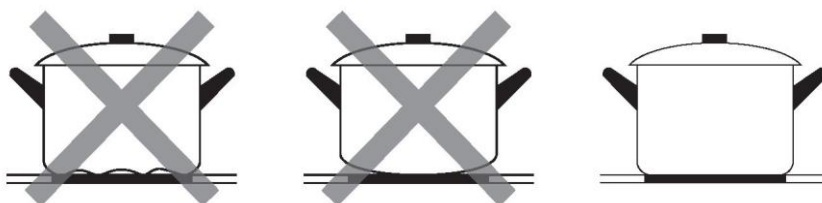
1. Turnați puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.

2. Dacă  nu luminează intermitent pe ecran și apa se încălzește, vasul este adecvat.

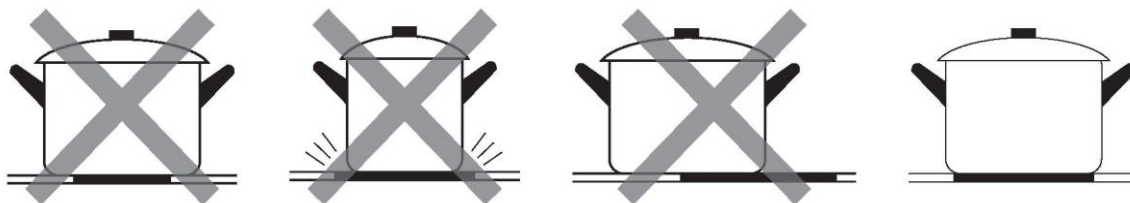
- Vasele de gătit confecționate din următoarele materiale nu sunt adecvate: inox, aluminiu sau cupru fără o bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică sau vase din pământ ars.



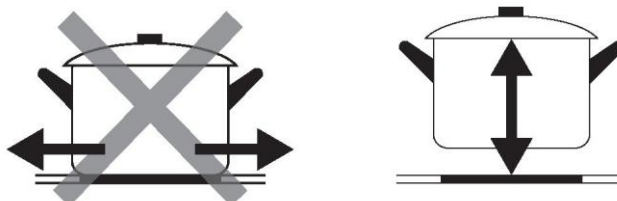
Nu folosiți vase cu margini zimțate sau cu o bază curbată.



Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă drept pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Folosiți vase al căror diametru este la fel de mare ca desenul de pe zona selectată. Folosind un vas ușor mai mare energia va fi utilizată la eficiența sa maximă. Dacă folosiți un vas mai mic, eficiența poate fi ușor mai mică decât cea așteptată. Există riscul ca un vas de gătit mai mic de 140 mm să nu fie detectat de plită. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit.

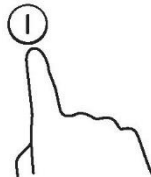
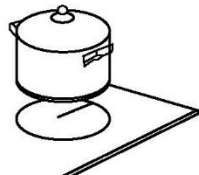
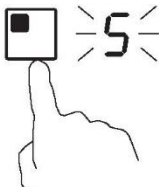
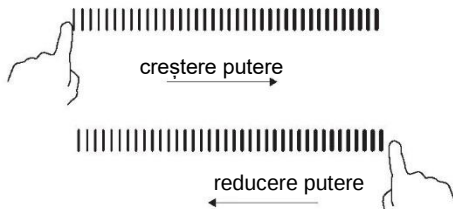


Ridicați întotdeauna vasele de pe plita cu inducție - nu glisați sau, în caz contrar, puteți zgâria sticla.



3.3 Modul de utilizare

3.3.1 Pornire gătire

Atingeți comanda PORNIRE/OPRIRE. După pornire, alarma sună o dată, toate ecranele afișează „-” sau „- -”, indicând că plita a intrat în modul așteptare.	
Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți. Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.	
Dacă atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire, un indicator situat lângă tastă va clipi intermitent	
Selectați o zonă de încălzire atingând comanda cu glisor - Dacă nu selectați o zonă de încălzire în decurs de 1 minut, plita cu inducție se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1. - Puteți modifica setarea de căldură oricând în timpul procesului de gătit.	

Dacă afișajul luminează intermitent  alternativ cu setarea de căldură

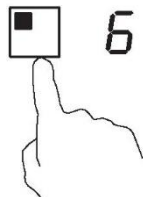
Înseamnă că:

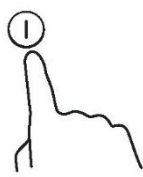
- nu ați amplasat un vas pe zona corectă de gătit sau,
- vasul pe care îl utilizați nu este adecvat pentru zona cu inducție sau,
- vasul este prea mic sau nu este centrat adecvat pe zona de gătit.

Nu are loc nicio încălzire decât dacă există un vas adecvat pe zona de gătit.

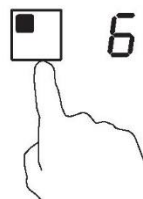
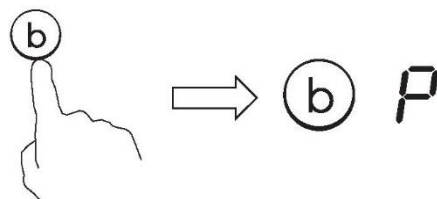
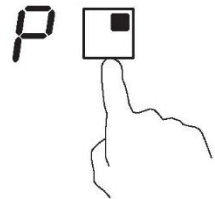
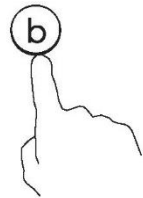
Afișajul " se va stinge automat după 1 minut dacă nu este amplasat un vas adecvat pe aceasta.

3.3.2 Terminarea gătitului

Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți	
--	---

Opriți zona de gătit atingând cursorul la „ ”. Asigurați-vă că pe afișaj apare „0”.	
Opriți întreaga plită atingând comanda PORNIRE/OPRIRE.	
Aveți grijă la suprafețele fierbinți Va apărea „H” pentru a indica ce zonă de gătit este prea fierbinte la atingere. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. De asemenea, poate fi folosit drept funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți mai departe vasele, folosiți ochiul care este încă fierbinte.	

3.3.3 Folosirea funcției Boost

Activarea funcției Boost	
Atingerea comenzii pentru selectarea zonei de încălzire.	
Atingeți controlului pentru funcția Boost (b); indicatorul de zonă arată „P” și puterea atinge Max.	
Anularea funcției Boost	
Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire, dacă doriți să anulați funcția de amplificare	
Dacă atingeți comanda „Boost” (b) pentru a anula funcția „Boost”, atunci zona de gătit va reveni la setarea sa inițială.	

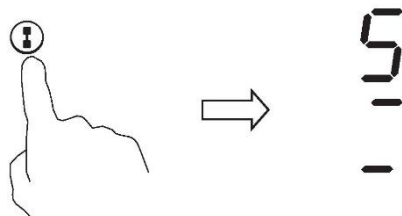
- Funcția se poate folosi pentru orice zonă de gătit.
- Zona de gătit revine la setarea sa inițială după 5 minute.
- Dacă setarea inițială de căldură este 0, va reveni la 9 după 5 minute.

3.3.4 ZONĂ FLEXIBILĂ

- Această zonă poate fi utilizată drept zonă unică sau drept două zone diferite, în funcție de necesitățile de gătit.
- Zona liberă constă din doi inductori independenți care pot fi controlați separat.

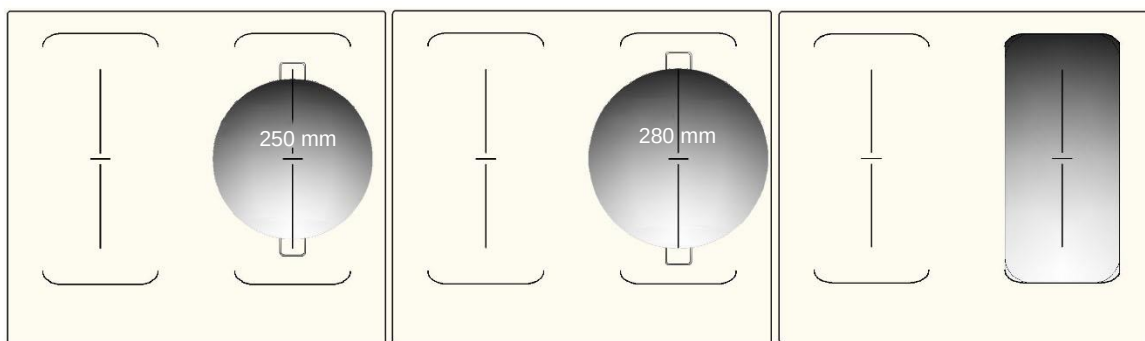
Ca zonă mare

1. Pentru a activa zona liberă drept o singură zonă mare, atingeți comanda de Zonă flexibilă.



2. Ca zonă mare, vă sugerăm utilizarea după cum urmează:

Vase de gătit: Vase de gătit cu diametrul de 250 mm sau 280 mm (vasele de gătit pătrate sau ovale sunt acceptabile)

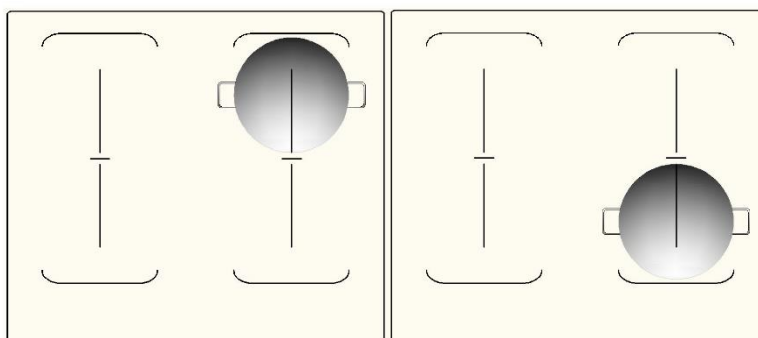


Nu recomandăm alte operațiuni, cu excepția celor trei operațiuni menționate mai sus, deoarece pot afecta încălzirea aparatului

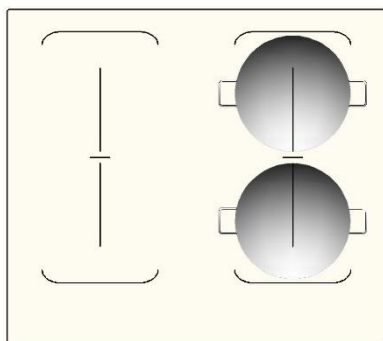
Ca două zone independente

Pentru a utiliza zona flexibilă ca două zone diferite, puteți avea două opțiuni de încălzire.

- (a) Puneți un vas pe partea dreaptă sau dreapta jos a zonei flexibile.



- (b) Puneți cele două vase pe ambele laturi ale zonei flexibile.



Observație: Asigurați-vă că vasul este mai mare de 120 mm.

3.3.5 Blocarea comenzilor

- Puteți bloca comenzile pentru a preveni utilizarea neintenționată (de ex. copii care pornesc accidental zona de gătit).
- Când comenzile sunt blocate toate comenzile cu excepția comenzii PORNIRE/OPRIRE sunt dezactivate.

Pentru a bloca comenzile	
Atingeți comanda de blocare a tastelor	Indicatorul cronometrului va indica „Lo”
Pentru a debloca comenzile	
Atingeți și țineți apăsat comanda de blocare a tastelor pentru un timp.	



Atunci când plita este în modul blocat, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția PORNIRII/OPRIRII ①, puteți opri întotdeauna plita cu inducție atunci când comanda PORNIRE/OPRIRE ① este în stare de urgență, dar va trebuie ca mai întâi să porniți plita în următoarea operațiune.

3.3.6 Comandă cronometru

Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite:

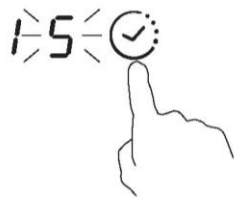
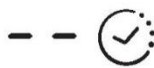
- Îl puteți folosi ca memento minutar. În acest caz, atunci când este setat, cronometrul nu va opri nicio zonă de gătit.
- Îl puteți seta să oprească una sau mai multe zone de gătit după ce se ajunge la ora programată.

Temporizatorul maxim este de 99 min.

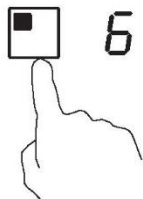
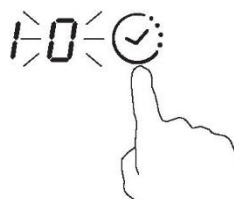
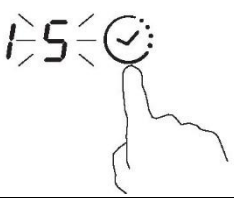
a) Folosirea cronometrului drept memento minutar

Dacă nu selectați nicio zonă de gătit

Asigurați-vă că plita este pornită. Notă: pentru a utiliza mementoul minutar, cel puțin o zonă trebuie să fie activă.	
Atingeți comanda cronometrului. Pe afișajul cronometrului va apărea „10”, iar „0” va lumina intermitent.	
Setați ora atingând glisorul. (de ex. 5)	

Atingeți din nou controlul temporizatorului. „1” va lumina intermitent	
Setați ora atingând glisorul (de ex. 9). Acum temporizatorul pe care îl setați este de 95 de minute.	
Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va indica timpul rămas	
Alarma sonoră va emite un sunet de alarmă timp de 30 de secunde, iar cronometrul va indica „-” când s-a încheiat durata setată.	

b) Setarea cronometrului pentru a opri o zonă de gătit

Setați o zonă	
Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să setați cronometrul.	
La puțin timp după aceea, atingeți comanda temporizatorului. Pe afișajul cronometrului va apărea „10”, iar „0” va lumina intermitent.	
Setați ora atingând glisorul. (de ex. 5)	
Atingeți din nou controlul temporizatorului. „1” va lumina intermitent.	
Setați ora atingând glisorul (de ex. 9). Acum temporizatorul pe care îl setați este de 95 de minute.	

Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va indica timpul rămas. NOTĂ: Punctul roșu alături de indicatorul de nivel de putere se va aprinde indicând că acea zonă a fost selectată.	
Când cronometrul de gătit expiră, zona de gătit corespunzătoare va fi oprită automat.	



Celelalte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă erau pornite anterior.

Imaginile prezentate mai sus sunt doar pentru referință. Produsul final va prevala.

setarea mai multor zone:	
Pașii pentru setarea mai multor zone sunt similari cu pașii pentru setarea unei zone; Când setați timpul pentru mai multe zone de gătit simultan, punctele zecimale ale zonelor de gătit corespunzătoare sunt activate. Afișajul minutelor arată cronometrul minutelor. Punctul zonei corespunzătoare luminează intermitent. Veți vedea ca mai jos:	
(setat la 15 minute)	
(setat la 45 minute)	
Odată ce cronometrul de numărătoare inversă expiră, zona corespunzătoare se va opri. Apoi va afișa noul cronometru al minutelor și punctul zonei corespunzătoare va lumina intermitent. Veți vedea ca în dreapta:	 (setat la 30 minute)
Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire. Cronometrul corespunzător va fi afișat în indicatorul cronometrului.	

C) Anularea cronometrului

Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să anulați cronometrul	
Atingând comanda cronometrului, indicatorul va lumina intermitent	
Atingeți controlul glisor pentru a seta cronometrul la „00”. Cronometrul este astfel anulat	

3.3.7 Timpi de funcționare impliciți

Oprirea automată este o funcție de protecție automată pentru plita dvs. ceramică. Aceasta se oprește automat dacă uitați să opriți gătitul. Timpii de funcționare impliciți pentru diverse niveluri de putere sunt prezentați în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Cronometru funcționare implicită (oră)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Când este îndepărtat vasul, plita cu inducție poate opri încălzirea imediat și plita se oprește automat după 2 minute.



Persoanele cu un stimulator cardiac trebuie să se consulte cu medicul lor înainte de a folosi această unitate.

4. Recomandări pentru gătit



Aveți grijă atunci când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimile se încălzesc foarte repede, mai ales dacă utilizați funcția PowerBoost. La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimile se pot aprinde spontan, iar acest lucru prezintă un risc grav de incendiu.

4.1 Sfaturi pentru gătit

- Când mâncarea începe să fiarbă, reduceți temperatura setată.
- Folosind un capac, reduceți durata de gătire și economisiți energia prin menținerea căldurii.
- Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpii de gătit.
- Începeți procesul de gătire la o valoare înaltă și reduceți reglajul când alimentele s-au încălzit în interior.

4.1.1 Fierberea la foc mic, gătirea orezului

- Fierberea la foc mic se produce sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 °C, atunci când bulele de aer se ridică doar ocazional la suprafața lichidului de gătit. Acesta este secretul supelor delicioase și al tocanelor fragede, deoarece aromele se dezvoltă fără ca mâncarea să fie excesiv de gătită. De asemenea, sosurile pe bază de ou și îngroșate cu făină ar trebui să fie gătite sub punctul de fierbere.
- Anumite tehnici de gătit, inclusiv gătitul orezului prin metoda de absorbție, pot necesita setarea unei temperaturi mai mari decât cea mai scăzută temperatură, pentru a vă asigura că mâncarea este gătită corect în intervalul de timp recomandat.

4.1.2 Prăjirea fripturii

Pentru a găti fripturi aromate și suculente:

1. Țineți carnea la temperatura camerei timp de aproximativ 20 minute înainte de preparare.
2. Încălziți o tigaie cu bază grea.
3. Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Întindeți o cantitate mică de ulei în tava fierbinte și apoi așezați carnea pe tava fierbinte.
4. Întoarceți friptura o singură dată în timpul gătitului. Timpul exact de gătit va depinde de cât de groasă este bucata de friptură și de cât de gătită o doriți. Timpii pot varia de la aproximativ 2 la 8 minute pe fiecare parte. Presați friptura pentru a verifica cât de mult este gătită - cu cât se simte mai fermă cu atât va fi mai „bine făcută”.
5. Lăsați friptura pe o farfurie caldă timp de câteva minute pentru a-i permite să se înmoaie și să devină fragedă înainte de servire.

4.1.3 Pentru prăjire la foc iute cu amestecare continuă

1. Alegeți un wok cu baza plată sau o tigaie mare compatibilă cu plita cu inducție.
2. Pregătiți toate ingredientele și echipamentele. Prăjirea la foc iute cu amestecare continuă trebuie să se realizeze repede. Dacă gătiți cantități mari, împărțiți alimentele în mai multe porții mai mici.
3. Preîncălziți tava pentru scurt timp și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți prima dată carnea, apoi lăsați-o deoparte și păstrați-o caldă.
5. Prăjiți legumele amestecând continuu. Când timp sunt fierbinți, dar încă crocante, setați zona de gătit la o temperatură inferioară, puneți carnea înapoi în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt încălzite.
7. Serviți imediat.

4.2 Detectarea articolelor mici

Atunci când un vas cu dimensiuni neadecvate sau nemagnetic (de ex., aluminiu) sau orice alt articol mic (de ex., cuțit, furculiță, tastă) a fost lăsat pe plită, plita intră automat în așteptare timp de 1 minut. Ventilația va continua să scadă în plita cu inducție timp de încă 1 minut.

5. Setări de temperatură

Setările prezentate mai jos sunt doar orientative. Setarea precisă va depinde de mai mulți factori, inclusiv de tipul de vase pe care le utilizați și de cantitatea pe care o gătiți. Încercați mai multe variante de gătit pe plita cu inducție, pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

Setarea temperaturii	Potrivire
1 - 2	• încălzirea delicată pentru cantități mici de alimente • topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care se ard repede • fierbere ușoară la foc mic • încălzire ușoară
3 - 4	• reîncălzire • fierbere rapidă la foc mic • gătirea orezului
5 - 6	• clătite
7 - 8	• sotare • gătirea pastelor
9	• prăjire rapidă prin amestecare • prăjire • aducerea supei la punctul de fierbere • fierberea apei

6. Îngrijire și curățare

Ce?	Cum?	Important!
Murdăria cotidiană de pe sticlă (amprente, urme lăsate de alimente sau scurgeri nezaharoase pe sticlă)	1. Opriți alimentarea electrică pentru a opri plita. 2. Aplicați un agent de curățare a plitei în timp ce sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!) 3. Clătiți și ștergeți cu o lavetă curată sau un prosop de hârtie. 4. Porniți curentul pentru a porni plita.	• Când opriți alimentarea cu curent a plitei, nu va exista o indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit va fi în continuare fierbinte! Aveți grijă! • Bureții de sârmă industriali, unii bureți din nailon și agenții de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul dvs. de curățare sau buretele este adecvat. • Nu lăsați niciodată reziduuri de curățare pe plită: sticla se poate păta.
Spuma, substanțele topite și scurgerile zaharoase pe sticlă	Îndepărtați-le imediat cu o paletă pentru pește, spatulă sau racletă adecvată pentru plitele cu inducție din sticlă, dar fiți atenți la suprafețele de gătit fierbinți: 1. Opriți curentul de la priza din perete pentru a opri plita. 2. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuiți murdăria sau scurgerea spre o zonă curată a plitei. 3. Curățați murdăria sau scurgerea cu o lavetă sau un prosop din hârtie. 4. Urmați pașii de la 2 la 4 pentru „Murdăria cotidiană pe sticlă” de mai sus.	• Îndepărtați petele lăsate de substanțe topite sau alimente zaharoase sau scurgeri cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar deteriora permanent suprafața din sticlă. • Pericol de tăiere: când se retrage capacul de siguranță, lama din racletă este foarte ascuțită. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
Scurgerile de pe comenzile tactile	1. Opriți alimentarea electrică pentru a opri plita. 2. Înmuiați pata lăsată de scurgere 3. Ștergeți zona comenzilor tactile cu un burete sau o lavetă umedă curată. 4. Ștergeți zona complet uscată cu un prosop din hârtie. 5. Porniți curentul pentru a porni plita.	• Plita poate emite un sunet de alarmă și se poate opri, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze dacă este prezent lichid pe acestea. Asigurați-vă că ștergeți pentru a usca zona comenzilor tactile înainte de a porni plita.

7. Indicii și recomandări

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita cu inducție nu poate fi pornită.	Nu există curent.	Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apelați un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Folosirea plitei cu inducție” pentru instrucțiuni.

Comenzile tactile sunt dificil de operat.	Poate exista o peliculă subțire de apă peste comenzi sau este posibil să vă folosiți vârful degetului când atingeți comenzile.	Asigurați-vă că zona comenzilor tactile este uscată și folosiți pernuța degetului dvs. când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini dure. Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători, abrazivi.	Folosiți vase cu baza plată și netedă. Consultați „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Consultați „Îngrijire și curățare”.
Unele vase emit zgomote de fisurare sau audibile.	Acestea pot fi cauzate de procesul de fabricare a vasului (straturi din diverse metale care vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o eroare.
Plita de inducție scoate un zgomot zumzăit când este folosită la o setare de căldură crescută.	Acesta este cauzat de tehnologia gătitului cu inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul trebuie să se liniștească sau să dispară complet pe măsură de reduceți setarea de căldură.
Zgomotul ventilatorului care vine de la plita de inducție.	Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea pieselor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio măsură. Nu opriți plita cu inducție de la priza din perete în timp ventilatorul funcționează.
Vasele nu se înfierbântă și nu apar pe ecran.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece nu este adecvat pentru gătitul cu inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corespunzător pe aceasta.	Folosiți vase de gătit adecvate pentru gătitul cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Centrați vasul și asigurați-vă că baza se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.
Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit singură în mod neașteptat, un sunet de ton și un cod de eroare este afișat (de regulă, alternând una sau două cifre pe ecranul cronometrului de gătit).	Eroare tehnică.	Notați literele și cifrele de eroare, opriți curentul din plită de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.

8. Eroare de ecran și inspecție

Plita cu inducție este prevăzută cu o funcție de autodiagnosticare. Cu acest test, tehnicianul poate verifica funcționarea mai multor componente fără a dezambla sau demonta plita de pe suprafața de lucru.

Depanare

1) Codul de eroare apare în timpul utilizării de către client a soluției;

Cod de eroare	Problemă	Soluție
Fără recuperare automată		
E1	Defecțiune la senzorul de temperatură din placa ceramică – circuit deschis.	Verificați conexiunea sau înlocuiți senzorul de temperatură a plăcii ceramice.
E2	Defecțiune la senzorul de temperatură a plăcii ceramice – scurtcircuit.	
Eb	Defecțiune la senzorul de temperatură a plăcii ceramice	
E3	Temperatură ridicată la senzorul a plăcii ceramice.	Așteptați ca temperatura plăcii ceramice să revină la normal. Atingeți butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea.
E4	Defecțiune la senzorul de temperatură al IGBT – circuit deschis.	Înlocuiți placa de alimentare.
E5	Defecțiune la senzorul de temperatură al IGBT – scurtcircuit.	
E6	Temperatură ridicată a IGBT.	Așteptați ca temperatura IGBT să revină la normal. Atingeți butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea. Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.
E7	Tensiunea de alimentare este sub tensiunea nominală.	Inspectați dacă sursa de alimentare este normală.
E8	Tensiunea de alimentare este peste tensiunea nominală.	Porniți după ce sursa de alimentare revine la normal.
U1	Eroare de comunicare.	Reintroduceți conexiunea dintre placa de afișare și placa de alimentare. Înlocuiți placa de alimentare sau placa de afișare.

2) Defecțiuni și soluții specifice

Defecțiune	Problemă	Soluția A	Soluția B
Indicatorul LED nu se aprinde când unitatea este conectată.	Nu este furnizată energie.	Verificați dacă ștecherul este bine introdus în priză și dacă priza funcționează.	
	Defecțiune la placa de alimentare accesorie și la placa de afișare.	Verificați conexiunea.	
	Placa de alimentare accesorie este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare accesorie.	
	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
Unele butoane nu funcționează sau afișajul LED nu este normal.	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	

Indicatorul modului de gătire se aprinde, dar încălzirea nu pornește.	Temperatură ridicată a plitei.	Temperatura ambientală poate fi prea ridicată. Admisia aerului sau orificiul de ventilație pot fi blocate.	
	Este ceva în neregulă cu ventilatorul.	Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.	
	Placa de alimentare este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Încălzirea se oprește brusc în timpul funcționării, iar pe afișaj apare intermitent „U”.	Tipul de vas este nepotrivit.	Utilizați vasul potrivit (consultați manualul de instrucțiuni.)	Circuitul de detectare a vasului este deteriorat. Înlocuiți placa de alimentare.
	Diametrul vasului este prea mic.		
	Plita s-a supraîncălzit;	Unitatea s-a supraîncălzit. Așteptați ca temperatura să revină la normal. Apăsăți butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea.	
Zonele de încălzire de pe aceeași parte (cum ar fi prima și a doua zonă) afișează „U”.	Defecțiune la placa de alimentare și la placa de afișare;	Verificați conexiunea.	
	Placa de afișare a piesei de comunicare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
	Placa principală este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Motorul ventilatorului emite un zgomot anormal.	Motorul ventilatorului este deteriorat.	Înlocuiți ventilatorul.	

Cele menționate mai sus reprezintă evaluarea și inspecția erorilor frecvente.
Nu dezasamblați unitatea singur pentru a evita orice pericole și deteriorări ale plitei cu inducție.

9. Instalare

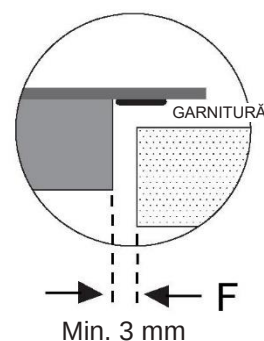
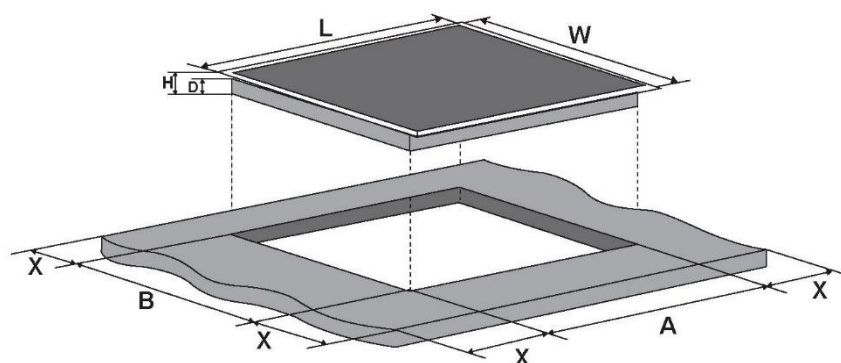
9.1 Selectarea echipamentului de instalare

Decupați suprafața de lucru în conformitate cu dimensiunile indicate în desen.

În scopul instalării și utilizării, se va păstra un spațiu de minimum 5 cm în jurul orificiului. Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Vă rugăm să alegeți un material rezistent la căldură și izolat pentru suprafața de lucru (lemnul și alte materiale fibroase sau higroscopice similare nu trebuie folosite ca material pentru suprafața de lucru, decât dacă sunt impregnate), pentru a evita electrocutarea și deformarea mai mare cauzată de radiația de căldură de la plită. Așa cum se arată mai jos:



Notă: Distanța de siguranță dintre părțile laterale ale plitei și suprafețele interioare ale blatului de lucru trebuie să fie de cel puțin 3 mm.

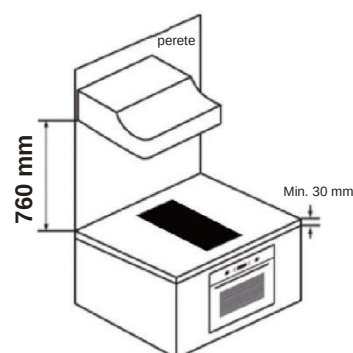
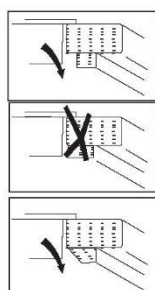
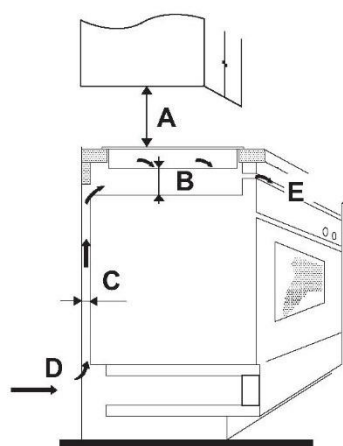


L (mm)	I (mm)	î (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	50 min.	3 min.

În orice circumstanțe, asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita cu inducție este în stare bună de funcționare. Conform celor de mai jos



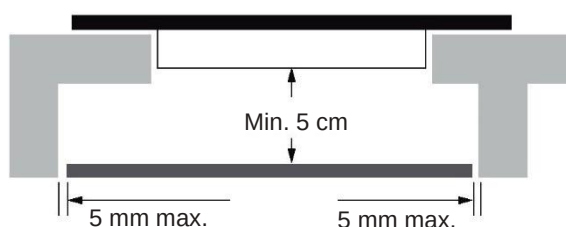
Notă: Distanța de siguranță dintre plită și dulapul de deasupra plitei trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Admisie aer	Evacuare aer 5 mm

AVERTISMENT: Asigurarea unei ventilații adecvate

Asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Pentru a evita atingerea accidentală a fundului supraîncălzit al plitei sau electrocutarea neașteptată în timpul lucrului, este necesar să aplicați o inserție din lemn, fixată cu șuruburi, la o distanță de minimum 50 mm de fundul plitei. Urmăți cerințele de mai jos.





Pe partea exterioară a plitei, există găuri de ventilație de jur împrejur. **TREBUIE** să vă asigurați că aceste găuri nu sunt blocate de blatul de lucru atunci când poziționați plita.



-
- Rețineți că adezivul care unește materialul plastic sau lemnul de mobilier trebuie să reziste la temperaturi de minimum 150 °C, pentru a evita desprinderea panourilor.
 - Prin urmare, peretele din spate, suprafețele adiacente și înconjurătoare trebuie să reziste la o temperatură de 90 °C.
-

9.2 Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

- Suprafața de lucru este pătrată și plană și niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu.
- Suprafața de lucru este realizată dintr-un material termorezistent și izolat.
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- Instalarea va respecta toate cerințele de spațiu liber și standardele și reglementările aplicabile.
- Un comutator de izolare care oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat conform normelor și reglementărilor locale de cablare.
- Comutatorul de izolare trebuie să fie de tip omologat și să ofere o separare a contactului cu aerul de 3 mm la toți polii (sau în toți conductorii activi [fază] dacă normele de cablare locale permit această abatere de la cerințe).
- Comutatorul de izolare va fi ușor accesibil pentru client după instalarea plitei.
- Consultați autoritățile locale de construcții și regulamentele dacă aveți îndoieli cu privire la instalare.
- Folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăcile ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.

9.3 După instalarea plitei, asigurați-vă că

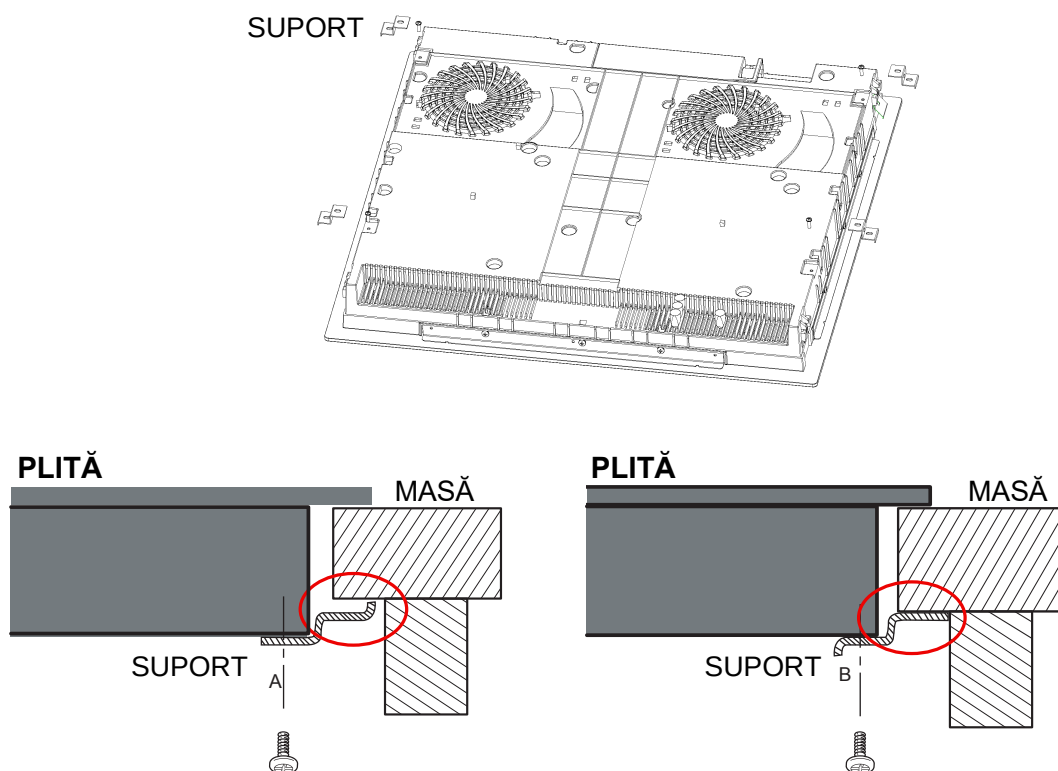
- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile dulapului sau prin sertare.
- Există un flux adecvat de aer proaspăt din exteriorul dulapului către baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui dulap, sub baza plitei este instalată o barieră de protecție termică.
- Comutatorul de izolare este ușor accesibil de către client.

9.4 Înainte de a localiza suporturile de fixare

Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.

9.5 Ajustarea poziției suportului

Fixați plita pe suprafața de lucru cu 4 suporturi de șurub pe partea inferioară a plitei (vezi imagine) după instalare. Reglați poziția suportului pentru a se potrivi pentru diferite grosimi ale blatului.



Sub nicio formă, suporturile nu pot atinge suprafețele interioare ale blatului de lucru după instalare (vezi imaginea).

9.6 Atenție

1. Ochiul plitei cu inducție trebuie instalat de personalul sau tehnicienii calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Nu efectuați niciodată o operațiune pe cont propriu.
2. Plita nu va fi instalată direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat sau uscător de haine, întrucât umiditatea poate deteriora piesele electronice ale plitei
3. Ochiul plitei de inducție va fi instalat, astfel încât să poată fi asigurată o mai bună iradiere a căldurii pentru a-i îmbunătăți fiabilitatea.
4. Peretele și zona de încălzire indusă de deasupra suprafeței blatului vor rezista la căldură.
5. Pentru a evita orice daune, stratul sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
6. Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.

9.7 Conectarea plitei la rețeaua de alimentare



Această plită trebuie conectată la rețeaua de alimentare doar de personal calificat corespunzător.

Înainte de a conecta plita la rețeaua de alimentare, verificați dacă:

1. Sistemul de cablaj casnic este potrivit pentru puterea absorbită de plită.
2. Tensiunea corespunde valorii indicate pe plăcuța cu date tehnice
3. Secțiunile cablului de alimentare pot rezista la sarcina specificată pe plăcuța cu date tehnice.

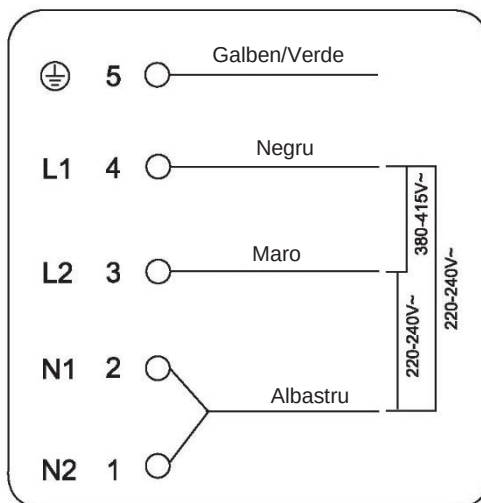
Pentru a conecta plita la rețeaua de alimentare, nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de ramificare, întrucât acestea pot cauza supraîncălzirea și incendiul.

Cablul sursei de alimentare nu trebuie să atingă nicio parte fierbinte și trebuie poziționat astfel încât temperatura sa să nu depășească 75 °C în niciun punct.

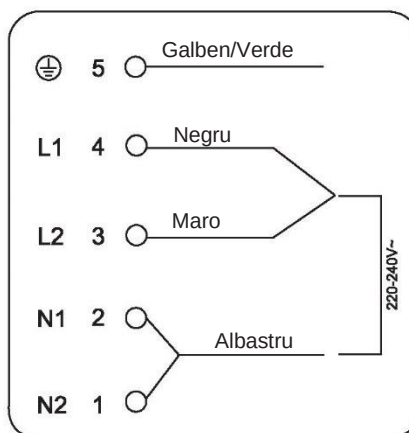
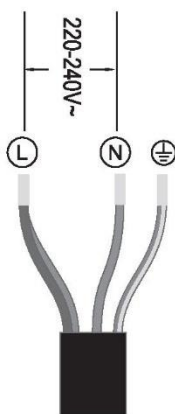


Verificați cu un electrician dacă sistemul de cablare domestic este adecvat fără modificări.

Orice modificare trebuie efectuată numai de către un electrician calificat.



Dacă numărul total de unități de încălzire ale aparatului pe care îl alegeți nu este mai mic de 4, aparatul poate fi conectat direct la rețea prin conexiune electrică monofazată, așa cum se arată mai jos.



- În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, operațiunea trebuie efectuată de agentul post-vânzare cu instrumente dedicate pentru a evita accidentele.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua principală de alimentare, trebuie instalat un disjunctor omnipolar cu o deschidere minimă de 3 mm între contacte.
- Instalatorul trebuie să se asigure că s-a efectuat conexiunea electrică corectă și că este conformă cu regulamentele de siguranță.
- Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat regulat și înlocuit numai de către tehnicieni autorizați.



Suprafața inferioară și cablul de alimentare al plitei nu sunt accesibile după instalare.

 ELIMINARE: Nu eliminați acest produs ca deșeu municipal nesortat. Este necesară colectarea separată a acestor deșeuri pentru un tratament special.	Acest aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest aparat este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea oricăror daune posibile aduse mediului înconjurător și sănătății umane, care se pot produce dacă este eliminat într-o manieră greșită. Simbolul de pe produs indică că nu poate fi tratat ca deșeu menajer normal. Acesta trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea bunurilor electrice și electronice. Acest aparat necesită eliminarea specializată a deșeurilor. Pentru mai multe informații privind întreținerea, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați consiliul local, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde l-ați achiziționat. Pentru informații detaliate privind tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să vă contactați consiliul local, serviciul dvs. de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.
--	--

Date privind consumul scăzut de energie conform Regulamentului Comisiei (UE) 2023/826.

Condiție	Consum de energie	Perioada după care echipamentul ajunge automat la condiția respectivă
Mod de așteptare cu afișarea de informații sau a stării	0,5 W	20 Min

Informații despre produs pentru plitele electrice de uz casnic conform Regulamentului delegat (UE) nr. 66/2014 al Comisiei					
		Poziție	Simbol	Valoare	Unitate
Identificarea modelului				CDTP644SC/E1	
Tip de plită:				Plită electrică	
Număr de zone de gătit	zone				
	zone			2	
Tehnologie de încălzire (zone de gătit cu inducție și zonele de gătit, zone de gătit prin iradiere, ochiuri solide)	Zone de gătit cu inducție				
	Zone de gătit cu inducție			X	
	zone de gătit cu iradiere				
	ochiuri solide				
Pentru zonele de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjită la aproximativ 5mm		Stânga spate	Ø		cm
		Central spate	Ø		cm
		Dreapta spate	Ø		cm
		Stânga central	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Dreapta central	Ø		cm
		Stânga față	Ø		cm
		Central față	Ø		cm
		Dreapta față	Ø		cm
Pentru zonele de gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjită la aproximativ 5mm		Zona din stânga	L l	39,0 18,0	cm
		Zonă dreapta	L l	39,0 18,0	cm
		Central central	L l		cm
		Central față	L l		cm
		Central spate	L l		cm
		Dreapta spate	L l		cm
		Dreapta central	L l		cm
		Dreapta față	L l		cm
		Consum de energie pentru zona de gătit calculată per kg		Zona din stânga	EC gătit electric
Zonă dreapta	EC gătit electric			185,9	Wh/kg
Central central	EC gătit electric				Wh/kg
Central față	EC gătit electric				Wh/kg
Central spate	EC gătit electric				Wh/kg
Dreapta spate	EC gătit electric				Wh/kg
Dreapta central	EC gătit electric				Wh/kg
Dreapta față	EC gătit electric				Wh/kg
Consum de energie pentru plită calculat per kg					EC plită electrică
Standard aplicat: EN 60350-2 Aparate de gătit electrice de uz casnic - Partea 2: Plite – metode pentru determinarea performanței					
Sugestii pentru economisirea de energie:					
• Pentru a obține cea mai bună eficiență a plitei dvs., puneți vasul în centrul zonei de gătit. • Folosind un capac, reduceți durata de gătire și economisiți energia prin menținerea căldurii. • Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpul de gătit. • Începeți procesul de gătire la o valoare înaltă și reduceți reglajul când alimentele s-au încălzit în interior. • Folosiți vase al căror diametru este la fel de mare ca desenul de pe zona selectată.					
Aceste informații vor fi luate în considerare în cadrul manualului de utilizator al aparatului.					

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.

1.1.1 Nebezpečenstvo porezania

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

1.1.2 Dôležité bezpečnostné pokyny

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

pokiaľ nie je zabezpečený dohľad alebo pokiaľ neboli poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dozorom, aby ste sa ubezpečili, že sa nehrajú so spotrebičom.

- Ak je poškodený napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod napätím.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať
- Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Po použití vypnite ohrievanie varnej dosky príslušným ovládacím prvkom a nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety. UPOZORNENIE: 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.
- 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 udržiajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.

- **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. **UPOZORNENIE:** Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite. Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- **VAROVANIE:** Používajte iba ochranné kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné, prípadne použite ochranné kryty varnej dosky zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehodu.

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 zomagnetizovateľné 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 čistiacie 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 udržiavajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.

Blahoželáme k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

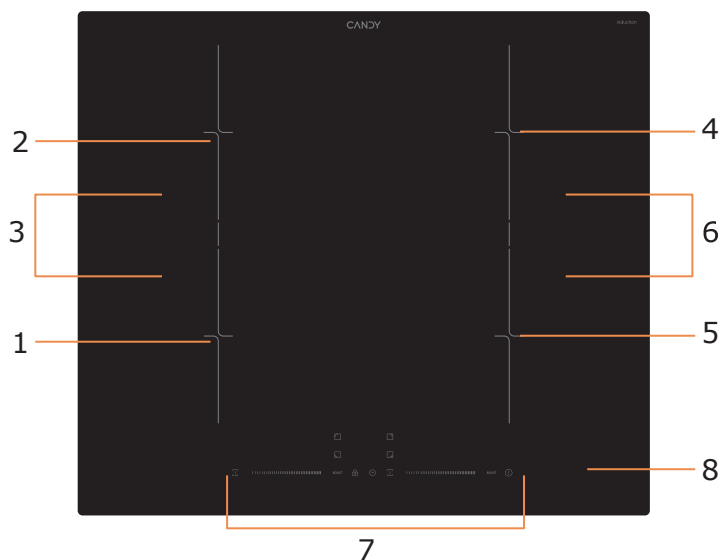
Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítanie tohto návodu na obsluhu/inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča.

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.

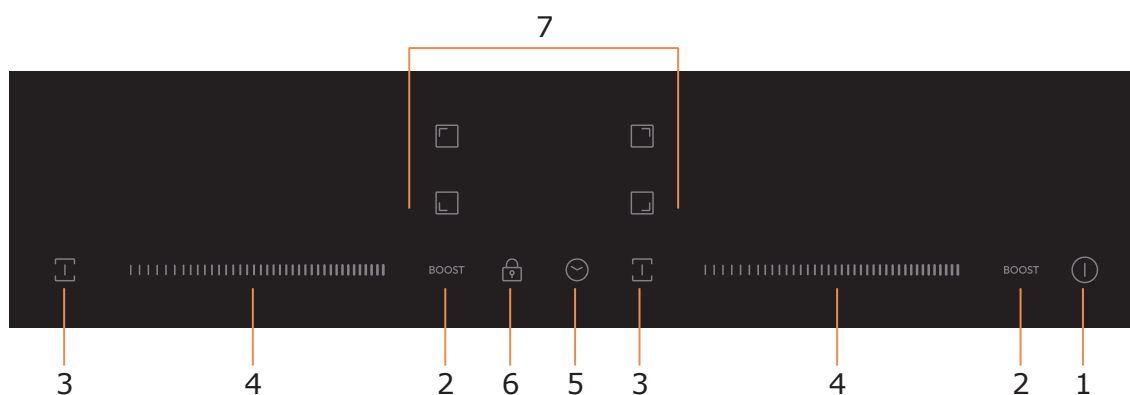
2. Úvod k výrobku

2.1 Pohľad zhora



1. Max. Zóna 1800/2000W
2. Max. Zóna 1900/2000W
3. Max. Zóna 3000/3600 W
4. Max. Zóna 1900/2000W
5. Max. Zóna 1800/2000W
6. Max. Zóna 3000/3600 W
7. Ovládací panel
8. Sklokeramická doska

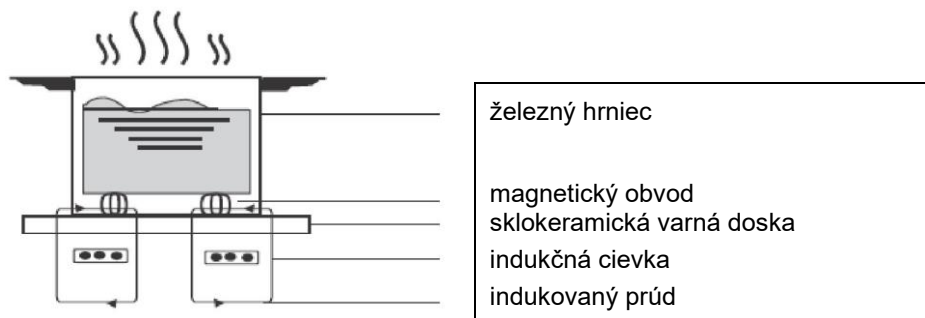
2.2 Ovládací panel



1. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
2. Intenzívny
3. Ovládací prvok flexibilnej oblasti
4. Dotykový ovládač posuvníka napájania/časovača
5. Ovládač časovača
6. Ovládač uzamknutia tlačidiel KeyLock
7. Ovládacie prvky varnej zóny

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

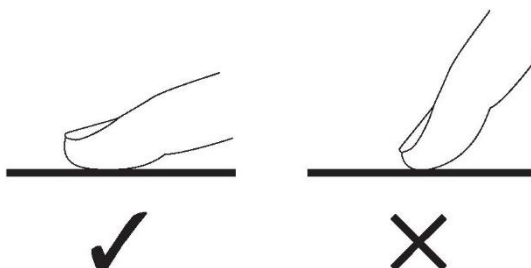
Varná doska	CDTP644SC/E1
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220-240V~ 50Hz alebo 60Hz
Inštalovaný elektrický príkon	7400 W
Veľkosť produktu DxŠxV(mm)	590X520X62
Rozmery na zabudovanie A × B (mm)	560X490

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

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.

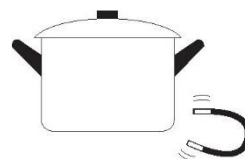
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.

- Ak nemáte magnet:

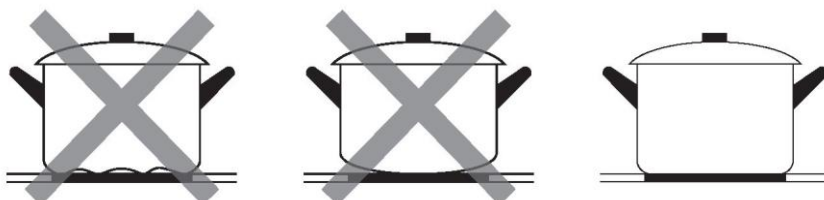
1. Do nádoby dajte trochu vody.

2. Ak sa voda zohrieva a na displeji nebliká , nádoba je vhodná.

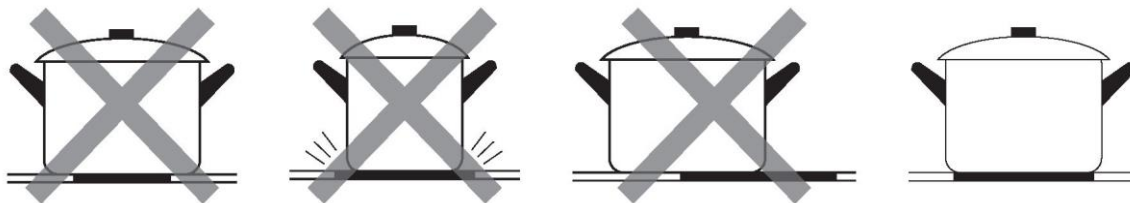
- Riad vyrobený z nasledovných materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



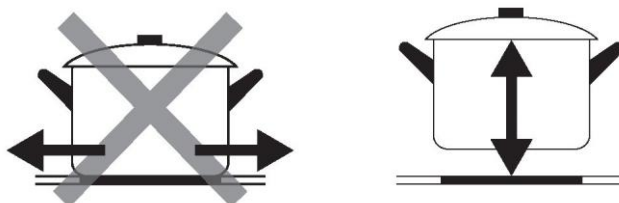
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



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. Varná doska nemusí reagovať na riad s priemerom menším ako 140 mm. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.

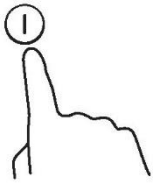
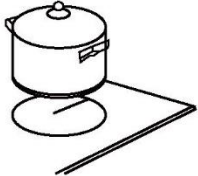
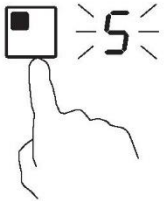
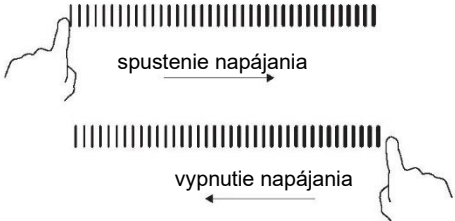


Riad z varnej dosky vždy zodvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškriabať sklokeramický povrch.



3.3 Spôsob použitia

3.3.1 Spustiť varenie

Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia. 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 blikáť	
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.	

Ak na displeji striedavo bliká s nastavením ohrevu

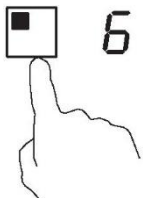
Znamená to, že:

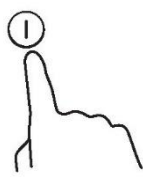
- ste neumiestnili riad na správnu varnú zónu, alebo
- riad nie je vhodný na indukčné varenie, alebo
- riad je príliš malý alebo nesprávne vycentrovaný na varnej zóne.

Pokiaľ nepoužijete vhodný riad na varenie, ohrev sa nespustí.

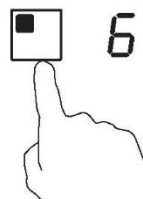
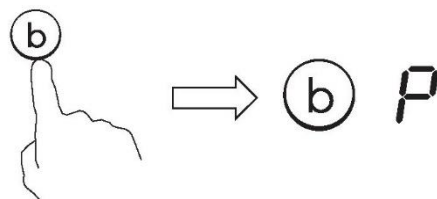
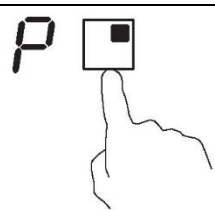
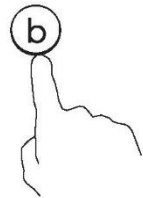
Displej  sa automaticky vypne, ak na varnú dosku do 1 minút neumiestníte správny riad.

3.3.2 Dokončenie varenia

Dotknite sa voliča varnej zóny, ktorú chcete vypnúť	
--	---

Varnú zónu vypnite dotykcom posúvača a posunom na „ “. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „0“	
Vypnite celú varnú dosku dotykcom 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 Používanie funkcie intenzívneho ohrevu

Aktivujte funkciu intenzívneho ohrevu	
Dotknite sa voliča varnej zóny.	
Dotknite sa ovládača zosilnenia výkonu (b), indikátor zóny zobrazí „P“ a výkon dosiahne Max.	
Zrušenie funkcie intenzívneho ohrevu	
Dotknite sa ovládača výberu zóny ohrevu, pre ktorú chcete zrušiť funkciu zosilnenia výkonu	
Dotykcom ovládača „Boost“ (b) zrušíte funkciu Boost, potom sa varná zóna vráti k pôvodnému nastaveniu.	

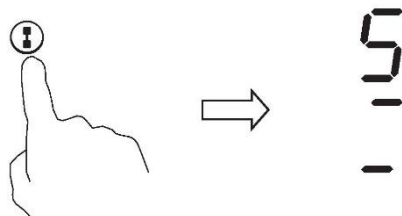
- Funkcia môže fungovať s ľubovoľnou varnou zónou.
- Varná zóna sa po 5 minútach vráti k pôvodnému nastaveniu.
- Ak sa pôvodné nastavenie teploty rovná 0, po 5 minútach sa vráti na 9.

3.3.4 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 indukčné indukčné, ktoré sa dajú ovládať samostatne.

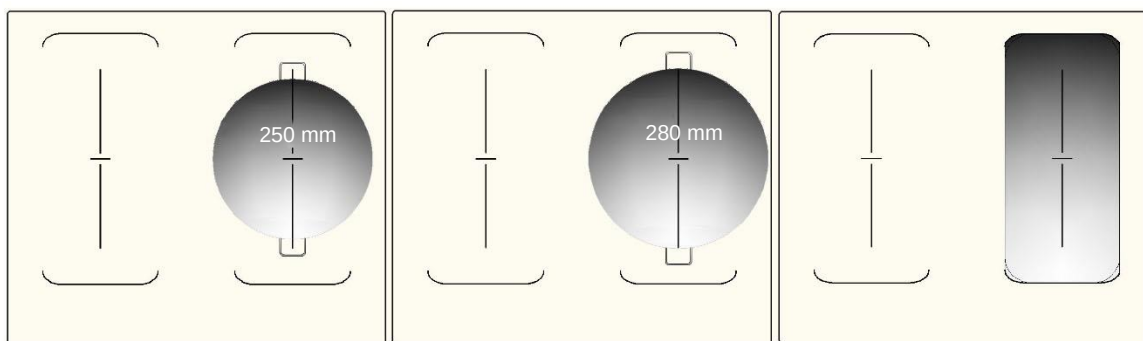
Ako veľká varná zóna

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)

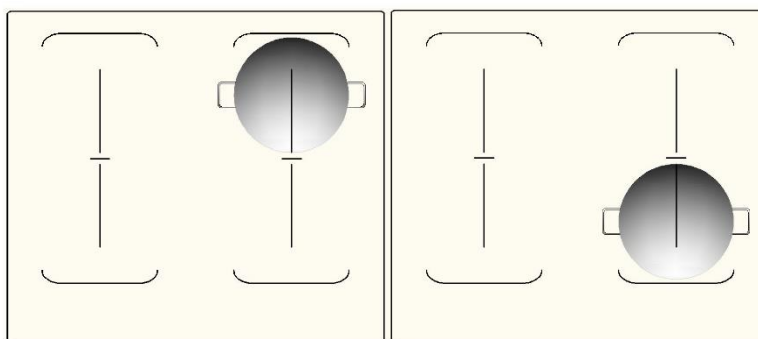


Neodporúčame iné úkony okrem vyššie uvedených troch úkonov, pretože by to mohlo mať vplyv na ohrev spotrebiča

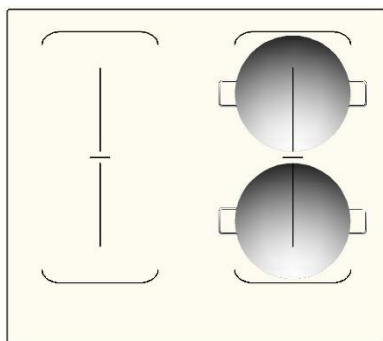
Ako dve samostatné varné platne

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 priemer panvice je väčší než 120 mm.

3.3.5 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.

3.3.6 Ovládač časovača

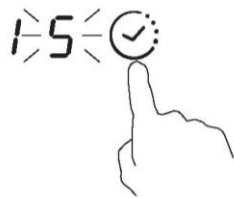
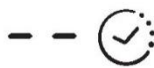
Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

- 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.

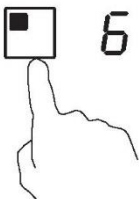
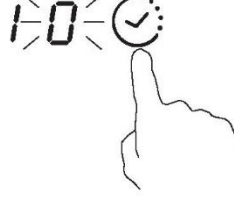
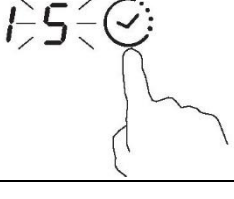
a) Používanie časovača ako kuchynských minútok na odpočítavanie času

Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

Uistite sa, že je varná doska zapnutá. Poznámka: kuchynské minútky na odpočítavanie času môžete použiť, iba keď je aktívna aspoň jedna zóna.	
Dotknite sa ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „10“ a bliká „0“.	
Nastavte čas dotykom posuvného ovládača (napr. 5)	

Opätovne sa dotknite ovládača časovača, bude blikať „1“	
Nastavte čas dotykom posúvača (napr. 9), teraz je časovač nastavený na 95 minút.	
Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas	
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.	
Čo najskôr sa dotknite ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „10“ a bliká „0“.	
Nastavte čas dotykom posuvného ovládača (napr. 5)	
Opätovne sa dotknite ovládača časovača, bude blikať „1“.	
Nastavte čas dotykom posúvača (napr. 9), teraz je časovač nastavený na 95 minút.	

Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas. POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu indikuje, ktorá zóna je vybraná.	
Po uplynutí doby časovača sa príslušná varná zóna automaticky vypne.	

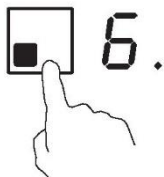


Ak bola zapnutá aj iná varná zóna, táto bude pokračovať v prevádzke.

Vyššie uvedené obrázky sú len orientačné, prednosť má konečný výrobok.

nastavenie viacerých zón:	
Kroky na nastavenie viacerých zón sú podobné krokom nastavenia jednej zóny; Ak súčasne nastavíte čas pre niekoľko varných zón, budú svietiť desatinné bodky príslušných varných zón. Displej minút zobrazuje minúty časovača. Bodka príslušnej zóny bliká. Ako je znázornené nižšie:	
 (nastavené na 15 minút)	
 (nastavené na 45 minút)	
Po uplynutí odpočítavania času časovačom sa príslušná varná zóna vypne. Potom sa zobrazí nový časovač a bodka príslušnej zóny bude blikáť. Zobrazené ako vpravo:	
	(nastavené na 30 minút)
Dotknite sa ovládača výberu ohrievacej varnej zóny, príslušný časovač sa zobrazí v indikátore časovača.	

C) Zrušenie časovača

Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete zrušiť časovač.	
Dotknite sa ovládača časovača, indikátor bliká	
Dotknite sa posúvača, aby ste nastavili časovač na „00“, časovač sa vypne	

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
Východiskový časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



Osoby s kardiostimulátorom musia použitie varnej dosky konzultovať s doktorom.

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 udržiajte 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, škrvny, zvyšky jedla alebo škrvny bez cukru na varnej doske)	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Čistiaci prostriedok na varné dosky naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!). 3. Opláchnite a vysušte čistou plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Dávajte veľký pozor. • Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škrvny na skle.
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickom povrchu	Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu: 1. Vypnite elektrické napájanie varnej dosky. 2. Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. 3. Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie“ vyššie.	• Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. • Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škrvny na dotykových ovládačoch	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nečistotu namočte 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Varná doska môže vydať zvukový signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza nejaká kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.

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

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.	
Eb	Porucha snímača teploty keramickej platne	
E3	Vysoká teplota snímača keramických dosiek.	Počkajte na obnovenie normálnej teploty keramickej platne. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku.

E4	Snímač teploty poruchy IGBT - otvorený obvod.	Vymeňte napájací panel.
E5	Snímač teploty poruchy IGBT - skrat	
E6	Vysoká teplota IGBT.	Počkajte na obnovenie normálnej teploty IGBT. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku. Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ho.
E7	Napájacie napätie je pod menovitým napätím.	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
E8	Napájacie napätie je nad menovitým napätím.	
U1	Chyba komunikácie.	Znova vložte spojenie medzi dosku displeja a napájaciu dosku. Vymeňte napájaciu dosku alebo dosku displeja.

2) Konkrétne poruchy a riešenie

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

Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.

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

9. Inštalácia

9.1 Výber miesta inštalácie

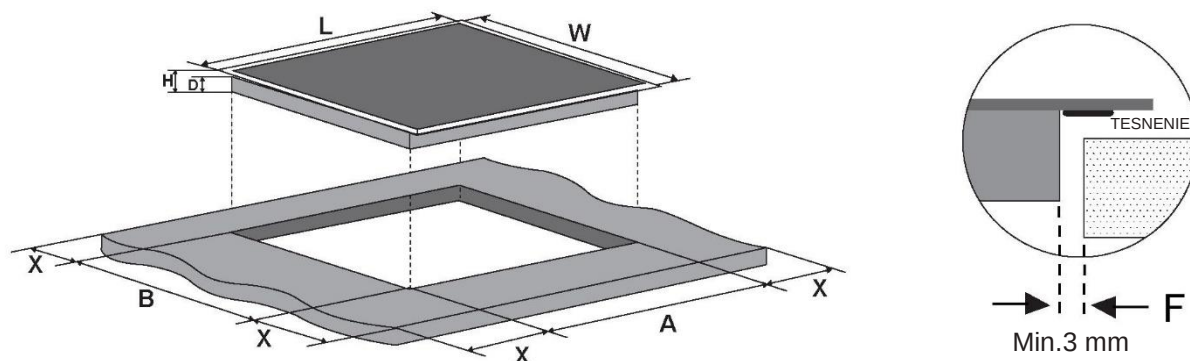
Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.

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

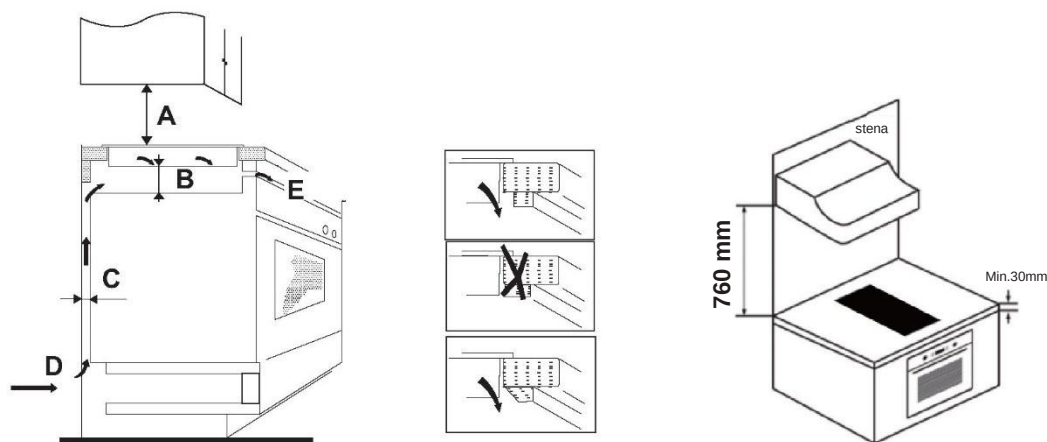


D(mm)	Š(mm)	V(mm)	H(mm)	A (mm)	B (mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	50 min.	3 min.

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



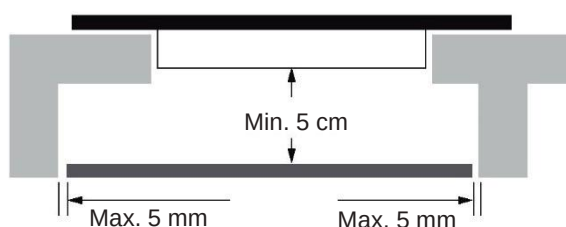
Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



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

VAROVANIE: Zabezpečenie primeraného vetrania

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





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



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

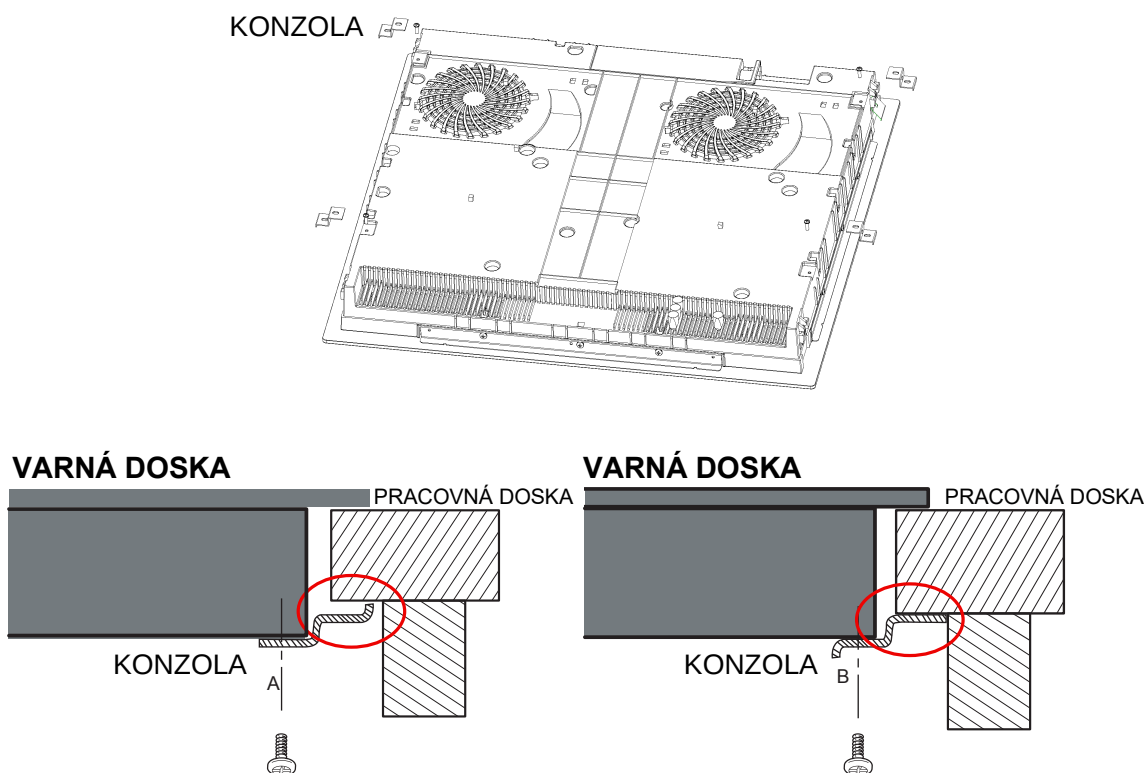
- Elektrický napájací kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej linky.
- Z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd čerstvého vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou kuchynskej linky, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať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

9.4 Pred umiestnením upevňovacích konzol

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

9.5 Nastavenie polohy konzol

Po inštalácii pripevnite 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



Túto varnú dosku smie pripojiť k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovaný technik.

Pred pripojením varnej dosky k sieťovému napájaniu skontrolujte, či:

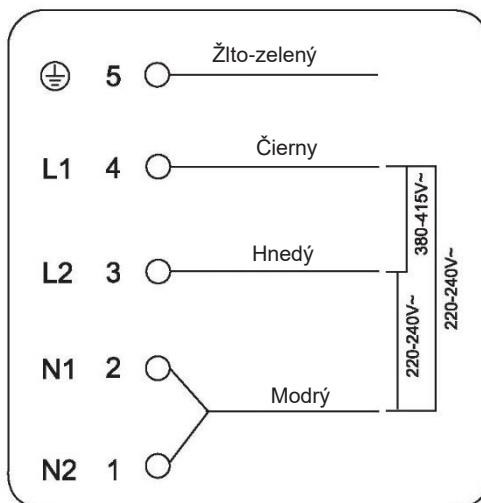
1. Elektrický systém v domácnosti je vhodný na príkon varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku
3. Napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku

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

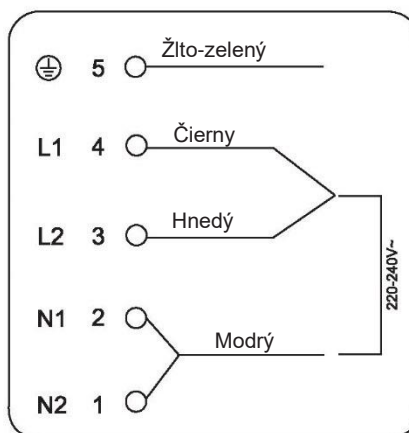
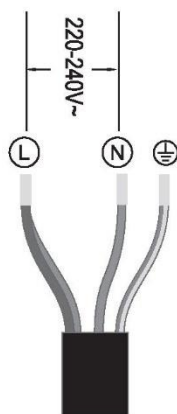
Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75 °C.



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



Ak celkový počet ohrevných jednotiek zvoleného spotrebiča nie je menší ako 4, spotrebič sa môže pripojiť priamo k sieti s jednofázovým elektrickým okruhom, ako je uvedené 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.



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.
--	---

Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826.

Stav	Spotreba energie	Obdobie, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne daný stav
Pohotovostný režim s informáciami alebo stavovým displejom	0,5 W	20 min

Informácie o elektrických varných doskách na použitie v domácnosti v súlade s nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014					
		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu				CDTP644SC/E1	
Typ varnej dosky:				Elektrická varná doska	
Počet varných zón a/alebo plôch	zóny				
	plochy			2	
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné dosky)	Indukčné varné zóny				
	Indukčné varné plochy			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	39,0 18,0	cm
		Pravá oblasť	L W	39,0 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	184,3	Wh/kg
		Pravá oblasť	Elektrické varenie EC	185,9	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		
Pravá predná	Elektrické varenie EC		Wh/kg		
Spotreba energie pre varnú dosku vypočítaná na kg			Elektrická varná doska EC	185,1	Wh/kg
Použitá norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť - Časť 2: Varné dosky - metódy merania výkonu					
Návrhy 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.					

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.

1.1.1 Nevarnost ureznin

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

1.1.2 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.
- Naprava ni namenjena uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali oseb brez izkušenj in znanja, razen če jih oseba, odgovorna

za njihovo varnost, nadzira ali pouči o uporabi naprave. Otroci morajo biti pod nadzorom, da preprečite, da bi se igrali z aparatom.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba, da preprečite morebitne nevarnosti.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom, ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter če razumejo s tem povezana tveganja.

Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti aparata in na njem ne smejo izvajati vzdrževalnih del brez ustreznega nadzora.

- Opozorilo: Če površina kuhalne površine iz steklokeramike ali podobnega materiala za zaščito delov pod napetostjo počí, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Po uporabi izklopite element kuhalne plošče s krmilnimi elementi in se ne zanašajte na detektor posode.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne shranjujte nobenih predmetov. POZOR: 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.
- 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.

- **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.
POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom. Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne shranjujte nobenih predmetov.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec aparata za kuhanje ali jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite kuhalnih plošč, ki so vgrajene v aparatu. Zaradi uporabe neprimernih zaščit lahko pride do nezgod.

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 počí, aparat takoj odklopite z omrežnega napajanja (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega serviserja.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem kuhavno 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 zamenjujte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih. Vsa ostala servisna dela mora opraviti usposobljen serviser.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov.
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte posod s skrhanimi robovi in posod ne vlecite po površini indukcijskega stekla, saj se lahko steklo zaradi tega opraska.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte mrežic za čiščenje posode ali grobih, abrazivnih čistil, ki lahko opraskajo indukcijsko steklo.
- 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

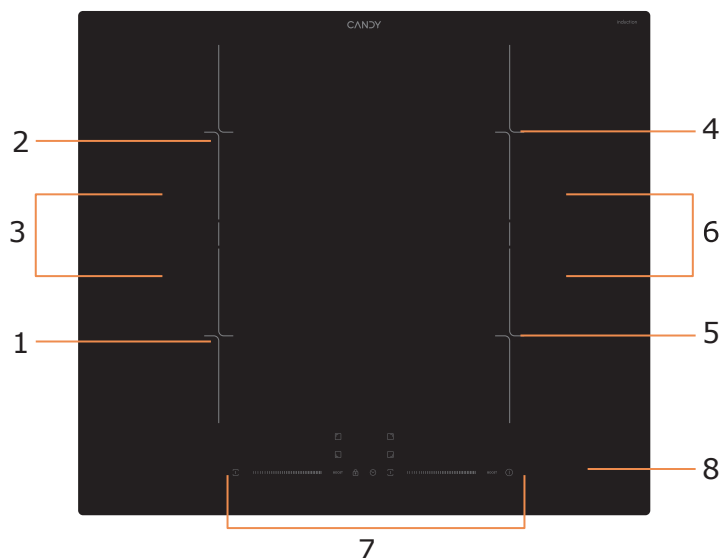
Priporočamo vam, da si vzamete nekaj časa in preberete ta navodila za uporabo/vgradnjo, da boste v celoti razumeli, kako pravilno namestiti in uporabljati aparat.

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.

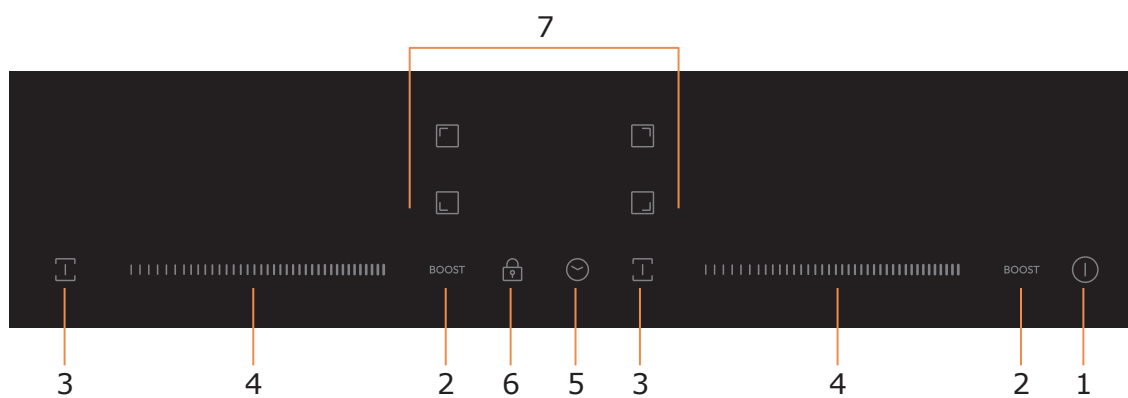
2. Predstavitev izdelka

2.1 Pogled od zgoraj



1. Kuhališče Območje 1800/2000 W
2. Kuhališče Območje 1900/2000 W
3. Kuhališče Območje 3000/3600 W
4. Kuhališče Območje 1900/2000 W
5. Kuhališče Območje 1800/2000 W
6. Kuhališče Območje 3000/3600 W
7. Upravljalna plošča
8. Steklana plošča

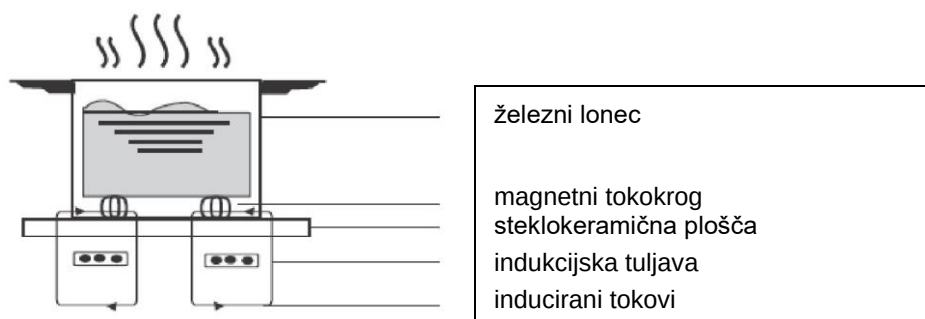
2.2 Upravljalna plošča



1. Gumb za vklop/izklop
2. Segrevanje z ojačano močjo
3. Gumb za prilagodljivo območje
4. Drsnik na dotik za izbiro moči/nastavitve časovnika
5. Gumb časovnika
6. Gumb za zaklepanje
7. Gumbi za izbiro ogrevalne cone

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

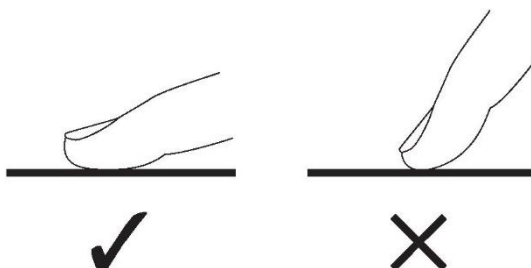
Kuhalna plošča	CDTP644SC/E1
Kuhališča	4 območja
Napajalna napetost	220–240 V~ 50 Hz ali 60 Hz
Vgrajena električna moč	7400 W
Velikost izdelka D x Š x V (mm)	590 X 520 X 62
Vgradne mere A x B (mm)	560 X 490

Teža in mere so približne. Ker si nenehno prizadevamo za izboljšanje naših izdelkov, lahko specifikacije in modele spremenimo brez predhodnega obvestila.

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



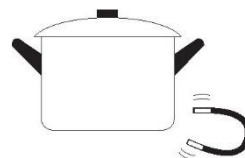
- Uporabljajte samo posodo z dnom, ki je primerno za indukcijsko kuhanje. Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol za indukcijo.

- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.
- Če nimate magnetov:

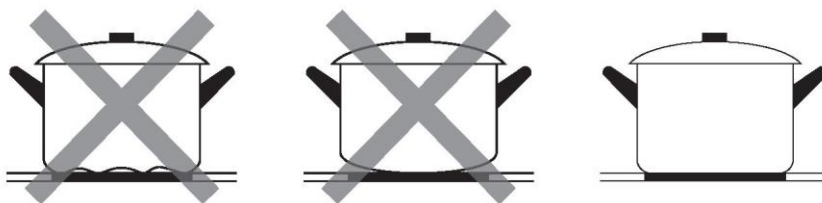
1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.

2. Če na prikazovalniku ne utripa simbol  in se voda segreje, je posoda primerna.

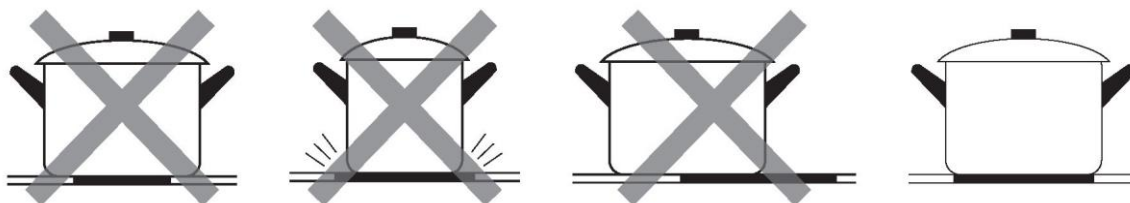
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.



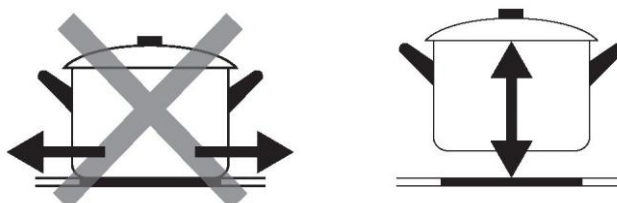
Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



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. Če je premer lonca manjši od 140 mm, ga kuhalna plošča morda ne bo zaznala. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.

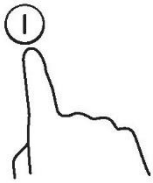
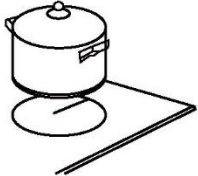
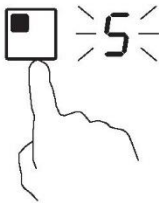
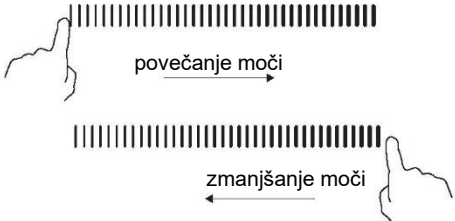


Posode z indukcijske kuhalne plošče vedno dvignite in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.



3.3 Način uporabe

3.3.1 Začetek kuhanja

Dotaknite se 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 kuhališča, 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.	

Če na prikazovalniku izmenično z nastavitvijo segrevanja utripa simbol »U«

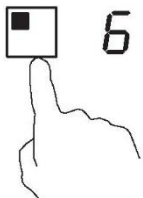
To pomeni, da:

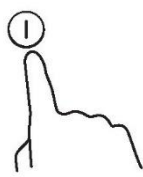
- posode niste postavili na ustrezno kuhališče; ali
- posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje; ali
- je posoda premajhna oziroma ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.

Segrevanje ne poteka, če na kuhališču ni primerne posode.

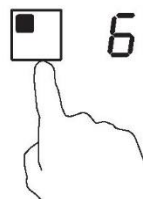
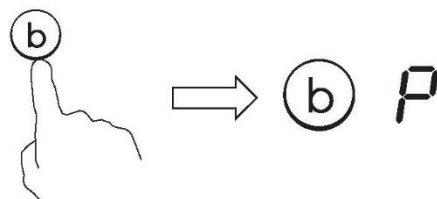
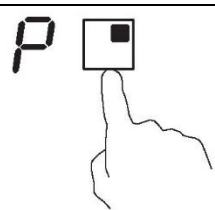
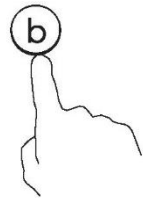
Če na kuhališče ne postavite primerne posode, se prikazovalnik »U« po 1 minuti samodejno izklopi.

3.3.2 Po koncu kuhanja

Dotaknite se gumba za izbiro kuhališča, ki ga želite izklopiti.	
--	---

Izklopite kuhališče tako, da drsnik pomaknete na vrednost » «. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazan simbol »0«.	
Popolnoma izklopite kuhalno 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 kuhalno ploščo.	

3.3.3 Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo	
Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone.	
Ko se dotaknete gumba (b) za segrevanje z ojačano močjo, se na indikatorju cone prikaže črka »P« in ogrevalna cona se začne segrevati z največjo močjo.	
Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo	
Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite izklopiti funkcijo segrevanja z ojačano močjo.	
Funkcijo segrevanja z ojačano močjo izklopite tako, da se dotaknete gumba funkcije segrevanja z ojačano močjo (b). Kuhališče preklopi na prvotno nastavitev.	

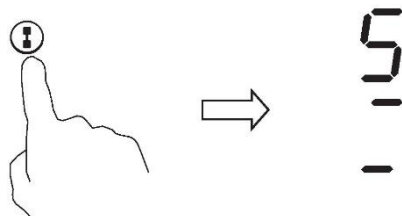
- Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča.
- Kuhališče po 5 minutah preklopi na prvotno nastavitev segrevanja.
- Če je bila pred vklopom funkcije segrevanja z ojačano močjo nastavljena stopnja segrevanja 0, kuhališče po 5 minutah znova preklopi na stopnjo 9.

3.3.4 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.

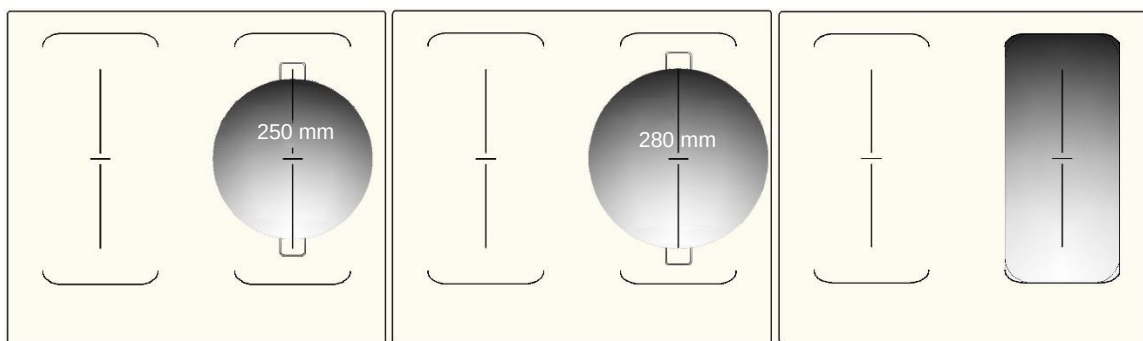
Kot eno veliko kuhališče

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).

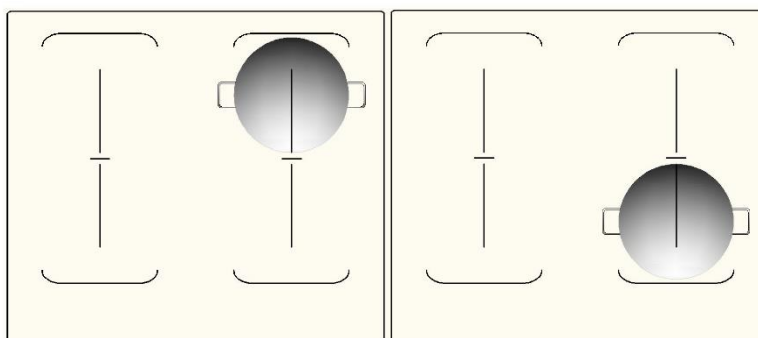


Odsvetujemo uporabo drugih postopkov, ki niso med zgoraj omenjenimi, saj lahko to vpliva na segrevanje aparata.

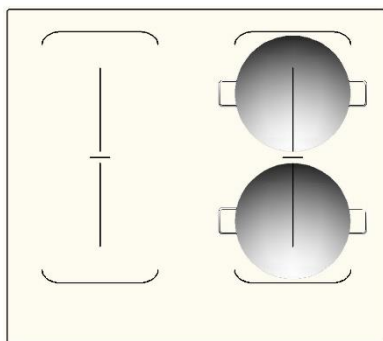
Kot dve neodvisni kuhališči

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 120 mm.

3.3.5 Zaklepanje upravljalnih elementov

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

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



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

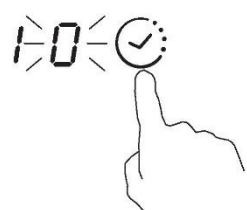
3.3.6 Gumb časovnika

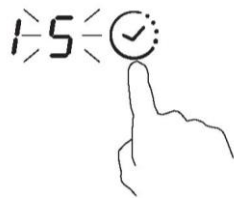
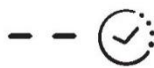
Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

- 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.

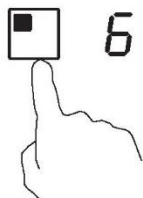
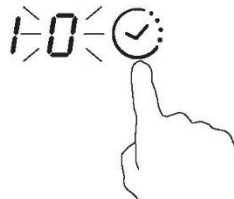
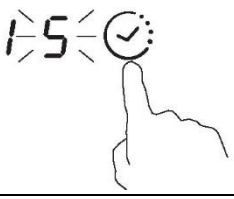
a) Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

Če ne izberete nobenega kuhališča

Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena. Opomba: za uporabo minutnega opomnika mora biti vklopljeno najmanj eno kuhališče.	
Dotaknite se gumba časovnika; na prikazovalniku časovnika se prikaže vrednost »10«, vrednost »0« pa utripa.	
Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 5).	

Ponovno se dotaknite gumba časovnika; vrednost »1« bo utripala.	
Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 9). Zdaj ste nastavili čas 95 minut.	
Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku.	
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.	
V nekaj trenutkih se dotaknite gumba časovnika, da se na prikazovalniku časovnika prikaže vrednost »10«, vrednost »0« pa utripa.	
Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 5).	
Ponovno se dotaknite gumba časovnika; vrednost »1« bo utripala.	

Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 9). Zdaj ste nastavili čas 95 minut.	
Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odštevati. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku. OPOMBA: Ob indikatorju stopnje moči bo zasvetila rdeča pika, ki označuje izbrano območje.	
Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.	

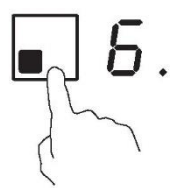
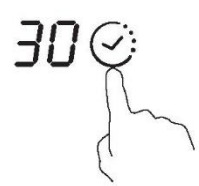


Druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila predhodno vklopljena.

Zgoraj prikazane slike služijo samo za ponazoritev in ne predstavljajo nujno končnega izdelka.

Nastavitev za več kuhališč:	
Koraki za nastavitev več kuhališč so podobni korakom za nastavitev enega kuhališča. Ko hkrati nastavite čas za več kuhališč, so vklopljene decimalne pike ustreznih kuhališč. Prikazovalnik minut prikazuje minute časovnika. Pika ustreznega kuhališča utripa. Kot je prikazano spodaj:	
 (nastavljen na 15 minut)	
 (nastavljen na 45 minut)	
Ko časovnik preneha odštevati, se bo ustrezno kuhališče izklopilo. Nato se bo prikazal nov minutni časovnik in pika ustreznega kuhališča bo utripala. Kot je prikazano na desni:	 (nastavljen na 30 minut)
Ko se dotaknete gumba za izbiro kuhališča, bo indikator časovnika prikazal ustrezen časovnik.	

C) Preklic časovnika

Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite preklicati časovnik.	
Dotaknite se gumba časovnika, da indikator začne utripati.	
Z dotikom drsnika nastavite časovnik na vrednost »00«, s čimer ga prekličete.	

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

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 nastavitev, 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 umazanija na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali razlitja nesladkanih tekočin)	1. Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. 2. Ko je steklo še toplo (ne sme biti vroče), nanesite čistilo za kuhalne plošče. 3. Sperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Kuhalno ploščo znova priklopite na električno napajanje.	• Ko je kuhalna plošča odklopljena z napajanja, so lahko kuhališča še vedno vroča, čeprav ni prikazan noben indikator za »vročo površino«. Bodite zelo previdni. • Mrežice za trdovratno umazanijo, nekatere najlonske mrežice in groba/abrazivna čistila lahko opraskajo steklo. Primernost čistila ali mrežice vedno preverite na nalepki. • Na kuhalni plošči nikoli ne smete pustiti ostankov čistil, saj lahko povzročijo obarvanje stekla.
Ostanki kipenja, stopljenih snovi in vročih tekočin s sladkorjem	Takoj odstranite z lopatko, paletnim nožem ali strgalom s kovinskim rezilom, primernim za indukcijske kuhalne plošče, pri čemer pazite, da se ne dotikate vročih površin kuhališč: 1. Kuhalno ploščo izključite iz stenske vtičnice. 2. Rezilo ali pripomoček držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo oziroma zasušene ostanke tekočin na hladni del kuhalne plošče. 3. Umazanijo očistite ali zasušene ostanke tekočin obrišite s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačo. 4. Sledite zgornjim korakom od 2 do 4 za »vsakodnevno umazanijo na steklu«.	• Čim prej odstranite madeže, ki so jih povzročila stopljena in sladka živila ali razlite tekočine. Če pustite, da se ohladijo na steklu, jih boste morda težko odstranili in lahko celo trajno poškodujejo stekleno površino. • Nevarnost ureznin: ko je varnostni pokrovček umaknjen, je rezilo strgala ostro kot britev. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.
Ostanki razlitih tekočin na upravljalnih elementih na dotik	1. Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. 2. Popivnajte razlito tekočino. 3. Območje z upravljalnimi elementi na dotik obrišite s čisto, vlažno gobico ali krpo. 4. Območje do suhega obrišite s papirnato brisačo. 5. Kuhalno ploščo znova priklopite na električno napajanje.	• Kuhalna plošča lahko zapiska in se samodejno izklopi, upravljalni elementi na dotik pa morda ne bodo delovali, dokler je na njih tekočina. Preden ponovno vklopite kuhalno ploščo, do suhega obrišite območje z upravljalnimi elementi na dotik.

7. Namigi in nasveti

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Indukcijske kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča priključena na napajanje in da je vklopljena. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici prišlo do izpada električne energije. Če ste vse preverili in težave kljub temu ne morete odpraviti, pokličite usposobljenega serviserja.
Upravljalni elementi na dotik se ne odzivajo.	Upravljalni elementi so zaklenjeni.	Odklenite upravljalne elemente. Za navodila glejte razdelek »Uporaba indukcijske kuhalne plošče«.
Upravljalne elemente na dotik je težje upravljati.	Na upravljalnih elementih je morda tanek sloj vode ali pa se upravljalnih elementov dotikate s konico prsta.	Prepričajte se, da je območje upravljalnih elementov na dotik suho, pri dotikanju upravljalnih elementov pa uporabite blazinico prsta.
Steklo je opraskano.	Kuhinjska posoda ima hrapave robove. Uporabljena je bila neprimerna, abrazivna mrežica ali čistilo.	Uporabljajte kuhinjsko posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Glejte razdelek »Nega in čiščenje«.
Nekatere posode oddajajo prasketajoč ali pokajoč zvok.	Vzrok je lahko zasnova kuhinjske posode (plasti različnih kovin, ki oddajajo različne vibracije).	To je običajno za kuhinjsko posodo in ne pomeni napake.
Pri uporabi nastavitve za visoko stopnjo segrevanja indukcijske kuhalne plošče se sliši rahlo brnenje.	To povzroča tehnologija indukcijskega kuhanja.	To je normalen pojav, vendar bi se moral šum utišati ali popolnoma izginiti, ko zmanjšate vrednost nastavitve segrevanja.
Iz indukcijske kuhalne plošče se sliši šum ventilatorja.	Vklopil se je ventilator za hlajenje, ki je vgrajen v indukcijsko kuhalno ploščo, da bi preprečil pregrevanje elektronike. Ventilator lahko še naprej deluje, tudi ko izklopite indukcijsko kuhalno ploščo.	To je normalen pojav in ukrepanje ni potrebno. Med delovanjem ventilatorja indukcijske kuhalne plošče ne izključite iz stenske vtičnice.
Posode se ne segrejejo in na prikazovalniku ni prikazan indikator.	Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker je premajhna za kuhališče ali ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.	Uporabite kuhinjsko posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Posodo postavite na sredino in zagotovite, da njeno dno ustreza velikosti kuhališča.
Indukcijska kuhalna plošča ali kuhališče se je nepričakovano izklopilo, predvaja se zvok in prikaže se koda napake (običajno se izmenjuje z eno ali dvema 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.	
Eb	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče.	
E3	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.
E4	Okvara senzorja temperature IGBT – odprto vezje.	Zamenjajte napajalno ploščo.
E5	Okvara senzorja temperature IGBT – kratek stik.	
E6	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.
E7	Napajalna napetost je pod nazivno napetostjo.	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
E8	Napajalna napetost je nad nazivno napetostjo.	
U1	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

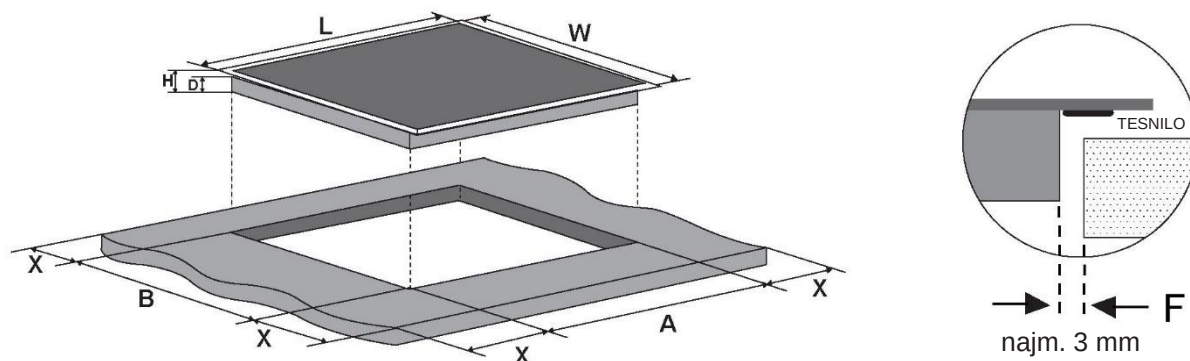
9.1 Izbira opreme za vgradnjo

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

Okoli odprtine je treba pustiti najmanj 5 cm 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.

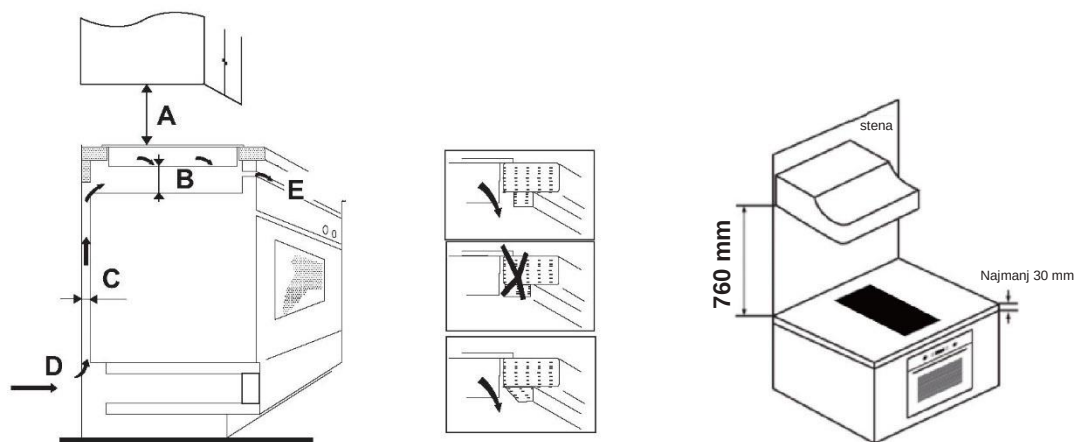


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	G (mm)	A(mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	Najmanj 50	Najmanj 3

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.



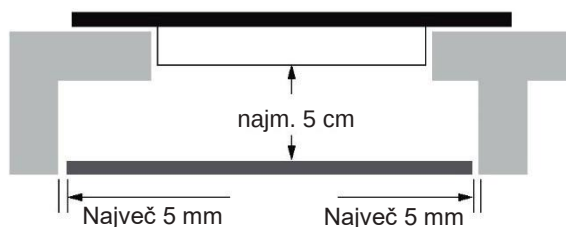
Opomba: Varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omarico nad kuhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



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

OPOZORILO: Zagotovite ustrezno prezračevanje

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





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



-
- Lepilo, ki spaja plastiko ali leseni material s pohištvo, 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 odpornega 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 seznanimate 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:

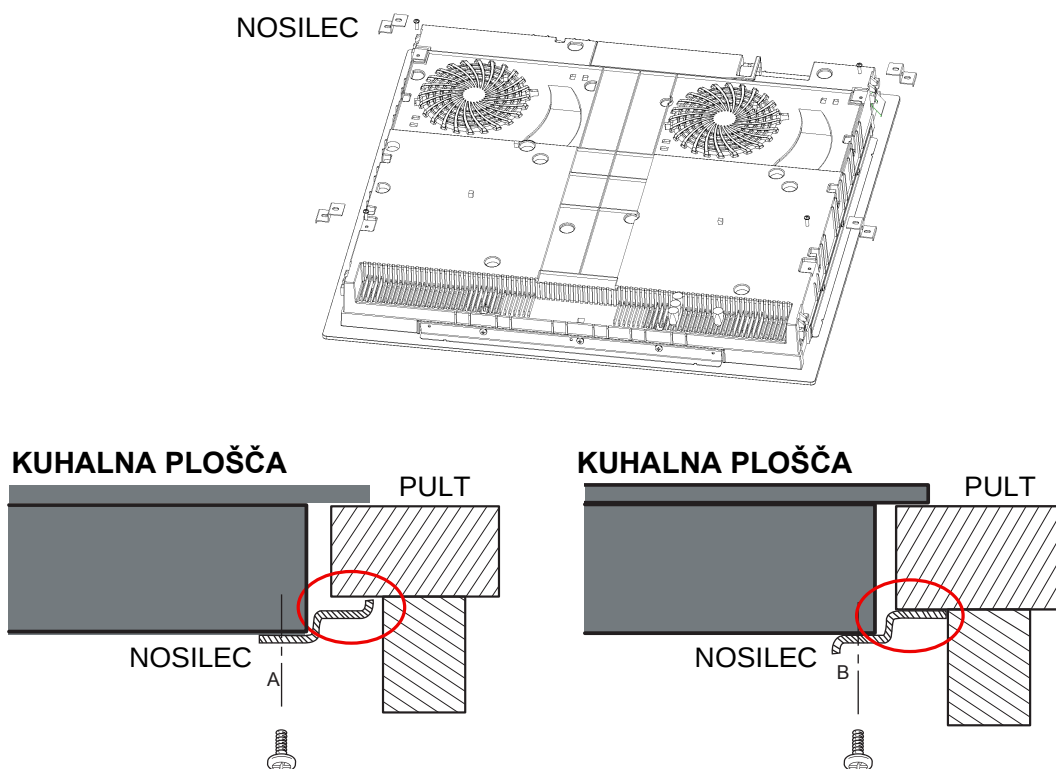
- napajalni kabel ni dostopen prek vratc ali predalov kuhinjskih omaric;
- je zagotovljen zadosten pretok svežega zraka z zunanje strani omaric do podnožja kuhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarico;
- 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 kuhalno ploščo mora namestiti usposobljeno osebje ali serviserji. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
2. Kuhalne plošče ne smete namestiti neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni ali sušilni stroj, saj lahko vlaga poškoduje elektroniko kuhalne plošče.
3. Indukcijsko kuhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote za najzanesljivejše delovanje plošče.
4. Stena in območje uporabe inducirane kuhalne plošče nad delovno površino morata biti odporna na visoke temperature.
5. Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.
6. Ne uporabljajte parnega čistilnika.

9.7 Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje



To kuhhalno ploščo lahko na električno omrežje priključi le ustrezno usposobljena oseba.

Pred priključitvijo kuhalne plošče na električno omrežje se prepričajte, da:

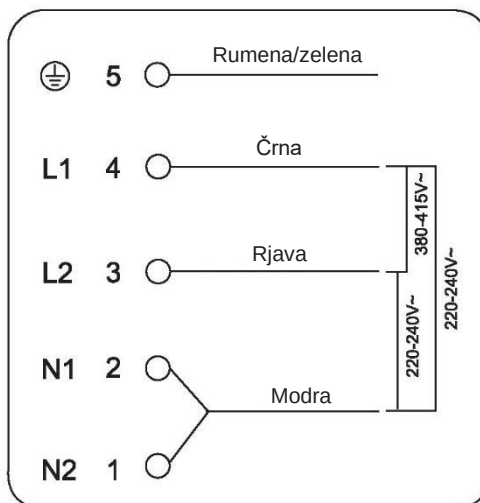
1. hišno električno omrežje ustreza zahtevam za porabo moči, ki jo potrebuje kuhhalna plošča;
2. napetost v električnem omrežju ustreza vrednosti, navedeni na tablici s tehničnimi podatki;
3. napajalni električni kabel prenese obremenitev, navedeno na tablici s tehničnimi podatki.

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

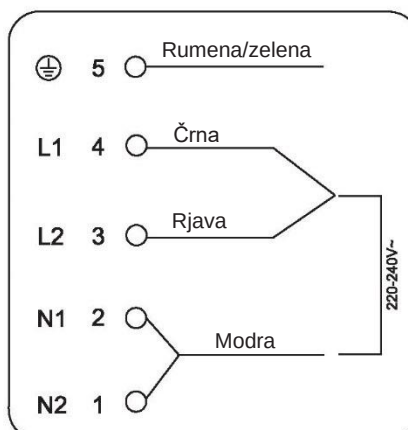
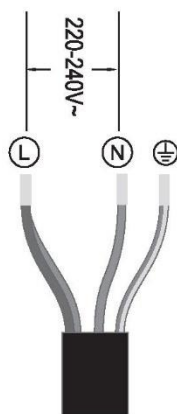
Napajalni električni kabel mora biti napeljan tako, da se nikjer ne dotika delov, ki se segrevajo, in da na nobeni točki ni izpostavljen temperaturi nad 75 °C.



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.



Če ima izbrani aparat skupno vsaj 4 grelna enote, ga lahko priključite neposredno na omrežje prek enofaznega električnega priključka, kot je prikazano spodaj.



- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora postopek izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak pooblaščenega servisa, ki ima na voljo ustrezna orodja, da se izognete morebitnim nezgodam.
- Če kuhalno ploščo priključite neposredno na omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
- Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
- Redno preverjajte stanje kabla. Če ga je treba zamenjati, smejo to storiti samo pooblašчени serviserji.



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.
---	--

Podatki o nizki porabi energije v skladu z Uredbo Komisije (EU) 2023/826.

Stanje	Poraba energije	Obdobje, po katerem oprema samodejno doseže stanje
Način pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja	0,5 W	20 Min

Informacije o izdelku za gospodinjstvo električne kuhalne plošče v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014					
		Položaj	Simbol	Vrednost	Enota
Identifikacija modela		CDTP644SC/E1			
Vrsta kuhalne plošče:		Električna kuhalna plošča			
Število kuhališč in/ali kuhalnih območij	kuhališča				
	območja	2			
Tehnologija segrevanja (indukcijska kuhališča in kuhalna območja, sevalna kuhališča, trdne plošče)	Indukcijska kuhališča				
	Indukcijska kuhalna območja	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	39,0 18,0	cm
		Desno območje	D Š	39,0 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	ECkuhanje na elektriko
Desno območje	ECkuhanje na elektriko			185,9	Wh/kg
Osrednji na sredini	ECkuhanje na elektriko				Wh/kg
Spredaj na sredini	ECkuhanje na elektriko				Wh/kg
Zadaj na sredini	ECkuhanje na elektriko				Wh/kg
Zadaj desno	ECkuhanje na elektriko				Wh/kg
Na sredini desno	ECkuhanje na elektriko				Wh/kg
Spredaj desno	ECkuhanje na elektriko				Wh/kg
Izračunana poraba energije kuhalne plošče na kg			ECElektrična kuhalna plošča	185,1	Wh/kg
Uporabljeni standard: EN 60350-2 Gospodinjiski 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 pokrovske, 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. Förord

1.1 Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna information innan du använder din spishäll.

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.

- Användning av denna apparat är inte tillåten för personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet eller kunskap, såvida de inte övervakas av en person med ansvar för deras säkerhet. Barn ska alltid övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Den här apparaten kan användas av barn från åtta års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och skötsel ska inte utföras av barn utan uppsikt.
- Varning: 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.
- Använd inte ångrengörare.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra hällen.
- Stäng alltid av spishällen med dess egna reglage efter användning, och lita inte enbart på kärldetektorn.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Risk för brand: använd inte spishällen som avställningsyta. FÖRSIKTIGHET: 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.
- 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.

- **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. **FÖRSIKTIGHET:** Matlagningsprocessen måste övervakas. Korta matlagningsprocesser måste övervakas kontinuerligt. Risk för brand: använd inte spishällen som avställningsyta.
- **VARNING:** Använd bara de hållskydd som utformats av apparatens tillverkare eller som indikeras av apparatens tillverkare i anvisningarna för användning som lämpliga, eller hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

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 kärldetektionsfunktionen ska stänga av tillagningszonen när du avlägsnar kärlen.
- 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.
- **WARNING:** 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.

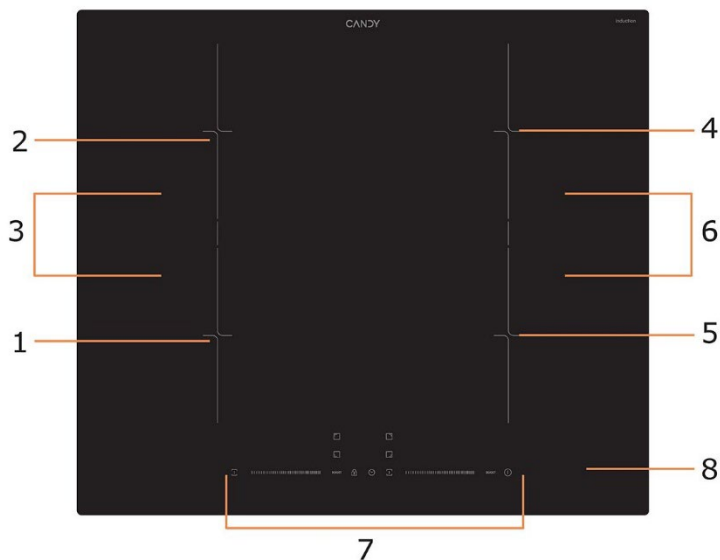
Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna bruks-/installationsanvisning för att helt förstå hur du ska installera och använda den på rätt sätt.

Läs installationsavsnittet för information om installationen.

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

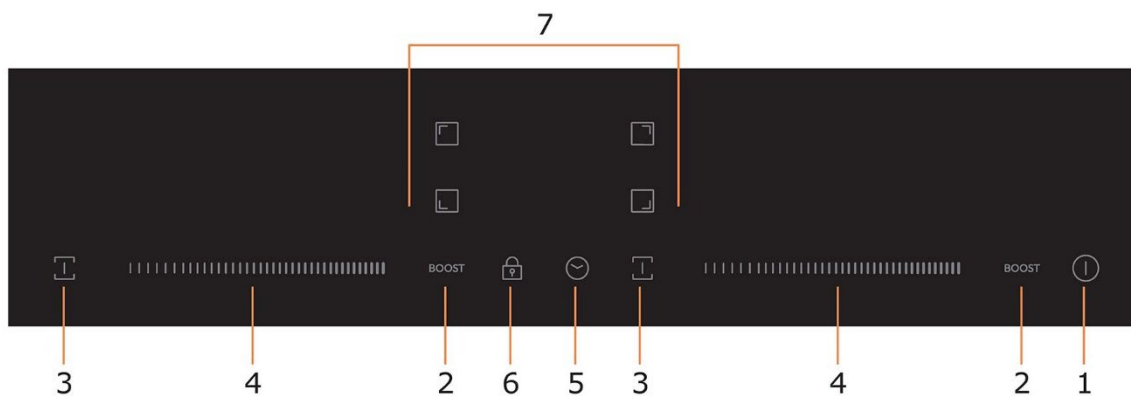
2. Produktintroduktion

2.1 Sedd uppifrån



1. Max. 1 800/2 000W-zon
2. Max. 1 900/2 000W-zon
3. Max. 3 000/3 600W-zon
4. Max. 1 900/2 000W-zon
5. Max. 1 800/2 000W-zon
6. Max. 3 000/3 600W-zon
7. Kontrollpanel
8. Glasyta

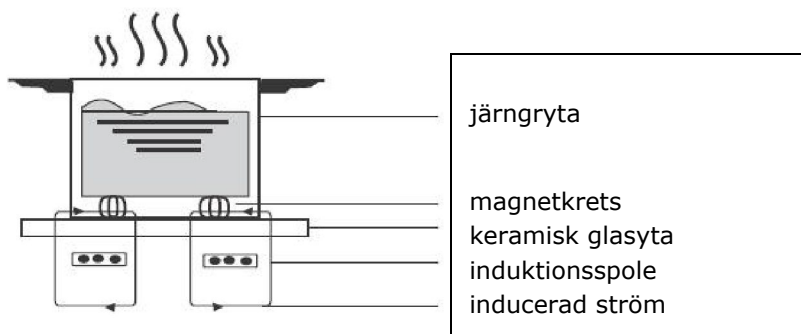
2.2 Kontrollpanel



1. På/Av-knapp
2. Boost
3. Flexibel styrning av områden
4. Skjutreglage effekt/timer
5. Timer-knapp
6. Knapplås
7. Reglage för val av värmezona

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

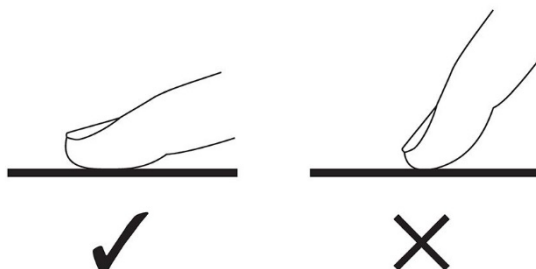
Matlagningshäll	CDTP644SC/E1
Kokzoner	4 zoner
Matningsspänning	220-240 V~ 50 Hz eller 60 Hz
Installerad elektrisk effekt	7 400 W
Produktstorlek L×B×H (mm)	590 X 520 X 62
Inbyggnadsmått A×B (mm)	560 X 490

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer eller konstruktion utan att meddela detta i förväg

3. Drift av produkten

3.1 Touchkontroller

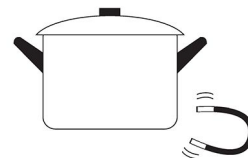
- Styrningen reagerar på din beröring, så du behöver inte trycka hårt.
- Tryck med fingerdynan, inte fingerspetsen.
- Du kommer att höra ett pip varje gång ett kommando registreras.
- Se till att kontrollpanelen alltid är ren och torr och att inga föremål (till exempel redskap eller handdukar) täcker den. Till och med en tunn vattenfilm kan göra panelen svår att använda.



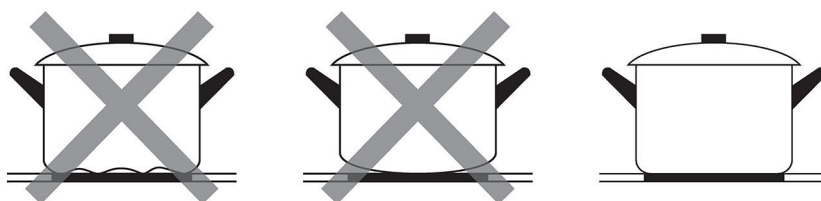
3.2 Välja rätt kärl



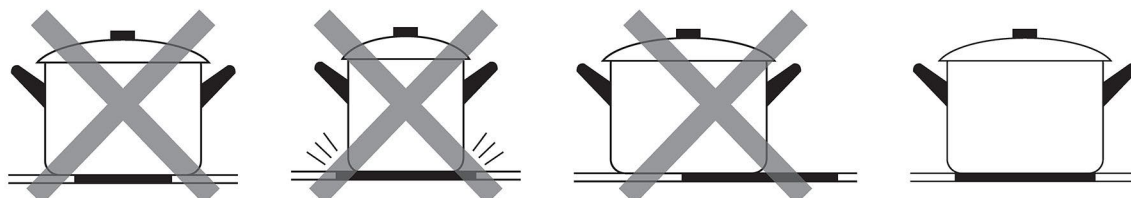
- Använd bara kärl som har en botten som är lämplig för en induktionshäll. Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om ditt kärl är lämpligt genom att genomföra ett magnettest. Håll magneten mot kokkärlets botten. Om den fastnar är kokkärlet lämpligt för induktionshäll.
- Om du inte har någon magnet:
 - Håll 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.



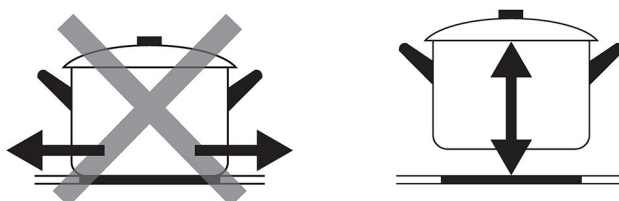
Använd inte kärl med skrovlig eller rundad botten.



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. Kokkärlet som är mindre än 140 mm kan inte detekteras av hällen. Centra alltid kärlet över tillagningszonen.

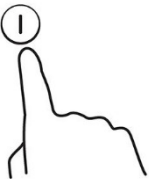
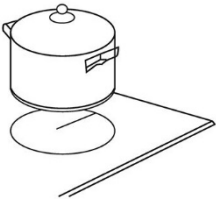
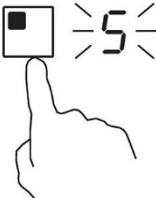
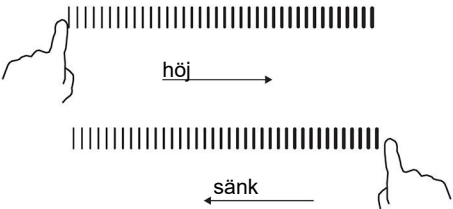


Lyft alltid av kokkärlet från induktionshällen – dra inte av det (glasytan kan repas).



3.3 Hur du använder induktionshällen

3.3.1 Starta tillagning

Tryck på PÅ/AV-knappen. När hällen aktiverats hörs ett pip, och alla displayer visar "—" eller "--", vilket betyder att hällen är i standbyläge.	
Placera ett lämpligt kärl på den tillagningszon du vill använda. Se till att kärlets botten och hällens yta är rena och torra.	
Om du rör vid reglaget för val av värmezon blinkar indikatorn bredvid knappen.	
Välj en värmeinställning genom att trycka på skjutreglaget - Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs induktionshällen av automatiskt. För att starta den igen börjar du om från steg 1. - Du kan när som helst under matlagningen ändra värmeinställningen.	

Om displayen blinkar alternerande med värmeinställningen

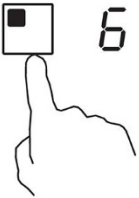
betyder det:

- 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 1 minut 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 föra skjutreglaget till " ". 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 Använda Boost-funktionen

Aktivera Boost-funktionen	
Tryck på reglaget för val av värmezon.	
Tryck på Boost-reglaget (b), zonindikatorn visar "P" och effekten når Max.	
Avbryt Boost-funktionen	
Tryck på reglaget för val av värmezon för att avbryta Boost-funktionen	
Om du trycker på Boost-reglaget (b) för att avbryta Boost-funktionen, kommer kokzonen att återgå till sin ursprungliga inställning.	

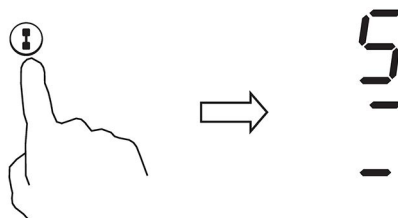
- Funktionen kan fungera i vilken kokzon som helst.
- Kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning efter 5 minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0, återgår den till 9 efter 5 minuter.

3.3.4 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.

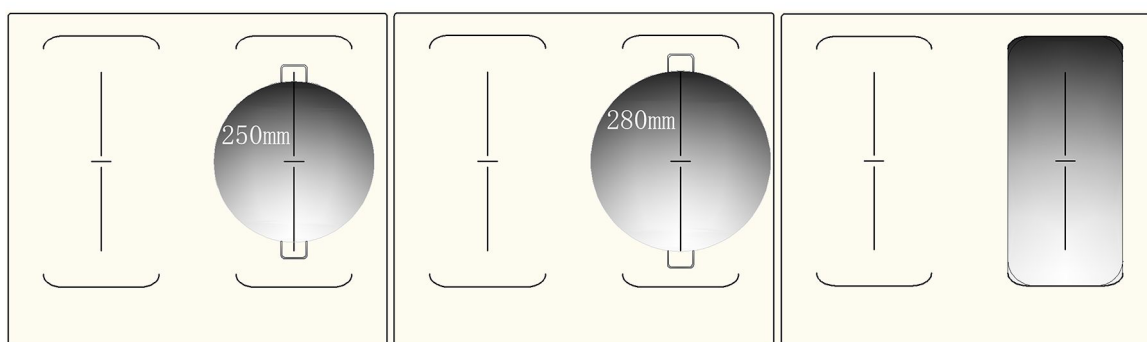
Som stor zon

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:

Kokkär! Kökskär! med en diameter på 250 mm eller 280 mm (med fyrkantig eller oval botten)

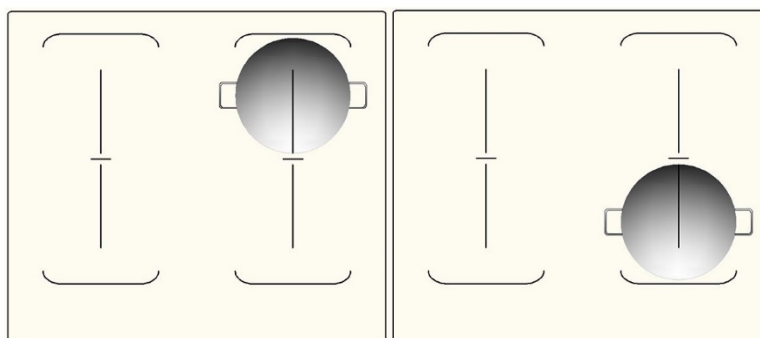


Vi rekommenderar att endast använda de tre tillagningssätten som nämn ovan. Andra sätt kan påverka uppvärmningen av apparaten

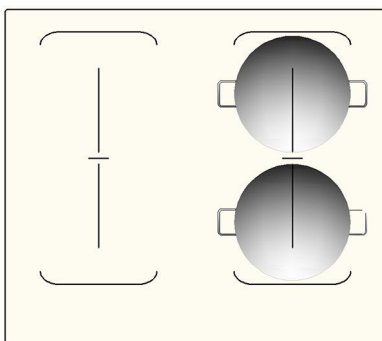
Som två oberoende zoner

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

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



- (b) Placera två kokkär! på båda sidor i det flexibla området.



Uppmärksamma: Se till att kokkärlet är större än 120 mm.

3.3.5 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-knappen inaktiverade.

För att låsa kontrollerna	
Tryck på låsknappen	Timerindikatorn visar "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 -knappen. Du kan alltid stänga av hällen med PÅ/AV -knappen i en nödsituation, men då måste du låsa upp hällen först vid nästa användningstillfälle.

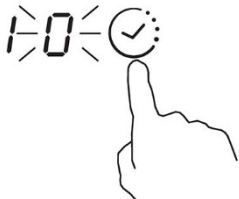
3.3.6 Timer-knapp

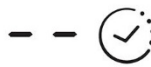
Du kan använda timern på två olika sätt:

- 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.

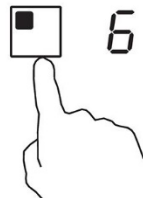
a) Använda timern som minutpåminnelse

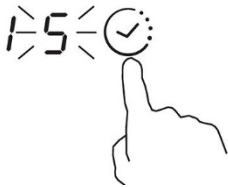
Om du inte väljer någon tillagningszon

Se till att hällen är påslagen. Obs! Du kan använda minutpåminnelsen om minst en zon är aktiv.	
Tryck på timer-knappen, "10" visas i timerdisplayen och "0" blinkar.	

Ställ in tiden genom att trycka på skjutreglaget (t.ex. 5)	
Tryck på timer-knappen igen, "1" blinkar	
Ställ in tiden genom att trycka på skjutreglaget (t.ex. 9), nu är den inställda timern 95 minuter.	
När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. På displayen visas den återstående tiden	
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.	
Tryck snabbt på timer-knappen, "10" visas i timerdisplayen och "0" blinkar.	
Ställ in tiden genom att trycka på skjutreglaget (t.ex. 5)	

Tryck på timer-knappen igen, "1" blinkar.	
Ställ in tiden genom att trycka på skjutreglaget (t.ex. 9), nu är den inställda timern 95 minuter.	
När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. På displayen visas den återstående tiden. OBS! Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn kommer att tändas vilket indikerar att zonen är vald.	
När matlagningstimern löper ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.	

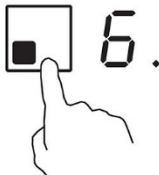


Andra tillagningszoner kommer att fortsätta vara igång om de var påslagna innan.

Bilderna som visas ovan är endast avsedda som referens. Det är den slutliga produkten som gäller.

ställ in fler zoner:	
Stegen för att ställa in fler zoner liknar stegen för att ställa in en zon; När du ställer in tiden för flera kokzoner samtidigt visas decimalpunkterna för de aktuella kokzonerna. Minutdisplayen visar minitimen. Punkten för motsvarande zon blinkar. Det visas som nedan:	
	(inställd på 15 minuter) 
	(inställd på 45 minuter)
När nedräkningstimern löper ut stängs motsvarande zon av. Därefter visas den nya minitimen och punkten för motsvarande zon blinkar. Visas som till höger:	 (inställd på 30 minuter)
Tryck på reglaget för val av värmezoon, motsvarande timer visas i timerindikatorn.	

c) Avbryta timern

Tryck på knappen för den värmezoon du vill avbryta in timern för	
--	---

När du trycker på timer-knappen blinkar indikatorn	
Tryck på skjutreglaget för att ställa in timern på "00", timern är avbruten	

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 induction, 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!
Vardagssmutts på glaset (fingeravtryck, märken, rester av mat eller utspillda vätskor som inte innehåller socker)	1. Stäng av strömmen till hällen. 2. Applicera rengöringsmedel för häll medan glasytan fortfarande är varm (inte het!) 3. Skölj och torka med en ren trasa eller pappershandduk. 4. Slå på strömmen till hällen igen.	• När 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 nylontvätt-svampar 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).

Mat som kokat över, smälta produkter eller varma utspillda vätskor som innehåller socker	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. 4. Följ steg 2 till 4 i "Vardagssmuts på glaset" ovan.	• Avlägsna fläckar från smälta produkter eller utspillda vätskor som innehåller socker så snabbt som möjligt. Om fläckarna lämnas på hällen kan de bli svårt att få bort, de kan till och med skada glasytan permanent. • Risk för skärskador: 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 strömbavbrott 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.	Kokkärlet med skrovlig botten. Olämplig och nötande utrustning och rengöringsmedel används.	Använd kokkärlet med plan och jämn botten. Se "Välja rätt kärle". Se "Skötsel och rengöring".
Vissa kokkärler ger ifrån sig klickande eller knastrande ljud.	Detta kan bero på kokkärlets konstruktion (lager av olika metaller som vibrerar på olika vis).	Detta är normalt för kokkärlet och är inte en indikation på ett fel.

Induktionshällen ger ifrån sig ett lågt surrande ljud när den används med höga effektinställningar.	Detta beror på induktionstekniken.	Detta är normalt, men ljudet ska bli tystare eller försvinna helt när du sänker effektinställningen.
Fläktljud från induktionshällen.	En kylfläkt som är inbyggd i din induktionshäll förhindrar att elektroniken blir överhettad. Den kan fortsätta att vara igång också efter att du stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och kräver inga åtgärder. Stäng inte av strömmen till induktionshällen på väggen när fläkten är igång.
Kokkärnen 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.	
Eb	Fel på temperaturgivare för keramikplattan	
E3	Hög temperatur för keramikplattans givare.	Vänta tills temperaturen på keramikplattan återgår till det normala. Tryck på "PÅ/AV"-knappen för att starta om enheten.
E4	Fel på temperaturgivaren i IGBT - öppen krets.	Byt ut strömkortet.

E5	Fel på temperaturgivaren i IGBT – kortslutning	
E6	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.
E7	Matningsspänningen är lägre än märkspänningen.	Inspektera om strömförsörjningen ser normal ut.
E8	Matningsspänningen är över märkspänningen.	Sätt på om strömförsörjningen ser normal ut.
U1	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

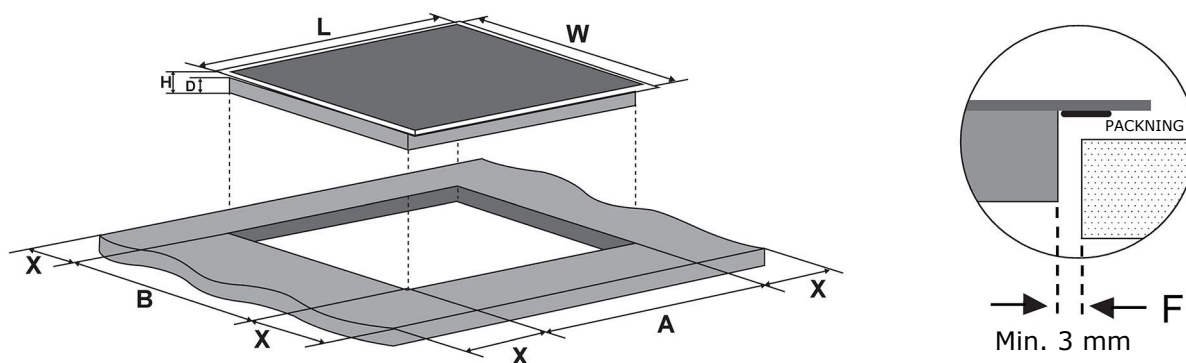
Ta ut ett hål i bänkskivan i enlighet med måtten i ritningen.

För installation och användning ska ett utrymme på minst 5 cm 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.

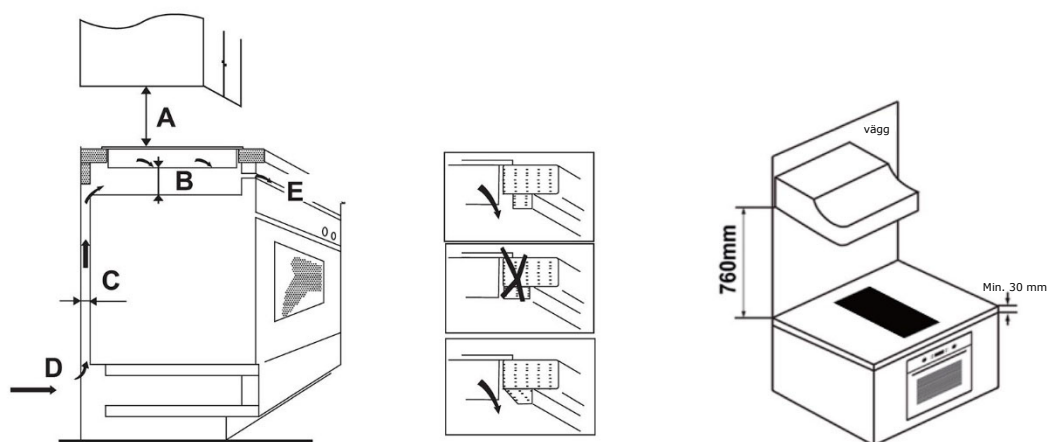


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	50 min.	3 min.

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



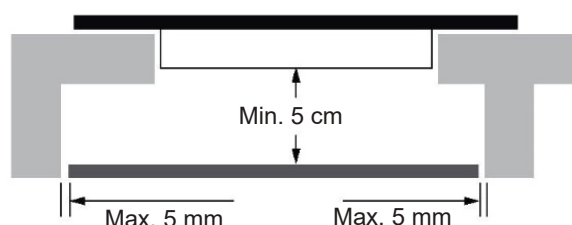
Obs! Säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovanför hällen vara minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftintag	Luftutlopp 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

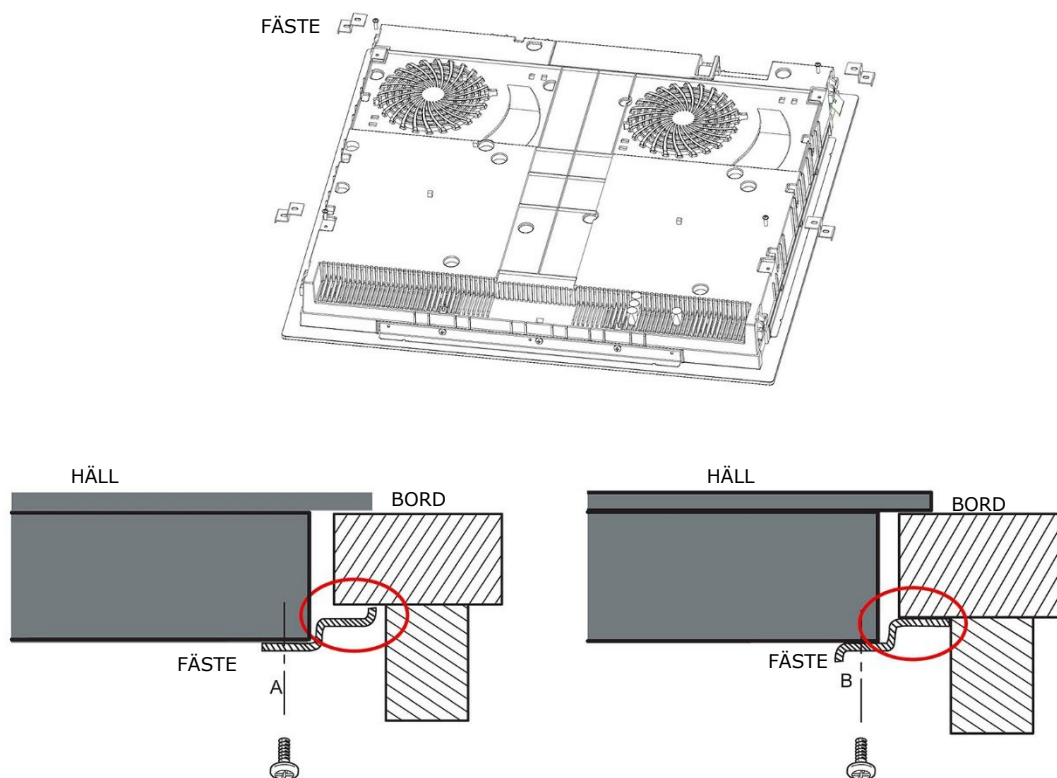
- nätsladden inte kan nås genom köksskåp eller lådor
- att luftflödet från rummet genom skåpet till hällens underdel är tillräckligt
- en värmeskyddsbarriär är monterad under hällen om den är installerad över en låda eller ett skåpsutrymme
- den isolerande brytaren är lättåtkomlig.

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 innerytor 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. Vägg och utrymme över hällen ska tåla värme.
5. Även laminatskivor och lim måste vara värmebeständiga.
6. Använd inte ångregörare.

9.7 Ansluta hällen till huvudströmmen

Denna häll får endast anslutas till elnätet av en behörig person. Innan hällen ansluts till elnätet ska du kontrollera 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.

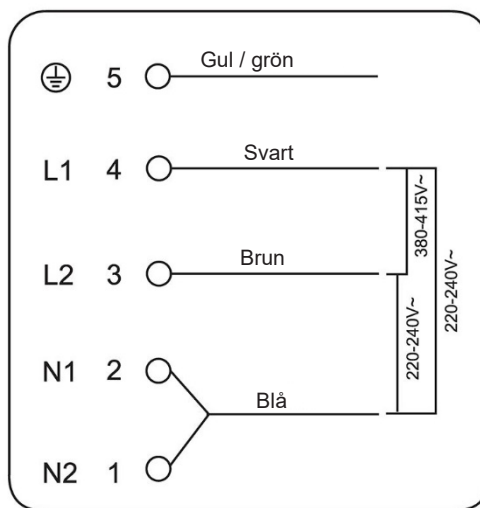


Använd inga adaptrar, reducerare eller grenuttag för när hällen ansluts till huvudströmmen eftersom dessa kan överhettas och börja brinna.

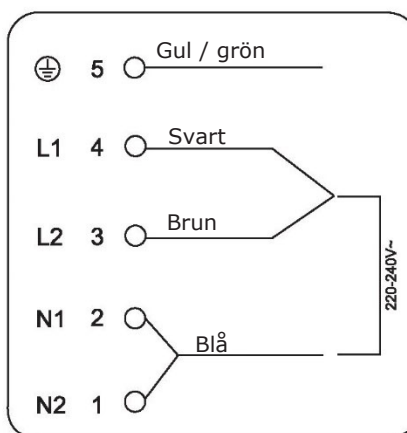
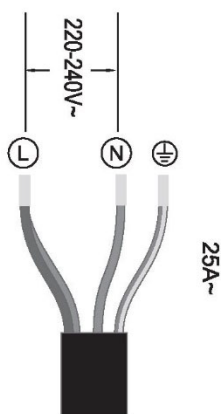
Strömförsörjningskabeln får inte vidröra några heta delar och måste positioneras så att dess temperatur inte i något skede överstiger 75 °C.



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.



Om den valda apparaten har totalt fyra eller fler värmezoner, kan den anslutas direkt till elnätet via en enfasig elanslutning, enligt bilden/schemat 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 krets brytare installeras med en minimiöppning på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören måste säkerställa att korrekta elektriska anslutningar har gjorts och att dessa efterlever tillämpliga säkerhetsföreskrifter.
- Kabeln får inte böjas eller klämmas.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och får bara bytas av en behörig tekniker.



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 avfallshandla den som elektriskt/elektroniskt avfall. Denna enhet ska avfallshandlas som specialavfall. Kontakta lokala myndigheter, återvinningsstation eller återförsäljaren om du vill ha mer information om hur produkten ska avfallshandlas. För mer detaljerad information om behandling, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du kontakta ditt lokala stadskontor, din avfallshandlingstjänst eller den butik där du köpte produkten.
--	--

Uppgifter om låg energiförbrukning enligt kommissionens förordning (EU) 2023/826.

Tillstånd	Strömförbrukning	Period efter vilken utrustningen automatiskt når tillståndet
Standbyläge med visning av information eller status	0,5 W	20 Min.

Produktinformation för elektriska hushållshärlar i enlighet med kommissionens förordning (EU) nummer 66/2014											
		Position	Symbol	Värde	Enhet						
Modellidentifikation				CDTP644SC/E1							
Hälltyp:				Elektrisk häll							
Antal tillagningszoner och/eller -ytor	zoner										
	ytor			2							
Uppvärmningsteknik (tillagningszoner och tillagningsytor med induktion, tillagningszoner med strålningsvärme, solida plattor)	Tillagningszoner med induktion										
	Tillagningsytor 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	39,0 18,0	cm	Bak vänster	L B	19,5 18,0	cm		
						Vänster fram	L B	19,5 18,0	cm		
						Mitten vänster	L B	19,5 18,0	cm		
		Höger yta	L B	39,0 18,0	cm	Bak vänster	L B	19,5 18,0	cm		
						Vänster fram	L B	19,5 18,0	cm		
						Mitten vänster	L B	19,5 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	184,3	Wh/kg	Bak vänster	EElektrisk matlagning	179,3	Wh/kg
								Vänster fram	EElektrisk matlagning	199,0	Wh/kg
Mitten vänster	EElektrisk matlagning							174,5	Wh/kg		
Höger yta	EC elektrisk matlagning			185,9	Wh/kg	Bak vänster	EElektrisk matlagning	179,5	Wh/kg		
						Vänster fram	EElektrisk matlagning	197,6	Wh/kg		
						Mitten vänster	EElektrisk matlagning	180,6	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		185,1	Wh/kg						
Använd standard: SS-EN 60350-2 Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 2: Härlar – 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 käril 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 keittolevyn käyttöä.

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.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu henkilöiden (mukaan lukien lapset), joilla on alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole valvonut tai opastanut laitteen käyttöä. Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaava ammattitaitoinen.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole aiheeseen liittyvää kokemusta ja tietoa, voivat käyttää laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen käyttöön turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- Varoitus: jos pinta on haljennut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi keittotasopinnoissa, joissa lasikeraaminen tai vastaava materiaali suojaa jännitteisiä osia.
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä puhdista keittotasoa höyrypesurilla.
- Sammuta keittotason elementti käytön jälkeen sen säätimestä äläkä luota astiantunnistimen toimintaan.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Tulipalovaara: älä säilytä keittotasolla mitään. HUOMIO: Ruoanvalmistusprosessia on valvottava. Lyhyen aikavälin ruoanlaittoprosessia on valvottava jatkuvasti. VAROITUS: valvoton ruoanvalmistus rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon.
- 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.

- 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.
HUOMIO: Ruoanvalmistusprosessia on valvottava.
Lyhyen aikavälin ruoanlaittoprosessia on valvottava jatkuvasti. Tulipalovaara: älä säilytä keittotasolla mitään.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan laitteen valmistajan suunnittelemaa tai ohjeissa laitteen valmistajan sopiviksi osoittamia keittotasojen suojuksia tai laitteen sisältämiä keittotasosuojuksia. Sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

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 Kuuman pinnan vaara

- Laitteen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana niin paljon, että ne aiheuttavat palovammoja.
- Älä anna kehon, vaatteiden tai muun tavarain 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.

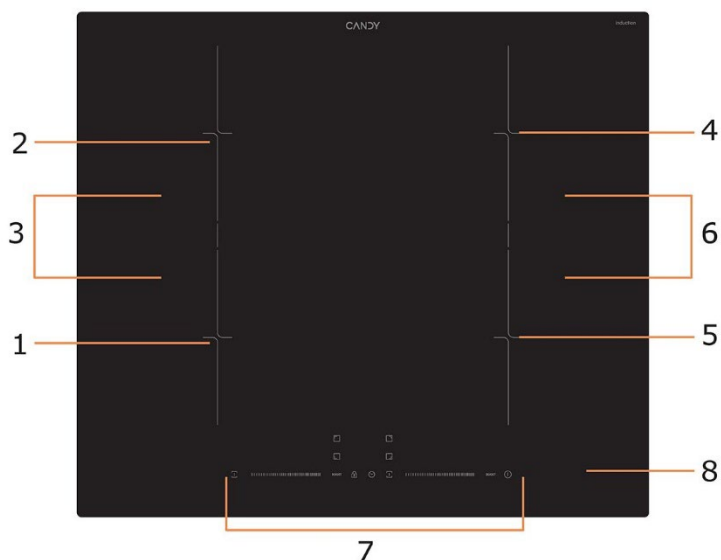
Suosittelimme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöohjeen/asennusoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät, miten keittotaso asennetaan oikein ja miten sitä käytetään.

Katso asennusohjeet asennusosasta.

Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä nämä ohjeet/asennusohjeet myöhemmää käyttöä varten.

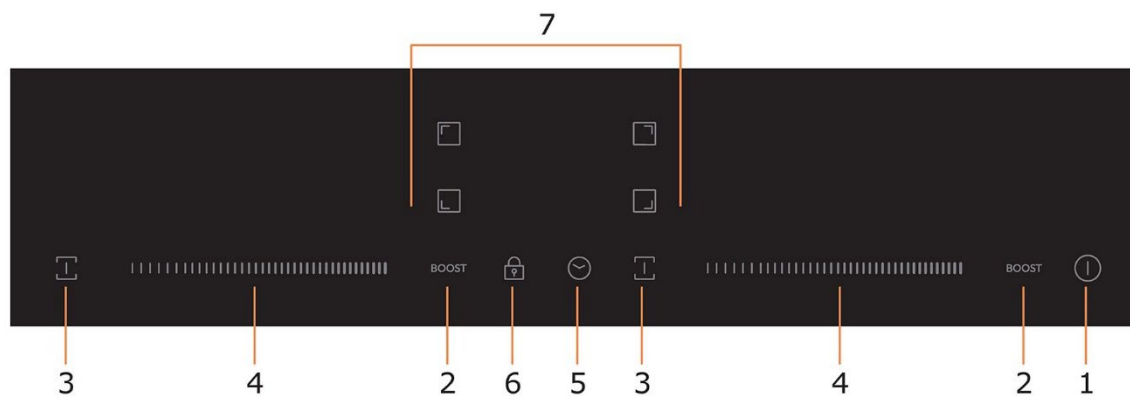
2. Tuotteen esittely

2.1 Ylänäkymä



1. Enint. 1 800 / 2 000 W:n vyöhyke
2. Enint. 1 900 / 2 000 W:n vyöhyke
3. Enint. 3 000 / 3 600 W:n vyöhyke
4. Enint. 1 900 / 2 000 W:n vyöhyke
5. Enint. 1 800 / 2 000 W:n vyöhyke
6. Enint. 3 000 / 3 600 W:n vyöhyke
7. Ohjauspaneeli
8. Lasilevy

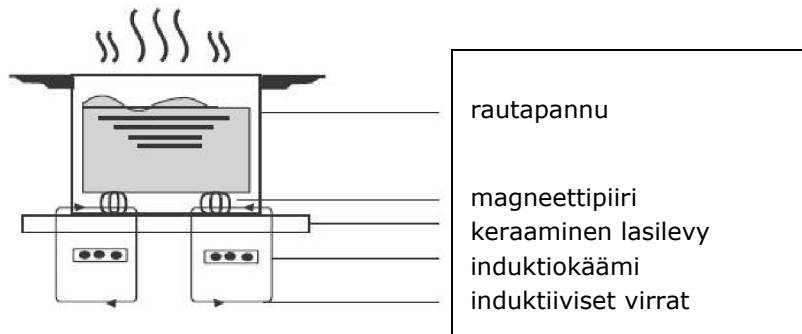
2.2 Ohjauspaneeli



1. PÄÄLLE/POIS
2. Tehostus
3. Joustavan alueen säädin
4. Virta-/ajastinliukusäädin
5. Ajastimen hallinta
6. Lukituksen ohjaus
7. Lämmitysalueen valintasäätimet

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

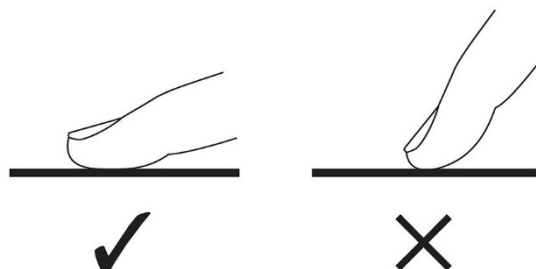
Keittotaso	CDTP644SC/E1
Ruoanvalmistusalueet	4 vyöhykettä
Syöttöjännite	220–240 V~ 50 Hz tai 60 Hz
Asennettu sähkövirta	7 400 W
Tuotteen koko PxLxK (mm)	590X520X62
Sisämitat AxB (mm)	560 X 490

Paino ja mitat ovat arvioita. Koska pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, voimme muuttaa teknisiä tietoja ja malleja ilman erillistä ilmoitusta.

3. Tuotteen toiminta

3.1 Kosketussäätimet

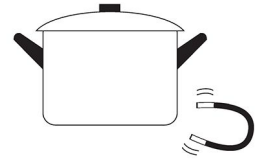
- Säätimet reagoivat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa.
- Käytä sormenpään pehmeää osaa, ei sen kärkeä.
- Kuulet äänimerkin aina, kun kosketus rekisteröityy.
- Varmista, että säätimet ovat aina puhtaat, kuivat ja että mitkään esineet (esim. aterimet tai kangas) eivät peitä niitä. Ohuenkin vesikalvon ansiosta säätimet voivat olla vaikeita käyttää.



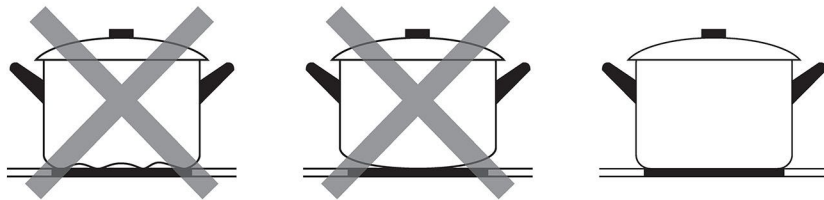
3.2 Oikean keittiöastian valitseminen



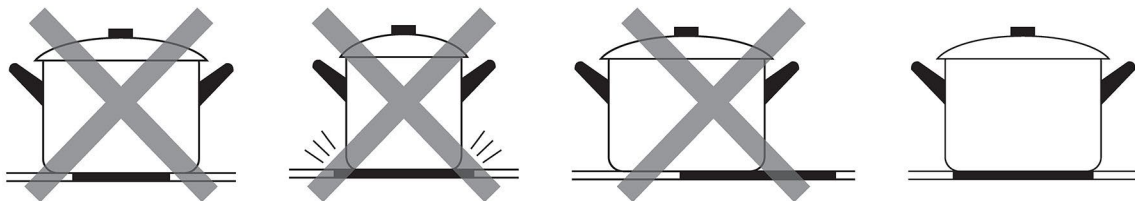
- Käytä ainoastaan keittiöastiaa, jonka pohja soveltuu induktioruoanvalmistukseen. Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai astian pohjasta.
- Voit tarkistaa keittiöastiasi soveltuvuuden magneettitestillä. Liikuta magneettia astian pohjaa kohti. Jos se vetää puoleensa, se sopii induktioon.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
 - Laita hieman vettä astiaan, jonka haluat tarkistaa.
 - 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.



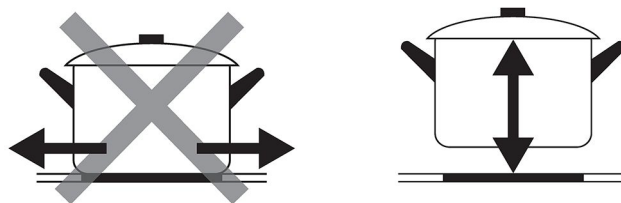
Älä käytä keittiöastiaa, jossa on uritetut reunat tai kaareva alusta.



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. Keittotaso ei välttämättä havaitse kattilaa, joka on pienempi kuin 140 mm. Keskitä pannu aina ruoanvalmistusalueelle.

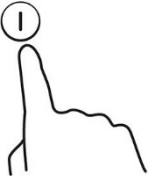
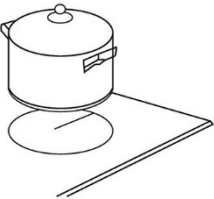
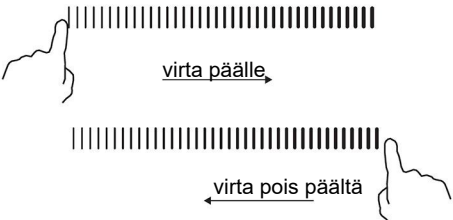


Nosta aina astia induktiokeittotasolta – älä liu'uta, koska astia voi naarmuttaa lasia.



3.3 Käyttöohjeet

3.3.1 Aloita kypsennys

Kosketa PÄÄLLE/POIS-säädintä. 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.	

Jos näytöllä vilkkuu vuorotellen lämpöasetuksen kanssa

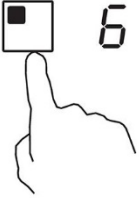
Tämä tarkoittaa seuraavaa:

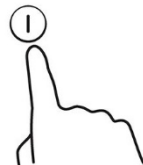
- Et ole laittanut astiaa oikealle ruoanvalmistusalueelle.
- Käyttämäsi astia ei sovellu ruoanvalmistukseen.
- Astia on liian pieni, tai sitä ei ole keskitetty kunnolla ruoanvalmistusalueelle.

Kuumennusta ei tapahdu, ellei ruoanvalmistusalueella ole sopivaa astiaa.

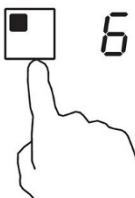
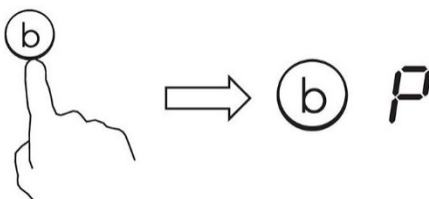
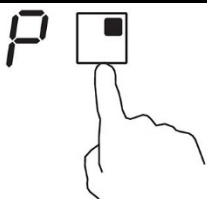
Näyttö  sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos sille ei ole asetettu sopivaa astiaa.

3.3.2 Ruuanlaiton lopettaminen

Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka haluat sammuttaa.	
---	---

Kytke ruoanvalmistusalue pois päältä asettamalla liukusäädin asentoon "I". 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 keittiöastiaa, aseta alueelle, joka on vielä lämmin.	

3.3.3 Tehostustoiminnon käyttö

Aktivoi tehostustoiminto	
Kosketa lämmitysalueen valintasäädintä.	
Kun kosketat tehostussäädintä (b), alueen merkkivalo "P" syttyy ja käytössä on enimmäisteho.	
Ota tehostustoiminto pois päältä	
Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka tehostustoiminnon haluat kytkeä pois päältä	
Kosketa tehostussäädintä (b), jos haluat kytkeä tehostustoiminnon pois päältä. Ruoanvalmistusalue palautuu alkuperäiseen asetukseen.	

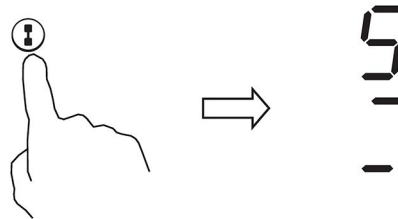
- Toimintoa voidaan käyttää millä tahansa ruoanvalmistusalueella.
- Ruoanvalmistusalue palaa alkuperäiseen asetukseensa 5 minuutin kuluttua.
- Jos alkuperäinen lämpöasetus on 0, asetukseksi tulee 5 minuutin kuluttua 9.

3.3.4 JOUSTAVA ALUE

- Ruuanlaittotarpeista riippuen tätä aluetta voidaan käyttää yhtenä tai kahtena eri alueena.
- Joustava alue on tehty kahdesta erillisestä induktiokelasta, joita voidaan ohjata erikseen.

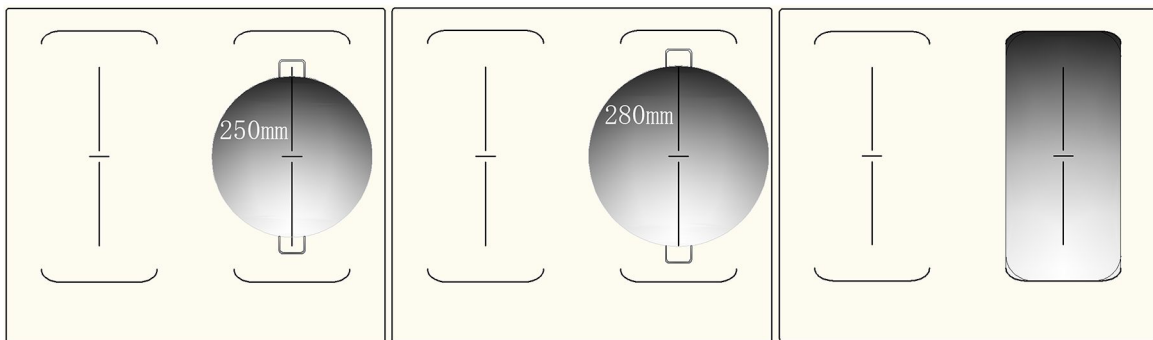
Yksi suuri vyöhyke

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).

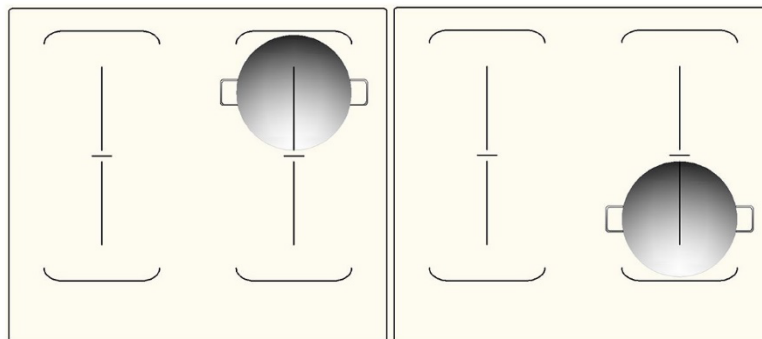


Emme suosittele muita toimintoja kuin edellä mainittuja kolmea toimintoa, koska tämä saattaa vaikuttaa laitteen kuumennuskykyyn.

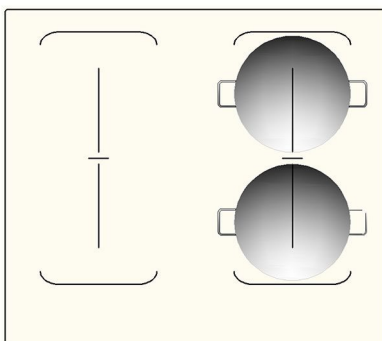
Kaksi erillistä aluetta

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 120 mm.

3.3.5 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 (I). Voit koska tahansa kytkeä induktiokeittotason pois päältä hätätilanteessa PÄÄLLE/POIS-säätimestä (I), mutta keittotason lukitus on poistettava ensin seuraavalla käyttökerralla.

3.3.6 Ajastimen hallinta

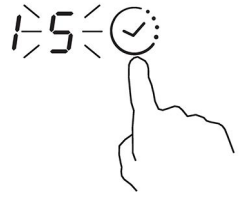
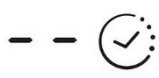
Ajastinta voi käyttää kahdella eri tavalla:

- 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.

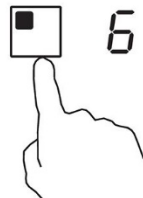
a) Ajastimen käyttäminen minuuttimuistuttajana

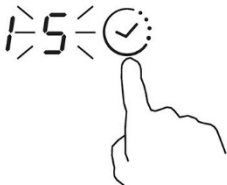
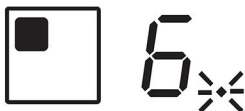
Jos et valitse mitään ruoanvalmistusaluetta

Varmista, että keittotaso on kytketty päälle. Huomautus: jotta minuuttimuistutusta voi käyttää, vähintään yhden vyöhykkeen on oltava aktiivinen.	
Kosketa säädintä, jolloin "10" näkyy ajastimen näytössä ja "0" vilkkuu.	

Aseta aika koskettamalla liukusäädintä. (esim. 5)	
Kosketa ajastinta uudelleen, jolloin "1" vilkkuu.	
Aseta aika koskettamalla liukusäädintä (esim. 9). Asettamasi ajastinaika on 95 minuuttia.	
Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.	
Merkkiäänä 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.	
Kosketa pian säädintä, jolloin "10" näkyy ajastimen näytössä ja "0" vilkkuu.	
Aseta aika koskettamalla liukusäädintä (esim. 5).	

Kosketa ajastinta uudelleen, jolloin "1" vilkkuu.	
Aseta aika koskettamalla liukusäädintä (esim. 9). Asettamasi ajastinaika on 95 minuuttia.	
Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika. HUOMAA: Tehotason merkkivalon vieressä oleva punainen piste syttyy osoittamaan, että alue on valittu.	
Kun ruoanlaiton ajastin kuluu loppuun, vastaava ruoanvalmistusalue sammuu automaattisesti.	

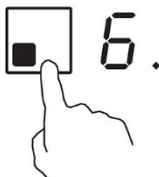


Muut ruoanvalmistusalueet pysyvät käynnissä, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

Yllä olevat kuvat ovat vain viitteellisiä ja voivat erota lopputuotteesta.

Aseta lisää vyöhykkeitä:	
Useampien vyöhykkeiden asettamisen vaiheet ovat samanlaisia kuin yhden vyöhykkeen asettamisen vaiheet. Kun asetat ajastimen useille ruoanvalmistusalueille, niiden kaikkien kohdalla näkyy punainen piste. Minuuttinäytössä näkyy min. ajastin. Vastaavan alueen piste vilkkuu. Alla esitettynä:	
 (aika: 15 minuuttia)	
 (aika: 45 minuuttia)	
Kun ajastimen aika loppuu, vastaava alue kytkeytyy pois päältä. Näkyviin tulee uusi minuuttiajastin ja vastaavan alueen piste vilkkuu. Oikealla esitettynä:	
	(aika: 30 minuuttia)
Kun kosketat lämmitysalueen valintasäädintä, vastaava ajastin näkyy ajastinmerkkivalossa.	

c) Peruuta ajastin

Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka ajastimen haluat peruuttaa.	
---	---

Merkkivalo vilkkuu, kun ajastimen säädintä kosketetaan.	
Kosketa liukusäädintä ja aseta ajastimen arvoksi "00", jolloin ajastin peruuntuu	

3.3.7 Oletustyöskentelyajat

Automaattinen sammuttaminen on induktiokeittotason 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, induktiokeittotaso 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 kypsennäminen 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 kypsennää 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. Esivalmistelee 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)	1. Kytke virta pois keittotasosta. 2. Käytä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmintä (mutta ei kuuma!) 3. Huuhtelee ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai paperipyyhkeellä. 4. 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 kuumat sokeriset valumat lasilla	Poista ne välittömästi paistinlastalla, palettiveitsellä tai partakoneenteräkaapimella, joka sopii lasipintaisille induktiokeittotasoiille, mutta varo kuumia paistoaluen pintoja: 1. Kytke keittotason virta pois päältä seinäkytkimestä. 2. Pidä terää tai työvälinettä 30 asteen kulmassa ja kaavi lika tai roiskeet keittotason viileälle alueelle. 3. Puhdista lika tai vuoto tiskiliinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Noudata edellä esitettyjä kohdan "Päivittäinen lasin likaantuminen" vaiheita 2–4.	- Poista sulaneen ja sokeripitoisten ruokien tahrat tai vuodot niin pian kuin mahdollista. Jos ne saavat jäähdyä 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 kärkeä 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.

Induktiokaittasosta 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.
Induktiokaittasosta kuuluu tuuletinääntä.	Induktiokaittasoston sisäänrakennettu jäädytystuuletin estää laitteen elektroniikkaa ylikuumenemasta. Se voi jatkaa pyörimistä myös sen jälkeen, kun induktiokaittasosto on kytketty pois päältä.	Tämä on normaalia eikä vaadi toimenpiteitä. Älä kytke induktiokaittasoston virtaa irti seinästä, kun puhallin on käynnissä.
Keittoastiat eivät kuumene eivätkä näy näytössä.	Induktiokaittasosto ei tunnista pannua, koska se ei sovellu induktioruoanvalmistukseen. Induktiokaittasosto 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.
Induktiokaittasosto 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 induktiokaittasosto irti seinästä ja ota yhteys pätevään asentajaan.

8. Virhenäyttö ja tarkastus

Induktiokaittasossa 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 levynlämpötila-anturin virhe – avoin virtapiiri.	Tarkista liitäntä tai vaihda keraamisen levyn lämpötila-anturi.
E2	Keraamisen levyn lämpötila-anturin virhe – oikosulku	
Eb	Keraamisen levyn lämpötila-anturin virhe	
E3	Keraamisen levyn anturin korkea lämpötila.	Odota, että keraamisen levyn lämpötila palautuu normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen koskettamalla PÄÄLLE/POIS-painiketta.

E4	IGBT-vian lämpötila-anturi – avoin virtapiiri	Vaihda emolevy.
E5	IGBT-vian lämpötila-anturi – oikosulku	
E6	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.
E7	Syöttöjännite on alle nimellisjännitteen.	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
E8	Syöttöjännite on nimellisjännitettä korkeampi.	
U1	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.	
Samana 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

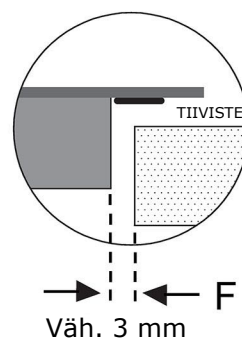
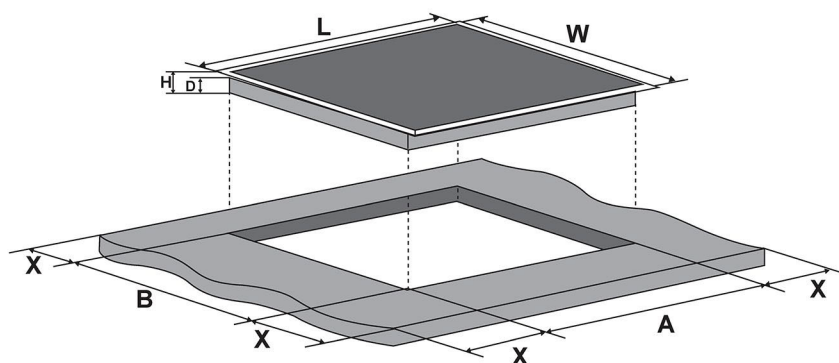
Leikkaa työpinta piirustuksessa esitettyjen mittojen mukaisesti.

Asennusta ja käyttöä varten reiän ympärille on jätettävä vähintään 5 cm 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.

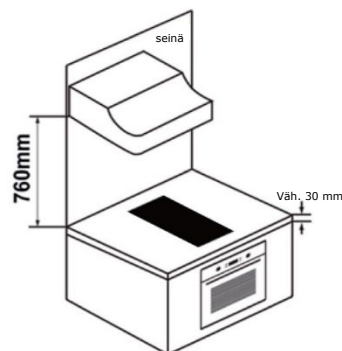
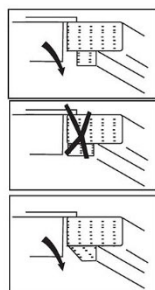
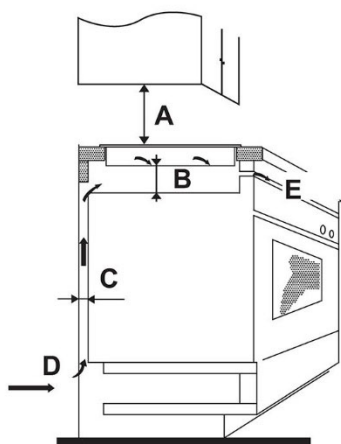


P (mm)	L (mm)	K (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	50 min	3 min

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



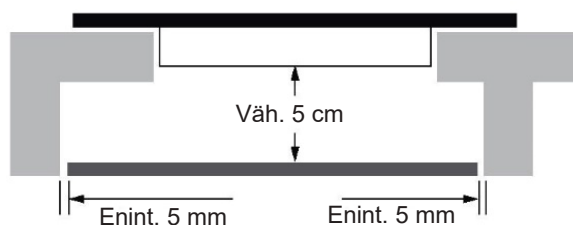
Huomaa: keittolevyn ja kaapin välisen turvaetäisyyden on oltava vähintään 760 mm.



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 irtoamaan.
 - 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 materiaaleista.
- 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:

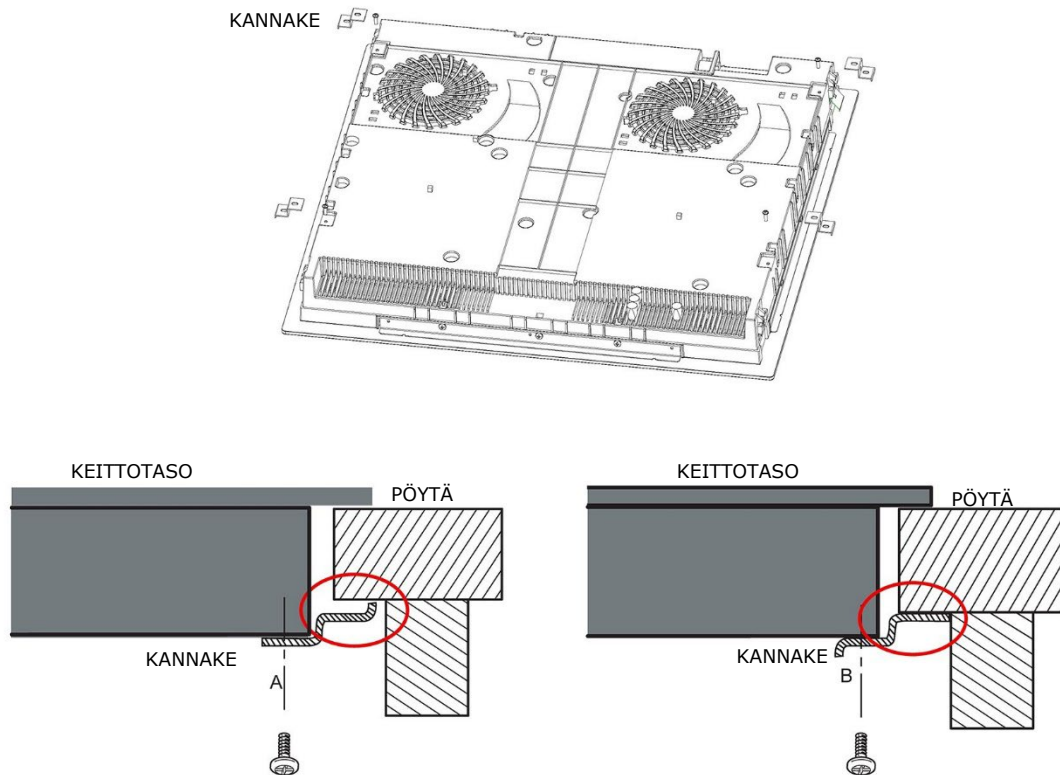
- Virtajohtoon ei ole pääsyä kaapistin ovien tai vetolaatikoiden kautta.
- Kaapistin ulkopuolelta keittotason alaosaan virtaa riittävästi raitista ilmaa.
- Jos keittotaso asennetaan vetolaatikon tai kaappitilan yläpuolelle, keittotason alaosaan alle asennetaan lämpösuojaussulku.
- Eristyskytkin on helposti 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. Induktiokeittotason 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 keittotason elektroniikkaa.
3. Induktiokeittotaso 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.

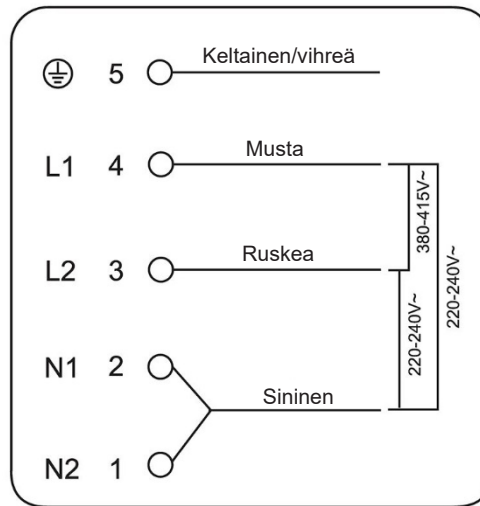
2. Jännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua arvoa.

3. Virtalähteen kaapeliosat kestävät arvokilvessä ilmoitetun kuormituksen.

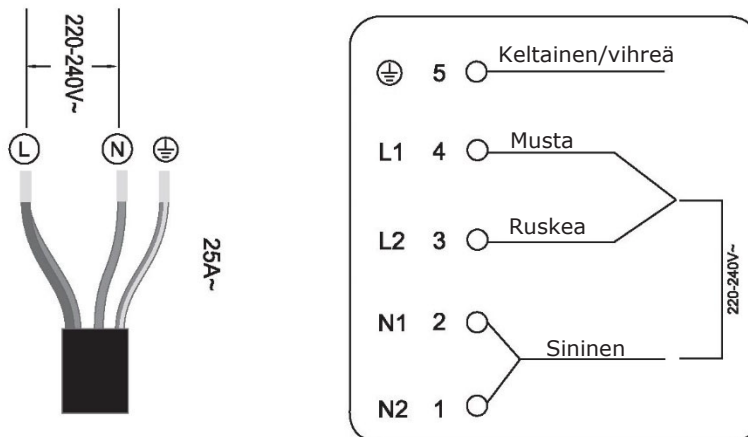
Älä käytä adaptoreita, alentajia tai haaroituslaitteita keittotason kytkentään, sillä ne voivat aiheuttaa ylikuumenemista ja tulipalon.

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.



Jos valitsemasi laitteen lämmitysyksiköiden kokonaismäärä on vähintään 4, laite voidaan kytkeä suoraan sähköverkkoon yksivaiheisella sähköliitännällä alla olevan kuvan mukaisesti.



- Jos kaapeli on vaurioitunut tai pitää vaihtaa, vaihto on tehtävä palveluedustajan toimesta tehtävään tarkoitetuille työkaluilla onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava kaikkinaikainen 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.



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.
---	---

Komission asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset alhaisen virrankulutuksen tiedot.

Tila	Virrankulutus	Aika, jonka jälkeen laite siirtyy automaattisesti kyseiseen tilaan
Valmiustila, johon sisältyy tietotai tilanäyttö	0,5 W	20 minuuttia

Euroopan komission asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisten kotitalouden sähkökeittotasojen tuotetiedot				
	Sijainti	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallin tunniste			CDTP644SC/E1	
Keittotasojen tyyppi:			Sähkökäyttöinen keittotaso	
Ruoanvalmistusvyöhykkeiden ja/tai -alueiden määrä	vyöhykkeet			
	alueet		2	
Lämmitystekniikka (induktiotoinen ruoanvalmistusvyöhykkeet ja alueet, säteilevät ruoanvalmistusvyöhykkeet, kiinteät levyt)	Induktiiviset ruoanvalmistusvyöhykkeet			
	Induktiiviset ruoanlaittoalueet		X	
	säteilevät ruoanvalmistusvyöhykkeet			
	kiinteät levyt			
Pyöreät ruoanvalmistusvyöhykkeet: hyödyllinen pinta-ala per sähkölämmittimen ruoanvalmistusvyöhykkeelle, pyöristetty 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
Muu kuin pyöreä ruoanvalmistusvyöhyke tai -alue: hyödyllisen pinta-alan pituus ja leveys sähkölämmittimistä tai -alueista kohti, pyöristettynä lähimpään 5 mm:iin	Vasen alue	P L	39,0 18,0	cm
	Oikea alue	P L	39,0 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
	Takavasen	P L	19,5 18,0	cm
	Etuvasen	P L	19,5 18,0	cm
	Keskivasen	P L	19,5 18,0	cm
	Takavasen	P L	19,5 18,0	cm
	Etuvasen	P L	19,5 18,0	cm
	Keskivasen	P L	19,5 18,0	cm
Energiankulutus ruoanvalmistusvyöhykkeelle tai -alueelle laskettuna kiloa kohden	Vasen alue	Sähköliedet	184,3	Wh/kg
	Oikea alue	Sähköliedet	185,9	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
	Takavasen	Sähköliedet	179,3	Wh/kg
	Etuvasen	Sähköliedet	199,0	Wh/kg
Keittotasojen energiankulutus laskettuna kiloa kohden		Sähkökeittotaso	185,1	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 paistoaikojen 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 kogepladen.

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.

- Apparatet ikke må bruges af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af apparatet. Børn skal holdes under opsyn med henblik på at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- Dette apparat kan anvendes af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå eventuelt elektrisk stød, for kogeplader med glaskeramisk eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele.
- Brug ikke damprenser.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes på kogepladens overflade, da de kan blive varme
- Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
- Efter brug skal du slukke kogepladen ved at slukke på dens knap. Stol ikke på grydedetektoren.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladens varme flader. FORSIGTIG: 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.
- 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.

- **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.
FORSIGTIG: Madlavningsprocessen skal være under opsyn. En kort madlavning skal være under konstant opsyn.
Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladens varme flader.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogepladeafskærmninger, der er udviklet af producenten af komfuret, eller som i brugsanvisningerne er angivet af producenten som velegnet, eller de kogepladeafskærmninger, der er indbygget i apparatet. Brugen af uegnede afskærmninger kan forårsage ulykker.

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 kogegej 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 kogezone og kogepladen altid slukkes, som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsfunktionerne). Brug ikke gryderegistreringsfunktionen til at slukke for kogezone, 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.

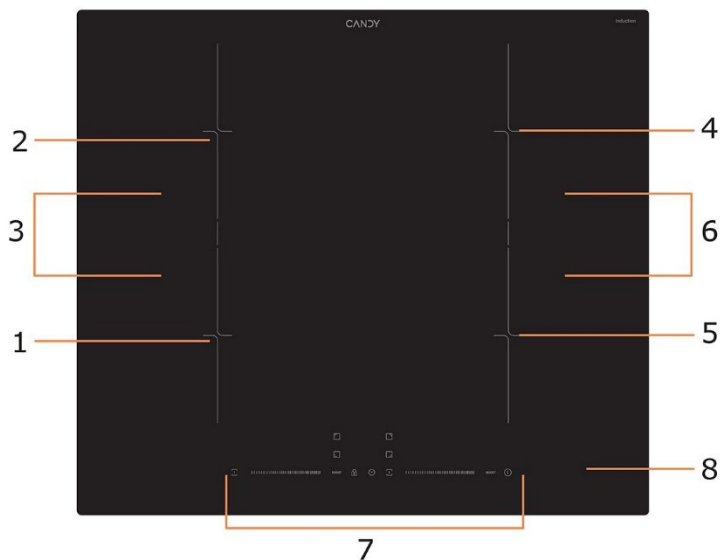
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne bruger-/installationsvejledning for helt at kunne forstå, hvordan den installeres og betjenes korrekt.

Læs installationsafsnittet i forbindelse med installationen.

Læs alle sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt før brug, og opbevar denne bruger-/installationsvejledning til senere reference.

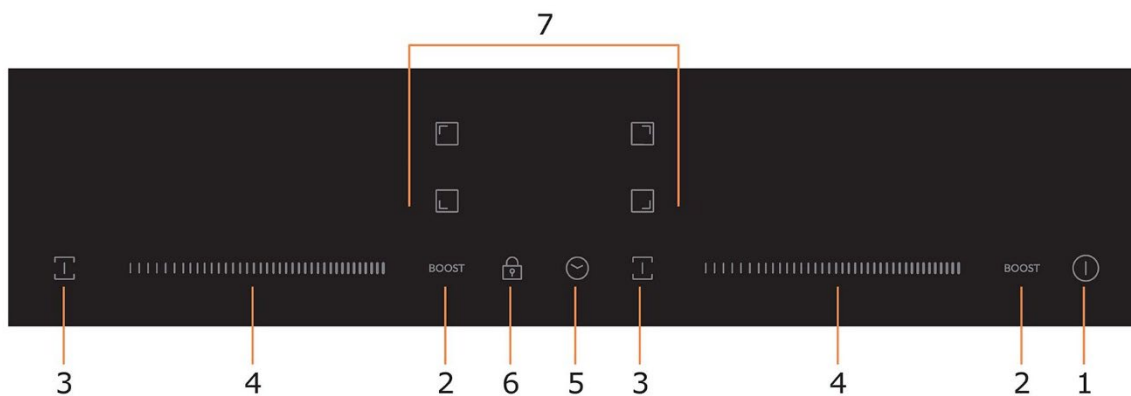
2. Produktpræsentation

2.1 Set ovenfra



1. Maks. 1800/2000W-zone
2. Maks. 1900/2000W-zone
3. Maks. 3000/3600W-zone
4. Maks. 1900/2000W-zone
5. Maks. 1800/2000W-zone
6. Maks. 3000/3600W-zone
7. Betjeningspanel
8. Glasplade

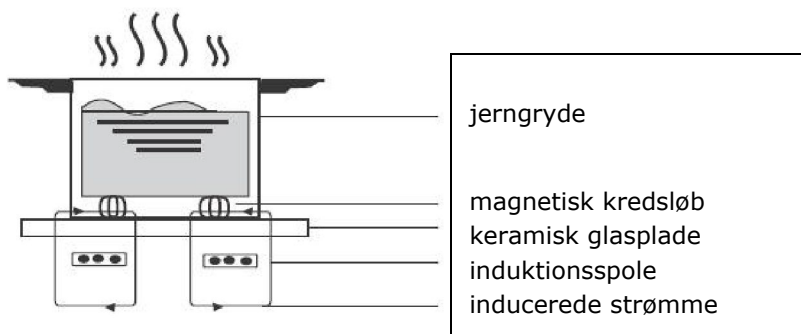
2.2 Kontrolpanel



1. Tænd/Sluk-funktion
2. Boost
3. Fleksibel områdebetjening
4. Skydeknop til strøm/timer
5. Timer-funktion
6. Knap til betjeningslås
7. Taster til valg af varmezone

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

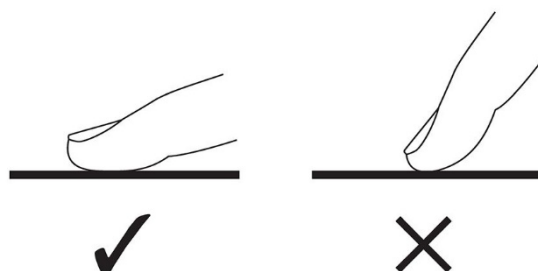
Kogeplade	CDTP644SC/E1
Kogezoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240 V ~ 50 Hz eller 60 Hz
Installeret elektrisk effekt	7400 W
Produktstørrelse L x B x H (mm)	590 X 520 X 62
Indbygningsmål A x B (mm)	560 X 490

Vægt og mål er omtrentlige. Fordi vi hele tiden stræber efter at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

3. Betjening af produktet

3.1 Touch-knapper

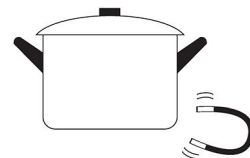
- Funktionstasterne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke ned på dem.
- Brug blommen på fingeren og ikke selve fingerspidsen.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at funktionstasterne altid er rene, tørre, og at der ikke står noget på dem (f.eks. redskaber eller en klud), som dækker dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre det svært at betjene tasterne.



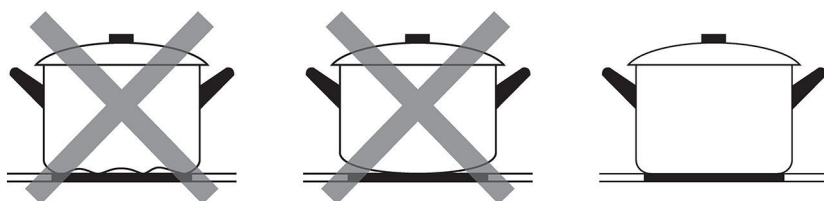
3.2 Sådan vælges det rigtige kokegrej



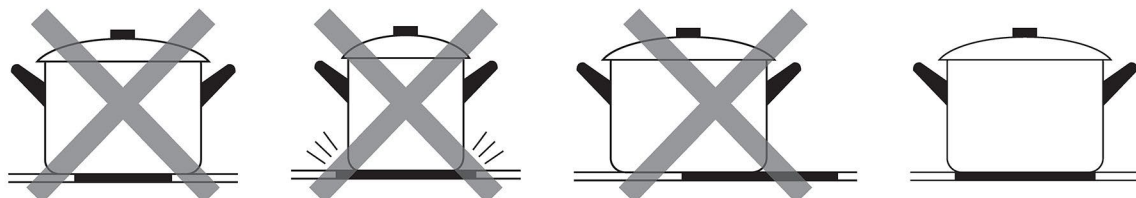
- Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktionsmadlavning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.
- Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet, ved at udføre en magnettest. Flyt en magnet mod gryden/pandens bund. Hvis den sidder fast, så er gryden egnet 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.



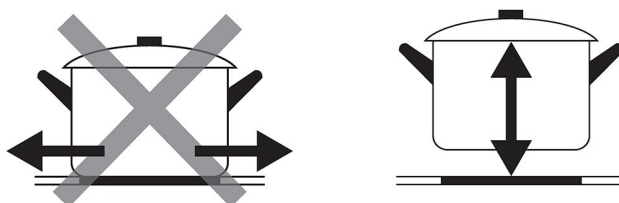
Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



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. Kogepladen kan ikke registrere en gryde, der er mindre end 140 mm. Anbring altid gryden i midten af kogezone.

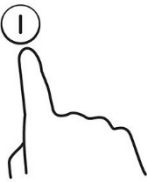
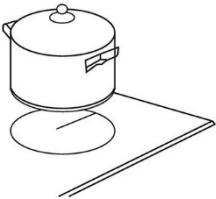
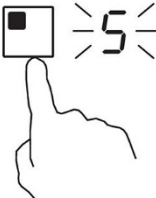
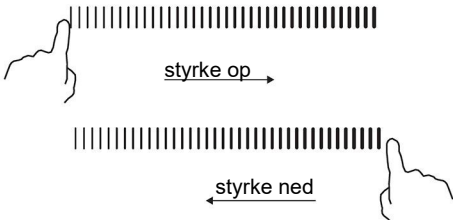


Løft altid gryderne væk fra kogepladen – skrab dem ikke hen over pladen, da det kan ridse glasset.



3.3 Sådan bruger du apparatet

3.3.1 Start tilberedning

Tryk på TÆND/SLUK-funktionen. 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 kogezoneen er rene og tørre.	
Rør ved touch-knappen til valg af varmezone, og en indikator ved siden af knappen blinker	
Vælg en varmeindstilling ved at trykke på touch-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 skiftevis med varmeindstillingen

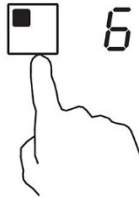
Betyder det at:

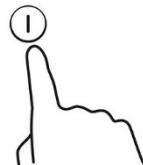
- du ikke har anbragt en gryde på den korrekte kogezone, eller
- at den gryde, du bruger ikke er egnet til induktionsmadlavning, eller
- at gryden er for lille eller ikke korrekt anbragt i midten af kogezoneen.

Der sker ikke opvarmning, medmindre der er en egnet gryde på kogezoneen.

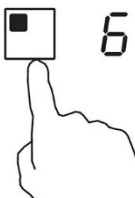
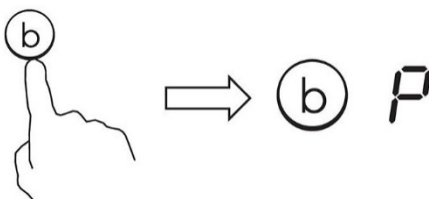
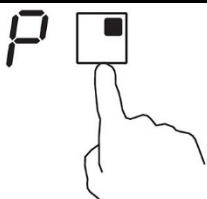
Displayet  slukker automatisk efter 1 minut, hvis ikke der anbringes en egnet gryde på den.

3.3.2 Afslut madlavningen

Tryk på touch-knappen til valg af den varmezone, du ønsker at slukke	
--	---

Sluk kogezone ved at trykke på skydeknapen til " ". 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 Brug af Boost-funktionen

Aktivering af boost-funktionen	
Berøring af touch-knappen til valg af varmezone.	
Ved at trykke på boost-touch-knappen (b) viser zoneindikatoren "P" og effektrækkevidden Maks.	
Annuller Boost-funktionen	
Tryk på touch-knappen til valg af varmezone for at afbryde boost-funktionen	
Hvis du trykker på "Boost"-touch-knappen (b) for at annullere Boost-funktionen, vender kogezone tilbage til dens oprindelige indstilling.	

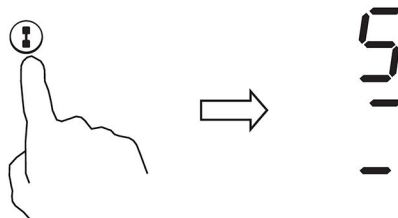
- Funktionen kan fungere i enhver kogezone.
- Kogezone vender tilbage til sin oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er lig med 0, vil den vende tilbage til 9 efter 5 minutter.

3.3.4 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.

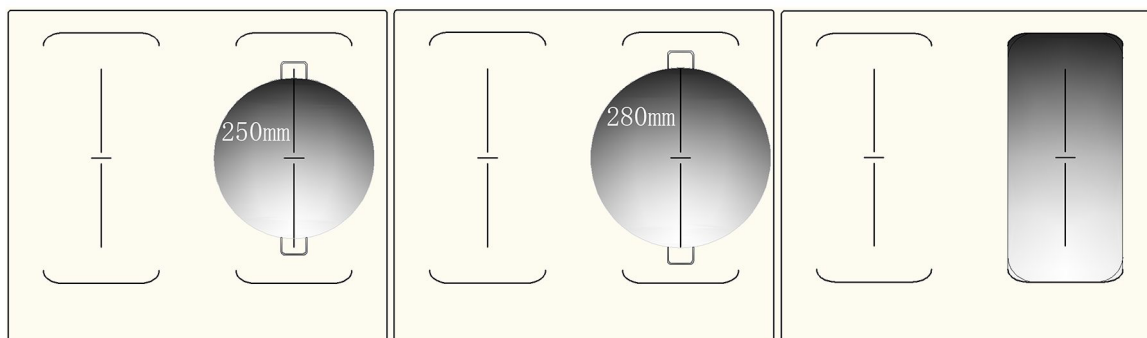
Som stor zone

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:

Køgegrej: Køkkengrej med en diameter på 250 mm eller 280 mm (firkantet eller ovalt køkkengrej er acceptable)

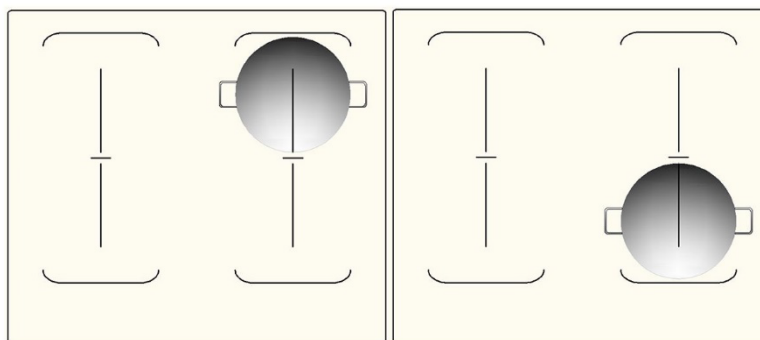


Vi anbefaler ikke andre operationer med undtagelse af ovennævnte tre operationer, da det kan påvirke opvarmningen af apparatet

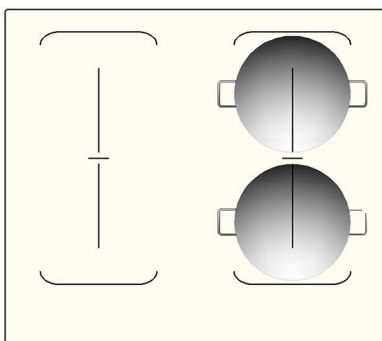
Som to selvstændige zoner

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 120 mm.

3.3.5 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	Timer-indikatoren 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 (I), og du kan altid slukke for kogepladen med TÆND/SLUK (I) i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op i næste funktion.

3.3.6 Timer-funktion

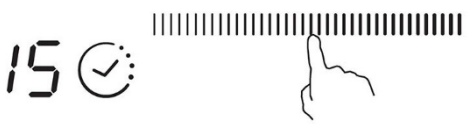
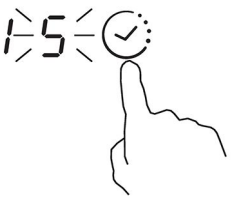
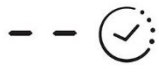
Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- 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.

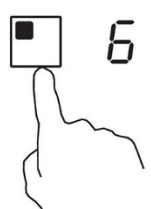
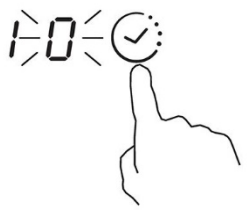
a) Sådan bruges timeren som minutur

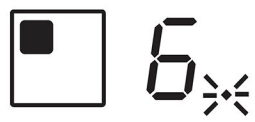
Hvis du ikke vælger en kogezone

Sørg for, at kogepladen er tændt. Bemærk: du kan bruge minuturet, hvis mindst én zone skal være aktiv.	
Tryk på timerknappen, "10" vises i timerdisplayet, og "0" blinker.	

Indstil tiden ved at trykke på touch-skydeknappen. (f.eks. 5)	
Tryk på timerfunktionen igen, "1" vil blinke	
Indstil tiden ved at trykke på touch-skydeknappen (f.eks. 9), nu er den tid, du indstiller, 95 minutter.	
Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid	
Summeren bipper i 30 sekunder, og timerindikatoren viser "- -", når den indstillede tid er gået.	

b) Indstilling af timeren til at slukke for én kogezone

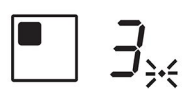
Indstil én zone	
Tryk på touch-knappen til valg af den varmezone, du ønsker at indstille tiden for.	
Tryk kort på timerfunktionen, "10" vises i timerdisplayet, og "0" blinker.	
Indstil tiden ved at trykke på skydeknappen. (f.eks. 5)	

Tryk på timerfunktionen igen, "1" vil blinke.	
Indstil tiden ved at trykke på touch-skydeknappen (f.eks. 9), nu er den tid, du indstiller, 95 minutter.	
Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid. BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser og angiver, at zonen er valgt.	
Når madlavningstimeren udløber, slukkes der automatisk for den tilhørende kogezone.	

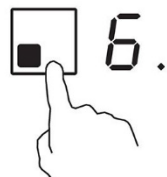


Andre kogezoneer kører fortsat, hvis de er blevet tændt tidligere.

Billederne vist ovenfor er kun til reference, og det endelige produkt er gældende.

indstil flere zoner:	
Trinene til indstilling af flere zoner svarer til trinnene for indstilling af én zone. Når du indstiller tiden for flere kogezoneer samtidigt, er decimalpunkterne for de relevante kogezoneer tændt. Minutdisplayet viser min. timer. Prikken i den tilsvarende zone blinker. Det viser som nedenfor:	
 (indstillet til 15 minutter)	
 (indstillet til 45 minutter)	
Når nedtællingstimeren udløber, slukkes den tilsvarende zone. Så vil den vise den nye min. timer, og prikken for den tilsvarende zone blinker. Det viste som højre:	 
	(indstillet til 30 minutter)
Tryk på touch-knappen til valg af varmezone. Den tilsvarende timer vil blive vist i timer-indikatoren.	

c) Annuller timeren

Tryk på touch-knappen til valg af den varmezone, du ønsker at afbryde timeren for	
---	---

Når timerfunktionen trykkes, blinker indikatoren	
Tryk på touch-skydeknappen for at indstille timeren til "00", så timeren annulleres	

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. Ægbaserede 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 fastere den føles, jo mere stegt er den.
5. Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter, så den kan samle sig og blive mør inden servering.

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)	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Brug et rengøringsmiddel på kogepladen, mens glasset stadig er lunt (men ikke brændende varmt!) 3. Skyl, og aftør med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd 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. • Kræftige 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 varm sukkerholdig 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: 1. Sluk for strømmen til kogepladen på væggen. 2. Hold kniven eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab snavset eller den spildte væske hen til et køligt område på kogepladen. 3. Tør det snavsede område eller den spildte væske af med et viskestykke eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for 'Almindelig tilsmudsning af glas' ovenfor.	• Fjern pletter fra smeltede madvarer og sukkerholdig mad eller spild snarest muligt. Hvis det efterlades til afkøling på glasset, kan det være vanskeligt at fjerne det, eller det kan endda beskadige glasoverfladen permanent. • Fare for snitsår: Når sikkerhedshætten er trukket tilbage, er bladet i skraberen skarp som et barberblad. Skraberen 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 pudsen 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 knitrrende 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 kogevej, der er egnet til induktion. Se afsnittet 'Sådan vælges det rigtige kogevej'. 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 fejlkode 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 teknikerens 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.	Kontroller forbindelsen, eller udskift den keramiske pladetemperaturføler.
E2	Fejl på keramisk pladetemperaturføler - kortslutning.	
Eb	Fejl på temperaturføler i keramisk plade	
E3	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.
E4	Temperatursensor for IGBT-fejl - åben kreds.	Udskift strømforsyningens printkort.
E5	Temperatursensor for IGBT-fejl - kortslutning	

E6	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.
E7	Forsyningsspændingen er under den normerede spænding.	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
E8	Forsyningsspændingen er over den nominelle spænding.	
U1	Kommunikationsfejl.	Genindsæt forbindelsen mellem skærmkortet og strømkortet. Udskift strømforsynings 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 tilbehørsstrømforsynings printkort og displayets printkort.	Tjek forbindelsen.	
	Tilbehørsstrømforsynings printkort er beskadiget.	Udskift tilbehørsstrømforsynings 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.	
	Strømforsynings printkort er beskadiget.	Udskift strømforsynings printkort.	
Opvarmningen stopper pludseligt under drift, og displayet blinker "u".	Grydetypen er forkert.	Brug den rigtige gryde (se brugsanvisningen).	Grydedetektionskredsen er beskadiget, udskift strømforsynings 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>u</u> ".	Strømkortet og displayets strømforsyningsprintkort har fejl i tilslutningen.	Tjek forbindelsen.	
	Displayprintkortet på kommunikationsdelen er beskadiget.	Udskift skærmmkortet.	
	Hovedprintkortet er beskadiget.	Udskift strømforsynings 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.

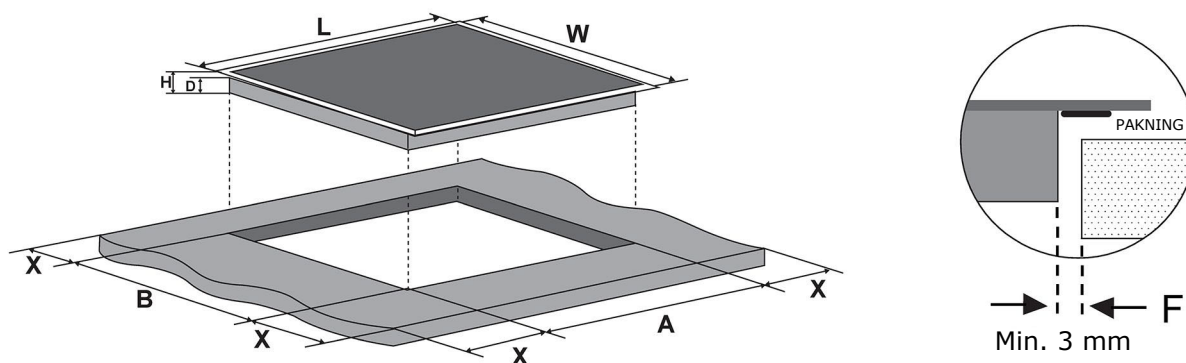
9. Installation

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 5 cm 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 varmestralingen fra kogepladen. Som vist nedenfor:



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladens sider og bordpladens indvendige overflader skal være mindst 3 mm.

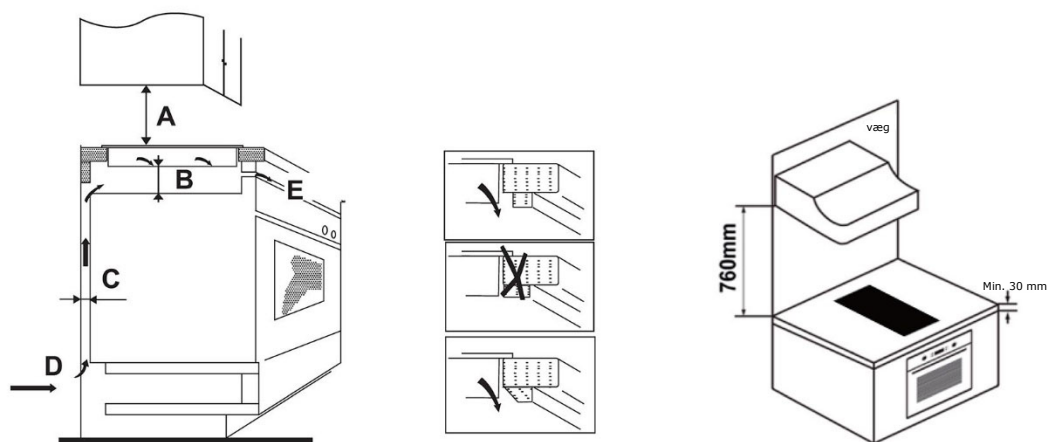


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	Min. 50	Min. 3

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 arbejdstilstand. Som vist nedenfor



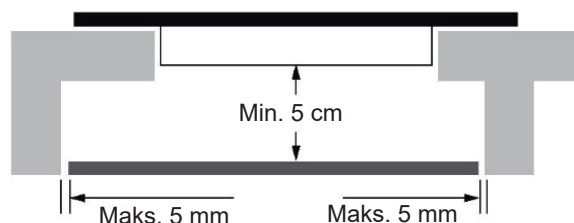
Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem varmepladen og skabet over varmepladen skal være mindst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Luftindsugning	Luftudgang 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

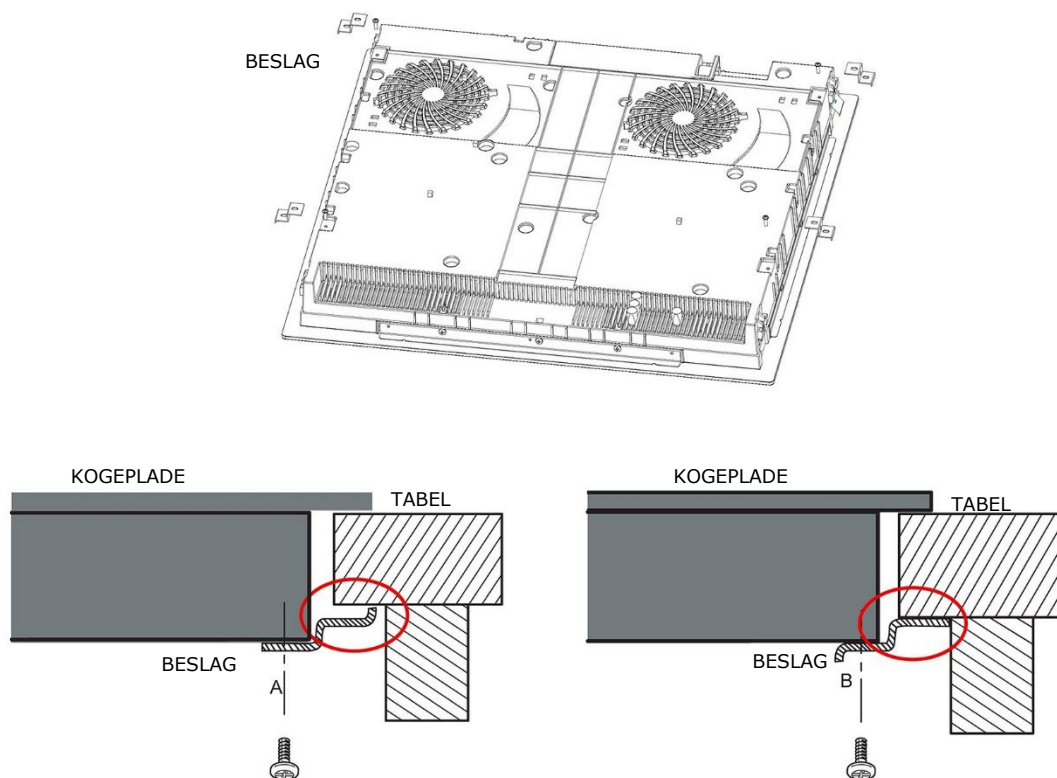
- Strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt gennem skabslåger eller skuffer.
- Der er en tilstrækkelig strøm af frisk luft fra lokalet uden for skabet til bunden af kogepladen.
- at der er monteret en varmebeskyttelsesbarriere under kogepladens bund, hvis kogepladen er monteret over en skuffe eller 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 må ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da luftfugtigheden kan beskadige komfuret elektronik

4. Kogepladen skal installeres således, at der kan sikres en bedre varmestråling for at øge pålideligheden.
5. Væggen og den inducerede varmezone over bordoverfladen skal kunne modstå varme.
6. For at undgå beskadigelse skal laminatet og klæbemidlet være varmebestandigt.
7. Brug ikke damprenser.

9.7 Tilslutning af kogepladen til elforsyningen

Denne kogeplade må kun tilsluttes strømnettet af en kvalificeret person. Før kogepladen tilsluttes strømnettet, skal du kontrollere, at:



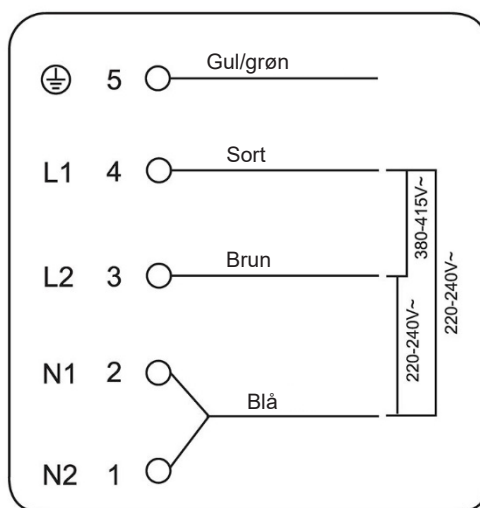
1. Ledningsføring til boliger er velegnet til den strømeffekt, som kogepladen trækker.
2. Spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet.
3. Strømforsyningsens kabelsektioner kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.

For at slutte kogepladen til elforsyningen må du ikke bruge adaptere, reduktionsenheder eller forgreningsanordninger, da de kan forårsage overophedning og brand.

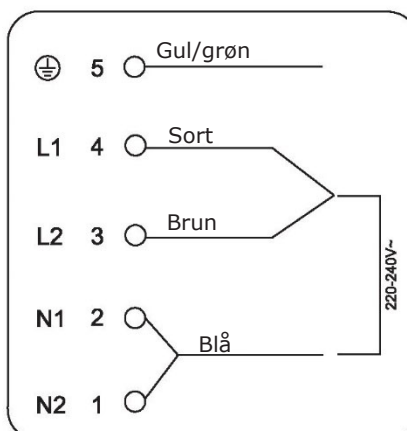
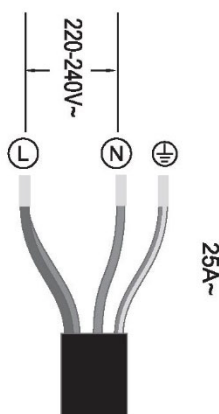
Strømforsyningskablet må ikke berøre varme dele og skal placeres således, at dets temperatur ikke overstiger 75°C på noget tidspunkt.



Spørg en elektriker, om hjemmets ledningsføring er egnet uden ændringer.
Alle ændringer må kun foretages af en autoriseret elektriker.



Hvis det samlede antal varmeenheder i det valgte apparat ikke er mindre end 4, kan apparatet tilsluttes direkte til elnettet via en enfaset strømtilslutning, som 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.



Kogepladens bundflade og netledningen er ikke tilgængelige efter installationen.

 BORTSKAFFELSE: Bortskaf ikke dette produkt som usorteret restaffald. Særsomt 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.
---	---

Data for lavt strømforbrug i henhold til Kommissionens forordning (EU) 2023/826.

Tilstand	El-forbrug	Periode, hvorefter udstyret automatisk når tilstanden
Standby-tilstand med information eller statusvisning	0,5 W	20 minutter

Produktinformation for elektriske kogeplader til husholdningsbrug i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014											
		Position	Symbol	Værdi	Enhed						
Modelidentifikation					CDTP644SC/E1						
Kogepladetype:					Elektrisk kogeplade						
Antal kogezone og/eller områder	zoner										
	områder				2						
Opvarmningsteknologi (induktionskogezone og kogeområder, strålekogezone, masseplader)	Induktionskogezone										
	Induktionstilberedning, kogeområder				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	39,0 18,0	cm	Bagpå til venstre	L B	19,5 18,0	cm
Foran til venstre	L B							19,5 18,0	cm		
I midten til venstre	L B							19,5 18,0	cm		
Højre område	L B			39,0 18,0	cm	Bagpå til venstre	L B	19,5 18,0	cm		
						Foran til venstre	L B	19,5 18,0	cm		
						I midten til venstre	L B	19,5 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	184,3	Wh/kg	Bagpå til venstre	EElektrisk madlavning	179,3	Wh/kg
								Foran til venstre	EElektrisk madlavning	199,0	Wh/kg
								I midten til venstre	EElektrisk madlavning	174,5	Wh/kg
		Højre område	Elektrisk madlavning	185,9	Wh/kg	Bagpå til venstre	EElektrisk madlavning	179,5	Wh/kg		
						Foran til venstre	EElektrisk madlavning	197,6	Wh/kg		
						I midten til venstre	EElektrisk madlavning	180,6	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		185,1	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 strømnettet 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 er ikke beregnet på bruk av personer (deriblant barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Pass på barna så de ikke leker med apparatet.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldre og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller med mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstår de involverte farene. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Advarsel: Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt, for deler av koketoppen eller lignende materiale som beskytter strømførende deler.
- En damprenser skal ikke brukes.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjere og lokk skal ikke plasseres på koketoppens overflate, siden de kan bli varme
- Koketoppen skal ikke rengjøres med damprenser.
- Etter bruk slår du av kokeplaten med kontrollen. Ikke stol på stekepannedektoren.
- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern timer eller separat fjernkontroll.
- Brannfare: Gjenstander må ikke oppbevares på tilberedningsflatene. FORSIKTIG: 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.
- 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.
- 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.

FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

Brannfare: Gjenstander må ikke oppbevares på tilberedningsflatene.

- ADVARSEL: Bruk bare koketoppvern som er utviklet av produsenten av husholdningsapparatet, eller som er angitt av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet, eller koketoppvern som er integrert i apparatet. Bruk av uegnede vern kan forårsake ulykker.

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.

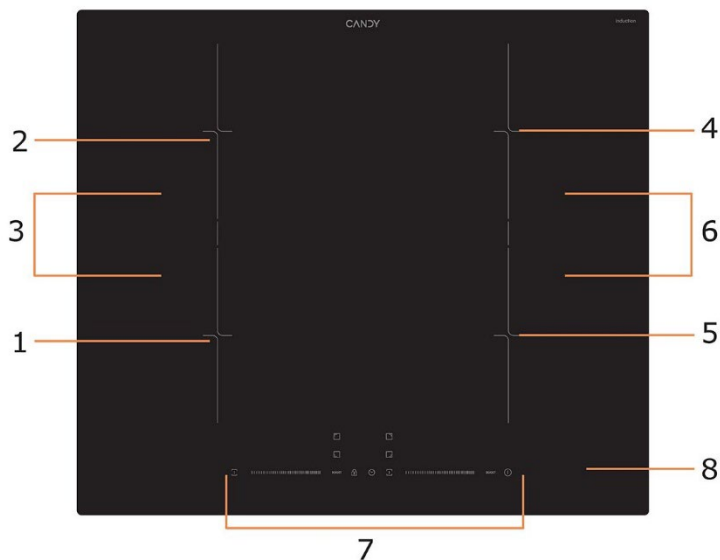
Vi anbefaler at du bruker litt tid på å lese denne bruks-/installasjonsanvisningen for fullt ut å forstå hvordan du skal installere og bruke den.

Installasjon er beskrevet i installasjonsavsnittet.

Les alle sikkerhetsinstruksjoner nøye før bruk, og oppbevar denne bruks-/installasjonsanvisningen til senere.

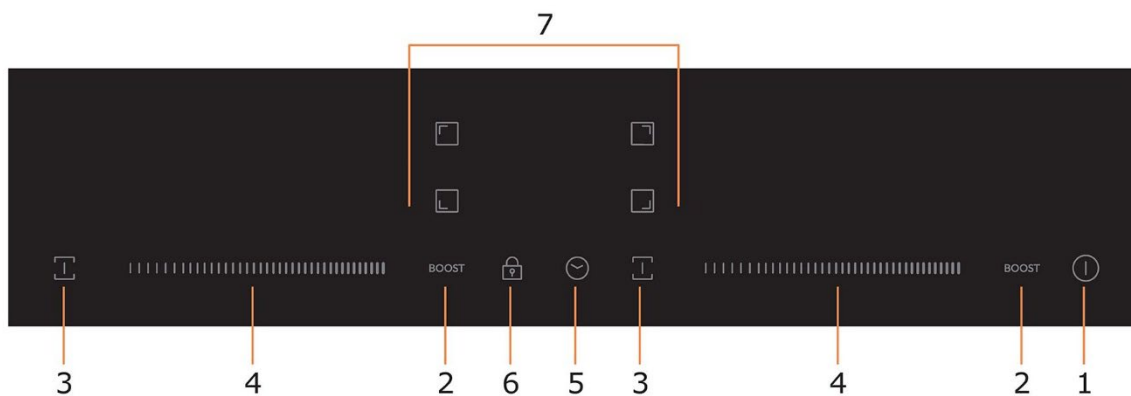
2. Produktintroduksjon

2.1 Sett ovenfra



1. Maks. 1800/2000 W-sone
2. Maks. 1900/2000 W-sone
3. Maks. 3000/3600 W-sone
4. Maks. 1900/2000 W-sone
5. Maks. 1800/2000 W-sone
6. Maks. 3000/3600 W-sone
7. Kontrollpanel
8. Glassplate

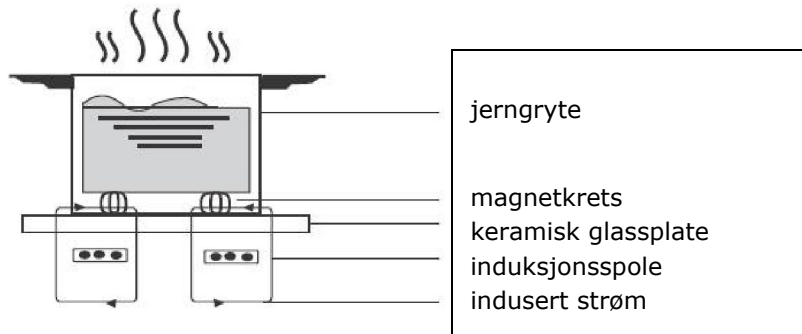
2.2 Kontrollpanel



1. Av/På-kontroll
2. Forsterkning
3. Kontroll for fleksibelt område
4. Skyver for strøm/timer
5. Timerstyring
6. Nøkkellåskontroll
7. Valgkontroller for oppvarmingssone

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 spesifisering

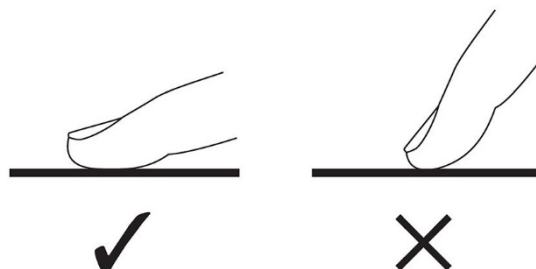
Koketopp	CDTP644SC/E1
Tilberedningssoner	4 soner
Forsyningsspenning	220–240 V~ 50 Hz eller 60 Hz
Installert elektrisk strøm	7400 W
Produktstørrelse L x B x H (mm)	590 x 520 x 62
Innbyggingsmål A x B (mm)	560 x 490

Vekt og mål er omtrentlige. Fordi vi hele tiden arbeider for å forbedre produktene våre, kan vi endre spesifikasjoner og konstruksjoner uten varsel.

3. Bruk av produktet

3.1 Berøringskontroller

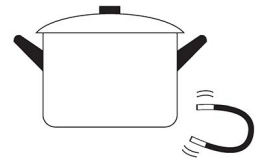
- Kontrollene reagerer på berøring, så du trenger ikke å trykke.
- Bruk kulen på fingeren, ikke spissen.
- Du vil høre et pip hver gang et trykk registreres.
- Påse at kontrollene alltid er rene og tørre, og at det ikke finnes noen gjenstander (f.eks. et kjøkkenredskap eller en klut) som dekker dem. Selv en tynn vannfilm kan gjøre kontrollene vanskelige å betjene.



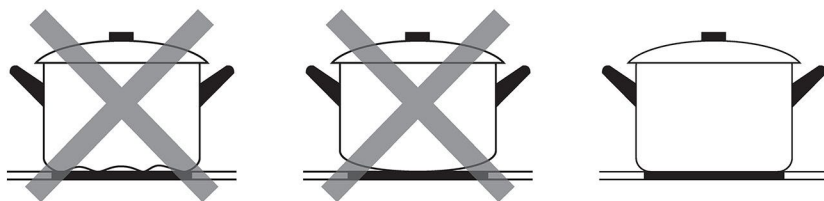
3.2 Valg av riktig gryte



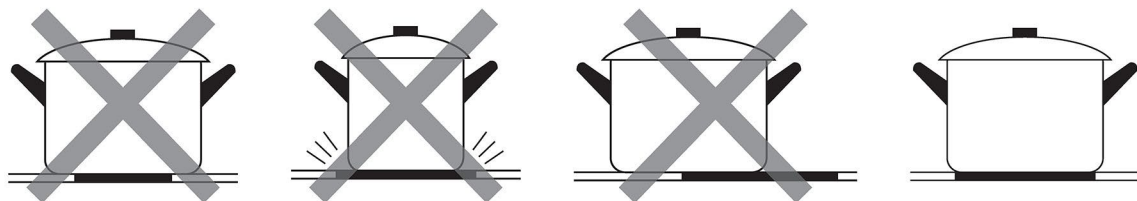
- Det må bare brukes gryter med bunn som passer til induksjon. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på undersiden av stekepannen.
- Du kan kontrollere om grytene dine er egnet ved å utføre en magnettest. Flytt en magnet mot bunnen av stekepannen. Hvis stekepannen tiltrekkes, passer den til 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.



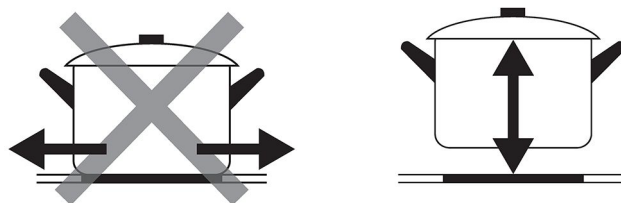
Gryter med sprukne kanter eller kurvet bunn må ikke brukes.



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. Det er mulig at gryter under 140 mm ikke blir oppdaget av koketoppen. Sett alltid stekepannen midt på tilberedningssonen.

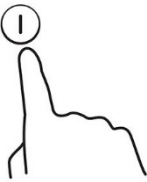
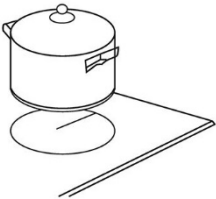
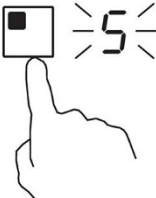
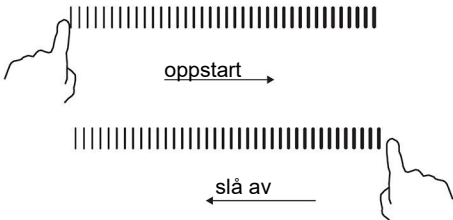


Løft alltid stekepanner av induksjonstoppen. De må ikke skyves av, for det kan skrape opp glasset.



3.3 Bruk

3.3.1 Start tilberedning

Trykk på AV/PÅ-kontrollen. 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.	

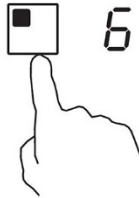
Hvis displayet blinker vekselvis med oppvarmingsinnstillingen

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  forsvinner automatisk etter 1 minutt hvis det ikke plasseres en passende 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 skyve skyveren til « ». 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 Bruk forsterkningsfunksjonen

Aktiver forsterkningsfunksjonen	
Berøring av kontrollen for valg av varmesone.	
Ved å trykke på forsterkningskontrollen (b) viser soneindikatoren «P», og effektrekkevidden Maks.	
Avbryt forsterkningsfunksjonen	
Berøring av kontrollen for valg av den varmesone du ønsker å avbryte forsterkningsfunksjonen for	
Ved å trykke på forsterkningskontrollen (b) for å avbryte forsterkningsfunksjonen vil kokesonen gå tilbake til sin opprinnelige innstilling.	

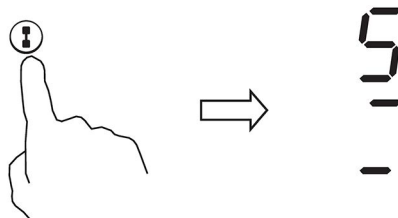
- Funksjonen kan fungere i enhver tilberedningssone.
- Tilberedningssonen går tilbake til sin opprinnelige innstilling etter 5 minutter.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen er lik 0, vil den gå tilbake til 9 etter 5 minutter.

3.3.4 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.

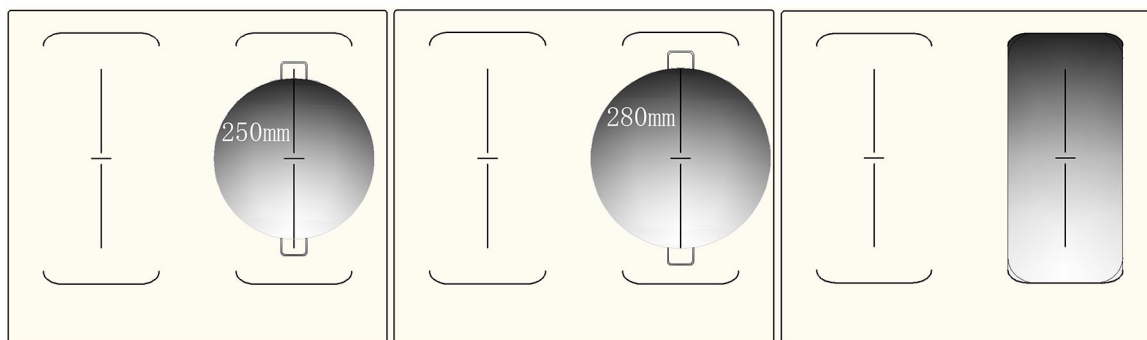
Som stor sone

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)

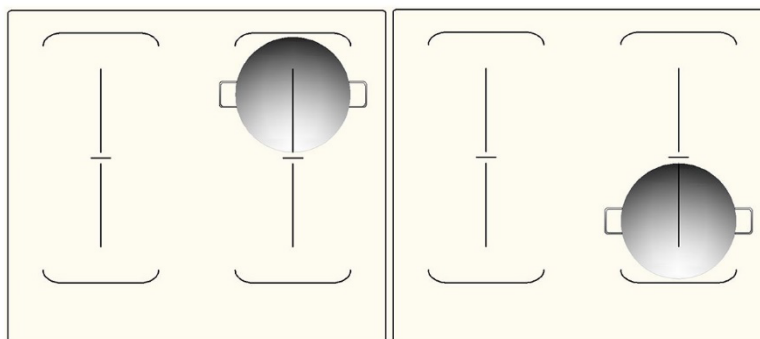


Vi anbefaler ikke andre operasjoner enn de tre ovennevnte operasjonene fordi det kan påvirke oppvarmingen av apparatet

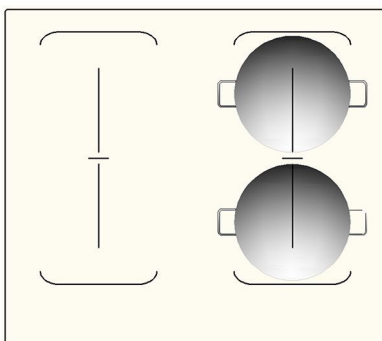
Som to uavhengige soner

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 120 mm.

3.3.5 Låsing 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.

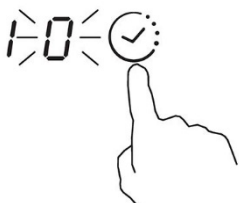
3.3.6 Timerstyring

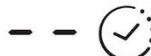
Du kan bruke timeren på to forskjellige måter:

- 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.

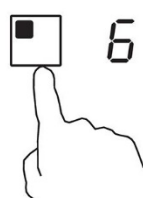
a) Bruk av timeren som minuttpåminnelse

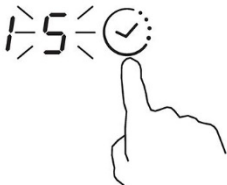
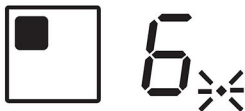
Hvis du ikke velger noen tilberedningssone

Kontroller at koketoppen er slått på. Merk: Du kan bruke minuttpåminnelsen. Minst én sone skal være aktiv.	
Berør timerkontrollen, «10» vises i timerdisplayet, og «0» blinker.	

Still inn tiden ved å trykke på glidebryteren. (f.eks. 5)	
Berør timerkontrollen igjen, «1» blinker	
Still inn tiden ved å trykke på skyvekontrollen (f.eks. 9). Nå er timeren du stiller inn, på 95 minutter.	
Når tiden er stilt inn, begynner den å telle ned umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid	
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.	
Berør timerkontrollen på kort tid, «10» vises i timerdisplayet, og «0» blinker.	
Still inn tiden ved å trykke på skyveren. (f.eks. 5)	

Berør timerkontrollen igjen, «1» blinker.	
Still inn tiden ved å trykke på skyvekontrollen (f.eks. 9). Nå er timeren du stiller inn, på 95 minutter.	
Når tiden er stilt inn, begynner den å telle ned umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid. MERK: Det røde punktet ved siden av nivåindikatoren lyser og angir at sonen er valgt.	
Når tilberedningstimeren utløper, slås den tilsvarende tilberedningssonen av automatisk.	



Andre tilberedningssoner vil fortsette å være i drift hvis de tidligere er slått på.

Bildene ovenfor er bare til referanse, og det endelige produktet skal gjelde.

angi flere soner:	
Fremgangsmåten for å stille inn flere soner ligner på trinnene for å angi én sone. Når du stiller inn tiden for flere tilberedningssoner samtidig, er desimalpunkter på de aktuelle tilberedningssonene på. Minuttdisplayet viser minuttimeren. Prikken til den tilsvarende sonen blinker. Dette vises som nedenfor:	
 (satt til 15 minutter)	
 (satt til 45 minutter)	
Når nedtellingstimeren utløper, slår den tilsvarende sonen seg av. Da vises den nye minuttimeren, og prikken til den tilsvarende sonen blinker. Dette vises som til høyre:	
	(satt til 30 minutter)
Trykk på kontrollen for valg av oppvarmingssone. Den tilsvarende timeren vises i timerindikatoren.	

c) Avbryt timeren

Berøring av kontrollen for valg av den varmesonen du ønsker å avbryte timeren for.	
--	---

Berøring av timerkontrollen, og indikatoren blinker	
Berør glidebryteren for å sette timeren til «00», timeren er avbrutt	

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 veggen. 2. Hold bladet eller kjøkkenredskapet i en 30° vinkel, og skrap tilsmussingen eller sølet ned på et kjølig område på koketoppen. 3. Rengjør tilsmussingen eller sølet med en oppvaskklut eller papirserviett. 4. Følg trinn 2–4 for «Hverdagssmuss på glass» ovenfor.	• Fjern flekker fra smeltet eller sukret mat eller søl så raskt som mulig. Hvis det skal avkjøles mot glasset, kan det være vanskelig å fjerne eller til og med skade glassflaten permanent. • Kuttfare: Når sikkerhetsdekselet trekkes inn, blir bladet i en skrape utrolig skarpt. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.
Søl på berøringskontrollene	1. Slå av strømmen til koketoppen. 2. Samle opp sølet 3. Tørk av berøringskontrollområdet med en ren, fuktig svamp eller klut. 4. Tørk av området fullstendig med et tørkepapir. 5. Slå på strømmen til koketoppen igjen.	• 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.	
Eb	Feil på den keramiske platens temperatursensor	

E3	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.
E4	Temperatursensor for IGBT-feil – brudd.	Bytt strømkortet.
E5	Temperatursensor for IGBT-feil – kortslutning	
E6	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.
E7	Forsyningsspenningen er under merkespenningen.	Kontroller om strømforsyningen er normal. Slå på etter at strømforsyningen er normal.
E8	Forsyningsspenningen er over merkespenningen.	
U1	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.

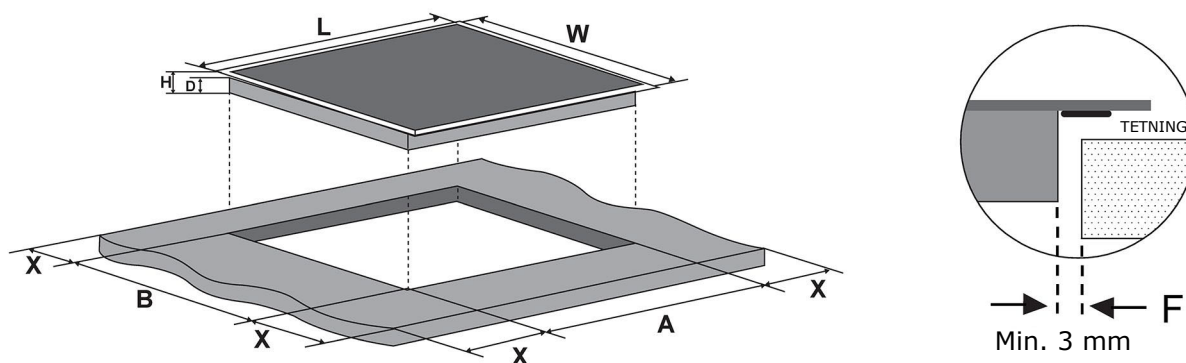
9. Installasjon

9.1 Valg av installasjonsutstyr

Skjær ut arbeidsflaten iht. størrelsene som er vist på tegningen. For installasjon og bruk skal det være minst 5 cm 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.

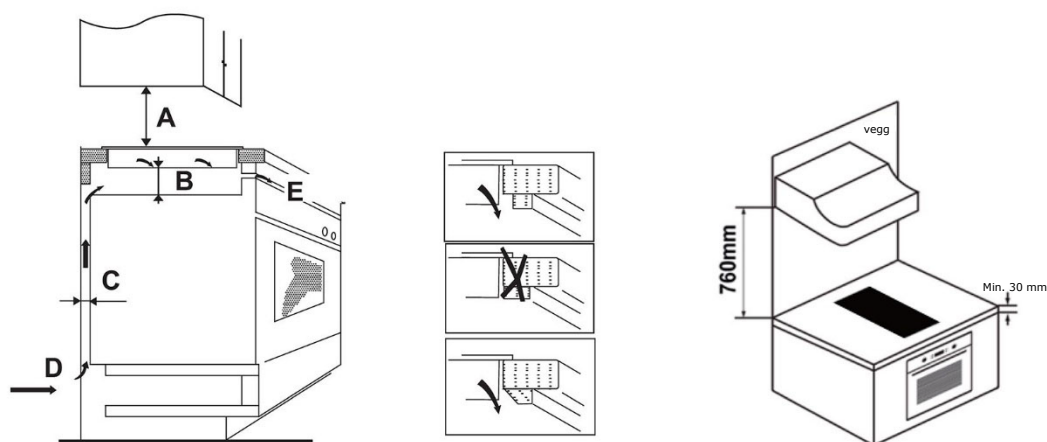


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 + 4 + 1	490 + 4-1	50 min.	3 min.

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



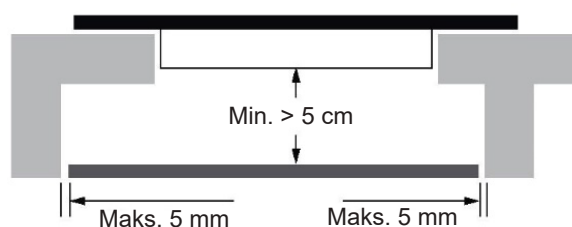
Merk: Sikkerhetsavstanden mellom koketoppen og skapet over koketoppen skal være minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftinntak	Luftutgang 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 av godkjent type og gir en kontaktseparasjon med 3 mm luftspalte i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere hvis de lokale reglene for elektriske anlegg tillater denne variasjonen i kravene)
- skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden med kokeplaten installert
- du kontakter lokale bygningsinstanser hvis du er i tvil om installasjonen
- du bruker varmebestandige og brukervennlige overflatebehandlinger (for eksempel keramiske fliser) til veggoverflatene rundt kokeplaten.

9.3 Etter at du har installert koketoppen, må du sørge for at

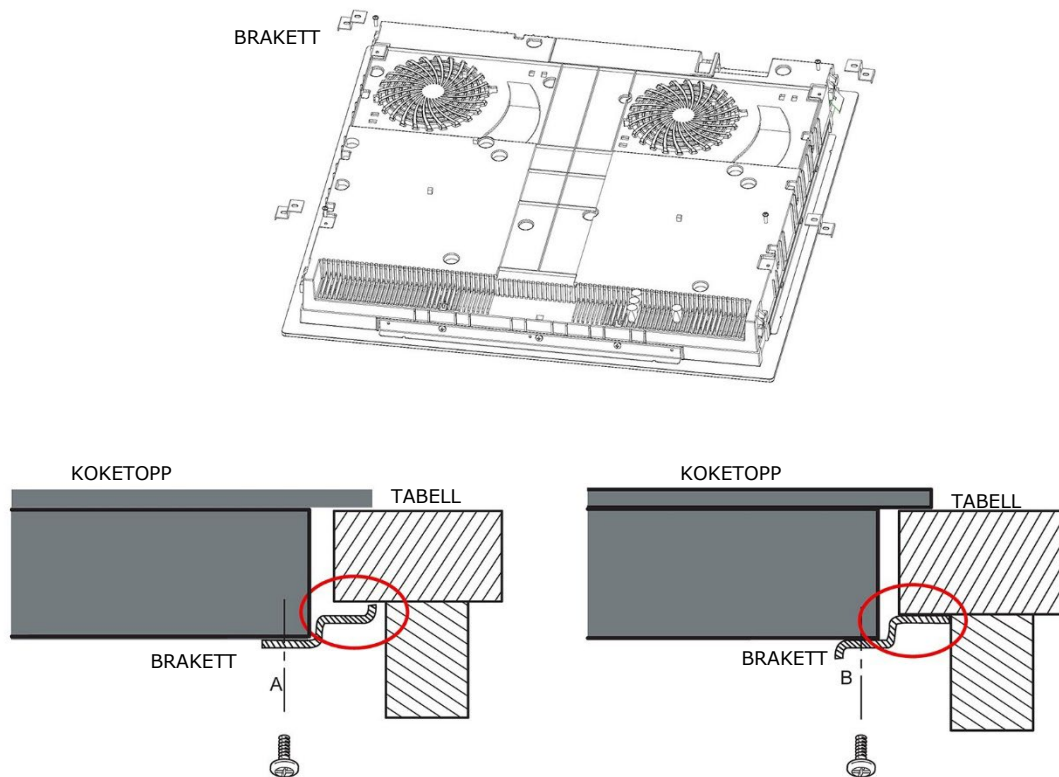
- strømforsyningskabelen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer
- det er tilstrekkelig luftstrøm fra utsiden av skapet til bunnen av koketoppen
- det er installert en termisk beskyttelsesbarriere under bunnen av koketoppen hvis koketoppen er installert over en skuff eller skaplass
- skillebryteren 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. Koketoppen må ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, et kjøleskap, en fryser, en vaskemaskin eller en tørketrommel, ettersom fuktigheten kan skade koketoppens elektronikk.
3. Induksjonstopepn 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 bare kobles til strømnettet av en kvalifisert person. Før du kobler koketoppen til strømnettet, 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

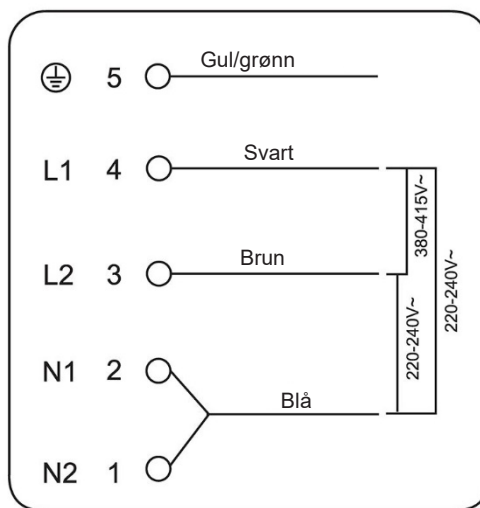
3. kabeldelene for strømforsyningen kan motstå belastningen som er angitt på typeskiltet

For å koble koketoppen til nettstrømmen må du ikke bruke adaptere, reduksjonsnipler eller grenapparater, siden slike kan forårsake overoppheting og brann.

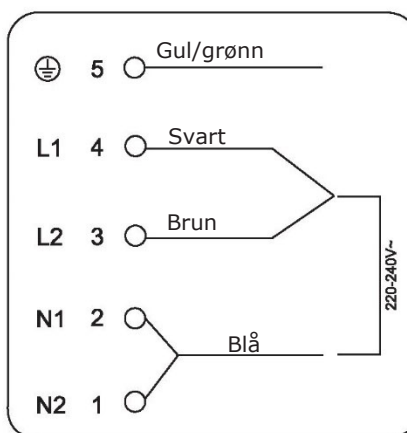
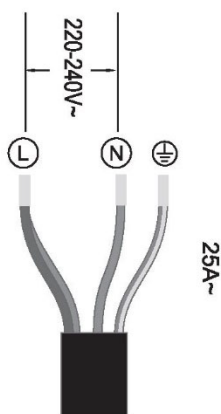
Strømledningen må ikke berøre varme deler og må plasseres slik at temperaturen ikke overstiger 75 °C på noe tidspunkt.

Hør med en elektriker om det elektriske anlegget kan brukes, uten endringer.

Eventuelle endringer må foretas bare av kvalifiserte elektrikere.



Hvis det totale antallet varmeenheter på apparatet du velger, ikke er mindre enn 4, kan apparatet kobles direkte til strømnettet via enfasestrømtilkobling, som 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 strømnettet, 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.



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.
---	--

Data om lavt strømforbruk i henhold til kommisjonsforordning (EU) 2023/826.

Vilkår	Strømforbruk	Periode der utstyret automatisk når vilkåret
Standbymodus med informasjon eller statusvisning	0,5 W	20 min

Produktinformasjon for elektriske koketopper til husholdningsbruk som oppfyller kravene i kommisjonsforordning (EU) nr. 66/2014										
		Plassering		Symbol	Verdi	Apparat				
Modellidentifisering					CDTP644SC/E1					
Type koketopp:					Elektrisk koketopp					
Antall tilberedningssoner og/eller -områder	soner									
	områder			2						
Varmeteknologi (induksjonssoner og tilberedningsområder, strålende tilberedningssoner, faste plater)	Induksjonstilberedningssoner									
	Induksjonstilberedningsområder			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				
For ikke-sirkulære tilberedningssoner eller -områder: lengde og bredde på nytteareal per elektrisk oppvarmet tilberedningssone eller areal avrundet til nærmeste 5 mm		Foran til høyre	Ø			cm				
		Venstre område	L V	39,0 18,0	cm	Bak til venstre	L V	19,5 18,0	cm	
						Foran til venstre	L V	19,5 18,0	cm	
						Venstre i midten	L V	19,5 18,0	cm	
		Høyre område	L V	39,0 18,0	cm	Bak til venstre	L V	19,5 18,0	cm	
						Foran til venstre	L V	19,5 18,0	cm	
						Venstre i midten	L V	19,5 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	184,3	V/kg	Bak til venstre	EElektrisk tilberedning	179,3	V/kg
							Foran til venstre	EElektrisk tilberedning	199,0	V/kg
							Venstre i midten	EElektrisk tilberedning	174,5	V/kg
Høyre område	Elektrisk tilberedning		185,9	V/kg	Bak til venstre	EElektrisk tilberedning	179,5	V/kg		
					Foran til venstre	EElektrisk tilberedning	197,6	V/kg		
					Venstre i midten	EElektrisk tilberedning	180,6	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	185,1	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.										

