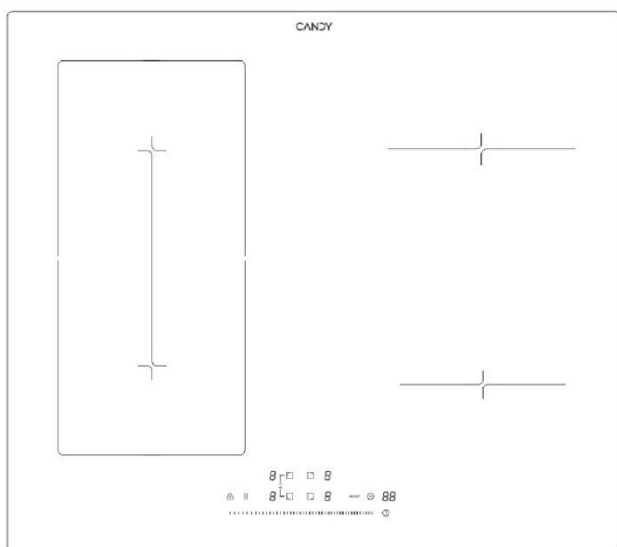


CANDY

MODEL: CIES64MCA



EN — 1	IT — 190
CZ — 28	RO — 217
HU — 55	ET — 244
PL — 82	LT — 271
PT — 109	LV — 298
SK — 136	HR — 325
UA — 163	

Thank you for purchasing the CANDY induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

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

SAFETY WARNINGS

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

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface is break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

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

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the hob could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

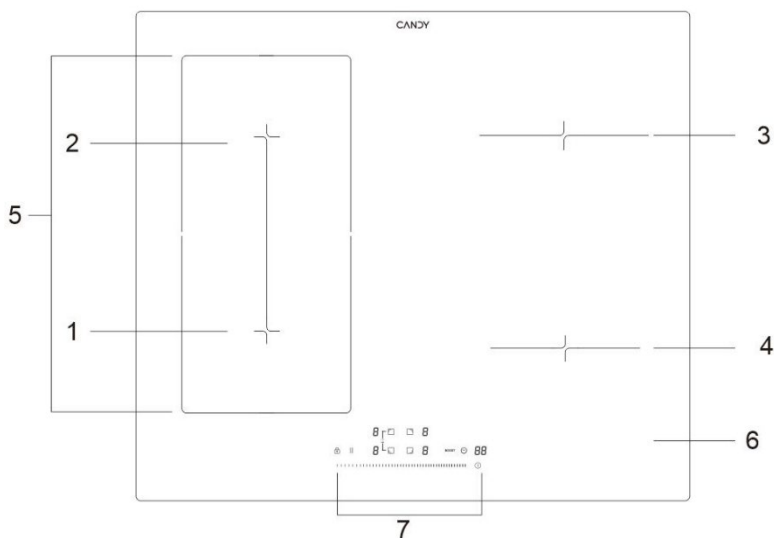
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer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

Congratulations on the purchase of your new hob.

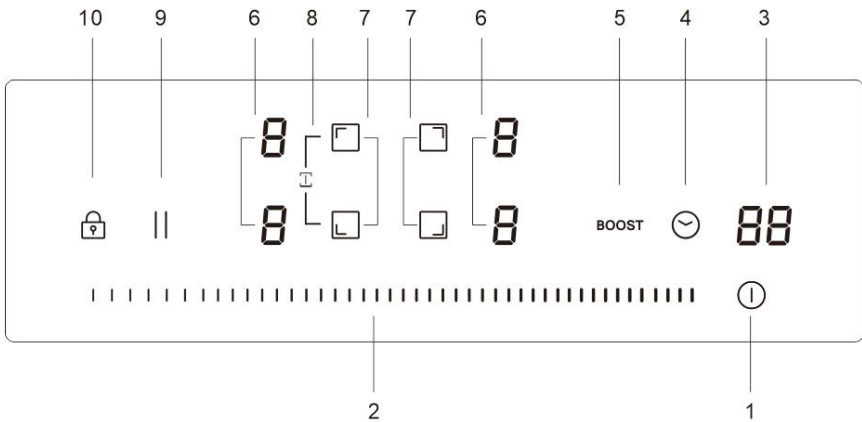
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

GUIDE TO THE APPLIANCE

Model: CIES64MCA



1. 1800/2200W zone
2. 1800/2200W zone
3. 1800/2200W zone
4. 1200/1500W zone
5. Flex zone: 3000/3500w
6. Ceramic Glass
7. Control panel



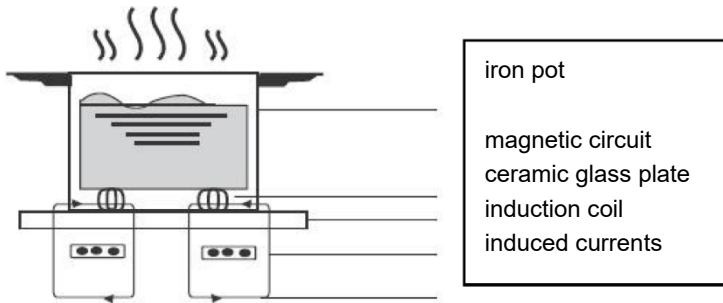
1. ON/OFF key
2. Power adjusting and timer setting
3. Timer display LED
4. Timer adjusting
5. Booster
6. Heating power level display LED
7. Cooking zone selection
8. Flex zone
9. Pause
10. Child lock key

Product Information

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

A Word on Induction Cooking (for Induction hob only)

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

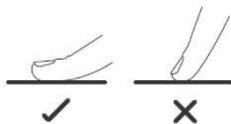


Before using your New Hob

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


Using the Touch Controls

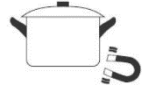
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware (for Induction hob)



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

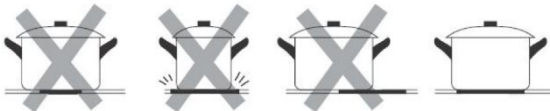


Size of hob (mm)	The minimum hob (diameter/mm)
160	120
180	140
180x380	240

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



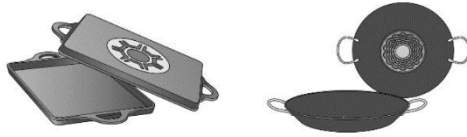
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always center your pan on the cooking zone.



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

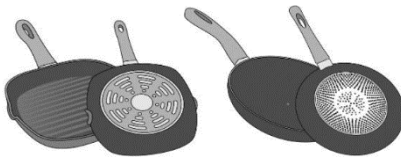


If the base of the cookware is only partially ferromagnetic, only the area that is ferromagnetic will heat up. This may mean that heat will not be distributed evenly. The non-ferromagnetic area may not heat up to a sufficient temperature for cooking.



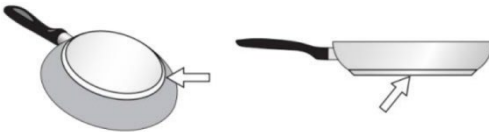
NOT SUGGESTED

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



NOT SUGGESTED




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





Using your Hob

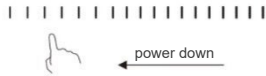
To start cooking



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

1. Touch the main switch key . All the indicators show “-”.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touching the burner selecting key, an indicator next to the key  will flash.
4. Select a heat setting by touching the  control.
 - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically turn off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any cooking.

When you have finished cooking

1. Selecting the burner key that you wish to switch off. 
2. Turn the cooking zone off by touching  until power level reduce to “0”. Make sure the display shows “0”.



3. Turn the whole hob off by touching them a in switch . 
4. Beware of hot surfaces

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


Using the Flexi Area Function

The function can work in left side cooking zone.

Activating the flexi area



1. Touch rear left and front left at the same time, the display will show " = " and power level " 5 ".

2. Slide  to select the power level you want.

To cancel the flexi Area function

Touch the cooking zone selection key that could cancel the flexi function. The induction " = " will turn to " - " or " 5 "

Using Boost function (If available)

Activated the boost function

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




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

Cancel Boost function

1. Select the zone under BOOST mode.




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

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


Child Lock Function

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

To lock the controls

Touch the key lock  control. The timer indicator will show "Lo". 

To unlock the controls

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



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

Residual Heat Warning

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

Auto Shutdown

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

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the hob is turned on.

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

2. Touch timer control, the "30" will flashes.

3. Set the time by touching the slide  control the timer.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

5. Buzzer will bips for 20 seconds and the timer indicator shows " - - " when the setting time finished.



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

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

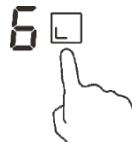
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.

2. Touch timer control, the "30" will show in the timer display.

3. Set the time by touching the slide  control the timer.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

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



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



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

If the timer is set on more than one zone:

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

2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.
3. Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Canceled the timer

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

Using the Pause function

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



2. Touching the Pause function **||** one more time, all the heating zones will revert to its original setting.
 - The function is available the one or more heating zones is working.
 - If you don't cancel the stop working mode within 30 minutes, the induction hob will automatically switch off.

ECO Mode Configuration

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

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

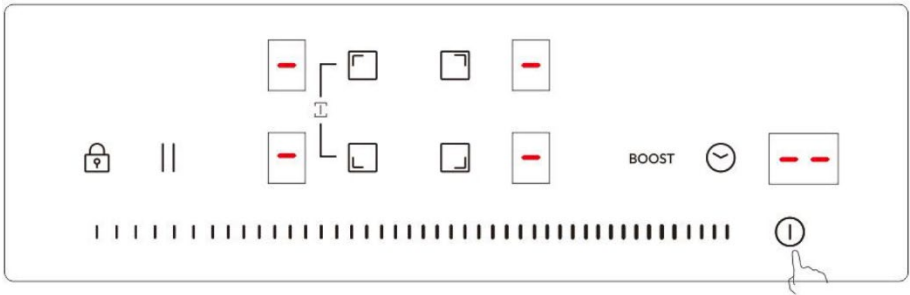
To change the ECO configuration setting

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

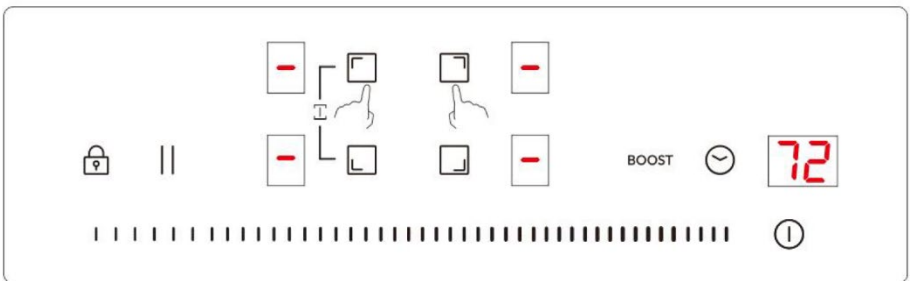
NOTE: The ECO Mode Configuration can be entered only once if the power supply of the hob is not cut off and the ECO mode should be set within one minute after the power is turned on

To configure the hob into ECO Mode

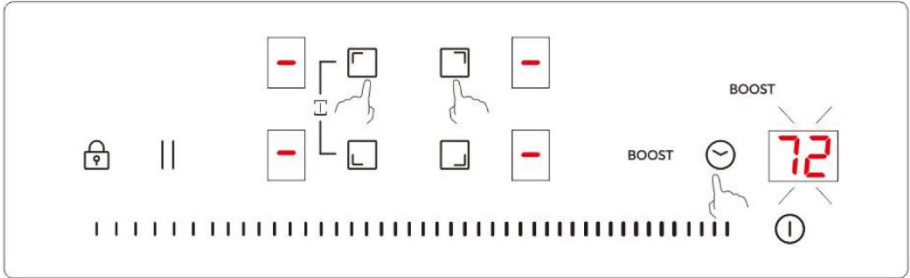
1. Touch ON/OFF key to switch on the power supply. The buzzer beeps once, all displays show "--" and "--".



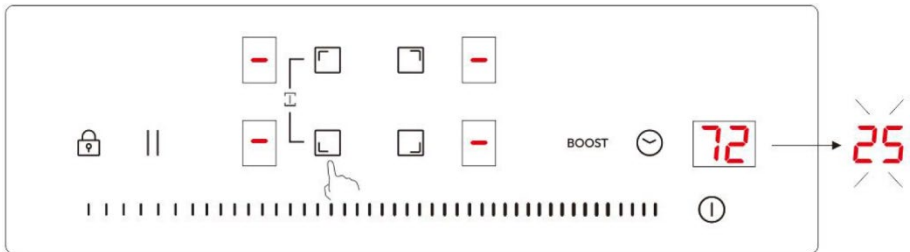
2. Touch rear left zone key and rear right zone key simultaneously for 3 seconds. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of ECO Mode. (Display shows the preset power 7.2kW)



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

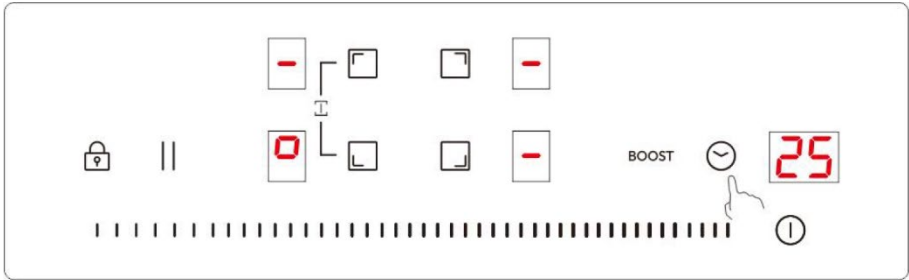


4. To change the total power setting, press the front left area key to select a new total power setting. Pressing the front left area key again will cycle through the options. The timer display will show four options: 25, 35, 45 and 72. For example, when the timer display shows the number "25," it indicates that the total power is set to 2500W. Keep pressing the front left area key until you find the desired power setting.

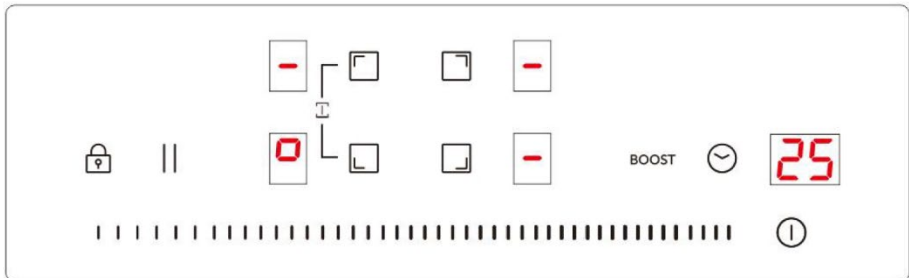


* By default, the power setting is factory set to 7.2kW.

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



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



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

Cooking Guidelines



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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy 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.

For stir-frying

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

Heat Settings

Heat setting	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3-4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• sauteing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the hob off. 2. Apply a hob cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the hob is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the hob: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass hobs, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the hob off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the hob off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your hob' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
E3/E7	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E5	Overheat protection of ceramic glass	Please re-connect the power supply and turn on the hob after 30min.
E4/E6	Temperature sensor of the IGBT failure	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
Er	PCBA Failure	Please contact the supplier.
Et	Overflow Protection	Dry the surface water and restart

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

Induction Hob		CIES64MCA
Cooking Zones		4 Zones
Supply Voltage		220-240V~
Installed Electric Power		7200W
Product Size	L×W×H(mm)	590X520X63

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

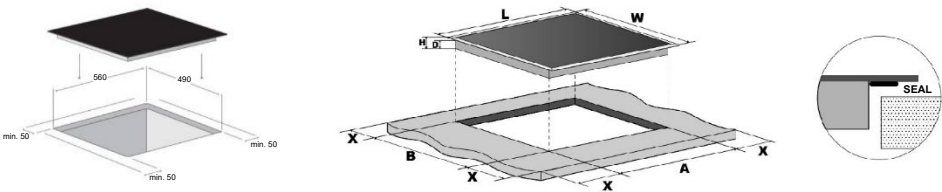
Installation

Selection of installation equipment

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

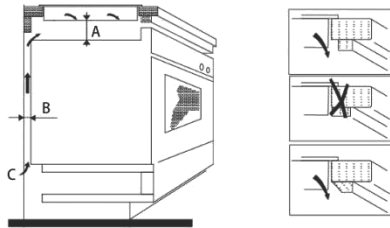


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CIES64MCA	590	520	63	58	560	490	50 mini

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



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



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

Before you install the hob, make sure that

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

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation

- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

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

Before locating the fixing brackets

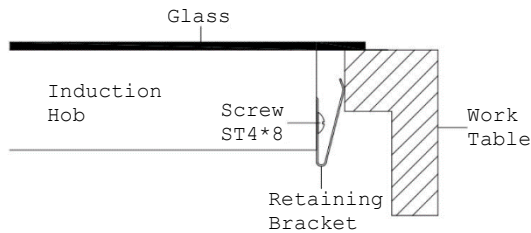
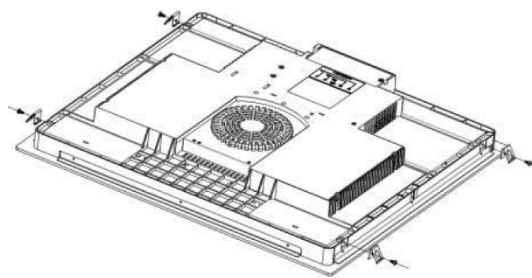
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

locating the fixing brackets

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

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

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



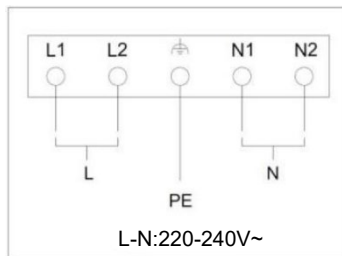
Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply

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

A.Suitable for 5G1.5 power cord.



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



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

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

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

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

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

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

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

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

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

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

Nebezpečí pořezání

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

Důležité bezpečnostní pokyny

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

Provoz a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

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

Zdravotní rizika

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.

Nebezpečí poranění na horkém povrchu

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

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

Nebezpečí pořezání

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

Důležité bezpečnostní pokyny

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

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

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

Gratulujeme k zakoupení nové varné desky.

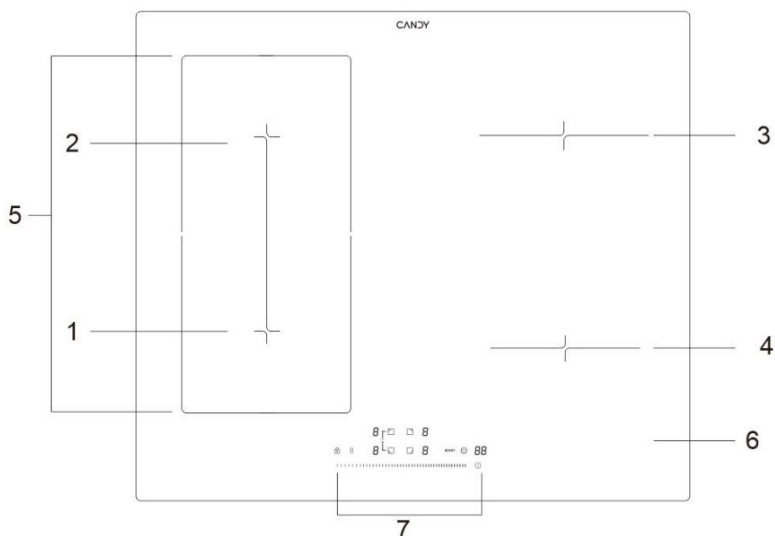
Doporučujeme vám přečíst si tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli tomu, jak spotřebič správně nainstalovat a obsluhovat.

Pro instalaci si přečtěte část o instalaci.

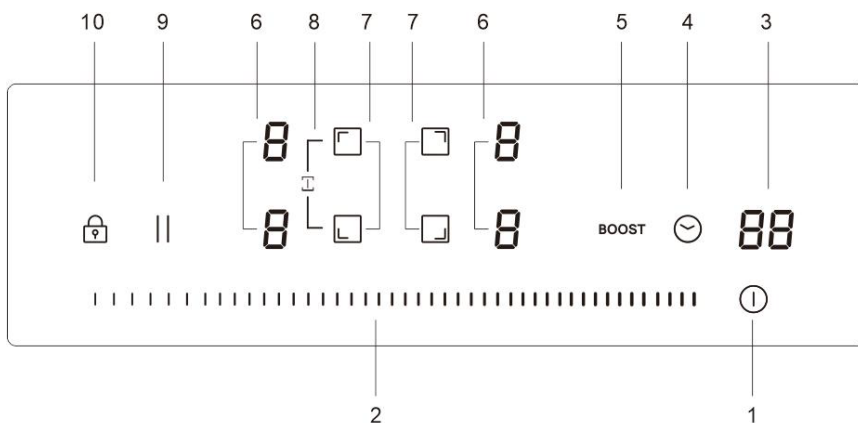
Před použitím si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k obsluze/instalaci uschovejte pro budoucí použití.

NÁVOD KE SPOTŘEBIČI

Model: CIES64MCA



1. Zóna 1800/2200 W
2. Zóna 1800/2200 W
3. Zóna 1800/2200 W
4. Zóna 1200/1500 W
5. Flexibilní zóna:
3000/3500 W
6. Keramické sklo
7. Ovládací panel



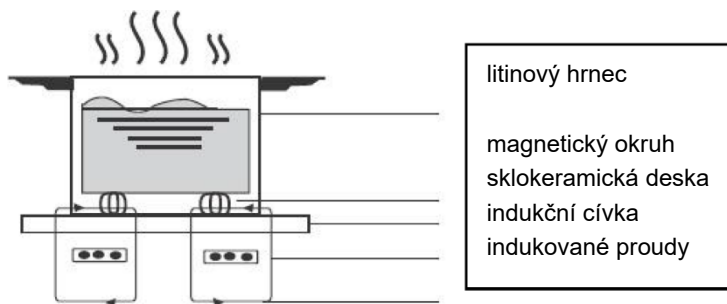
1. Tlačítko vypínače
2. Nastavování výkonu a časovače
3. Displej LED časovače
4. Nastavování časovače
5. Zesílení výkonu
6. Displej LED stupně tepelného výkonu
7. Výběr varné zóny
8. Flexibilní zóna
9. Pozastavení
10. Tlačítko dětského zámku

Informace o výrobku

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

Úvod do indukčního ohřevu (pouze pro indukční varnou desku)

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

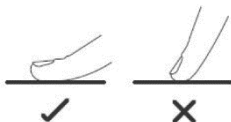


Před použitím nové varné desky

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

Používání dotykových ovládacích prvků

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



Výběr vhodného nádobí (pro indukční varnou desku)




• Pro indukční ohřev je vhodné pouze feromagnetické nádobí. Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.

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

• Pokud nemáte magnet:

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

2. Postupujte podle kroků v části „Začátek vaření“.

3. Jestliže na displeji neblíká symbol  a voda se ohřívá, máte vhodný hrnec.

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

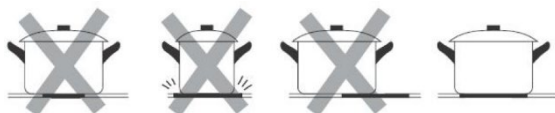


Velikost varné desky (mm)	Minimální průměr varné desky (mm)
160	120
180	140
180x380	240

Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



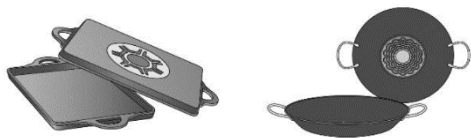
Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, rovně přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Vždy umísťujte hrnec doprostřed varné zóny.



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

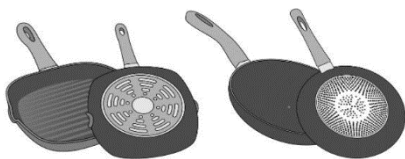


Jestliže je dno nádoby feromagnetické pouze zčásti, bude se ohřívat pouze ta část, která je feromagnetická. Mohlo by to znamenat, že teplo se nebude rovnoměrně rozvádět. Neferomagnetická část se nemusí ohřát natolik, aby měla dostatečnou teplotu pro vaření.



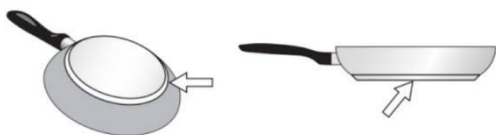
NEDOPORUČUJE SE

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



NEDOPORUČUJE SE

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



Používání varné desky


Začátek vaření

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

1. Klepněte na tlačítko hlavního vypínače ①. Všechny indikátory budou ukazovat znak „-“.

2. Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít.

- Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.


3. Klepněte na tlačítko výběru varné zóny, indikátor vedle tlačítka  bude blikat.


4. Klepnutím na ovládací prvek  vyberte nastavení výkonu.

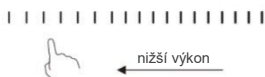
- Pokud během jedné minuty ne zvolíte nastavení výkonu, varná deska se automaticky vypne. Budete muset znovu začít krokem 1.

- Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.

Po dokončení vaření

1. Vyberte tlačítko varné zóny, kterou chcete vypnout. 

2. Vypněte varnou zónu opakovaným klepnutím na tlačítko , dokud se stupeň výkonu nesníží na hodnotu „0“. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.



3. Klepnutím na vypínač ① vypnete celou varnou desku. 

4. Pozor na horké povrchy

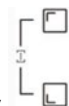
H

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

Používání funkce Flexibilní plocha

Tuto funkci lze použít v levé varné zóně.

Aktivace flexibilní plochy



1. Současně stisknete tlačítka levé zadní a levé přední zóny, zobrazí se znak „=“ a stupeň výkonu „5“.

2. Posunutím ovládacího prvku  vyberte požadovaný stupeň výkonu.

Zrušení funkce Flexibilní plocha

Funkci flexibilní plochy můžete zrušit klepnutím na tlačítko výběru varné zóny.

Zobrazení „=“ se změní na „-“ nebo „5“.

Používání funkce zesílení výkonu (je-li k dispozici)

Aktivace funkce zesílení výkonu

1. Vyberte zónu s funkcí zesílení výkonu (označenou slovem „Booster“).




2. Klepněte na tlačítko funkce BOOST **BOOST** a indikátor stupně výkonu bude ukazovat znak „P“.

Zrušení funkce zesílení výkonu

1. Vyberte zónu v režimu „ZESÍLENÍ VÝKONU“.



2. Klepnutím na tlačítko změny výkonu  zrušte funkci zesílení výkonu a vyberte stupeň, který chcete nastavit.

- Funkce zesílení výkonu může běžet pouze 5 minut, potom se zóna automaticky přepne na stupeň 9.

Funkce dětského zámku


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

Zamknutí ovládacích prvků

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



Odemknutí ovládacích prvků

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



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

Varování před zbytkovým teplem

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

Automatické vypínání

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

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

Používání časovače

Časovač lze používat dvěma způsoby:

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

Používání časovače jako minutky

Jestliže nevyberete žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

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

2. Klepněte na ovládací prvek časovače, bude blikat hodnota „30“.

3. Nastavte čas posuvným ovládacím prvkem časovače .

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

5. Po uplynutí nastaveného času se bude 20 sekund ozývat pípání a displej časovače bude ukazovat znaky „ - - “.



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

Nastavení časovače na vypnutí jedné nebo více varných zón

Pokud je časovač nastaven na jednu zónu:

1. Klepněte na ovládací prvek výběru varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.

2. Klepněte na ovládací prvek časovače, na displeji časovače se zobrazí hodnota „30“.

3. Nastavte čas posuvným ovládacím prvkem časovače .

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

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



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



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

Pokud je časovač nastaven pro více zón:

1. Když současně nastavíte čas pro několik varných zón, budou svítit desetinné tečky příslušných varných zón. Na displeji minut se zobrazuje údaj časovače v minutách. Tečka odpovídající zóny bliká.

2. Jakmile se dokončí odpočet časovače, odpovídající zóna se vypne. Potom se bude zobrazovat nový čas v minutách a bude blikat tečka odpovídající zóny.
3. Klepněte na ovládací prvek výběru varné zóny a na ukazateli časovače se zobrazí odpovídající čas.

Zrušení časovače

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

Používání funkce pozastavení

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



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

Konfigurace režimu ECO

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

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

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

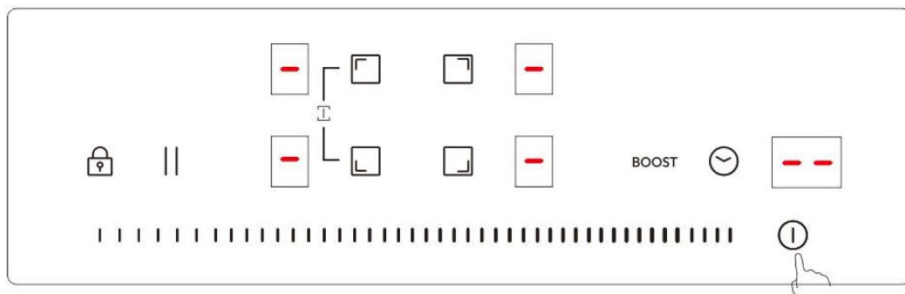
Změna nastavení konfigurace ECO

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

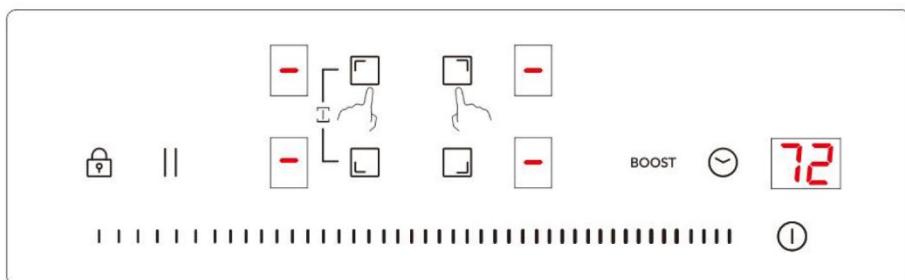
POZNÁMKA: Do konfigurace režimu ECO lze vstoupit pouze jednou, pokud není odpojeno napájení varné desky, a režim ECO by se měl nastavit do jedné minuty od zapnutí napájení.

Konfigurace režimu varné desky ECO

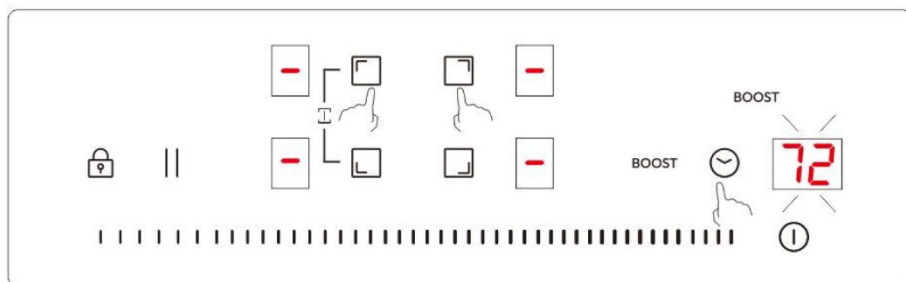
1. Zapněte napájení klepnutím na tlačítko vypínače. Ozve se jedno pípnutí a displeje budou ukazovat znaky „-“ a „—“.



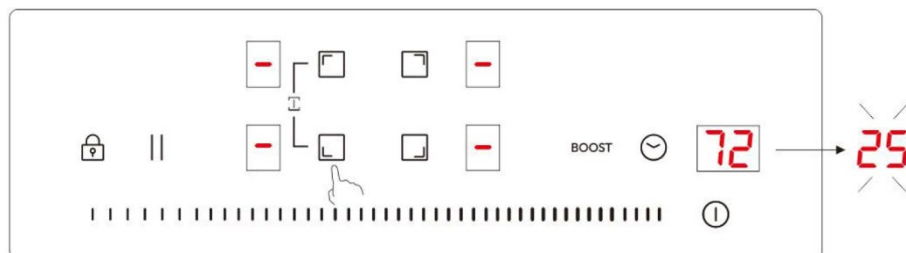
2. Současně na 3 sekundy stiskněte tlačítka zadní levé zóny a zadní pravé zóny. Ozve se jedno pípnutí, které signalizuje, že indukční varná deska vstupuje do výběru režimu ECO. (Na displeji se zobrazuje přednastavený výkon 7,2 kW.)



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

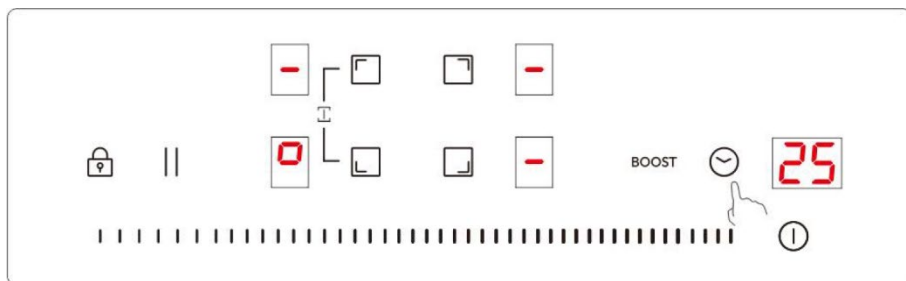


4. Chcete-li změnit nastavení celkového výkonu, stisknutím tlačítka přední levé plochy vyberte nové nastavení celkového výkonu. Opětovným stisknutím tlačítka přední levé plochy můžete cyklicky procházet možnostmi. Na displeji časovače se budou zobrazovat čtyři možnosti: 25, 35, 45 a 72. Když displej ukazuje například číslo „25“, znamená to, že celkový výkon je nastaven na 2500 W. Držte stisknuté tlačítko přední levé plochy, dokud nenajdete požadované nastavení výkonu.

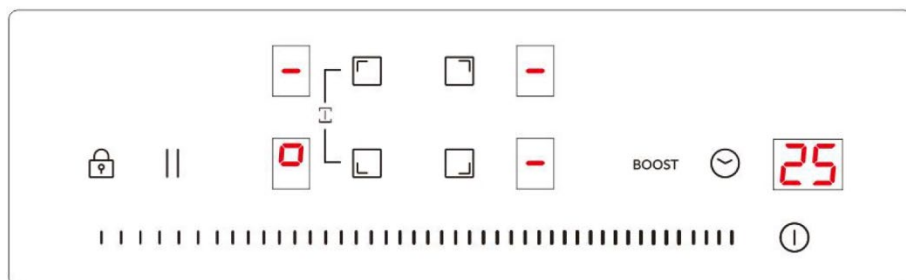


* Výchozí nastavení výkonu z výroby je 7,2 kW.

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



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



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

Pokyny pro vaření



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

Tipy pro vaření

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

Mírné vaření, vaření rýže

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

Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

1. Před vařením nechte maso stát asi 20 minut při pokojové teplotě.
2. Rozehřejte silnou pánev.
3. Obě strany steaku potřete olejem. Malé množství oleje nakapejte do rozpálené pánve a poté maso položte na rozpálenou pánev.
4. Během vaření otočte steak pouze jednou. Přesná doba vaření bude záviset na tloušťce steaku a na tom, jak ho chcete připravit. Časy se mohou lišit od 2 do 8 minut na každou stranu. 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 změkkl.

Restování

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

Nastavení výkonu

Nastavení výkonu	Vhodnost
1–2	<ul style="list-style-type: none">• jemné ohřívání pro malé množství potravin• rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují• mírné vaření• pomalé ohřívání
3–4	<ul style="list-style-type: none">• ohřev• rychlé vaření• vaření rýže
5–6	<ul style="list-style-type: none">• lívance
7–8	<ul style="list-style-type: none">• smažení• vaření těstovin
9	<ul style="list-style-type: none">• restování• rychlé smažení• přivádění polévky do varu• vroucí voda

Čištění a údržba

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené potravinami nebo jiné než cukrové skvrny na skle)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste prostředek na čištění varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!) 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Opět zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pokud je napájení varné desky vypnuté, nezobrazí se žádná signalizace „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	<p>Okamžitě je odstraňte pomocí špachtle, stěrky nebo škrabky vhodné pro sklokeramické varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky na stěně. 2. Držte čepel nebo náčiní v úhlu 30° a oškrábejte znečištění nebo rozlití na chladnou část varné desky. 3. Vyčistěte znečištění nebo skvrnu hadříkem na nádobí nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle výše uvedených kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Skvrnu namočte 3. Otřete oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Plochu otřete zcela do sucha papírovou utěrkou. 5. Opět zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může pípat a sama se vypnout a dotykové ovladače nemusí fungovat, když je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že je dotyková ovládací plocha suchá.

Tipy a triky

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

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

Zobrazování závad a kontrola

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

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

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.

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

Technická specifikace

Indukční varná deska	CIES64MCA
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V~
Instalovaný elektrický výkon	7200 W
Rozměry výrobku D×Š×V (mm)	590x520x63

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

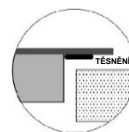
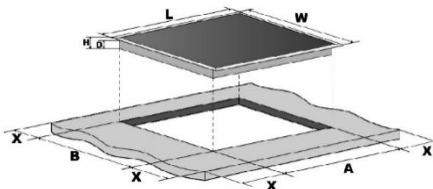
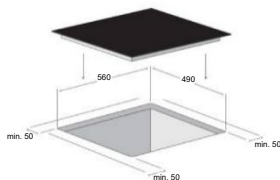
Instalace

Výběr instalačního zařízení

Vystříhněte pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.

Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachován minimální prostor 50 mm.

Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Zvolte žáruvzdorný materiál pracovní plochy, abyste zabránili větší deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky. Jak je znázorněno níže:

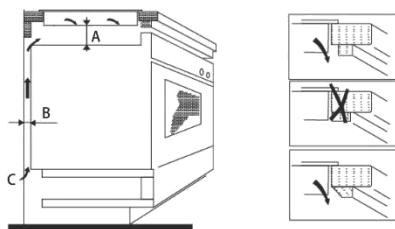


Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIES64MCA	590	520	63	58	560	490	min. 50

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



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



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

Před instalací varné desky se ujistěte, že:

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

- Pro povrchy stěn obklopující varnou desku používejte tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (jako jsou keramické dlaždice).

Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

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

Před umístěním upevňovacích držáků

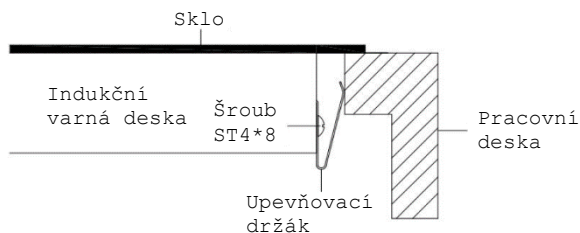
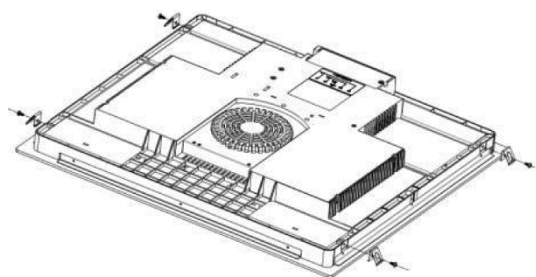
Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

Umístění upevňovacích držáků

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

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

Nastavte polohu držáku tak, aby vyhovovala tloušťce pracovní desky.



Upozornění

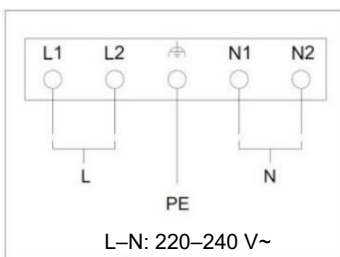
1. Varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme odborníky k vašim službám. Nikdy neprovádějte operaci sami.
2. Varná deska nesmí být namontována na chladicí zařízení, myčku nádobí nebo sušičku.
3. Je třeba zajistit bezproblémové vyzařování tepla varné desky a zvýšit tak její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

Připojení varné desky k síťovému napájení

Zásuvka musí být připojena k jednopólovému jističi v souladu s příslušnou normou.

Způsob připojení je znázorněn na obrázku níže.

A. Vhodné pro napájecí kabel 5G1.5.



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



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

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

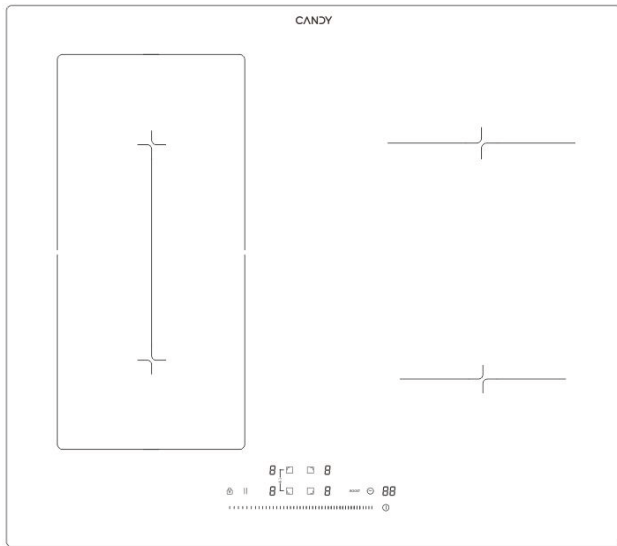
Symbol na výrobku označuje, že tento výrobek nelze likvidovat jako domácí odpad. Odveďte ho na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zboží.

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

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

CANDY

MODELL: CIES64MCA



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

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

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

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

Telepítés

Elektromos áramütés veszélye

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

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

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

Tisztítás és karbantartás

Elektromos áramütés veszélye

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

Egészségügyi veszélyek

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.

Forró felület által jelentett veszély

- Használat során a készülék elérhető részei felforrósodnak, így égési sérüléseket okozhatnak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy bármilyen egyéb, megfelelő edényektől eltérő tárgy hozzáérjen az üvegkerámiához, amíg a felület le nem hűl.

- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak
- A gyermekeket tartsa a készüléktől távol.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne 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.

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcserdülő étel füstöt és akár felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.
- Használatot követően kapcsolja ki az összes főzőzónát és a főzőlapot a jelen utasításban részletezett módon (vagyis az érintésvezérlés használatával).
- Ne engedje gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel, hogy ráüljenek, ráálljanak vagy felmásszanak rá.
- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a készülék fölötti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül az adott helyiségben, a készülék működése közben.
- A gyermekeket és a készülék használatát illetően korlátozottságot okozó fogyatékossgal 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 szak-képzett technikus végezhet.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon rá a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószerket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószerket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az üvegerámiát.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- A készülék kizárólag háztartási környezetben használható! A gyártó jóállása nem terjed ki kereskedelmi célú felhasználásra!
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak.
- Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

- Figyelmeztetés: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében, feszültségtől védő üvegkerámia vagy hasonló főzőfelületek esetében.
- Ne használjon gőzborotvát.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- Az energiagazdálkodási funkció 1 perc alatt kikapcsolt üzemmódba kapcsolja a főzőlapot, és az energiafogyasztás 0,3 W.

Gratulálunk az új főzőlap vásárlása alkalmából.

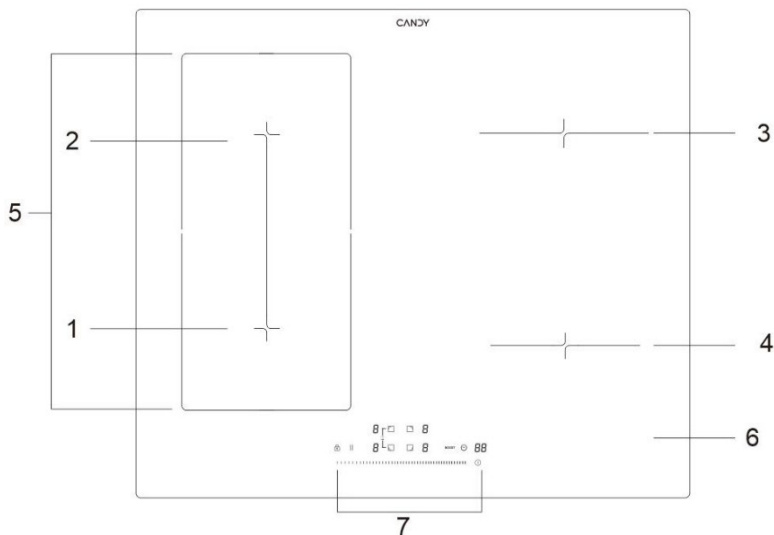
A készülék megfelelő beszerelése és használata érdekében javasoljuk, hogy fordítson időt jelen utasítások/ beszerelési kézikönyv elolvasására.

A beszerelés ügyében tájékozódjon a beszerelés szakaszt.

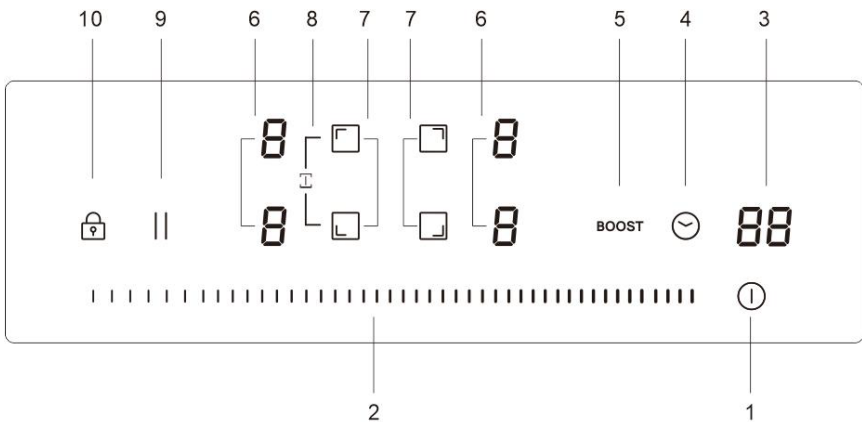
Használat előtt olvassa figyelmesen el az összes biztonsági utasítást, és őrizze meg ezen utasításokat / beszerelési kézikönyvet jövőbeli referencia céljából.

ÚTMUTATÓ A KÉSZÜLÉKHEZ

Modell: CIES64MCA



1. 1800/2200 W zóna
2. 1800/2200 W zóna
3. 1800/2200 W zóna
4. 1200/1500 W zóna
5. Flex zóna: 3000/3500 W
6. Kerámia üveg
7. Vezérlőpanel



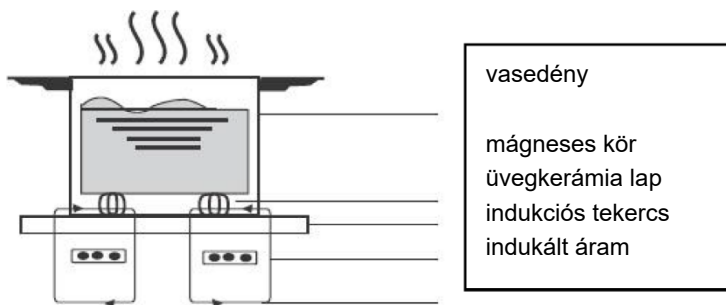
1. BE/KI gomb
2. Teljesítmény és időzítő beállítása
3. Időzítő kijelző LED
4. Időzítő beállítása
5. Teljesítményfokozó
6. Fűtési teljesítményszint-kijelző LED
7. Főzőzóna kiválasztása
8. Flex zóna
9. Szünet
10. Gyermekzár gomb

Termékinformáció

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

Néhány szó az indukciós főzésről (csak indukciós főzőlapon)

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

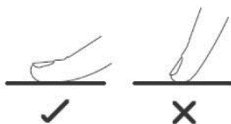


Az új főzőlap használata előtt

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


Az érintésvezérlés használata

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



A megfelelő főzőedény kiválasztása (indukciós főzőlaphoz)



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

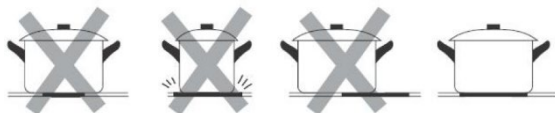


Főzőlapp mérete (mm)	Minimális főzőlapp (átmérő/mm)
160	120
180	140
180 x 380	240

Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



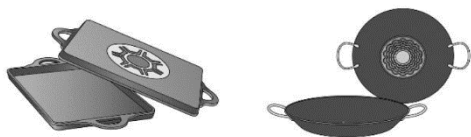
Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő alja sima, egyenesen felfekszik az üvegre, és megegyezik a főzőzóna méretével. A serpenyőt mindig helyezze a főzőzóna közepére.



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

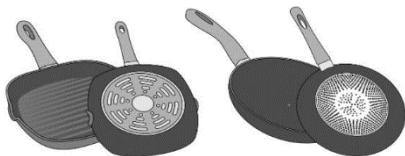


Ha az edény alja csak részben ferromágneses, csak a ferromágneses terület melegszik fel. Ez azt jelentheti, hogy a hő nem egyenletesen oszlik el. Előfordulhat, hogy a nem ferromágneses terület nem melegszik fel megfelelő hőmérsékletre a főzéshez.



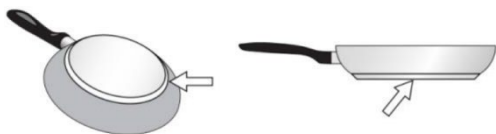
NEM AJÁNLOTT

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



NEM AJÁNLOTT

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



A főzőlap használata

Főzés megkezdése

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

1. Érintse meg a főkapcsoló gombot ①. Az összes kijelzőn „-” jelzés látható.

2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.

3. A főzőzóna gomb megérintésével a gomb mellett egy jelzőfény  villogni fog.

4. Válassza ki a hőbeállítást a  vezérlőgomb megérintésével.

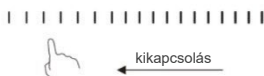
- Ha nem választ ki hőbeállítást 1 percen belül, a főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől.
- Bármilyen főzésnél módosíthatja a hőfokozatot.

A főzés befejezése után

1. A kikapcsolni kívánt főzőzóna gomb kiválasztása.



2. Kapcsolja ki a főzőzónát a(z)  megérintésével, amíg a teljesítményszint „0”-ra nem csökken. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg.



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



4. Figyeljen a forró felületekre

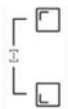
H


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

A Flexi terület funkció használata

A funkció a bal oldali főzőzónában működhet.

A Flexi terület aktiválása




1. Érintse meg egyszerre a bal hátsó és a bal első gombot, a kijelzőn megjelenik az „ = ” kijelzés, és az „5”-ös teljesítményszint.
2. Csúsztasson a  vezérlővel a kívánt teljesítményszint kiválasztásához.

A Flexi terület funkció kikapcsolása

Érintse meg a főzőzóna-választó gombot, amely kikapcsolhatja a Flexi funkciót. Az „ = ” indukció „-” vagy „5” lesz


A teljesítményfokozó funkció használata (ha elérhető)

A teljesítményfokozó funkció aktiválása

1. Válassza ki a teljesítményfokozó funkcióval rendelkező zónát (a „Booster” szó jelöli). 
2. Érintse meg a **BOOST** **BOOST** funkciógombot, és a teljesítményszint kijelzőjén megjelenik a „P” kijelzés.

Teljesítménynövelés funkció törlése




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


Gyermekzár funkció

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

A gombok zárolása

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

A gombok zárolásának feloldása

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van.
2. Érintse meg és tartsa lenyomva egy ideig a Gombzár  vezérlőgombot.
3. Most már használhatja az új főzőlapot.



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

Maradékő-figyelmeztetés

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

Automatikus kikapcsolás

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

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

Az időzítő használata

Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

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

Az időzítő használata visszaszámlálóként

Ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem

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

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

2. Érintse meg az időzítő vezérlését, a „30” villogni fog.

3. Állítsa be az időt az időzítő  csúszkavezérlőjének megérintésével.

4. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

5. A készülék hangjelzést ad ki 20 másodpercig, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „- -” jel, amikor a beállított idő lejárt.



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

Az időzítő beállítása egy vagy több főzőzóna kikapcsolására

Ha az időzítő egy zónára van állítva:

1. Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót.

2. Érintse meg az Időzítő vezérlőgombot, a „30” felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén.

3. Állítsa be az időt az időzítő  csúszkavezérlőjének megérintésével.

4. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

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



5. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.



A többi főzőzóna tovább üzemel, ha előzőleg bekapcsolta azokat.

Ha az időzítőt egynél több zónára állította:

1. Ha egyszerre több főzőzónára állítja be az időzítőt, a megfelelő főzőzónák tizedesvesszői bekapcsolnak. A perc kijelző a perc időzítőt mutatja. Az adott zóna pontja villog.

2. A visszazámláló lejártá után a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután az új min. időzítő jelenik meg, és a megfelelő zóna pontja villogni kezd.
3. Érintse meg a főzőzóna kiválasztásának vezérlőjét, a megfelelő időzítő megjelenik az időzítő kijelzőn.

Törölje az időzítőt

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

A szüneteltetés funkció használata

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



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

ECO mód konfiguráció

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

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

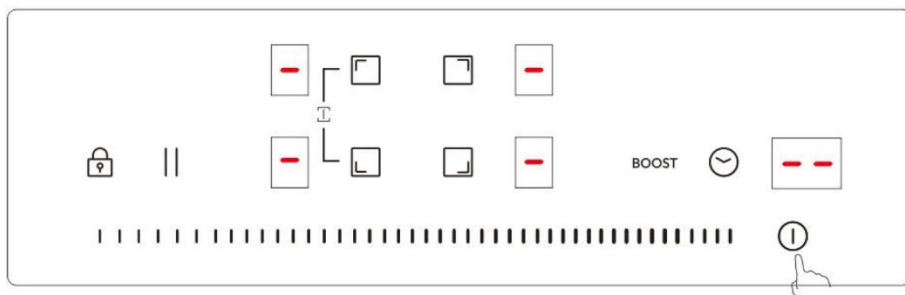
Az ECO konfigurációs beállítás módosítása

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

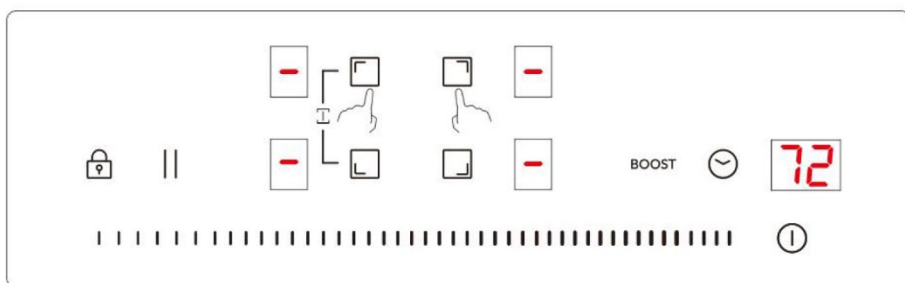
MEGJEGYZÉS: Az ECO konfigurációja csak egyszer adható meg, ha a főzőlap áramellátása nincs kikapcsolva, és az ECO üzemmódot a bekapcsolás után egy percen belül be kell állítani

A főzőlap ECO módba állítása

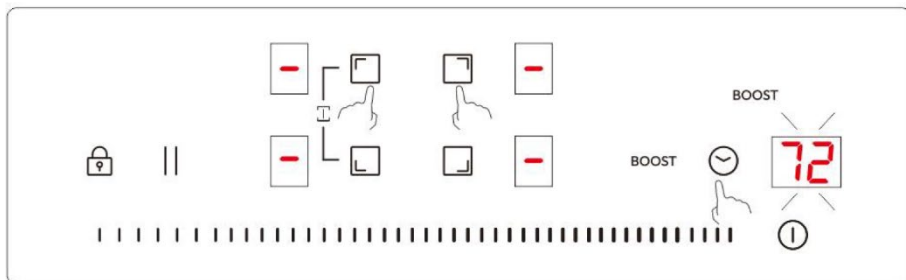
1. Érintse meg a BE/KI gombot az áramellátás bekapcsolásához. A hangjelzés egy hangjelzést ad, minden kijelzőn „-” és „- -” látható.



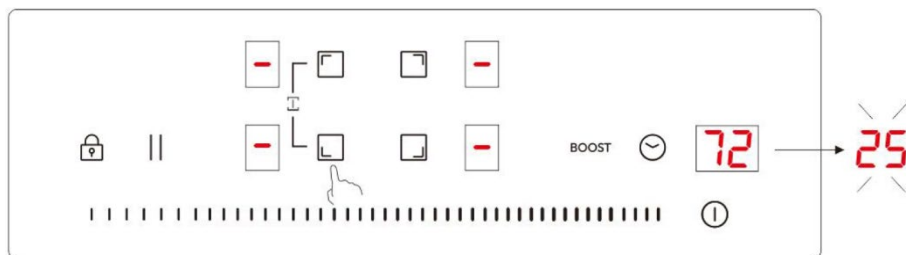
2. Érintse meg egyszerre a bal hátsó zóna gombot és a jobb hátsó zóna gombot 3 másodpercig. A hangjelzés azt jelzi, hogy az indukciós főzőlap az ECO módba lép. (A kijelző az előre beállított 7,2 kW teljesítményt mutatja)



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

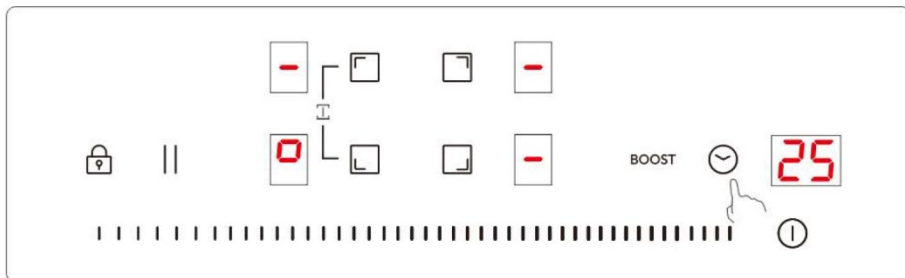


4. A teljes teljesítmény beállításának módosításához nyomja meg az elülső bal oldali terület gombot egy új teljes teljesítmény beállítás kiválasztásához. A bal elülső terület gomb újbóli megnyomásával lépkedhet a lehetőségek között. Az időzítő kijelzője négy lehetőséget jelenít meg: 25, 35, 45 és 72.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

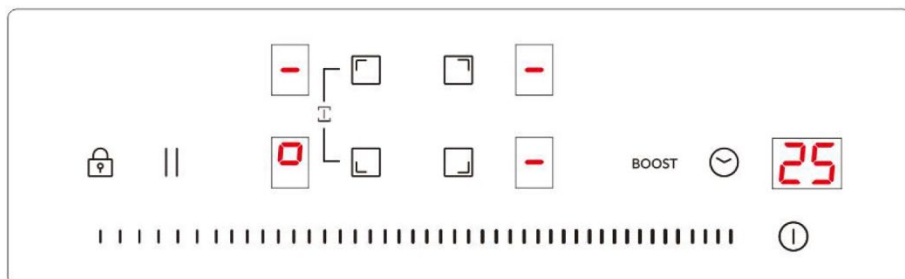


* Alapértelmezés szerint a teljesítmény gyári beállítása 7,2 kW.

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



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



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

Főzési irányelvek



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

Főzési tippek

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

Párolás, rizs főzése

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

Steak készítése

Ízletes, puha steak sütéséhez:

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

Dobva-rázva pirításhoz

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

Hőbeállítások

Hőbeállítás	Megfelelőség
1-2	<ul style="list-style-type: none">• kis mennyiségű élelmiszer óvatos melegítése• csokoládé, vaj olvasztása és könnyen odaégő ételek• óvatos párolás• lassú melegítés
3-4	<ul style="list-style-type: none">• újramelegítés• gyors párolás• rizsfőzés
5-6	<ul style="list-style-type: none">• palacsinta
7-8	<ul style="list-style-type: none">• gyors sütés• tésztafélék főzése
9	<ul style="list-style-type: none">• dobva-rázva pirítás• hússütés• leves felfőzése• vízfőzés

Ápolás és karbantartás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszer-maradványok vagy kiömlött nem cukros folyadékok az üvegfelületen)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlapnak a tápellátását. 2. Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, míg az még meleg (de nem forró!) 3. Öblítse át és törölje szárazra egy tiszta törölkendővel vagy papírtörölővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet az egyes főzőfelületek forróságára, azonban ettől még a főzőzónák forrók lehetnek! Legyen rendkívül óvatos. • A durva súrolószivacsok, egyes nejlón súrolószivacsok és a kemény/abrazív tisztítószer megkarcolhatják az üvegfelületet. Mindig olvassa el a címkét, hogy megtudja, a tisztítószer vagy súrolószivacs megfelelő-e a készülék tisztításához. • Soha ne hagyjon tisztítószer maradványt a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.
Kifutott ételek, ráolvadt élelmiszer és forró, cukros folyadékmaradványok az üvegen	<p>Ezeket azonnal távolítsa el halkéssel, spatulával vagy borotvás kaparóval, amely használható kerámiaüveg főzőlapokhoz, de mindeközben figyeljen a forró főzőfelületekre:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja le a főzőlapot a fali aljzatnál. 2. Tartsa a pengét vagy eszközt 30°-os szögben, és távolítsa el a maradványt vagy kiömlött élelmiszert a főzőlap hideg felületére. 3. Távolítsa el a szennyeződést vagy kiömlött élelmiszert törölkendővel vagy papírtörölővel. 4. Kövesse a fenti, „Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen” rész 2-4. lépését. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlapnak a tápellátását. 2. Itassa fel a kiömlött folyadékot 3. Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törölkendővel. 4. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörölővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását. 	<ul style="list-style-type: none"> • A főzőlap hangjelzést adhat ki, illetve kikapcsolhat, és az érintésérzékeny gombok nem működhetnek, amíg folyadék található ezeken. Bizonyosodjon meg arról, hogy szárazra törli az érintőpanelt, mielőtt visszakapcsolná a főzőlapnak a tápellátását.

Javaslatok és tippek

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
A főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik, és hogy bekapcsolta. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészben. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikum.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A vezérlőgombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Útmutatásért lásd a „A főzőlap használata” című 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 tisztítószerrel végezték.	Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” részt. Lásd az „Ápolás és karbantartás” részt.
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt az edény anyaga okozhatja (különböző fémek különbözőképpen rezgő rétegei).	Ez természetes jelenség adott edények esetén, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap mély zümmögő hangot ad ki magas hőbeállítás mellett.	Ezt a hangot az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez természetes jelenség, azonban a zajnak halkulnia kell, vagy el kell tűnnie, ahogy csökkenti a hőbeállítást.
Ventilátorzaj hallható az indukciós főzőlapból.	Az indukciós főzőlapban egy ventilátor található az elektronika túlmelegedésének 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 forrosodnak, és a kijelző nem mutatja a jelenlétüket.	Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az nem megfelelő indukciós főzéshez. Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az túl kicsi a főzőzónához, vagy ha nincs a főzőzóna közepén.	Használjon indukciós főzéshez megfelelő edényeket. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” című részt. Helyezze a serpenyőt középre, és bizonyosodjon meg arról, hogy az alapi része megfelel a főzőzóna méretének.

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

Kijelzett hiba és vizsgálat

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

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
E3/E7	Hőmérséklet érzékelő meghibásodása	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E5	Kerámia üveg túlmelegedés elleni védelme	Kérjük, csatlakoztassa újra az áramellátást, és kapcsolja be a főzőlapot 30 perc elteltével.
E4/E6	IGBT hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E1/E2	Rendellenes tápfeszültség	Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelel-e az előírásoknak. Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
Er	PCBA hiba	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
Et	Kiömlés elleni védelem	Szárítsa fel a vizet a felületről, és indítsa újra

A fentiek általános meghibásodásokra vonatkozó következtetések és ellenőrzések.

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

Műszaki jellemzők

Indukciós főzőlap	CIES64MCA
Főzőzónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltakozó áram
Elérhető elektromos teljesítmény	7200 W
Termék mérete H × SZ × M (mm)	590X520X63

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

Telepítés

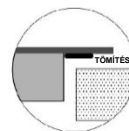
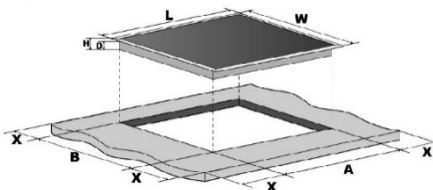
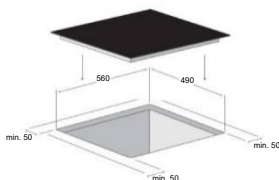
Telepített berendezések kiválasztása

Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően.

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

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

Amint az alábbiakban látható:

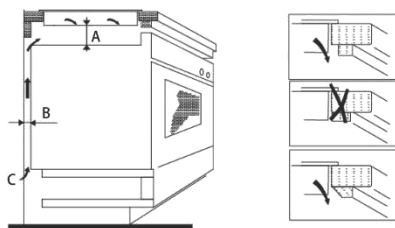


Modell	H (mm)	SZ (mm)	M (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIES64MCA	590	520	63	58	560	490	50 mini

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



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



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

A főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg az alábbiakról

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

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

- a szakaszoló kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie az ügyfél számára, beépített főzőlap mellett
- a szerelés vonatkozásában bármilyen kétely felmerülése esetén vegye fel a kapcsolatot a helyi építésügyi hatóságokkal, vagy tekintse át a rendelkezéseket

- a főzőlapot körülvevő falfelületekre hőálló és könnyen tisztítható termékeket (például csempével) helyezzen el.

A főzőlap beszerelése után bizonyosodjon meg az alábbiakról

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

A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

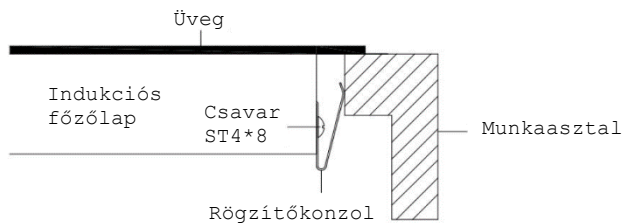
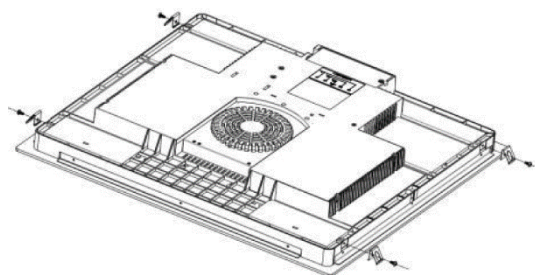
Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtse ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.

A rögzítőkonzolok elhelyezése

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

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

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



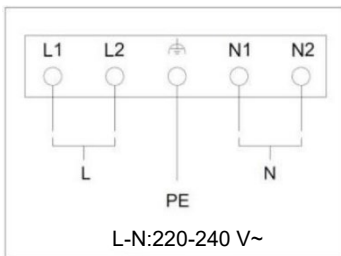
Óvintézkedések

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

A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz

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

A. 5G1.5 tápkábelhez alkalmas.



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



ÁRTALMATLANÍTÁS:

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

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

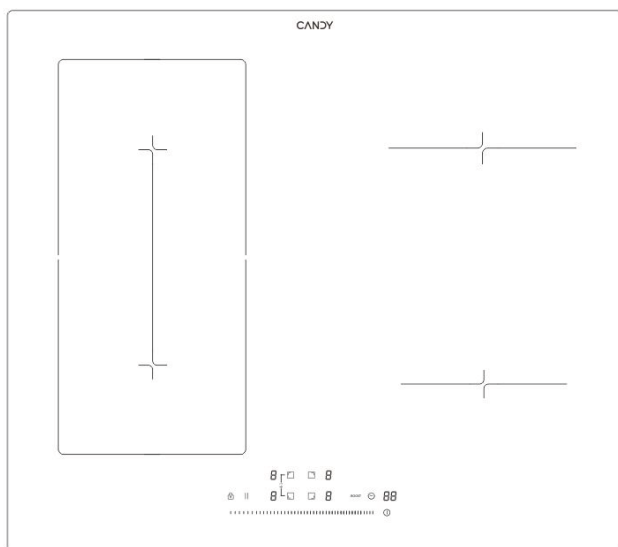
A terméken látható szimbólum arról tájékoztat, hogy a készülék nem kezelhető szokványos háztartási hulladékként. A készüléket adja le elektromos és elektronikus termékek újrahasznosítására létesített gyűjtőpontban.

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

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

CANDY

MODEL: CIES64MCA



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

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

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

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

Ryzyko skaleczenia

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

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

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

Zagrożenie zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem ceramicznym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.

- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać
- Trzymaj z dala od dzieci.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Dopilnuj, aby uchwyty były poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

Ryzyko skaleczenia

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

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

Gratulujemy zakupu nowej płyty grzewczej.

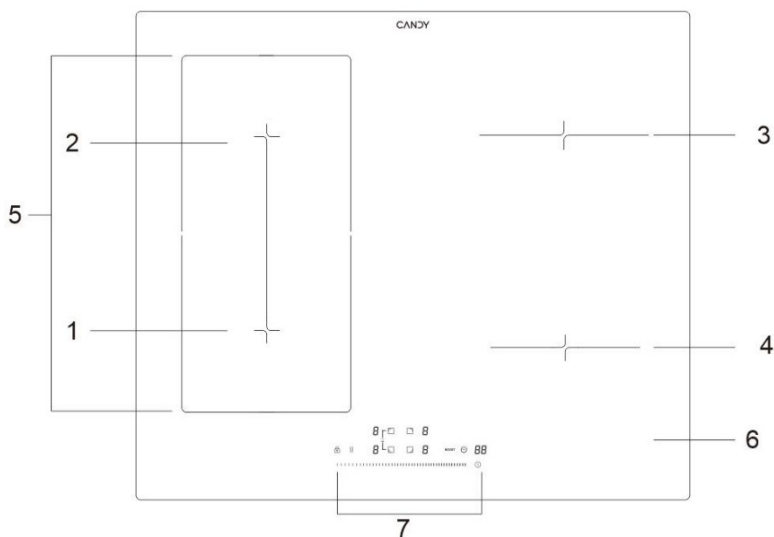
Zalecamy zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi/installacji, aby w pełni zrozumieć sposób prawidłowej instalacji i obsługi urządzenia.

Aby zainstalować, przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

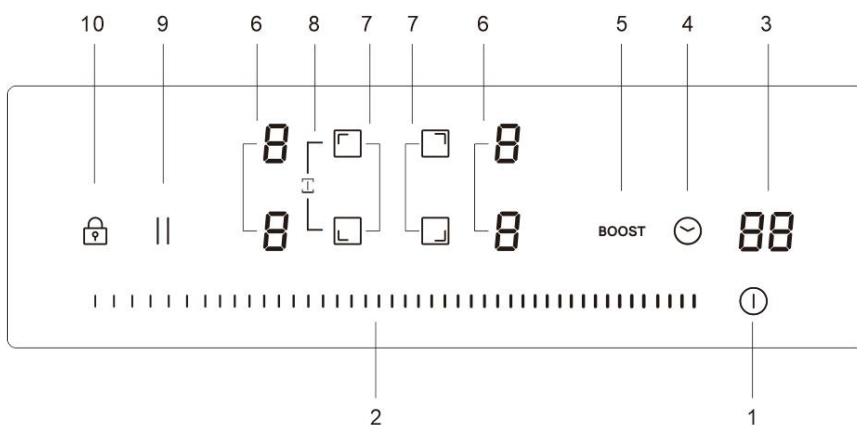
Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

PRZEWODNIK PO URZĄDZENIU

Model: CIES64MCA



1. Strefa 1800/2200 W
2. Strefa 1800/2200 W
3. Strefa 1800/2200 W
4. Strefa 1200/1500 W
5. Strefa Flex: 3000/3500 W
6. Szkło ceramiczne
7. Panel sterowania



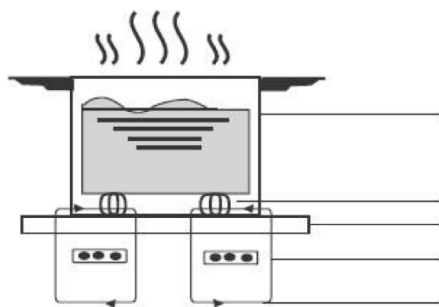
1. Przycisk Wł./Wył.
2. Regulacja mocy i ustawienie minutnika
3. Wyświetlacz LED minutnika
4. Regulacja minutnika
5. Booster
6. Wskaźnik poziomu mocy grzewczej LED
7. Wybór strefy gotowania
8. Strefa Flex
9. Pauza
10. Przycisk blokady rodzicielskiej

Informacje o produkcie

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

Kilka słów o gotowaniu indukcyjnym (dotyczy tylko płyt indukcyjnych)

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



żelazny garnek

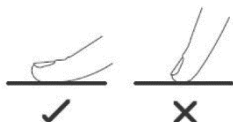
obwód magnetyczny
płyta ze szkła
ceramicznego
grzałka indukcyjna
prądy indukowane

Przed użyciem nowej płyty

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


Korzystanie z przycisków dotykowych

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



Wybór odpowiednich naczyń kuchennych (do płyty indukcyjnej)



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

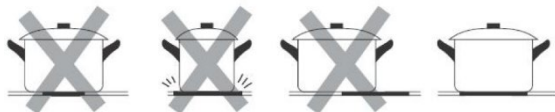


Rozmiar płyty grzewczej (mm)	Minimalny rozmiar płyty grzewczej (średnica/mm)
160	120
180	140
180x380	240

Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



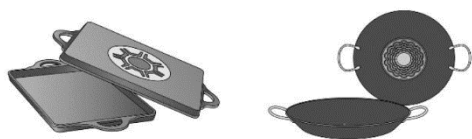
Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze umieszczaj naczynie na środku pola grzewczego.



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

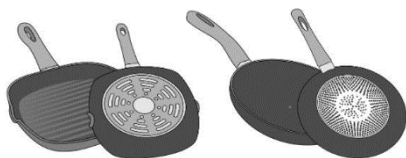


Jeśli podstawa naczynia jest tylko częściowo ferromagnetyczna, nagrzej się tylko obszar, który jest ferromagnetyczny. Może to oznaczać, że ciepło nie będzie rozprowadzane równomiernie. Powierzchnia nieferromagnetyczna może nie nagrzać się do temperatury umożliwiającej gotowanie.



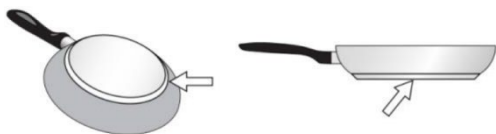
NIEZALECANE

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



NIEZALECANE

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



Korzystanie z płyty grzewczej

Aby rozpocząć gotowanie


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

Korzystanie z funkcji Flexi Area

Funkcja ta może działać w lewej strefie grzewczej.

Aktywacja Flexi Area



1. Dotknij jednocześnie lewego tylnego i lewego przedniego przycisku , na wyświetlaczu pojawi się „=” i poziom mocy „5”.
2. Przesuń , aby wybrać żądany poziom mocy.

Aby anulować funkcję Flexi Area

Dotknij przycisku wyboru strefy gotowania, aby anulować funkcję Flexi. Indukcja „=” zmieni się na „-” lub „5”

Korzystanie z funkcji Boost (jeśli jest dostępna)

Aktywacja funkcji Boost



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

Wyłączenie funkcji Boost



1. Wybierz strefę pracującą w trybie BOOST.
2. Dotknij przycisku zmiany mocy , aby anulować funkcję Boost, i wybierz poziom, który chcesz ustawić.

- Funkcja Boost może działać tylko przez 5 minut. Po tym czasie strefa grzewcza automatycznie przejdzie do poziomu 9.


Funkcja blokady rodzicielskiej

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

Aby zablokować sterowanie

Dotknij kontrolki blokady . Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”. .

Aby odblokować sterowanie

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę kontrolkę blokady przycisków .
3. Możesz teraz zacząć korzystać z nowej płyty.



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

Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

Gdy płyta działa przez jakiś czas, pojawi się ciepło resztkowe. Litera „H” pojawia się jako ostrzeżenie, aby jej nie dotykać.

Automatyczne wyłączenie

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

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

Użycie minutnika

Możesz użyć minutnika na dwa różne sposoby:

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

Używanie minutnika jako regulatora czasu

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzejnej

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.

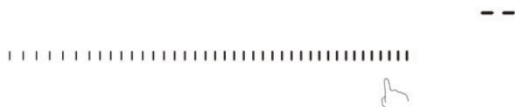
Uwaga: minutnik można ustawić przed lub po zakończeniu ustawiania mocy strefy gotowania.

2. Dotknij minutnika. Wówczas zacznie migać „30”.

3. Ustaw czas, dotykając kontrolki suwaka  minutnika.

4. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.

5. Brzęczyk będzie emitował sygnał dźwiękowy przez 20 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „ - - ” po zakończeniu ustawiania czasu.




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

Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej lub kilku stref grzewczych

Jeśli minutnik ustawiony jest dla jednej strefy:

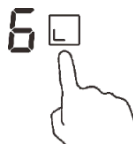
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.

2. Dotknij kontrolki minutnika. Na wyświetlaczu minutnika pojawi się „30”.

3. Ustaw czas, dotykając kontrolki suwaka  minutnika.

4. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.

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



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



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

Jeśli minutnik jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy:

1. W przypadku jednoczesnego ustawienia czasu dla kilku stref grzejnych, kropki dziesiątne odpowiednich stref grzejnych będą się świecić. Wyświetlacz minut pokazuje min. minutnik. Kropka odpowiedniej strefy miga.

2. Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wtedy pokaże się nowy min. Minutnika i kropka odpowiedniej strefy zaczną migać.
3. Dotknij kontrolki wyboru strefy grzewczej. Odpowiedni minutnik zostanie wyświetlony na wskaźniku minutnika.

Anulowanie minutnika

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

Korzystanie z funkcji pauzy

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



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

Konfiguracja trybu ECO

Płytę grzewczą można podłączyć do źródła zasilania 13, 20, 25, 32 A i skonfigurować tak, aby działała przy dowolnym z tych ustawień mocy.

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

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

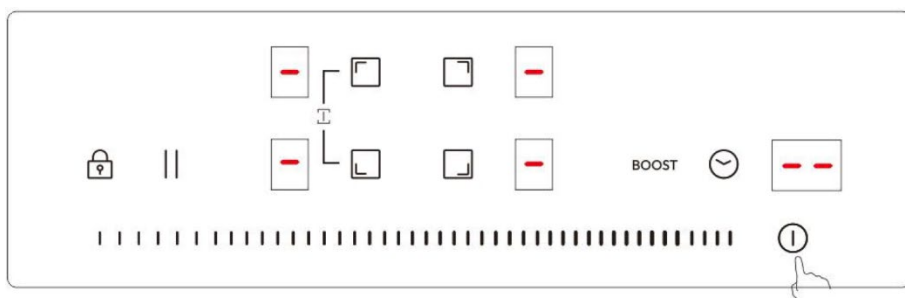
Aby zmienić ustawienia konfiguracji ECO

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

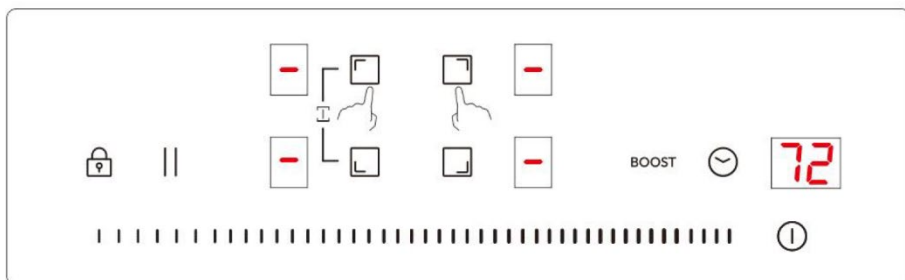
UWAGA: Konfigurację trybu ECO można wprowadzić tylko raz, jeśli zasilanie płyty grzewczej nie zostanie odcięte. Tryb ECO należy ustawić w ciągu jednej minuty od włączenia zasilania.

Aby skonfigurować płytę grzewczą do pracy w trybie ECO

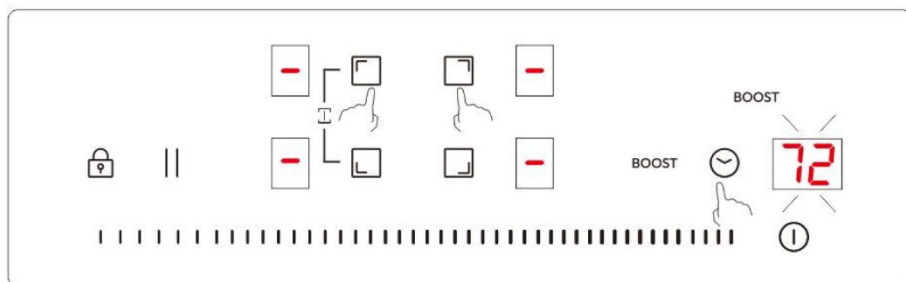
1. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby włączyć zasilanie. Brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawiają się „-” i „-”.



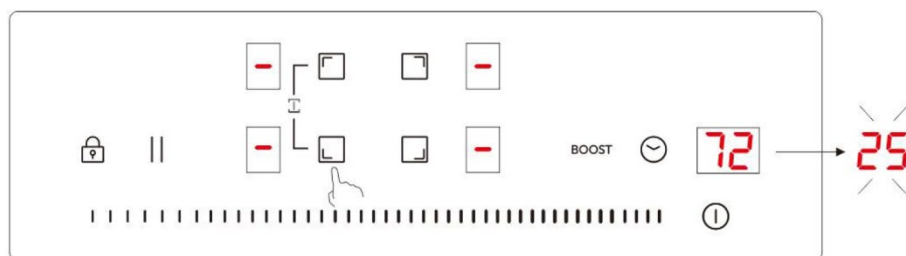
2. Dotknij i przytrzymaj jednocześnie przycisk strefy tylnej lewej i przycisk strefy tylnej prawej przez 3 sekundy. Sygnał dźwiękowy informuje, że płyta indukcyjna przechodzi w tryb ECO. (Na wyświetlaczu ustawiona jest moc 7,2 kW.)



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

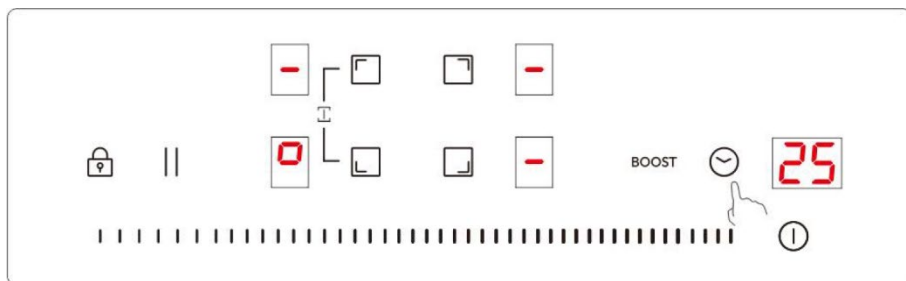


4. Aby zmienić ustawienie mocy całkowitej, naciśnij przycisk strefy przedniej lewej, aby wybrać nowe ustawienie mocy całkowitej. Ponowne naciśnięcie przycisku strefy przedniej lewej spowoduje cykliczne przełączanie opcji. Na wyświetlaczu minutnika pojawią się cztery opcje: 25, 35, 45 i 72. Na przykład, gdy na wyświetlaczu minutnika wyświetla się liczba „25”, oznacza to, że całkowita moc ustawiona jest na 2500 W. Naciskaj przycisk strefy przedniej lewej, aż znajdziesz żądane ustawienie mocy.

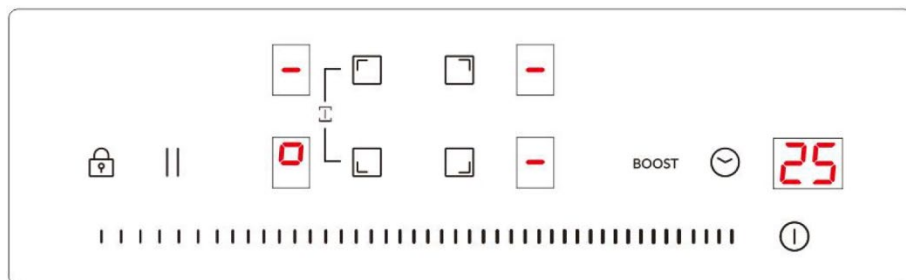


* Domyślnie moc ustawiona jest fabrycznie na 7,2 kW.

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



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



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

Wskazówki dotyczące gotowania



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

Porady dotyczące gotowania

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

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

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

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 rozgrzanej patelni.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości steku i tego, jak chcesz go przyrządzić. Czas może wynosić około 2-8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić, jak jest upieczony – im bardziej jędrny, tym bardziej „dobrze wysmażony”.
5. Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby odpoczął i zmiękł przed podaniem.

Do smażenia metodą stir-frying

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

Ustawienia mocy grzania

Ustawienia mocy grzania	Stosowność
1-2	<ul style="list-style-type: none">• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia• topienie czekolady, masła i potraw, które łatwo przypalić• delikatne gotowanie• powolne podgrzewanie
3-4	<ul style="list-style-type: none">• odgrzewanie• szybkie gotowanie• gotowanie ryżu
5-6	<ul style="list-style-type: none">• naleśniki
7-8	<ul style="list-style-type: none">• smażenie• gotowanie makaronu
9	<ul style="list-style-type: none">• podsmażanie• pieczenie• doprowadzenie zupy do wrzenia• gotowanie wody

Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	W jaki sposób?	Ważne!
<p>Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub plamy na szkle nie od cukru)</p>	<ol style="list-style-type: none"> Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. Zastosuj środek do czyszczenia płyt grzewczych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) Oplucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. Włącz ponownie zasilanie płyty grzewczej. 	<ul style="list-style-type: none"> Po wyłączeniu zasilania płyty grzejnej wskaźnik 'gorącej powierzchni' nie pojawia się, ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. Mocne zmywaki, niektóre nylonowe czyściki i żrące / ściernie środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni. Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie grzewczej: szkło może się poplamieć.
<p>Zabrudzenia po кипieniu, topieniu się i gorących słodkich płynach na szkle</p>	<p>Usuń je natychmiast za pomocą łopatki do ryb, noża do palet lub skrobaka z żyłką odpowiedniego do kuchenek ze szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> Wyłącz zasilanie płyty grzewczej za pomocą wyłącznika ściennego. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlej płyn na chłodny obszar płyty grzewczej. Wyczyść zabrudzenie lub zbierz rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. Wykonaj czynności od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 skałeczenia: kiedy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
<p>Przecieki na dotykowe elementy sterujące</p>	<ol style="list-style-type: none"> Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. Wytrzyj rozlany płyn szmatką Przetrzyj obszar dotykowy czystą wilgotną gąbką lub szmatką. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym. Włącz ponownie zasilanie płyty grzewczej. 	<ul style="list-style-type: none"> Płyta może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty grzewczej upewnij się, że obszar sterowania dotykowego został wytarty do sucha.

Wskazówki i porady

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty grzewczej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta grzewcza jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Instrukcje znajdują się w części „Korzystanie z płyty grzewczej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub możesz dotykać elementów sterujących czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszką palca.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Używanie nieodpowiednich, ściernych myjek lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstwy różnych metali drgające w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.

Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest za małe dla pola grzejnego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu zegara gotowania).	Usterka techniczna.	Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie i kontrola awarii

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

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
E3/E7	Awaria czujnika temperatury	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E5	Zabezpieczenie przed przegrzaniem szkła ceramicznego	Podłącz ponownie zasilanie i włącz płytę po 30 minutach.
E4/E6	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym, jak zasilanie zostanie przywrócone.
Er	Awaria PCBA	Prosimy o kontakt z dostawcą.
Et	Zabezpieczenie przed przepięciem	Wysusz wodę powierzchniową i uruchom ponownie

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

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

Specyfikacja techniczna

Płyta indukcyjna	CIES64MCA
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~
Zainstalowana moc elektryczna	7200 W
Rozmiar produktu dł. × szer. × wys. (mm)	590X520X63

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

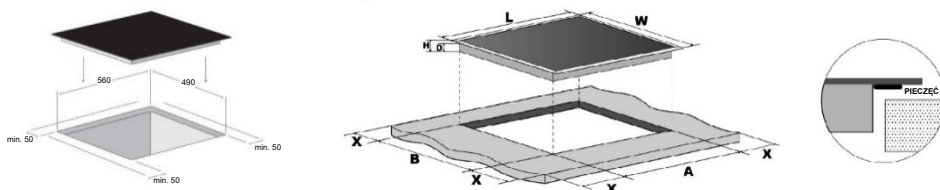
Instalacja

Dobór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

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

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

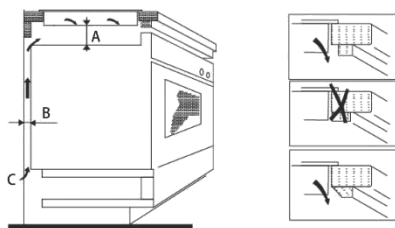


Model	L (mm)	H (mm)	W (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIES64MCA	590	520	63	58	560	490	50 mini

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



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



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

Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

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

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

- Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzejącej
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami

- Używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian otaczających płytę grzewczą.

Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

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

Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

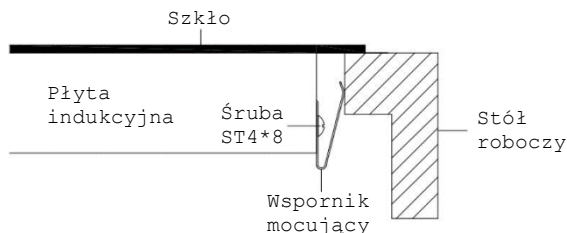
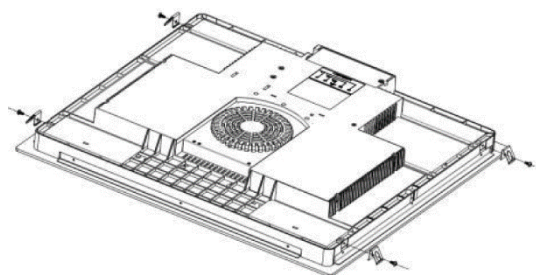
Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.

Umieszczenie uchwytów mocujących

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

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

Dostosuj pozycję wspornika do różnych grubości blatu.



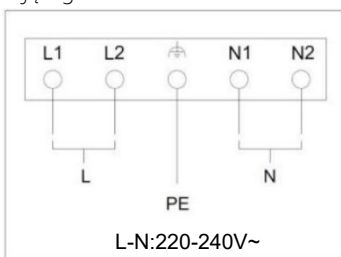
Uwagi

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

Podłączanie płyty do zasilania sieciowego

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

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



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



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

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

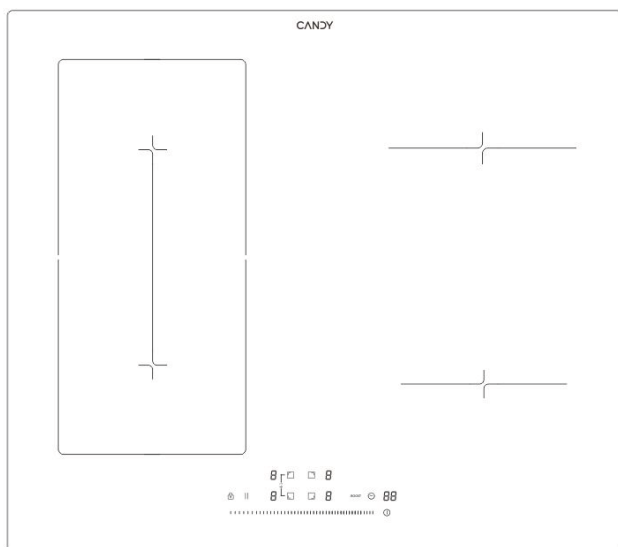
Ten symbol na produkcie wskazuje, że produkt nie może być traktowany jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w celu poddania recyklingowi sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

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

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

CANDY

MODELO: CIES64MCA



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

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

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

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

Instalação

Perigo de choque elétrico

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

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

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

Funcionamento e manutenção

Perigo de choque elétrico

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

Perigo para a saúde

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja um utensílio adequado entre em contacto com a vitrocerâmica até que a superfície fique fria.

- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das caçarolas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das caçarolas não estão sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em queimaduras.

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

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

- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se apoie na sua placa.
- Não utilize painéis com bordas recortadas nem arraste painéis através da superfície de vitrocerâmica, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar a vitrocerâmica.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado num ambiente doméstico! A utilização comercial de qualquer tipo não está coberta pela garantia do fabricante!
- AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.

- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico a partir de superfícies de placas de vitrocerâmica ou de material similar que protegem peças sob tensão.
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- A placa será colocada em modo de desativação pela função de gestão de energia em 1 minuto e o consumo de energia é de 0,3 W.

Parabéns pela compra da sua nova placa.

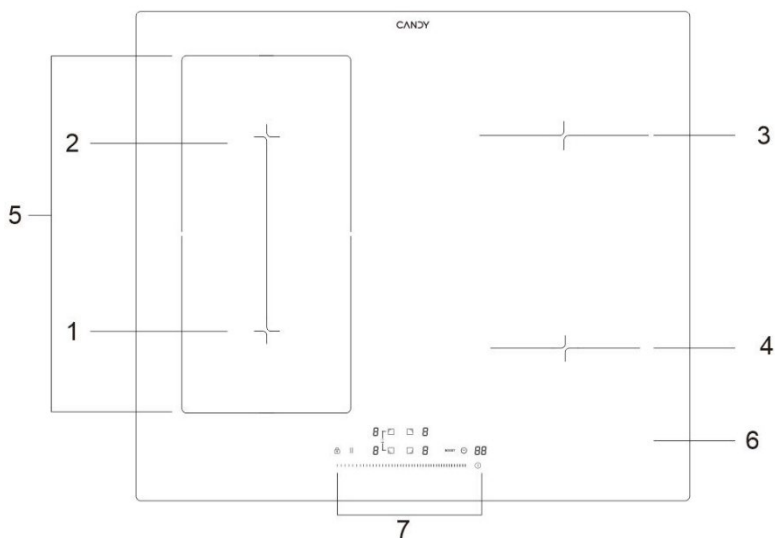
Recomendamos-lhe que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação, para compreender plenamente como instalá-la e operá-la corretamente.

Para instalação, leia a secção de instalação.

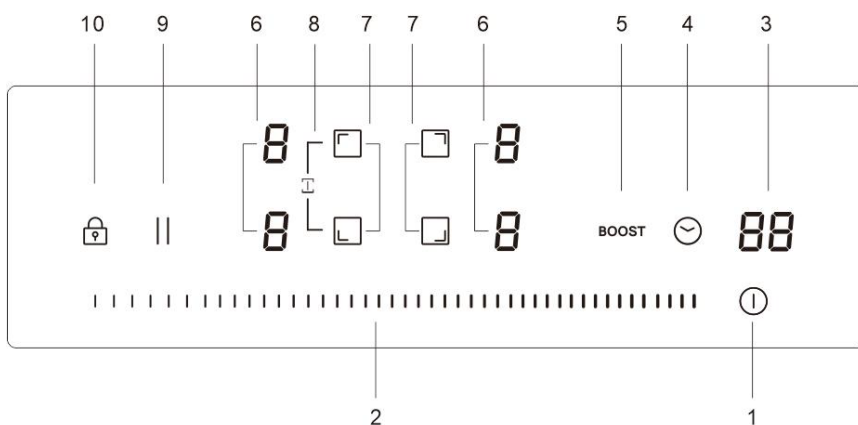
Leia cuidadosamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções/Instalação para referência futura.

GUIA DO APARELHO

Modelo: CIES64MCA



1. Zona 1800/2200W
2. Zona 1800/2200W
3. Zona 1800/2200W
4. Zona 1200/1500W
5. Zona Flex: 3000/3500w
6. Vidro cerâmico
7. Painel de controlo



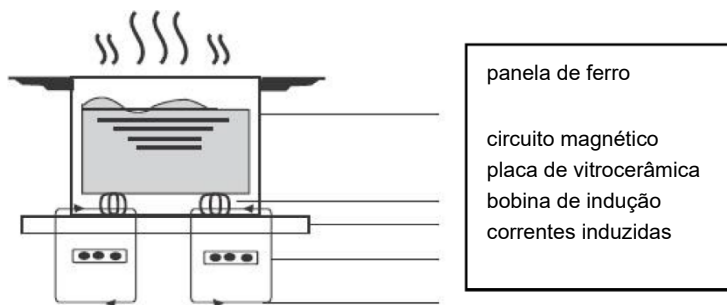
1. Tecla LIGAR/DESLIGAR
2. Regulação da potência e definição do temporizador
3. LED no visor do temporizador
4. Regulação do temporizador
5. Booster
6. LED no visor com nível de potência de aquecimento
7. Seleção da zona de cozedura
8. Zona Flex
9. Pausa
10. Chave da tranca de segurança infantil

Informações sobre o produto

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

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

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

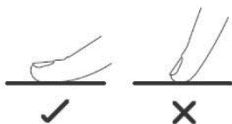


Antes de usar a sua nova placa

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


Utilizar dos comandos táteis

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



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



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

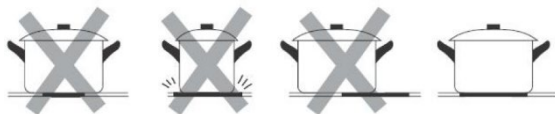


Tamanho da placa (mm)	A placa mínima (diâmetro/mm)
160	120
180	140
180x380	240

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



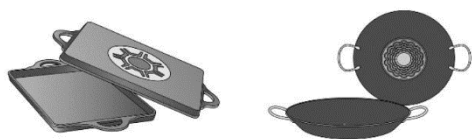
Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



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

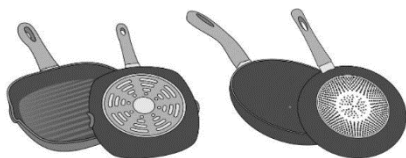


Se a base do utensílio de cozinha for apenas parcialmente ferromagnética, apenas a área que é ferromagnética aquecerá. Isto pode significar que o calor não será distribuído uniformemente. A zona não ferromagnética pode não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.



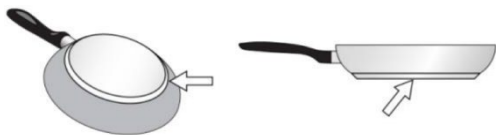
NÃO SUGERIDO

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



NÃO SUGERIDO





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






Utilizar a sua placa

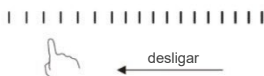
Para começar a cozinhar



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

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

Quando terminar de cozinhar

1. Selecione a tecla do queimador que se pretende desligar.
 

2. Desligar a zona de cozedura tocando em  até ao nível de potência reduzir para "0". Certifique-se de que o visor mostra "0".



3. Desligue toda a placa tocando no interruptor .
 
4. Cuidado com as superfícies quentes

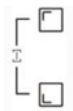
H

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

Utilizar a função de área flexível

A função pode funcionar na zona de cozedura do lado esquerdo.

Ativar a área flexível



1. Toque na parte de trás esquerda e na frente esquerda ao mesmo tempo, o ecrã irá mostrar " = " e nível de potência " 5 ".
2. Deslize para selecionar o nível de potência pretendido.

Para cancelar a função de área flexível

Tocar na tecla de seleção da zona de cozedura que pode anular a função flexi.
A indução " = "" passa a " - " ou " 5 "

Utilizar a função Boost (se disponível)

Ativar a função Boost



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

Cancelar a função Boost



1. Selecione a zona em modo BOOST.
2. Toque na tecla de definição de potência para cancelar a função Boost, e selecione o nível que pretende definir.

- A função Boost de reforço só pode durar por 5 minutos. Após esse tempo, a zona retorna ao nível 9 automaticamente.

Função de trava de segurança infantil


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

Para bloquear os comandos

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



Para desbloquear os comandos

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



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

Aviso de calor residual

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

Encerramento automático

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

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

Utilizar o temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:


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

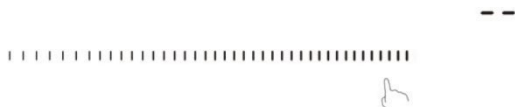
Utilizar o temporizador como um contador de minutos

Se não estiver a selecionar nenhuma zona de cozedura

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

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


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



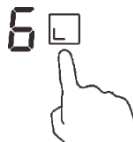
Nota: Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente

Configurar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

Se o temporizador estiver definido numa zona:

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

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



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



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

Se o temporizador estiver regulado em mais de uma zona:

1. Ao definir o tempo para várias zonas de cozedura simultaneamente, as casas decimais das zonas de cozedura relevantes acendem-se. O visor dos minutos mostra o temporizador min. O ponto da zona correspondente pisca.

2. Logo que o temporizador de contagem regressiva expirar, a zona correspondente desliga-se. Depois irá exibir o novo temporizador min. e o ponto da zona correspondente piscará.
3. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente é exibido no indicador do temporizador.

Cancelar o temporizador

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

Utilizar a função de Pausa

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



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

Configuração do modo ECO

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

A placa está pré-programada para ser ligada a uma alimentação de 32Amp; quando quatro zonas são selecionadas ao mesmo tempo, a placa limita a potência máxima consumida para que a alimentação de 7,2kW não seja ultrapassada. Da mesma forma, quando a placa está ligada e configurada para um modo de alimentação 13/20/25Amp, a placa limita a potência máxima a 2,9/4,5/5,5kW. Se, no entanto, a placa de cozedura estiver ligada e configurada para uma alimentação de 32Amp, as quatro zonas podem ser utilizadas ao mesmo tempo na regulação máxima com Boost.

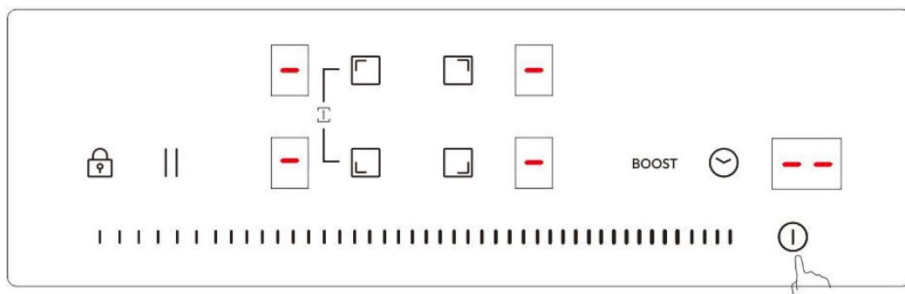
Para alterar a definição da configuração ECO

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

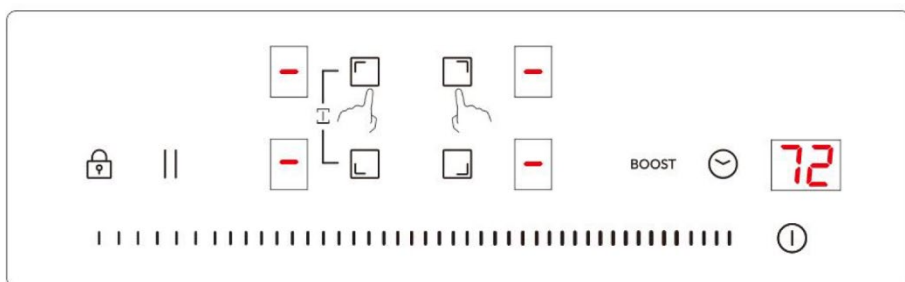
NOTA: A configuração do modo ECO só pode ser introduzida uma vez se a alimentação elétrica da placa não for cortada e o modo ECO deve ser definido no prazo de um minuto após a ligação da corrente

Para configurar a placa no modo ECO

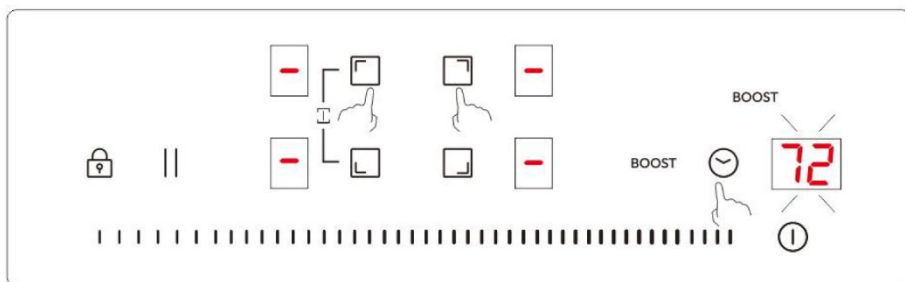
1. Toque na tecla LIGAR/DESLIGAR para ligar a rede elétrica. O sinal sonoro toca uma vez e todos os ecrãs apresentam "—" e "--".



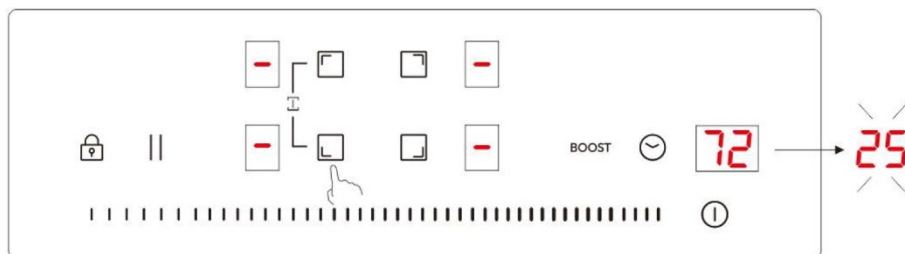
2. Toque simultaneamente na tecla da zona traseira esquerda e na tecla da zona traseira direita durante 3 segundos. O sinal sonoro indica que a placa de indução entra na seleção do modo ECO. (O ecrã mostra a potência predefinida de 7,2 kW)



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

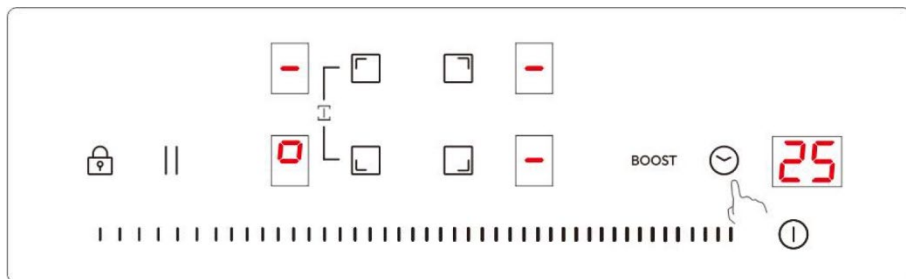


4. Para alterar a definição de potência total, prima a tecla da área dianteira esquerda para seleccionar uma nova definição de potência total. Premir novamente a tecla da área dianteira esquerda permite percorrer as opções. O ecrã do temporizador apresenta quatro opções: 25, 35, 45 e 72. Por exemplo, quando o visor do temporizador apresenta o número "25", isso indica que a potência total está definida para 2500W. Continue a premir a tecla da área dianteira esquerda até encontrar a definição de potência pretendida.

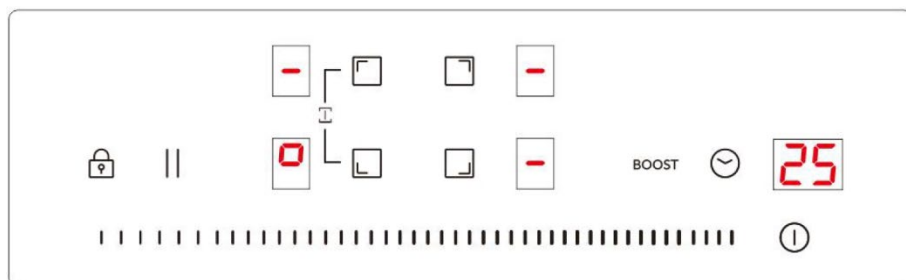


* Por predefinição, a definição de potência é definida de fábrica para 7,2 kW.

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



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



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

Orientações para cozinhar



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

Dicas de cozinha

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

Fervura lenta, cozinhar arroz

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

Bife selado

Para cozinhar bifes suculentos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com azeite. Aplique uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo de cozedura exato dependerá da espessura do bife e de quão passado o quer. Os tempos podem variar cerca de 2 a 8 minutos de cada lado. Carregue no bife para avaliar como está passado - quanto mais firme mais bem passado está.
5. Deixe o bife descansar sobre uma chapa quente durante alguns minutos para deixar relaxe e assim ficar mais macio antes de servir.

Saltear

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

Definições de calor

Configuração de calor	Adequação
1-2	<ul style="list-style-type: none">• aquecimento para pequenas quantidades de alimentos• derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente• fervura lenta suave• aquecimento lento
3-4	<ul style="list-style-type: none">• reaquecer• fervura rápida• cozinhar arroz
5-6	<ul style="list-style-type: none">• panquecas
7-8	<ul style="list-style-type: none">• saltear• cozinhar massa
9	<ul style="list-style-type: none">• fritar• selar• ferver a sopa• água a ferver

Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrame de alimentos sem açúcar no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação da placa. 2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Ligar novamente a placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a alimentação da placa estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões resistentes, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Fervura, alimentos derretidos e derrames de alimentos açucarados quentes no vidro	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula ou com um raspador de lâmina adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação da placa na parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou com uma toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro" acima. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remova manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derrames o mais rapidamente possível. Se deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina num raspador é afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames nos comandos táteis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação da placa. 2. Coloque o derrame sob imersão 3. Limpe a área dos comandos táteis com uma esponja ou pano húmido limpo. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Ligar novamente a placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • A placa pode emitir bipes e desligar-se, e os comandos táteis podem não funcionar enquanto existir líquido sobre estes. Certifique-se de que seca a área dos comandos táteis antes de voltar a ligar a placa.

Dicas e sugestões

Problema	Causas possíveis	O que fazer
Não é possível ligar a placa.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa está conectada à rede elétrica e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilização da sua placa" para obter instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares. Esfregão inadequado, abrasivo ou produtos de limpeza que estão a ser utilizados.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Consulte "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas painelas.	Isto pode ser causado pelo fabrico do seu recipiente de cozinha (camadas de metais diferentes vibram de forma diferente).	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução produz um ruído baixo de zumbido quando utilizada numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando se diminui a definição do calor.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Foi acionada uma ventoinha de refrigeração incorporada na sua placa de indução, para evitar o sobreaquecimento da eletrónica. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não necessita de qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.

As panelas não ficam quentes e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nesta.	Utilize utensílios de cozinha adequada para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Centre a panela e certifique-se de que a respetiva base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

Exibição e inspeção de falhas

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

Problema	Causas possíveis	O que fazer
E3/E7	Falha do sensor de temperatura	Contacte o fornecedor.
E5	Proteção contra o sobreaquecimento do vidro cerâmico	Por favor, volte a ligar a fonte de alimentação e ligue a placa após 30 minutos.
E4/E6	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Contacte o fornecedor.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a rede elétrica está normal. Ligue após a rede elétrica estar normal.
Er	Falha do PCBA	Contacte o fornecedor.
Et	Proteção contra verter para fora	Secar a água de superfície e recomeçar

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

Especificações técnicas

Placa de indução	CIES64MCA
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto C×L×A(mm)	590X520X63

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

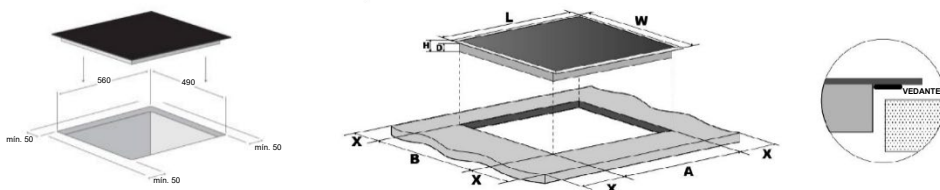
Instalação

Seleção do equipamento de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.

Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 50 mm em torno do orifício.

Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar uma maior deformação provocada pela radiação de calor da placa. Como ilustrado abaixo:



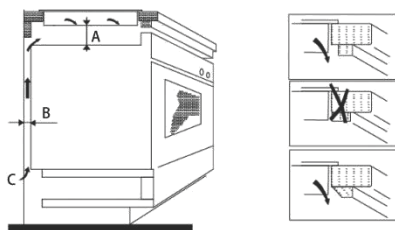
Modelo	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIES64MCA	590	520	63	58	560	490	50 mini

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

Como ilustrado abaixo



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



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

Antes de instalar a placa, certifique-se de que

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

- utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

Após instalar a placa, certifique-se de que:

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

Antes de posicionar os suportes de fixação

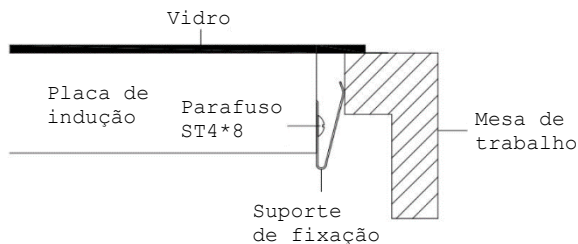
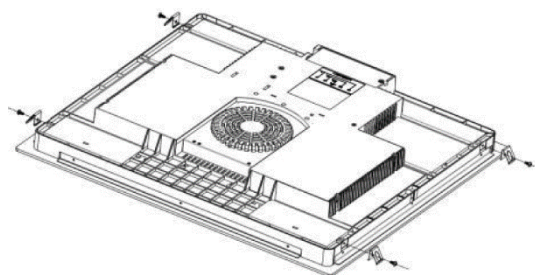
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

Localizar os suportes de fixação

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

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

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



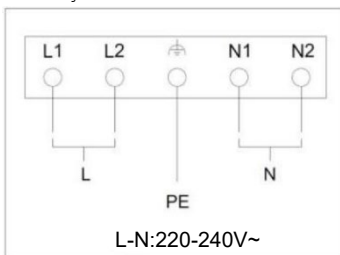
Precauções

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

Ligar a placa à rede elétrica

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

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



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



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

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

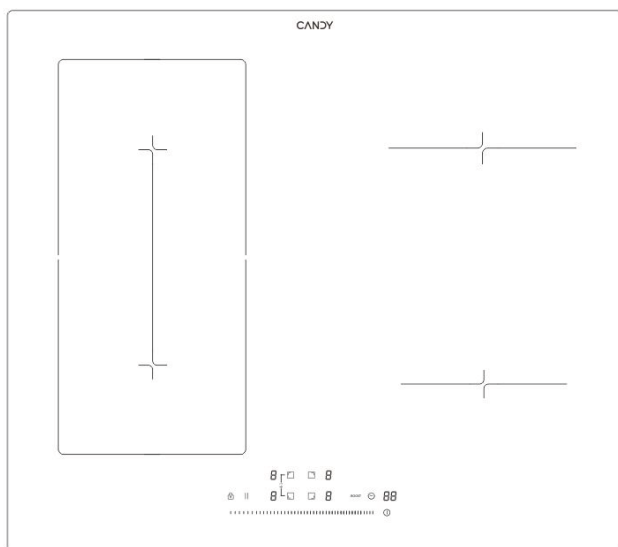
O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos.

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

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

CANDY

MODEL: CIES64MCA



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

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

Inštalácia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

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

Nebezpečenstvo porezania

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

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

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

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

Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

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

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

Nebezpečenstvo porezania

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

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

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

- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod napätím.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Varná doska sa prepne pomocou funkcie správy napájania do režimu vypnutia za 1 minútu a spotreba energie je 0,3 W.

Blahoželáme k zakúpeniu novej varnej dosky.

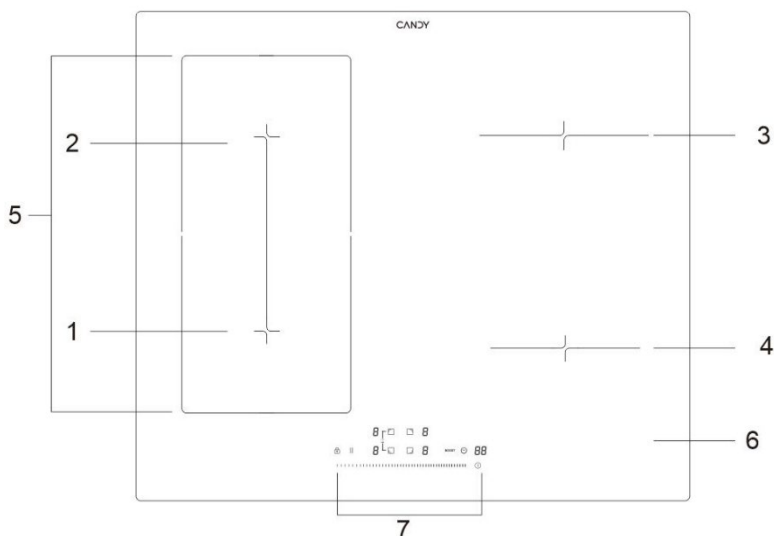
Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítanie tohto návodu na obsluhu/inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča.

Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.

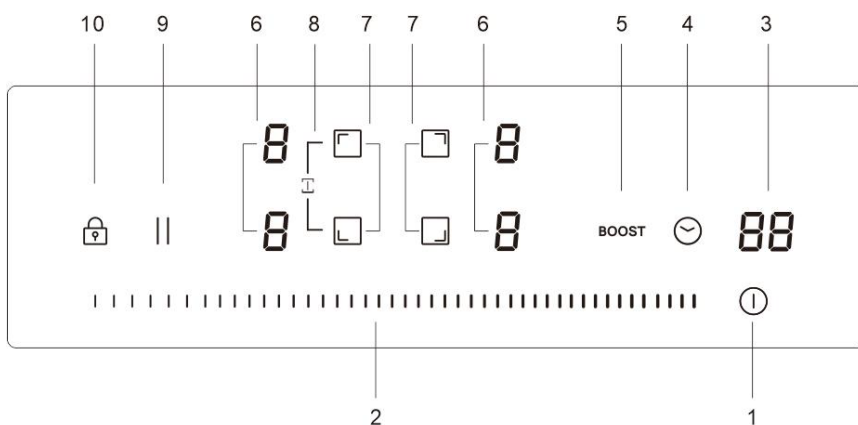
Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a odložte si tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

NÁVOD PRE SPOTREBIČ

Model: CIES64MCA



1. 1800/2200W zóna
2. 1800/2200W zóna
3. 1800/2200W zóna
4. 1200/1500W zóna
5. Flex zóna: 3000/3500W
6. Keramické sklo
7. Ovládací panel



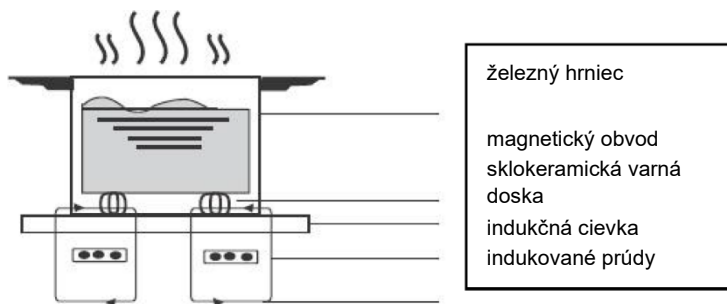
1. Kláves ZAPNUTÉ/VYPNUTÉ
2. Nastavenie výkonu a časovača
3. Displej LED časovača
4. Nastavenie časovača
5. Intenzívny ohrev
6. LED indikátor úrovne výkonu ohrevu
7. Výber varnej zóny
8. Flex zóna
9. Pauza
10. Kľúč detskej zámky

Informácie o produkte

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

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

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

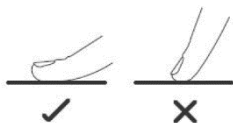


Pred použitím novej varnej dosky

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


Použitie dotykových ovládačov

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



Výber správneho riadu (pre indukčnú varnú dosku)



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

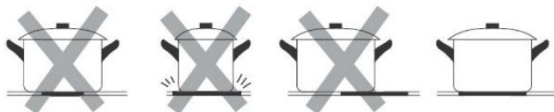


Veľkosť varnej dosky (mm)	Minimálna varná doska (priemer/mm)
160	120
180	140
180x380	240

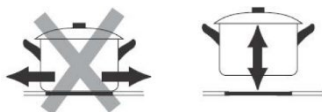
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



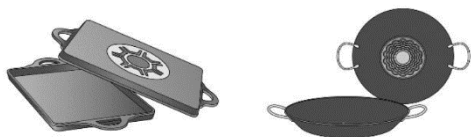
Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na skle dosky a má rovnaký priemer ako varná zóna. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



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

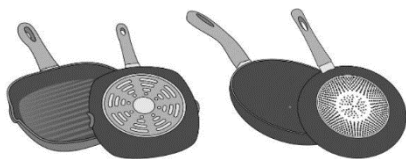


Ak je dno riadu feromagnetické len čiastočne, zahrieva sa len oblasť, ktorá je feromagnetická. To môže znamenať, že teplo sa nebude distribuovať rovnomerne. Neferomagnetická oblasť sa nemusí zohriať na dostatočnú teplotu na varenie.



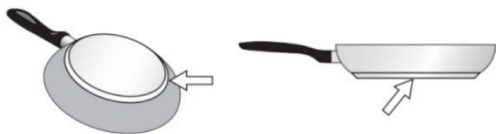
NEODPORÚČANÉ

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



NEODPORÚČANÉ




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





Používanie varnej dosky

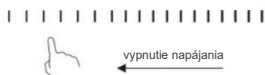
Začíname


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

1. Dotknite sa tlačidla hlavného vypínača . Všetky indikátory zobrazujú „-“.
2. Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie.
 - Uistite sa, že dno varnej nádoby a povrch varnej dosky sú čisté a suché.
3. Dotknite sa tlačidla výberu horáka, indikátora vedľa tlačidla  bude blikať.
4. Dotykom ovládača  vyberte nastavenie ohrevu.
 - Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
 - Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.

Po dokončení varenia

1. Výber tlačidla horáka, ktorý chcete vypnúť. 
2. Varnú zónu vypnite dotykom , kým sa úroveň výkonu nezníži na „0“. Uistite sa, že displej zobrazuje „0“.



3. Vypnite celú varnú dosku tak, že sa dotknete vypínača .
4. Dávajte pozor na horúce povrchy
 „H“ zobrazí, ktorá varná zóna je príliš horúca. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalších nádob, kým je varná zóna ešte stále horúca.

H

Používanie funkcie Flexi Zóny

Funkcia môže fungovať na ľavej strane varnej zóny.

Aktivácia Flexi Zóny



1. Dotknite sa súčasne zadnej ľavej a prednej ľavej zóny, na displeji sa zobrazí „ = “ a úroveň výkonu „5“.

2. Posúvajte , aby ste vybrali požadovanú úroveň výkonu.

Zrušenie funkcie Flexi Zóny

Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorá môže zrušiť Flexi Zónu.

Indukcia „ = “ sa zmení na „ - “ alebo „ 5 “

Používanie funkcie Boost – Intenzívny (ak je k dispozícii)

Aktivácia funkcie Boost (Intenzívny)

1. Vyberte zónu s funkciou Boost – Intenzívny (so slovom „Booster“).



2. Dotknite sa funkčného tlačidla **BOOST** , indikátor úrovne výkonu zobrazí „P“.

Zrušenie funkcie Boost (Intenzívny)



1. Vyberte zónu v režime BOOST.

2. Dotknite sa tlačidla zmeny výkonu , aby ste zrušili funkciu Boost (Intenzívny), a vyberte úroveň, ktorú chcete nastaviť.

- Funkcia Boost (Intenzívny) môže trvať len 5 minút, potom sa zóna automaticky prepne na úroveň 9.

Funkcia detskej poistky


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

Uzamknutie ovládacích prvkov

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



Odomknutie ovládačov

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



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

Upozornenie na zvyškové teplo

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

Automatické vypnutie

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

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

Používanie časovača

Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

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

Používanie časovača ako kuchynskej minútky

Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá.

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

2. Dotknite sa ovládača časovača, bude blikať „30“.

3. Nastavte čas dotykcom posúvača  časovača.

4. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

5. Po uplynutí nastaveného času bude znieť 20 sekúnd bzučiak a indikátor časovača bude zobrazovať „- -“.



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

Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Ak je časovač nastavený na jednu zónu:

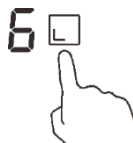
1. Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.

2. Dotknite sa ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „30“.

3. Nastavte čas dotykcom posúvača  časovača.

4. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

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



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



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

Ak je nastavený časovač pre viac ako jednu varnú zónu:

1. Ak súčasne nastavíte čas pre niekoľko varných zón, budú svietiť desiatinné bodky príslušných varných zón. Displej minút zobrazuje minúty časovača. Bodka príslušnej zóny bliká.

- Po uplynutí odpočítavania času časovačom sa príslušná varná zóna vypne. Potom sa zobrazí nový časovač a bodka príslušnej zóny bude blikať.
- Dotknite sa ovládača výberu ohrievacej varnej zóny, príslušný časovač sa zobrazí v indikátore časovača.

Zrušenie časovača

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

Používanie funkcie Pauza

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



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

Konfigurácia režimu ECO

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

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

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

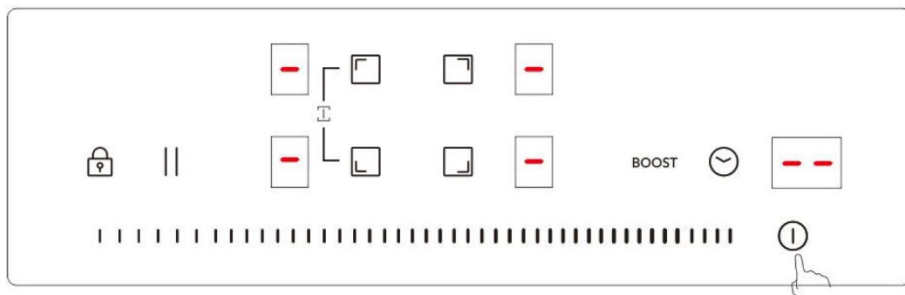
Ak chcete zmeniť nastavenie konfigurácie ECO

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

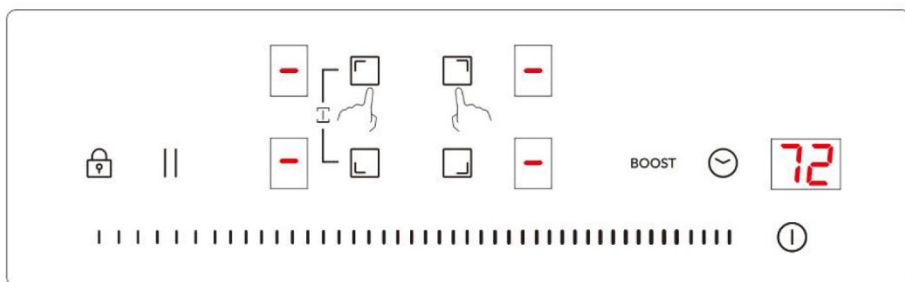
POZNÁMKA: Konfiguráciu režimu ECO je možné zadať iba raz, ak nie je prerušené napájanie varnej dosky a režim ECO by sa mal nastaviť do jednej minúty po zapnutí napájania

Ak chcete nakonfigurovať varnú dosku do režimu ECO

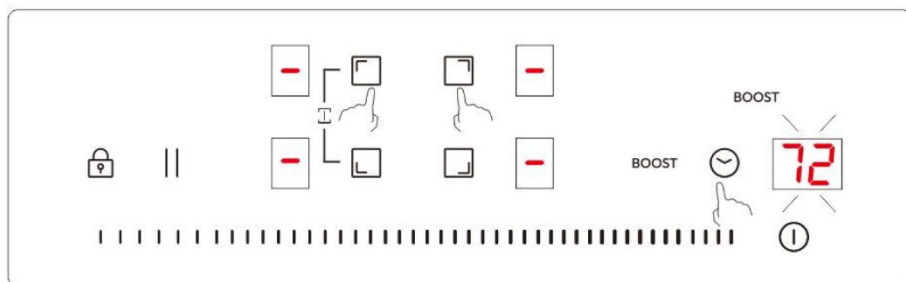
1. Dotykom tlačidla „ZAPNUTÉ/VYPNUTÉ“ zapnite napájanie. Bzučiak raz pípne, na všetkých displejoch sa zobrazí „ — “ a „ — — “.



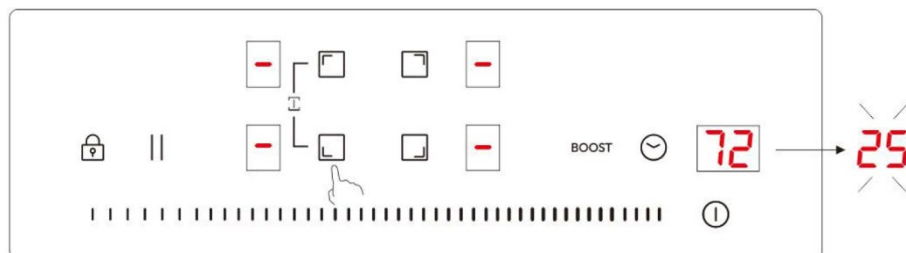
2. Stlačte súčasne tlačidlo zadnej ľavej zóny a zadnej pravej zóny a podržte ich 3 sekundy. Bzučiak pípne, čo znamená, že indukčná varná doska sa prepla do výberu režimu ECO. (Displej zobrazuje prednastavený výkon 7,2 kW)



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

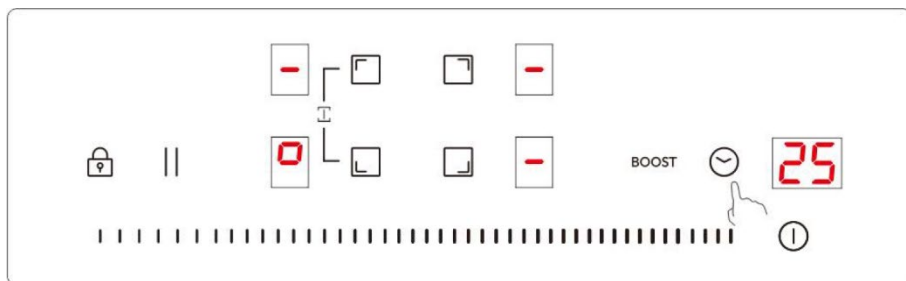


4. Ak chcete zmeniť nastavenie celkového výkonu, stlačte tlačidlo prednej ľavej oblasti a vyberte nové nastavenie celkového výkonu. Opätovným stlačením klávesu prednej ľavej oblasti sa môžete posúvať po možnostiach. Na displeji časovača sa zobrazia štyri možnosti: 25, 35, 45 a 72. Napríklad, keď sa na displeji časovača zobrazí číslo „25“, znamená to, že celkový výkon je nastavený na 2500 W. Držte stlačené tlačidlo ľavej prednej oblasti, kým nenájdete požadované nastavenie výkonu.

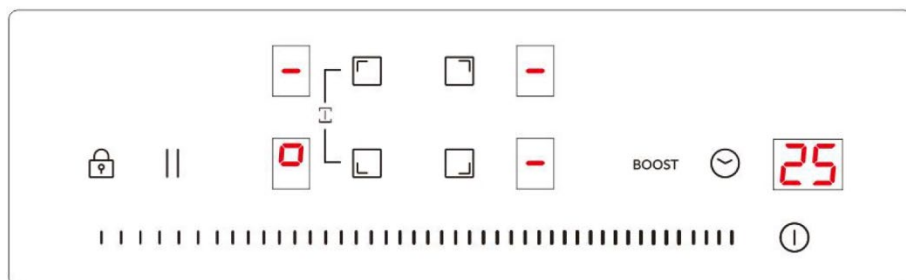


*Predvolene je výkon z výroby nastavený na 7,2 kW.

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



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



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

Odporúčania k vareniu



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

Tipy na varenie

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

Mierny var, varenie ryže

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

Pečenie 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. Doby môžu trvať 2 až 8 minút na jednej strane. Zatlačením 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.

Smaženie

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

Nastavenia ohrevu

Nastavenie ohrevu	Vhodné na
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• šetrný ohrev malého množstva potravín• roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov• mierny var• pomalý ohrev
3-4	<ul style="list-style-type: none">• zohrievanie• rýchly mierny var• varenie ryže
5-6	<ul style="list-style-type: none">• palacinky
7-8	<ul style="list-style-type: none">• soté• varenie cestovín
9	<ul style="list-style-type: none">• smaženie s miešaním• opekanie• privedenie polievky do varu• varenie vody

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škrvny, zvyšky jedla alebo škrvny bez cukru na varnej doske)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Čistiaci prostriedok na varnú dosku naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!) 3. Opláchnite a vysušte čistou plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Dávajte veľký pozor. • Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškrabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiacieho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škrvny na skle.
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na skle	<p>Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky pre varnú dosku, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky na stene. 2. Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. 3. Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 v časti „Bežné znečistenie skla“ uvedené vyššie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. • Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. So škrabkou pracujte mimoriadne opatrne a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škrvny na dotykových ovládačoch	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná doska môže vydať akustický signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.

Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne elektrické napájanie.	Uistite sa, že je varná doska pripojená k zdroju napájania a že je zapnutá. Skontrolujte, či nenastal výpadok elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Ovládacie prvky odomknite. Pokyny nájdete v časti „Používanie varnej dosky“.
Ťažké ovládanie dotykových ovládačov.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sko je poškrábané.	Drsný riad na varenie. Nevhodná, abrazívna drôtenka alebo používané čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite si časť „Výber správneho riadu na varenie“. Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho riadu (rôzne vibrujúce vrstvy rôznych kovov).	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska pri použití nastavenia vysokého ohrevu hučí.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne a hučanie sa môže stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.
Riad sa nezahrieva a zobrazuje sa na displeji.	Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože je príliš malý alebo nie je správne vycentrovaný na varnej zóne.	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Vycentrujte riad a uistite sa, že základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.

Indukčná varná doska alebo varná zóna sa nečakane sama vypne, zaznie akustický signál a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvomi číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Zapíšte si písmená a čísla poruchy, vypnite napájanie varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného technika.
---	--------------------	--

Zobrazenie poruchy a kontrola

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

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

Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.

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

Technické špecifikácie

Indukčná varná doska	CIES64MCA
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220 - 240 V~
Inštalovaný elektrický príkon	7200 W
Veľkosť spotrebiča D×Š×V (mm)	590X520X63

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

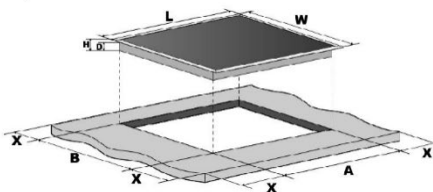
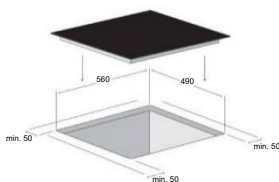
Inštalácia

Výber miesta inštalácie

Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.

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

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

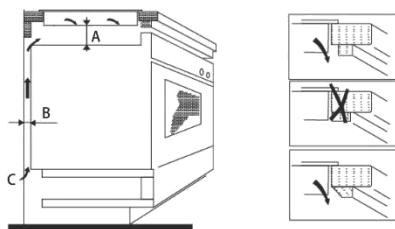


Model	D(mm)	Š(mm)	V(mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIES64MCA	590	520	63	58	560	490	50 mini

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



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



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

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

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

- na povrch stien okolo varnej dosky používajte žiaruvzdorný materiál, ktorý sa ľahko čistí (napríklad keramické dlaždice).

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

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

Pred umiestnením upevňovacích konzol

Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal).

Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

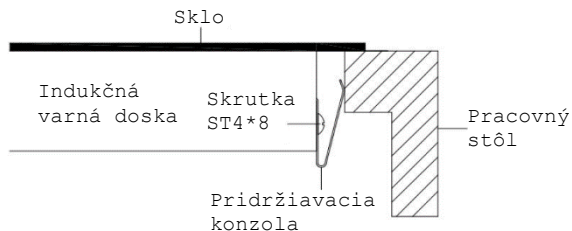
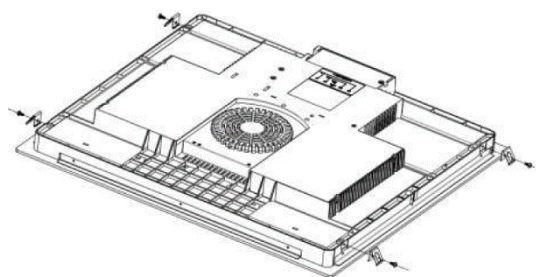
umiestnenie upevňovacích konzol

Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal).

Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

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

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



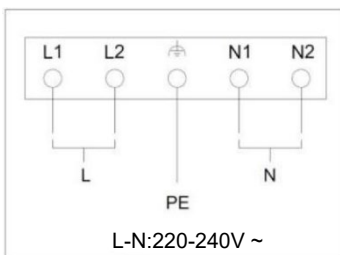
Upozornenia

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

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

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

A.Vhodné pre napájací kábel 5G1.5.



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



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

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

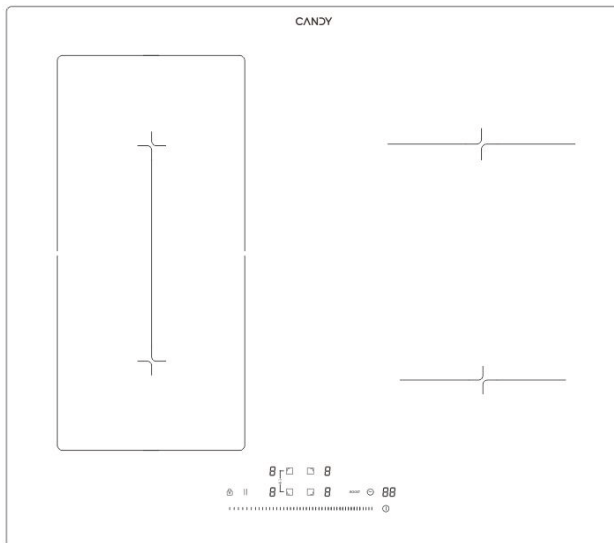
Tento symbol na výrobku označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Musíte ho odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

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

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

CANDY

МОДЕЛЬ: CIES64MCA



Дякуємо за придбання індукційної варильної панелі CANDY. Уважно прочитайте цей посібник з експлуатації, перш ніж користуватися варильною панеллю, і зберігайте його в безпечному місці для подальшого використання.

Цим Candy Hoover Group Srl заявляє, що обладнання радіозв'язку відповідає Директиві 2014/53/ЄС. Повний текст декларації щодо відповідності нормативним вимогам ЄС доступний на вебсайті: www.candygroup.com

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед першим використанням цього приладу. Цей посібник містить важливу інформацію про безпечне встановлення, використання та догляд за приладом. Зберігайте цю інструкцію для довідки та передайте її майбутнім користувачам.

Установлення

Небезпека ураження електричним струмом

- Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від'єднайте його від мережі електроживлення.
- Надзвичайно важливим та обов'язковим є під'єднання приладу до правильно влаштованого захисного заземлення.
- Будь-які зміни до побутової системи електропроводки може вносити лише кваліфікований електрик.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека порізів

- Будьте обережні — краї панелі гострі.
- Недотримання відповідних застережень може призвести до порізів та інших травм.

Важливі інструкції з техніки безпеки

- Уважно прочитайте ці інструкції, перш ніж встановлювати цей прилад або користуватися ним.
- Не кладіть на прилад будь-які займісті матеріали або речі з таких матеріалів.
- Передайте цю інформацію особам, відповідальним за встановлення приладу, оскільки це може знизити ваші витрати на встановлення.
- Для запобігання небезпечним ситуаціям прилад слід встановлювати із дотриманням цих інструкцій з монтажу.
- Встановлення та заземлення цього приладу має виконувати тільки особа з належною кваліфікацією.
- Цей прилад слід підключати до мережі, обладнаної роз'єднувачем, який забезпечує повне від'єднання приладу від мережі електроживлення.
- Неправильне встановлення приладу може призвести до анулювання гарантії або претензій зі страхування цивільної відповідальності.

Експлуатація та обслуговування

Небезпека ураження електричним струмом

- Не готуйте на розбитій або тріснутій варильній панелі. Якщо поверхня варильної панелі тріснула або розбилася, відразу ж відключіть прилад від мережі електроживлення (за допомогою настінного вимикача) і зверніться до кваліфікованого технічного спеціаліста.
- Перед чищенням або обслуговуванням вимикайте варильну панель настінним вимикачем.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека для здоров'я

- Цей прилад відповідає вимогам стандартів електромагнітної безпеки.

Небезпека гарячої поверхні

- Під час експлуатації приладу його доступні частини нагріваються до високої температури і можуть спричинити опіки.
- Не допускайте контакту частин свого тіла, одягу чи будь-яких інших предметів, окрім придатного кухонного посуду, зі склокерамічною поверхнею до того, як вона охолоне.

- Не слід залишати на поверхні варильної панелі металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки й кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не допускайте дітей до варильної панелі.
- Ручки кухонного посуду можуть сильно нагріватися. Перевірте, чи ручки кухонного посуду не нависають над іншими ввімкненими зонами приготування. Ручки посуду мають бути недоступними для дітей.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до опіків.

Небезпека порізів

- Після знімання захисної кришки зі шкребка для варильної панелі відкривається дуже гостре лезо. Користуйтеся шкребком надзвичайно обережно. Обов'язково зберігайте його в безпечному й недоступному для дітей місці.
- Недотримання відповідних застережень може призвести до порізів та інших травм.

Важливі інструкції з техніки безпеки

- Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду. Потраплення на варильну панель киплячих рідин може призвести до утворення диму, а жирні бризки можуть загорітися.
- Ніколи не використовуйте свій прилад як робочу поверхню чи поверхню для зберігання речей.
- Не залишайте на варильній панелі будь-які предмети чи кухонне начиння.
- Ніколи не використовуйте прилад для нагрівання чи опалювання приміщення.
- Після використання обов'язково вимикайте зони приготування та варильну панель згідно з описом у цьому посібнику (тобто з використанням засобів сенсорного управління).
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом чи сидіти, стояти або лізти на нього.
- Не зберігайте у шафах над варильною панеллю предмети, цікаві для дітей. Діти, що намагатимуться залізти на варильну панель, можуть серйозно травмуватися.
- Не залишайте дітей на самоті чи без нагляду поблизу варильної панелі, що використовується.
- Дітей чи осіб з обмеженими можливостями щодо використання приладу має проінструктувати відносно експлуатації приладу відповідальна та компетентна особа. Інструктор повинен пересвідчитися, що вони здатні користуватися приладом безпечно для себе та для оточення.

- Не виконуйте ремонт чи заміну будь-яких частин приладу за винятком випадків, коли це дозволено в даному посібнику. Усі інші операції з обслуговування приладу має виконувати кваліфікований технічний спеціаліст.
- Не використовуйте для чищення варильної панелі пароочисник.
- Не ставте і не кидайте на варильну панель важкі предмети.
- Не ставайте на варильну панель.
- Не використовуйте кухонний посуд із зубчастими краями й не пересувайте посуд по скляній поверхні, щоб не подряпати скло.
- Не використовуйте для миття варильної панелі металічні губки чи будь-які інші жорсткі абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть подряпати керамічну поверхню.
- У разі пошкодження кабелю живлення для уникнення можливої небезпеки його заміну має проводити виробник, його сервісний представник або особи з подібною кваліфікацією.
- Цей прилад призначений для використання тільки в побутовому середовищі! Комерційне використання будь-якого виду не покривається гарантією виробника!
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.** Виріб і його частини, яких може торкатися користувач, сильно нагріваються під час використання.
- Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років включно слід допускати до приладу лише під постійним наглядом дорослих.
- Цей прилад може використовуватися дітьми віком 8 років і старшими, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під належним наглядом або проінструктовані щодо порядку безпечного користування приладом та усвідомлюють пов'язані з цим небезпеки.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Дітям заборонено проводити очищення й користувацьке обслуговування приладу без нагляду.
- **УВАГА!** Приготування з використанням олії чи жиру без нагляду за варильною панеллю є небезпечним і може спричинити пожежу. **ЗАБОРОНЕНО** гасити полум'я водою; вимкніть прилад і накрийте вогонь — наприклад, кришкою чи пожежною ковдрою.
- **УВАГА!** Небезпека пожежі: не зберігайте речі на варильних панелях.

- Увага! Якщо поверхня (варильних панелей зі склокераміки або подібного матеріалу, що закриває деталі під напругою) тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Заборонено використовувати паровий очищувач.
- Цей прилад не призначений для експлуатації з використанням зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного управління.
- Функція керування енергоспоживанням переведе варильну панель у вимкнений режим через 1 хвилину, і її енергоспоживання становитиме 0,3 Вт.

Вітаємо з придбанням нової варильної панелі.

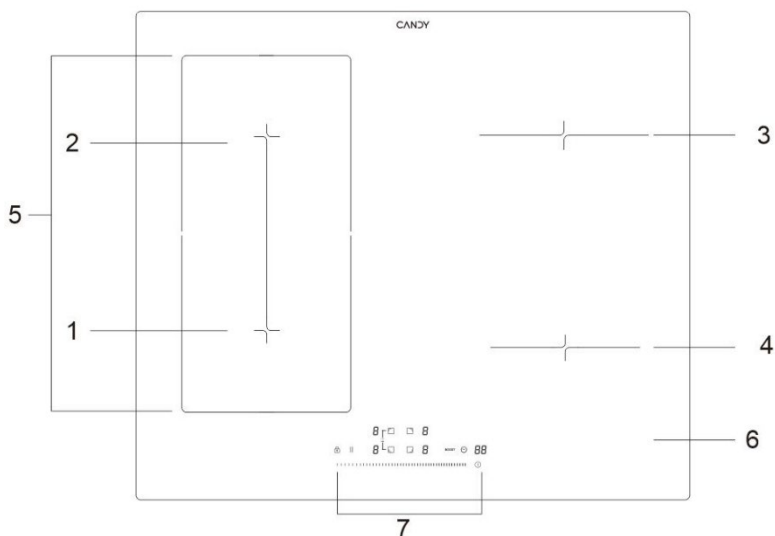
Радимо приділити час ознайомленню із цими інструкціями / посібником з установлення, щоб отримати повну інформацію щодо належних процесів встановлення й експлуатації приладу.

Для встановлення приладу прочитайте розділ про встановлення.

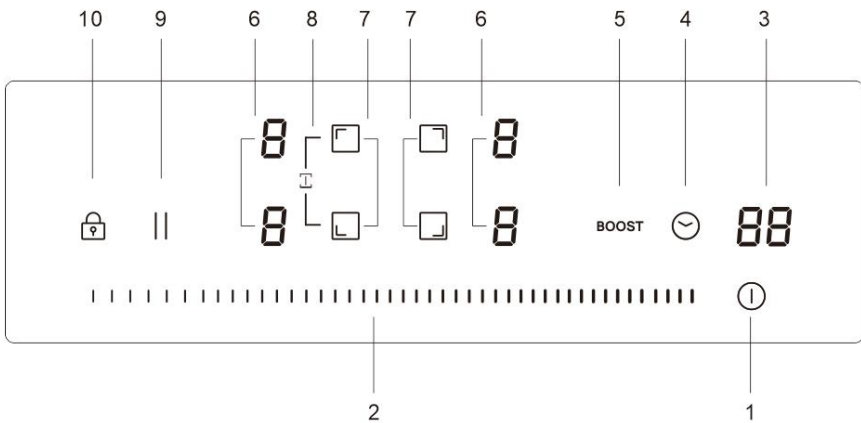
Уважно прочитайте всі інструкції з техніки безпеки, перш ніж користуватися варильною панеллю, і зберігайте ці інструкції/посібник зі встановлення для подальшого використання.

ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПРИЛАДУ

Модель: CIES64MCA



1. Зона 1800/2200 Вт
2. Зона 1800/2200 Вт
3. Зона 1800/2200 Вт
4. Зона 1200/1500 Вт
5. Зона Flex: 3000/3500 Вт
6. Керамічне скло
7. Панель керування



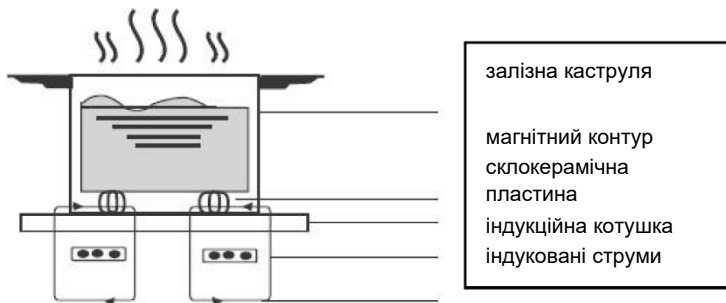
1. Кнопка УВИМК/ВИМК
2. Регулювання потужності та налаштування таймера
3. Світлодіодний індикатор таймера
4. Налаштування таймера
5. Booster
6. Світлодіодний індикатор рівня потужності нагріву
7. Вибір зони приготування
8. Зона Flex
9. Пауза
10. Кнопка блокування доступу дітей

Інформація про виріб

Індукційна варильна панель – це сучасний кухонний прилад, який відрізняється від традиційної варильної панелі завдяки таким перевагам, як легке очищення, висока ефективність, екологічність та безпека.

Де кілька слів про індукційне приготування (лише для індукційних варильних панелей)

Приготування їжі на індукційній варильній панелі – це безпечно, сучасна та економічна технологія. Вона базується на електромагнітних вібраціях, що генерують тепло безпосередньо в кухонному посуді, а не шляхом нагрівання скляної поверхні. Скло нагрівається тільки внаслідок контакту з нагрітим посудом.

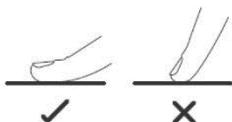


Перед використанням нової варильної панелі

- Прочитайте цей посібник, приділивши особливу увагу розділу “Попередження про необхідність дотримання техніки безпеки”.
- Зніміть з варильної панелі всі захисні плівки.
- Зніміть з індукційної варильної панелі всі захисні плівки.


Використання сенсорних елементів керування

- Елементи керування реагують на дотик, тому не потрібно тиснути на них із зусиллям.
- Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.
- Ви чутимете звуковий сигнал щоразу, коли панель реєструватиме дотик.
- Перевіряйте, щоб елементи керування були чистими, сухими, а також їх не закривали будь-які предмети (наприклад, кухонне приладдя чи тканина). Навіть тонка плівка води може ускладнити управління варильною панеллю.



Вибір правильного кухонного посуду (для індукційної варильної панелі)



- Для індукційного приготування підходить лише феромагнітний посуд. На дні посудини або на її пакунку має бути символ індукції.
- Ви можете перевірити придатність посуду за допомогою магніту. Піднесіть магніт до дна посуду. Якщо він прилипне, то цей посуд придатний для індукційного приготування їжі.
- Якщо у вас немає магніту:
 1. Налийте трохи води в каструлю, яку хочете перевірити.
 2. Виконайте дії, описані в розділі “Початок приготування”.
 3. Якщо  не блимає на дисплеї та вода нагрівається, то каструля придатна для використання на індукційній варильній панелі.
- Заборонено використовувати посуд, виготовлений із таких матеріалів: чиста неіржавна сталь, алюміній або мідь без намагнічуваного дна, скло, дерево, порцеляна, кераміка й глина.

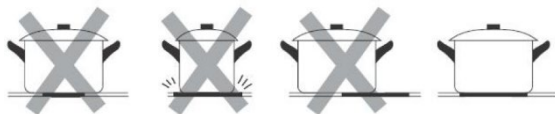


Розмір зони приготування (мм)	Мінімальний розмір зони приготування (діаметр/мм)
160	120
180	140
180x380	240

Не використовуйте кухонний посуд із зубчастими краями або нерівним дном.



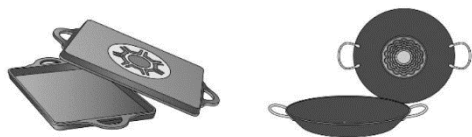
Пересвідчіться, що дно посуду є гладким і рівно прилягає до скляної поверхні, а його розмір збігається з розміром зони приготування. Завжди ставте посуд у центр зони приготування.



Обов'язково піднімайте посуд з варильної панелі – не тягніть, оскільки він може подряпати скло.



Якщо дно посуду є лише частково феромагнітним, нагріватиметься лише та його частина, яка є феромагнітною. Це може означати, що тепло не буде розподілятися рівномірно. Не феромагнітна частина може не нагріватися до достатньої температури для приготування їжі.



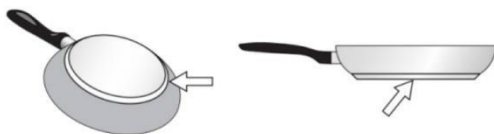
НЕ РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ

Феромагнітна ділянка також зменшується, якщо матеріал, з якого виготовлено дно посуду, містить, наприклад, алюміній. Це може означати, що посуд не стане достатньо гарячим або навіть не буде виявлений.



НЕ РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ

Матеріал(и), з яких виготовлено дно посуду, може вплинути на результат приготування. Використання каструль і пателень з матеріалів, які рівномірно розподіляють тепло, таких як каструлі з нержавіючої сталі з тришаровим дном, заощаджує час і енергію. Використовуйте посуд з плоским дном; якщо дно посуду нерівне, це може погіршити нагрівання.




Використання варильної панелі

Початок приготування



- Після увімкнення живлення звуковий сигнал лунає один раз, усі індикатори світяться протягом 1 секунди, а потім згасають, вказуючи на те, що варильна панель перейшла в режим очікування.

1. Торкніться кнопки головного вимикача ①. Всі індикатори показують “-”.
2. Поставте придатний посуд на зону приготування, яку хочете використати.
 - Пересвідчіться, що дно посуду та поверхня зони приготування чисті й сухі.
3. Якщо торкнутися кнопки вибору зони приготування, почне блимати індикатор поруч




4. Виберіть налаштування нагріву, торкнувшись елемента керування .
 - Якщо ви не виберете налаштування нагріву протягом 1 хвилини, варильна панель автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде почати знову з кроку 1.
 - Ви можете змінювати налаштування нагріву в будь-який момент приготування.

Після завершення приготування

1. Виберіть кнопку зони приготування, яку потрібно вимкнути. 
2. Вимкніть зону приготування, торкаючись , доки рівень потужності не зменшиться до "0". Переконайтеся, що на дисплеї відображається значення "0".



3. Вимкніть усю варильну панель, торкнувшись її вимикача ①. 
4. Будьте обережні: поверхні гарячі



H

Символ “H” відобразатиметься, коли зона приготування надто гаряча. Цей символ зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Цю функцію також можна використовувати для енергозбереження; якщо потрібно підігріти інший посуд – скористайтесь гарячою варильною панеллю.

Використання функції Flexi Area

Ця функція може працювати в лівій зоні приготування.

Активація Flexi Area


1. Одночасно торкніться кнопок лівої задньої та лівої передньої зон приготування на дисплеї відобразиться " = " і рівень потужності " 5 ". 
2. Пересуньте , щоб вибрати потрібний рівень потужності.

Як скасувати функцію Flexi Area




Торкніться кнопки вибору зони приготування, яка може скасувати функцію Flexi Індукція " = " перетвориться на " - " або " 5 "

Використання функції Boost (за наявності)

Активація функції Boost (Прискорений нагрів)

1. Виберіть зону з функцією Boost (зі словом "Booster"). 
2. Торкніться кнопки функції BOOST **BOOST**, і на індикаторі рівня потужності з'явиться "P".

Скасування функції Boost (прискореного нагріву)



1. Виберіть зону, що перебуває в режимі BOOST. 
2. Торкніться кнопки зміни потужності , щоб скасувати функцію Boost, і виберіть рівень, який потрібно встановити. 

- Функція Boost може застосовуватися лише 5 хвилин, після чого зона автоматично перейде на рівень 9.


Функція блокування доступу дітей

- Ви можете заблокувати кнопки управління панелі, щоб запобігти неналежному її використанню (наприклад, випадковому вмиканню дітьми зон приготування).
- Коли кнопки управління заблоковано, всі вони не працюватимуть, за винятком кнопки УВІМК/ВИМК.

Блокування елементів керування

Торкніться кнопки блокування елементів керування . Індикатор таймера відобразить значення "Lo". 

Розблокування елементів керування

1. Переконайтеся, що варильна панель увімкнена.
2. Торкніться та утримуйте кнопку блокування елементів керування  протягом деякого часу.
3. Після цього можна почати користуватися варильною панеллю.



Коли варильна панель перебуває в режимі блокування, то вимкнено усі елементи керування, за винятком кнопки головного вимикача. Ви завжди можете вимкнути варильну панель кнопкою головного вимикача у разі екстреної необхідності, проте для подальших дій спочатку слід обов'язково розблокувати панель.

Попередження про остаточне тепло

Якщо варильна панель працює протягом певного часу, вона зберігає залишкове тепло. Відображається символ "H", попереджаючи про необхідність триматися подалі від панелі.

Автоматичне вимкнення

Для захисту варильної панелі її оснащено функцією автоматичного вимкнення. Ця функція спрацює, якщо ви забудете вимкнути зону приготування. Час вимикання за замовчуванням зазначено в таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер роботи за замовчуванням (години)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Використання таймера

Ви можете використовувати таймер двома різними способами:

- Його можна використовувати як таймер зворотного відліку. У цьому разі таймер не вимикатиме будь-які зони приготування після закінчення встановленого часу.
- Ви можете налаштувати його для вимикання однієї чи кількох зон приготування після закінчення встановленого часу.
- Можна встановити таймера максимум на 99 хвилин.

Використання таймера зворотного відліку

Якщо ви не вибрали жодної зони приготування

1. Переконайтеся, що варильна панель увімкнена.

Примітка. Ви можете використовувати таймер до або після завершення налаштування зони приготування.

2. Торкніться елемента керування таймером, і "30" почне блимати.

3. Встановіть час, торкнувшись повзунка  керування таймером.

4. Після встановлення часу таймер відразу почне зворотний відлік. На дисплеї відобразиться час, що залишається.

5. Щойно встановлений час мине, пролунає 20-секундний звуковий сигнал, а на індикаторі таймера відобразиться " - - ".



Примітка. Інші зони приготування продовжать працювати, якщо їх було увімкнено раніше.

Налаштування таймера для вимкнення однієї чи кількох зон приготування

Якщо таймер установлено для однієї зони:

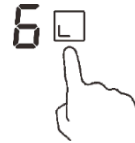
1. Торкніться кнопки вибору зони нагріву, для якої потрібно налаштувати таймер.

2. Торкніться елемента керування таймером, після чого на дисплеї таймера з'явиться число "30".

3. Встановіть час, торкнувшись повзунка  керування таймером.

4. Після встановлення часу таймер відразу почне зворотний відлік. На дисплеї відобразиться час, що залишається.

ПРИМІТКА. Червона крапка поряд із індикатором рівня потужності світитиметься, указуючи на вибрану зону.



5. Після закінчення часу приготування відповідна зона приготування автоматично вимкнеться.



Інші зони приготування продовжать функціонувати, якщо її було ввімкнено раніше.

Якщо таймер установлено більш ніж для однієї зони:

1. У разі одночасного встановлення часу для кількох зон приготування активуватимуться відповідні десяткові крапки. На дисплеї хвилин відображається таймер часу у хвилинах. Крапки відповідних зон блимають.

2. Після зворотного відліку часу за допомогою таймера відповідна зона вимкнеться. Потім дисплей відобразить новий таймер зворотного відліку, і крапка відповідної зони почне блимати.
3. Торкніться кнопки вибору зони нагріву, і на індикаторі таймера відобразиться відповідний таймер.


Скасування таймеру

1. Торкніться кнопки вибору зони нагріву, для якої потрібно скасувати таймер.
2. Торкніться елемента керування таймером, світлодіодний індикатор почне блимати.
3. Торкніться елемента керування "-", щоб встановити таймер на "00", таймер буде скасовано.

Використання функції паузи

1. Торкніться кнопки функції "Пауза" , і всі зони нагріву перестануть працювати. Усі індикатори зон показуватимуть "||".



2. Ще раз торкніться кнопки функції "Пауза" , і всі зони нагріву повернуться до початкових налаштувань.
 - Ця функція доступна, коли працює одна або кілька зон нагріву.
 - Якщо протягом 30 хвилин не скасувати режим зупинки, індукційна варильна панель автоматично вимкнеться.

Конфігурація режиму ECO

Цю варильну панель можна підключити до джерела живлення на 13, 20, 25, 32 А і налаштувати на роботу з будь-яким з цих параметрів потужності.

Варильну панель попередньо налаштовано на підключення до джерела живлення на 32 А. Коли одночасно обрано чотири зони, варильна панель обмежує максимальну споживану потужність, щоб не перевищити потужність джерела живлення 7,2 кВт. Аналогічним чином, коли варильна панель підключена і налаштована на режим живлення 13/20/25 А, вона обмежить максимальну потужність на рівні 2,9/4,5/5,5 кВт відповідно.

Якщо ж варильна панель підключена та налаштована на джерело живлення на 32 А, усі чотири зони можна одночасно використовувати на максимальній потужності з функцією прискореного нагріву (Boost).

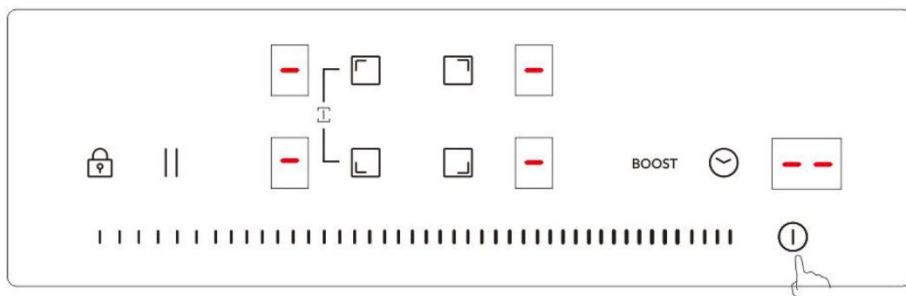
Зміна налаштувань конфігурації ECO

3. Відключіть живлення варильної панелі.
4. Залиште живлення відключеним на 1 хвилину.
5. Знову увімкніть живлення.
6. Дотримуйтесь інструкцій у розділі “Налаштування варильної панелі в режим ECO”, починаючи з кроку “1”.

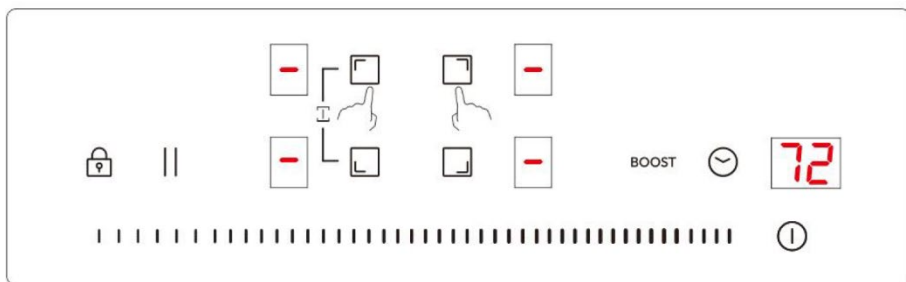
ПРИМІТКА. Конфігурацію режиму ECO можна ввести лише один раз, якщо живлення варильної панелі не відключено, а режим ECO слід встановити протягом однієї хвилини після увімкнення живлення.

Налаштування варильної панелі в режим ECO

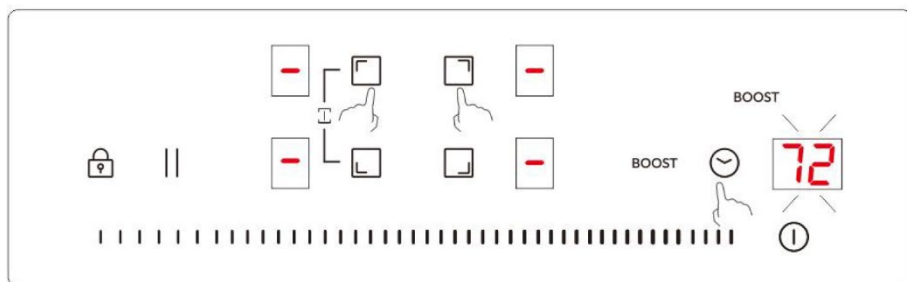
1. Торкніться кнопки УВІМК/ВИМК, щоб увімкнути живлення. Один раз пролунає звуковий сигнал, і на всіх дисплеях відобразяться “-” та “--”.



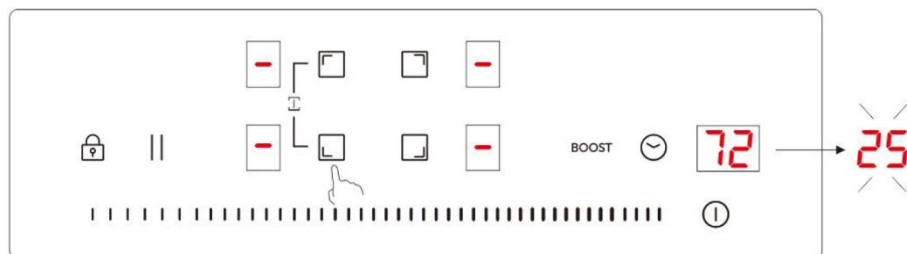
2. Одночасно на 3 секунди торкніться кнопки задньої лівої зони та кнопки задньої правої зони. Звуковий сигнал вкаже на те, що індукційна варильна панель перейшла у режим ECO (на дисплеї відображається попередньо встановлена потужність 7,2 кВт).



3. Торкніться кнопки таймера, після чого дисплей таймера почне блимати. Тепер ви можете вибрати налаштування потужності.

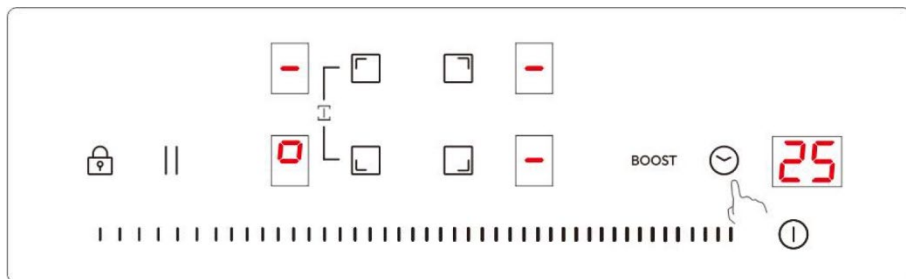


4. Щоб змінити налаштування загальної потужності, натисніть кнопку передньої лівої області, щоб вибрати нове налаштування загальної потужності. Наступні натискання кнопки передньої лівої області перемикають параметри. На дисплеї таймера відобразяться чотири варіанти: 25, 35, 45 та 72. Наприклад, коли на дисплеї таймера відображається число "25", це вказує на те, що загальна потужність встановлена на 2500 Вт. Продовжуйте натискати кнопку передньої лівої області, поки не знайдете потрібне налаштування потужності.

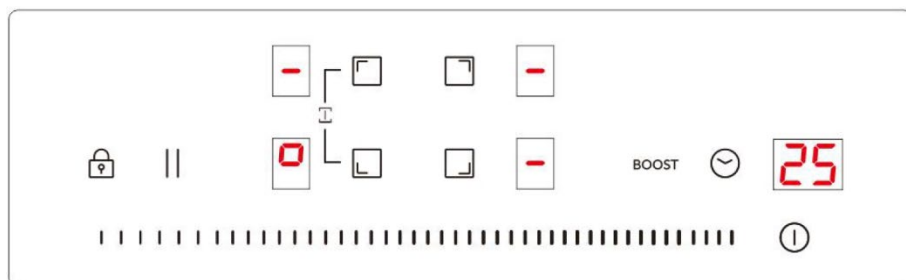


* За замовчуванням налаштування потужності встановлено на заводі на 7,2 кВт.

- Знову торкніться кнопки таймера, дисплей таймера припинить блимати, а раніше вибрана кнопка зони покаже "о", що вказує на підтвердження налаштування.



- Торкніться кнопки УВІМК/ВИМК, щоб вимкнути. Потім увімкніть, і варильна панель буде налаштована для використання в режимі ЕСО, який ви встановили.



- Торкніться кнопки УВІМК/ВИМК, щоб увімкнути, тепер ви можете використовувати нове налаштування живлення.

Рекомендації з приготування



Обсмажуючи їжу, будьте обережні, оскільки жир та олія дуже швидко нагріваються, особливо в разі використання режиму Power Boost. Коли температура жиру та олії стає дуже високою, вони можуть спалахнути, що може призвести до серйозного ризику пожежі.

Поради з приготування їжі

- Коли їжа незабаром закипить, зменште потужність.
- Використання кришки скоротить час приготування та зекономить електроенергію завдяки збереженню тепла.
- Зменште до мінімуму кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Почніть готувати з високою потужністю та зменште її налаштування, коли страва повністю прогріється.

Приготування на повільному вогні, приготування рису

- Приготування на повільному вогні відбувається за температури приблизно 85°C, коли пухирці пари починають підніматися до поверхні рідини в каstrулі. Це корисний метод отримання смачних супів та ніжних страв із тушкованого м'яса, оскільки дає можливість отримати смачну та ароматну, але не переварену страву. Також можна готувати соуси на основі яєць та із загущенням борошном за температури нижче точки кипіння.
- Для готування деяких страв, зокрема з рису методом поглинання рідини, імовірно, буде потрібно встановити значення вище мінімального. Це забезпечить належне приготування їжі за рекомендований час.

Підсмажування м'яса

Порядок приготування соковитих ароматних стейків.

1. Перед приготуванням витримайте м'ясо протягом 20 хвилин за кімнатної температури.
2. Розігрійте сковороду з товстим дном.
3. Пензлем змастіть обидва боки стейка олією. Додайте трохи олії на гарячу сковороду, а потім покладіть на неї м'ясо.
4. Під час приготування переверніть стейк тільки один раз. Точний час приготування залежатиме від товщини шматка, а також потрібного ступеню приготування. Час приготування може становити 2–8 хвилин для кожного боку. Натисніть на стейк, щоб перевірити його готовність, – чим він жорсткіший, тим ближчий до ступеню "well done".
5. Покладіть стейк "відпочити" на кілька хвилин на теплу тарілку, щоб м'ясо стало ніжнішим перед подачею.

Обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням

1. Виберіть сумісну зі склокерамічними варильними панелями вок із плоским дном або велику сковороду.
2. Підготуйте всі інгредієнти та посуд. Obsмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням має бути швидким. Якщо потрібно приготувати велику кількість продуктів, обсмажуйте їх кількома маленькими порціями.
3. Попередньо розігрійте сковороду і додайте дві столових ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, зніміть його зі сковороди і зберігайте теплим.
5. Obsмажте овочі. Коли вони будуть гарячими, але ще хрусткими, зменште температуру зони приготування, поверніть у сковороду приготоване м'ясо та додайте соус.
6. Обережно перемішайте інгредієнти, щоб вони рівномірно нагрілися.
7. Подавайте на стіл одразу.

Налаштування нагріву

Налаштування нагріву	Придатність
1–2	<ul style="list-style-type: none">• делікатне нагрівання невеликої кількості їжі• розтоплювання шоколаду, масла і нагрівання продуктів, які швидко підгорають• варіння на повільному вогні• повільне підігрівання
3–4	<ul style="list-style-type: none">• розігрівання їжі• швидке кип'ятіння• приготування рису
5–6	<ul style="list-style-type: none">• млинці
7–8	<ul style="list-style-type: none">• пасерування• приготування пасти
9	<ul style="list-style-type: none">• обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням• підрум'янювання• доведення супу до кипіння• кип'ятіння води

Догляд та очищення

Що?	Як?	Важливо!
Щоденні забруднення скла (сліди від дотику пальців та інші залишки, плями від їжі або рідин, що не містять цукру, на склі)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення варильної панелі. 2. Нанесіть на варильну панель засіб для чищення, поки скло ще тепле (але не гаряче!). 3. Змийте водою та витріть насухо чистою тканиною або паперовим рушником. 4. Знову увімкніть живлення варильної панелі. 	<ul style="list-style-type: none"> • Коли живлення варильної панелі вимкнено, то індикатор “гаряча поверхня” не світитиметься, однак зона приготування може ще залишатися гарячою! Будьте максимально обережні. • Жорсткі губки, деякі нейлонові губки для миття посуду та жорсткі/абразивні засоби для чищення можуть подряпати скло. Щоб перевірити, чи підходить засіб для чищення або губка для скляних поверхонь, обов'язково читайте етикетку. • У жодному разі не залишайте залишки засобу на варильній панелі, оскільки на склі можуть з'явитися плями.
Бризки та краплі рідини, що містить цукор, на скляній поверхні	<p>Негайно видаляйте ці залишки за допомогою ножа для оброблення риби чи шкребка з гострим лезом, придатного для чищення скло-керамічних варильних панелей; будьте обережні, щоб не обпектися в разі контакту з гарячими зонами приготування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Від'єднайте варильну панель від розетки мережі електроживлення. 2. Тримавши лезо чи шкребок під кутом 30°, зніміть забруднення в напрямку холодної зони варильної панелі. 3. Видаліть забруднення рушником для посуду чи паперовим рушником. 4. Виконайте кроки з 2 до 4 параграфу “Щоденні забруднення скла” вище. 	<ul style="list-style-type: none"> • Якомога швидше видаляйте плями, що утворилися в результаті виливання на скло їжі, зокрема, такої, що містить цукор. Якщо вони застигнуть на склі, то можуть виникнути проблеми з видаленням таких плям, або ж вони можуть навіть назавжди пошкодити скляну поверхню. • Небезпека порізів: після знімання захисної кришки зі шкребка відкривається дуже гостре лезо. Користуйтеся шкребком надзвичайно обережно. Обов'язково зберігайте його в безпечному й недоступному для дітей місці.
Потрапляння рідини на засоби сенсорного управління	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення варильної панелі. 2. Вберіть розливу рідину. 3. Витріть зону засобів сенсорного управління чистою вологою губкою чи тканиною. 4. Витріть цю зону насухо паперовим рушником. 5. Знову увімкніть живлення варильної панелі. 	<ul style="list-style-type: none"> • У разі потрапляння рідини може пролунати звуковий сигнал, після чого варильна панель вимкнеться, а сенсорні елементи керування не будуть функціонувати. Перш ніж знову вмикати варильну панель, витріть зону сенсорного управління насухо.

Поради й підказки

Проблема	Можливі причини	Що робити
Не вдається увімкнути варильну панель.	Відсутнє живлення.	Переконайтеся, що варильна панель під'єднана до джерела електроживлення та увімкнена. Перевірте наявність електроживлення у вашому будинку чи районі. Якщо ви перевірили все, але проблему не усунуто, зателефонуйте кваліфікованому технічному спеціалісту.
Сенсорні кнопки не реагують на торкання.	Засоби управління заблоковано.	Розблокуйте засоби управління. Див. розділ "Використання варильної панелі" для отримання інструкцій.
Сенсорні кнопки погано реагують на торкання.	Можливо, на поверхні панелі управління є тонка плівка води, або ж ви торкаєтеся кнопок кінчиком пальця, а не подушечкою.	Пересвідчіться, що панель управління суха, і торкайтеся кнопок подушечкою пальця.
Скло подряпане.	Кухонний посуд із нерівними краями. Використовуються невідповідні абразивні губки чи засоби для чищення.	Використовуйте кухонний посуд із гладким і пласким дном. Див. розділ "Вибір правильного посуду". Див. розділ "Догляд та очищення".
Під час використання певного посуду чути тріск або клацання.	Причиною може бути конструкція цього посуду (шари різних металів по-різному вібрують).	Це нормальна властивість посуду і не вказує на несправність приладу.
Коли ввімкнено інтенсивний нагрів, індукційна варильна панель видає негучне гудіння.	Це пов'язано з особливостями індукційного приготування.	Це нормальне явище, однак шум має зменшуватися чи повністю зчезнути після зменшення рівня нагріву.
Під час роботи індукційної варильної панелі чути шум вентилятора.	Для запобігання перегріванню електроніки в індукційну варильну панель вбудовано охолоджувальний вентилятор. Він може продовжувати працювати навіть після вимкнення індукційної варильної панелі.	Це нормальне явище, яке не потребує втручання. Не вимикайте живлення індукційної варильної панелі настінним вимикачем, поки працює вентилятор.
Посуд не нагрівається, і на дисплеї відображається відповідна позначка.	Індукційна варильна панель не може виявити посуд, оскільки він не придатний для індукційного нагрівання. Індукційна варильна панель не може виявити посуд, оскільки він надто малий для зони приготування або стоїть не в центрі зони.	Використовуйте кухонний посуд, придатний для приготування на індукційній варильній панелі. Див. розділ "Вибір правильного кухонного посуду". Поставте посуд у центрі зони приготування та пересвідчіться, що його дно відповідає розміру зони.

Індукційна варильна панель або зона приготування неочікувано вимкнулися, лунає звуковий сигнал і відображається код помилки (зазвичай з однієї чи двох цифр на дисплеї таймера приготування).	Технічна несправність.	Запишіть буквено-цифровий код помилки, вимкніть живлення індукційної варильної панелі за допомогою настінного вимикача і зверніться до кваліфікованого технічного спеціаліста.
---	------------------------	--

Відображення несправності й перевірка

У разі виникнення аномальних ситуацій індукційна варильна панель автоматично перейде в захисний режим і відобразить відповідні захисні коди:

Проблема	Можливі причини	Що робити
E3/E7	Несправність датчика температури	Зверніться до постачальника.
E5	Захист керамічного скла від перегрівання	Знову підключіть джерело живлення та увімкніть варильну панель через 30 хвилин.
E4/E6	Несправність датчика температури БТІЗ.	Зверніться до постачальника.
E1/E2	Неналежне значення напруги живлення	Перевірте електропостачання. Увімкніть живлення після успішної перевірки електропостачання.
Er	Несправність вузла друкованої плати (PCBA)	Зверніться до постачальника.
Et	Захист у разі переливання через край	Висушіть воду на поверхні та перезапустіть

Вище наведено опис виявлення та усунення найпоширеніших несправностей.

Щоб уникнути будь-яких небезпек і пошкоджень, пов'язаних з індукційною варильною панеллю, не розбирайте її самостійно.

Технічні характеристики

Індукційна варильна панель	CIES64MCA
Зони приготування	4 зони
Напруга живлення	220-240 В~
Установлена електрична потужність	7 200 Вт
Розмір виробу Д×Ш×В (мм)	590X520X63

Маса й габаритні розміри є приблизними. Оскільки ми постійно прагнемо до вдосконалення нашої продукції, ми можемо змінювати технічні характеристики та дизайн виробів без попереднього повідомлення.

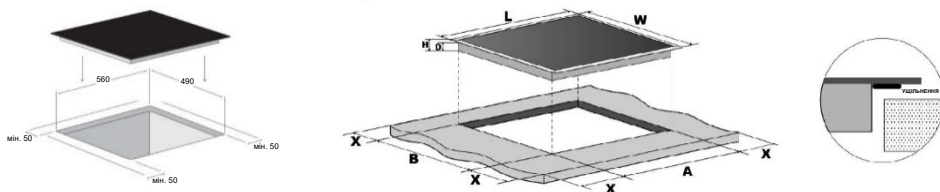
Встановлення

Вибір обладнання для встановлення

Виріжте в робочій поверхні отвір відповідно до розмірів, зазначених на кресленні.

Для встановлення та експлуатації панелі навколо отвору слід залишити щонайменше 50 мм простору.

Пересвідчіться, що товщина робочої поверхні становить щонайменше 30 мм. Вибирайте термостійкий матеріал робочої поверхні, щоб запобігти значній деформації через випромінювання тепла від варильної панелі. Як показано нижче:

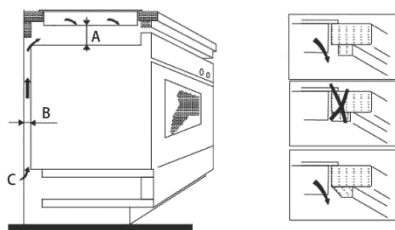


Модель	Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	Г (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
CIES64MCA	590	520	63	58	560	490	мін. 50

Обов'язково пересвідчіться, що варильна панель має хорошу вентиляцію, а впускні та випускні отвори для повітря не заблоковано. Переконайтеся, що варильна панель у належному робочому стані. Як показано нижче.



Примітка. Із міркувань безпеки відстань між варильною панеллю та будь-якою шафою над нею має становити щонайменше 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)
50 мм	20 мм	Повітрязабірник

Перед встановленням варильної панелі пересвідчіться, що

- робоча поверхня прямокутна і плоска, а конструкційні елементи не порушують вимоги щодо потрібного простору для встановлення;
- робоча поверхня виготовлена з термостійкого матеріалу;
- якщо варильна панель встановлюється над духовою шафою, ця шафа має бути обладнана вбудованим охолоджувальним вентилятором;
- встановлення має відповідати всім вимогам щодо проміжків та застосовуваним стандартам і нормативним вимогам;
- постійна проводка має бути обладнана придатним роз'єднувачем, який забезпечує повне від'єднання приладу від мережі електроживлення, встановленим із дотриманням місцевих правил і норм.

Це має бути роз'єднувач схваленого типу з повітряним проміжком між контактами, що дорівнює 3 мм на всіх полюсах (або на всіх провідниках фази (активних), якщо місцеві вимоги щодо проводки дозволяють такий варіант);

- після встановлення варильної панелі до роз'єднувача має бути зручний доступ;
- якщо у вас є сумніви щодо встановлення, зверніться за консультацією до служби технічного нагляду вашого будинку;

- для облицювання поверхні стін навколо варильної панелі слід використовувати термостійкі та легко очищувані матеріали (наприклад, керамічні кахлі).

Встановлюючи варильну панель, пересвідчіться, що

- до кабелю живлення не можна отримати доступ через дверцята та висувні ящики кухонної шафи;
- є достатній потік повітря ззовні шафи до основи варильної панелі;
- якщо варильна панель встановлюється над висувним ящиком або полицями для посуду, під основою варильної панелі слід встановити термозахисний бар'єр;
- роз'єднувач електроживлення легко доступний для користувача;

Перед установленням фіксувальних кронштейнів

Прилад слід встановлювати на стійкій та рівній поверхні (використайте упаковку).

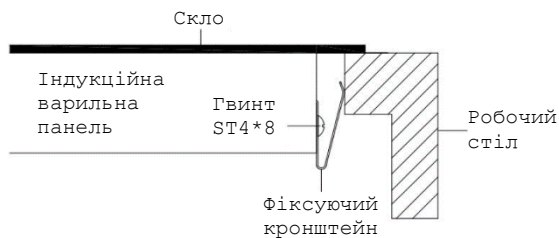
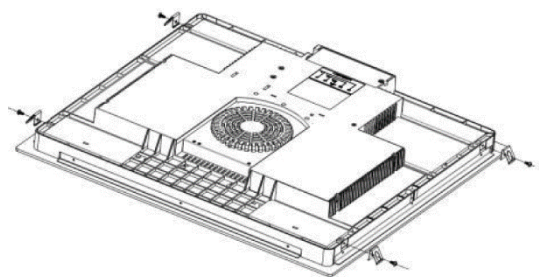
Не застосовуйте силу до засобів управління, що виступають з поверхні панелі.

Розташування фіксувальних кронштейнів

Прилад слід встановлювати на стійкій та рівній поверхні (використайте упаковку). Не застосовуйте силу до засобів управління, що виступають з поверхні панелі.

Після встановлення закріпіть панель на робочій поверхні за допомогою чотирьох кронштейнів у нижній частині панелі (див. малюнок).

Відрегулюйте положення кронштейнів відповідно до товщини робочої поверхні в різних місцях.



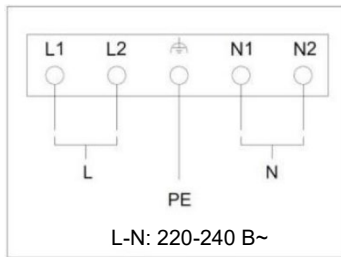
Застереження

1. Варильну панель має встановлювати лише кваліфікований персонал або технічні спеціалісти. У нас є спеціалісти, які можуть надати вам цю послугу. У жодному разі не виконуйте встановлення самостійно.
2. Варильну панель заборонено встановлювати над охолоджувальним обладнанням, посудомийними машинами та сушильними машинами.
3. Варильну панель слід встановлювати таким чином, щоб забезпечити оптимальне розсіювання генерованого нею тепла.
4. Стіна та зона над робочою поверхнею мають витримувати дію тепла.
5. Для запобігання пошкодженням багатопровідна структура та клейкий матеріал мають бути стійкими до нагрівання.
6. Заборонено використовувати паровий очищувач.
7. Цю склокерамічну панель можна під'єднувати тільки до джерела електроживлення з імпедансом системи не більше 0,427 Ом. За необхідності зверніться для отримання інформації про імпеданс системи до організації енергопостачання.

Підключення варильної панелі до джерела електроживлення

Джерело електроживлення у відповідності до застосовного стандарту має бути під'єднане до стандартного або однополюсного автоматичного вимикача. Спосіб під'єднання показано нижче.

А. Підходить для шнура живлення 5G1.5.



1. Якщо шнур пошкоджений або потребує заміни, щоб уникнути нещасних випадків, його заміну має виконати фахівець зі служби післяпродажного обслуговування, використовуючи відповідні інструменти.
2. Якщо прилад під'єднано напряму до мережі електроживлення, слід встановити всеполюсний вимикач із мінімальним проміжком між контактами 3 мм.
3. Особа, що проводить монтаж, має пересвідчитися, що електричне з'єднання виконано правильно згідно з вимогами техніки безпеки.
4. Заборонено згинати чи затискати кабель.
5. Слід регулярно перевіряти кабель; його заміну може проводити лише особа з належною кваліфікацією.



УТИЛІЗАЦІЯ:

Не викидайте цей виріб як несортоване побутове сміття. Такі відходи потрібно збирати окремо для подальшої спеціальної переробки.

Цей прилад марковано відповідно до Директиви ЄС 2002/96/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечуючи належну утилізацію цього приладу, ви допомагаєте уникнути шкоди довкіллю та здоров'ю людей, яка може бути заподіяна в разі недотримання відповідних правил.

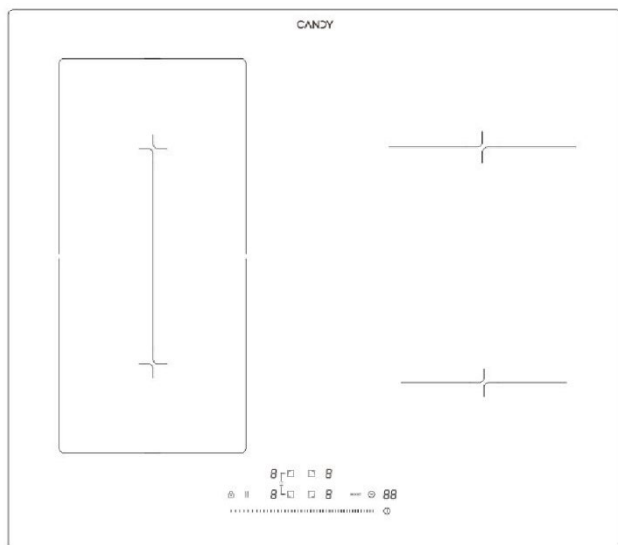
Символ на виробі вказує, що з ним не можна поводитися як із побутовими відходами. Виріб слід здати на відповідний пункт збирання відходів електричного та електронного обладнання.

Цей прилад вимагає утилізації спеціалістами з поводження з відходами. Для отримання докладнішої інформації щодо поводження з цим виробом, його переробки та утилізації зверніться в місцеву адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або магазин, не було придбано виріб.

Для отримання подальшої інформації щодо поводження з цим виробом, його переробки та утилізації зверніться в місцеву міську адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або магазин, де було придбано виріб.

CANDY

MODELLO: CIES64MCA



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

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

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

Installazione

Rischio di scosse elettriche

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

Rischio di tagli

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

Istruzioni importanti per la sicurezza

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

Uso e manutenzione

Rischio di scosse elettriche

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

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.

Rischi causati dalla superficie calda

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

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

Rischio di tagli

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

Istruzioni importanti per la sicurezza

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

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

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

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo piano cottura.

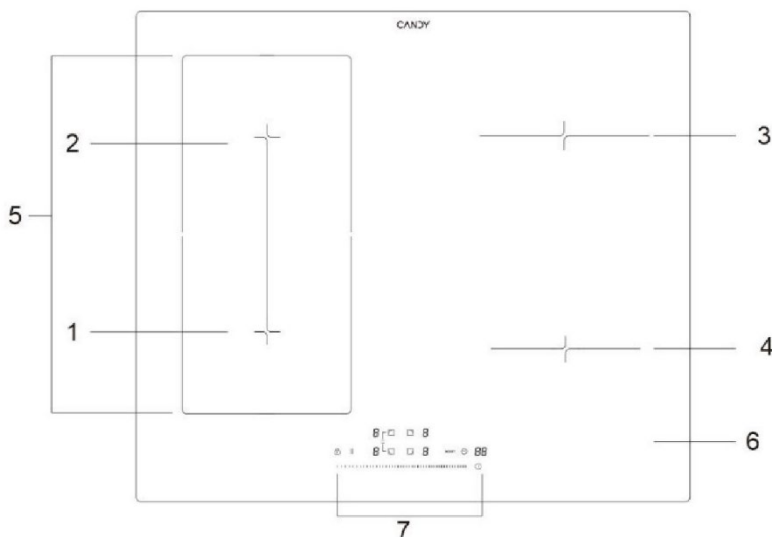
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.

Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.

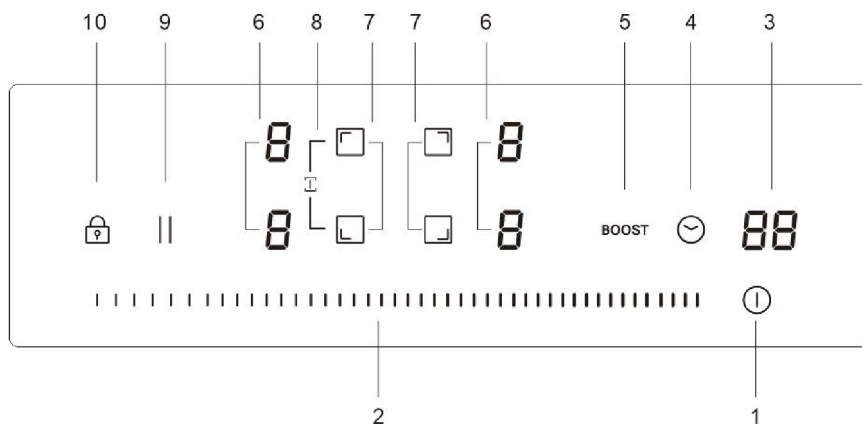
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

GUIDA ALL'ELETTRODOMESTICO

Modello: CIES64MCA



1. Zona 1800/2200 W
2. Zona 1800/2200 W
3. Zona 1800/2200 W
4. Zona 1200/1500 W
5. Zona flessibile: 3000/3500 W
6. Vetroceramica
7. Pannello di controllo



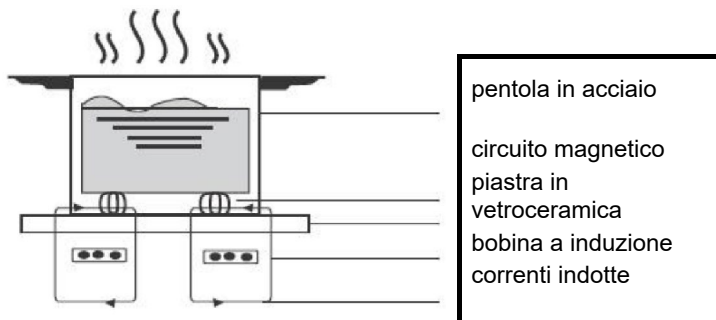
1. Tasto ON/OFF
2. Regolazione della potenza e impostazione del timer
3. Display a LED del timer
4. Regolazione del timer
5. Booster
6. LED di visualizzazione del livello di potenza di riscaldamento
7. Selezione della zona di cottura
8. Zona flessibile
9. Pausa
10. Tasto blocco bambini

Informazioni sul prodotto

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

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

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

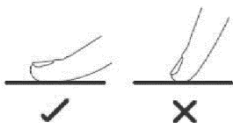


Prima di utilizzare il nuovo piano cottura

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


Utilizzo dei comandi touch

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



Scelta delle pentole giuste (per piano cottura a induzione)



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

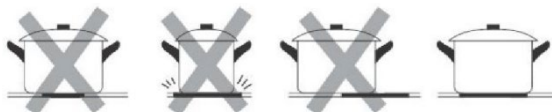


Dimensioni del piano cottura (mm)	Dimensioni minime pentola (diametro/mm)
160	120
180	140
180x380	240

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



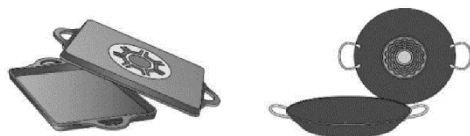
Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



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

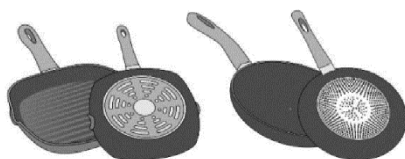


Se il fondo della pentola è solo parzialmente ferromagnetico, si riscalda solo la zona ferromagnetica. Ciò può fare sì che il calore non si distribuisca in modo uniforme. È possibile che la zona non ferromagnetica non si riscaldi fino a una temperatura sufficiente per la cottura.



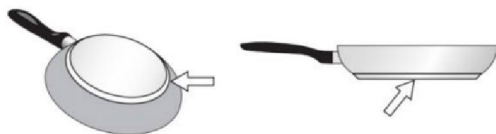
NON CONSIGLIATO

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



NON CONSIGLIATO

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



Uso del piano cottura

Per avviare la cottura

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

1. Toccare il tasto dell'interruttore principale ①. Tutti gli indicatori visualizzano "-".
2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.
 - Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Toccando il tasto di selezione del bruciatore, un indicatore accanto al tasto



lampeggerà.

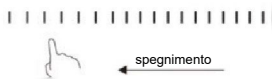
4. Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando
 - Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura si spegne automaticamente.
In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
 - È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.

Al termine della cottura

1. Selezionare il tasto del bruciatore che si desidera spegnere.



2. Spegnere la zona di cottura toccando fino a quando il livello di potenza non si riduce a "0". Accertarsi che il display indichi "0".



3. Spegnere l'intero piano cottura toccando l'interruttore ①.



4. Attenzione alle superfici calde



H

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

Utilizzo della funzione Zona flessibile

La funzione può essere utilizzata nella zona di cottura sinistra.

Attivazione della zona flessibile


1. Toccare contemporaneamente la zona di cottura sinistra posteriore e anteriore : il display visualizzerà " = " e il livello di potenza " 5 ".
2. Far scorrere  per selezionare il livello di potenza desiderato.

Per annullare la funzione Zona flessibile



Toccano un tasto di selezione della zona di cottura si annulla la funzione Zona flessibile. L'indicazione " = " si trasformerà in " - " o " 5 "

Uso della funzione Boost (se disponibile)

Attivazione della funzione Boost

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

Annullamento della funzione Boost

1. Selezionare la zona in modalità BOOST. 
2. Toccando il selettore di variazione della potenza  si annulla la funzione Boost e si seleziona il livello che si desidera impostare.

- La funzione Boost può rimanere attiva solo per 5 minuti, dopodiché la zona passa automaticamente al livello 9.


FUNZIONE BLOCCO BAMBINI

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

Per bloccare i comandi

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

Per sbloccare i comandi

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



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

Avvertenza sul calore residuo

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

Spegnimento automatico

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

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

Utilizzo del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

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

Utilizzo del timer come promemoria minuti

Se non si seleziona alcuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.

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

2. Toccare il controllo del timer, il numero "30" lampeggerà.

3. Impostare il tempo con il selettore a scorrimento  del timer.

4. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

5. Viene emesso un segnale acustico per 20 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" una volta trascorso il tempo impostato.



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

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

Se il timer è impostato su una zona:

1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer.

2. Toccare il comando del timer, "30" verrà visualizzato sul display del timer.

3. Impostare il tempo con il selettore a scorrimento  del timer.

4. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

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



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



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

Se il timer è impostato su più di una zona:

1. Quando si imposta il tempo per più zone di cottura contemporaneamente, i punti decimali delle relative zone di cottura sono attivi. Il display dei minuti mostra il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia.

2. Una volta scaduto il timer del conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Viene poi visualizzato nuovamente il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggia.
3. Toccando il comando di selezione della zona scaldante, il timer corrispondente viene visualizzato nell'indicatore del timer.

Annullamento del timer

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

Uso della funzione Pausa

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



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

Configurazione della modalità ECO

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

Il piano cottura è predisposto per essere collegato a una alimentazione da 32 A. Quando vengono selezionate contemporaneamente quattro zone, il piano cottura limita la potenza massima assorbita in modo da non superare la potenza di 7,2 kW. Analogamente, quando è collegato e configurato su una modalità di alimentazione da 13/20/25 A, il piano cottura limita la potenza massima a 2,9/4,5/5,5 kW. Se il piano cottura è collegato a un alimentatore da 32 A e configurato per esso, è possibile utilizzare tutte e quattro le zone contemporaneamente all'impostazione massima con la funzione boost.

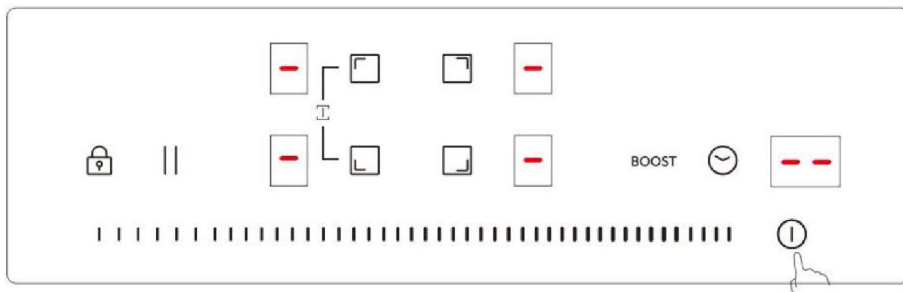
Modifica dell'impostazione della configurazione ECO

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

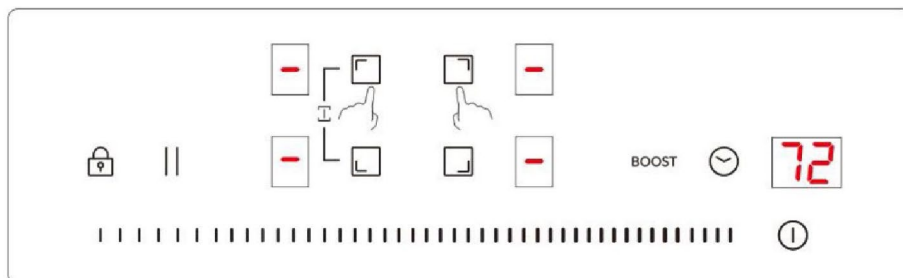
NOTA: alla configurazione della modalità ECO è possibile accedere solo una volta inserita l'alimentazione del piano cottura; la modalità ECO deve essere impostata entro un minuto dall'accensione del piano cottura

Configurazione della modalità ECO del piano cottura

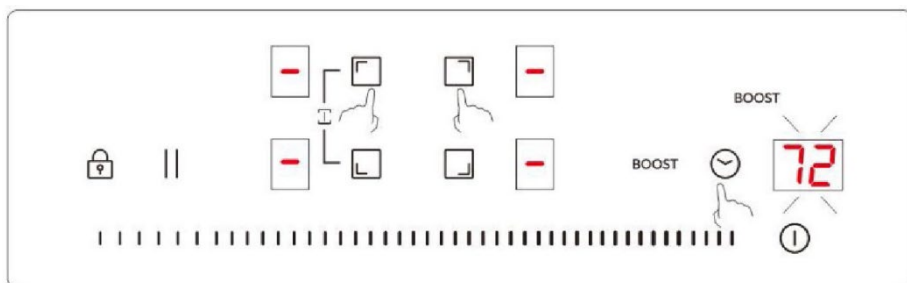
1. Toccare il tasto ON/OFF per inserire l'alimentazione elettrica. Il cicalino emette un singolo segnale acustico e tutti i display visualizzano " - " e " - - ".



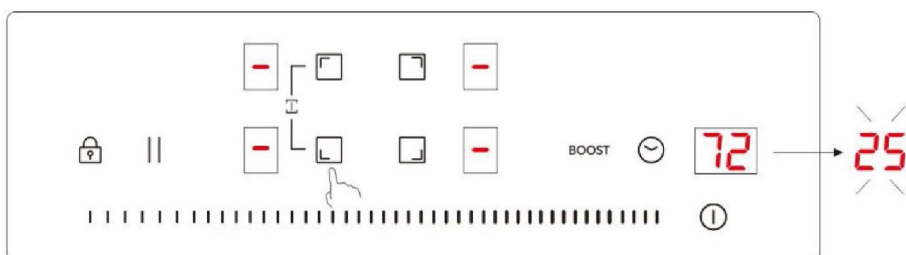
2. Tenere premuti contemporaneamente per 3 secondi il tasto della zona posteriore sinistra e quello della zona posteriore destra. Il cicalino emette un segnale acustico che indica che il piano cottura a induzione entra nella selezione della modalità ECO. (Il display visualizza la potenza preimpostata,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



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

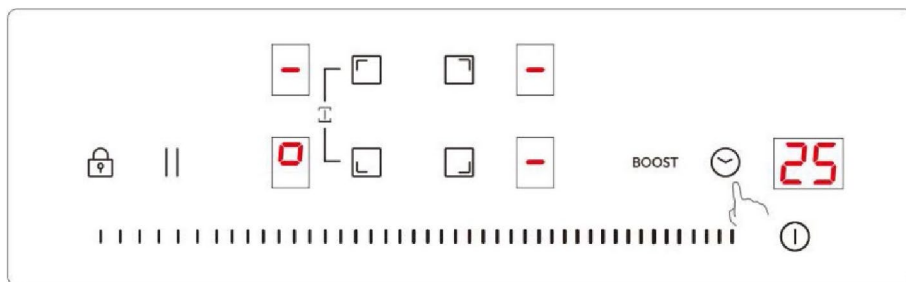


4. Per modificare l'impostazione della potenza totale, premere il tasto della zona anteriore sinistra per selezionare una nuova impostazione della potenza totale. Premendo nuovamente il tasto della zona anteriore sinistra si scorrono ciclicamente le opzioni: 25, 35, 45 e 72. Ad esempio, quando il display del timer mostra il numero "25", la potenza totale è impostata su 2500 W. Tenere premuto il tasto dell'area anteriore sinistra fino a trovare l'impostazione della potenza desiderata.

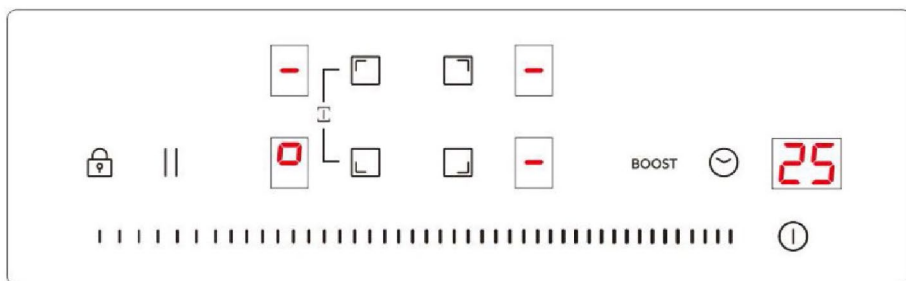


* Per impostazione predefinita, la potenza è impostata in fabbrica su 7,2 kW.

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



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



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

Linee guida per la cottura



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

Suggerimenti per la cottura

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

Cottura a fuoco lento, cottura del riso

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

Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella con la base pesante.
3. Spazzolare d'olio entrambi i lati della bistecca. Spruzzare una piccola quantità d'olio nella pentola calda e collocare la carne.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato. I tempi variano da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare il grado di cottura; più è dura, più è ben cotta.
5. Lasciare riposare la bistecca su una piastra calda per qualche minuto per ammorbidirla prima di servirla in tavola.

Rosolatura

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

Impostazioni della temperatura

Impostazione della temperatura	Uso
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldamento delicato di piccole quantità di alimenti• Fusione di burro, cioccolato e alimenti che bruciano rapidamente• Cottura a fuoco lento delicata• Riscaldamento lento
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldamento• Cottura a fuoco lento rapida• Cottura del riso
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Pancake
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sauté• Cottura della pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Rosolatura• Scottatura• Bollitura di zuppe• Bollitura di acqua

Cura e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura 3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno. 4. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, per cui la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare molta attenzione. • Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei. • Non lasciare residui di detersivo sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	<p>Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetroceramica, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica. 2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura. 3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio. 4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro". 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente. • Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
Fuoriuscite sui comandi touch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Bagnare la fuoriuscita 3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita. 4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente. 5. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura.

Suggerimenti e istruzioni utili

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

Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.
--	-----------------	--

Indicazione dei guasti e significato

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

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

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

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

Specifiche tecniche

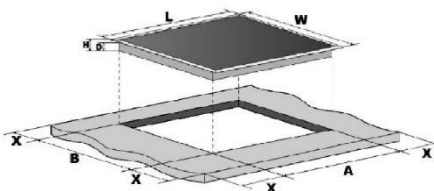
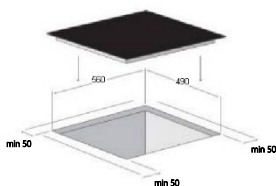
Piano a induzione	CIES64MCA
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~
Potenza elettrica installata	7200 W
Dimensioni prodotto L×P×A (mm)	DIMENSIONI: 590X520X63

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

Installazione

Scelta delle attrezzature per l'installazione

Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno. Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 50 mm di spazio attorno al foro. Accertarsi che lo spessore del top di cucina sia almeno 30 mm. Scegliere un materiale del top di cucina resistente al calore, per evitare deformazioni causate dall'irradiazione del calore prodotto dal piano cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

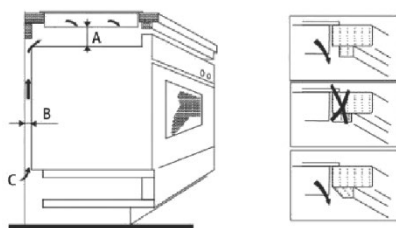


Modello	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIES64MCA	590	520	63	58	560	490	Min 50

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



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



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

Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il top di cucina deve essere dritto e a livello, senza membri strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio
- Il materiale del top di cucina deve resistere al calore
- Se il piano cottura viene installato su un forno, il forno deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici.

L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti)

- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente
- In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti

- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassette degli arredi
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso d'aria per la ventilazione della base del piano cottura
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura deve essere installata una barriera di protezione termica
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente

Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo).

Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

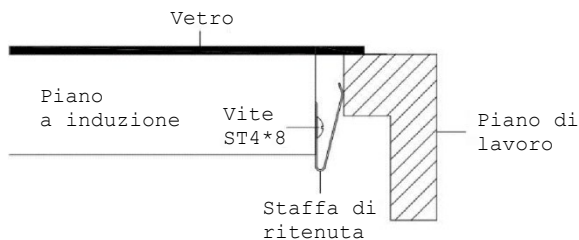
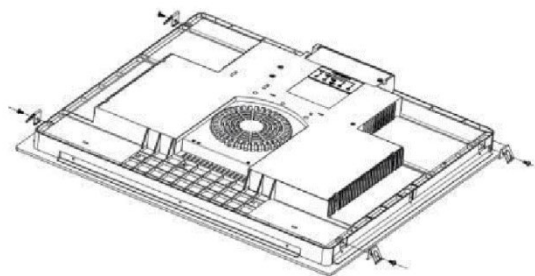
Posizionamento delle staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo).

Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

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

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



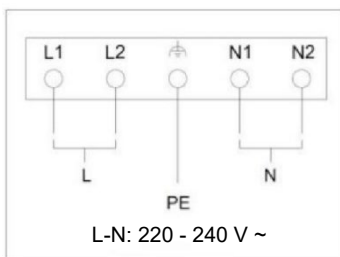
Precauzioni

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

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

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

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



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



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

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

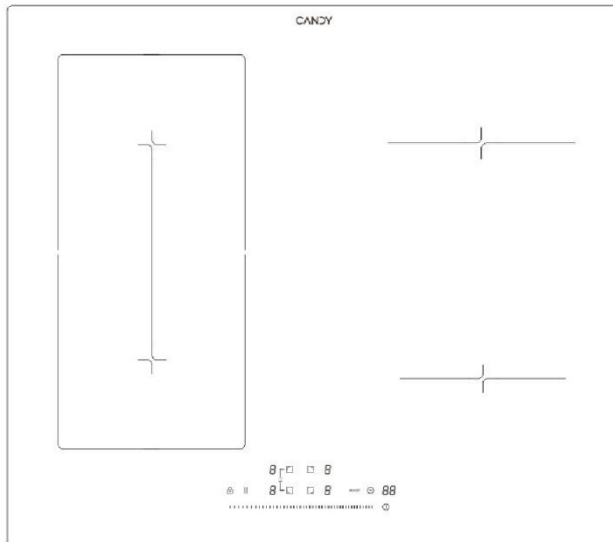
Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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

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

CANDY

MODEL: CIES64MCA



Vă mulțumim că ați achiziționat plita cu inducție CANDY. Vă rugăm să citiți cu atenție manualul cu instrucțiuni înainte de a utiliza plita și păstrați-l la loc sigur pentru consultări viitoare.

Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE. Textul integral al declarației de conformitate UE este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candygroup.com

AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a încerca să utilizați acest aparat pentru prima dată. Acest manual conține informații importante privind instalarea, utilizarea și îngrijirea în siguranță a aparatului. Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultare și transmiteți-le viitorului utilizator.

Instalare

Pericol de electrocutare

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

Pericol de tăiere

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

Instrucțiuni importante de siguranță

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

Operare și întreținere

Pericol de electrocutare

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

Pericol pentru sănătate

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electromagnetică.

Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat se vor înfierbânta suficient încât să cauzeze arsuri.
- Nu lăsați părți ale corpului, hainele sau are alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate să intre în contact cu sticla ceramică până când nu se răcește suprafața.

- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie amplasate pe suprafața fierbinte, deoarece acestea se pot înfierbânta la rândul lor
- 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.

Pericol de tăiere

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

Instrucțiuni importante de siguranță

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Fierberea în exces cauzează apariția fumului și a stropilor de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și plita conform descrierii din acest manual (folosind comenzile tactile).
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau să se așeze sau să urce pe aceasta.
- Nu depozitați articole de interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care se urcă pe plită pot suferi vătămări grave.
- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona unde aparatul este în funcțiune.
- Copiii sau persoanele cu dizabilități care le limitează capacitatea de a folosi aparatul trebuie să fie instruiți de o persoană responsabilă și competentă privind utilizarea acestuia. Instructorul trebuie să fie mulțumit că aceștia pot folosi aparatul fără a se pune în pericol pe ei înșiși sau mediul înconjurător.

- Nu reparați sau nu înlocuiți nicio piesă a aparatului mai puțin atunci când în manual există prevederi specifice în acest sens. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru plită.
- Nu amplasați sau nu scăpați obiecte grele pe plita dvs.
- Nu vă așezați pe plită.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigele de-a lungul suprafeței din sticlă, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita, întrucât acest lucru poate zgâria sticla ceramică.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Acest aparat este destinat utilizării numai în mediul casnic! Utilizarea comercială de orice fel nu este acoperită de garanția producătorului!
- AVERTIZARE: Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării.
- Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuti la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.
- AVERTIZARE: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu 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.
- AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.

- Avertizare: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plitei din sticlă-ceramică sau material similar care protejează părțile sub tensiune.
- Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
- Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem de control la distanță separat.
- Plita va fi comutată de funcția de gestionare a energiei în modul oprit în 1 minut, iar consumul de energie este de 0,3W.

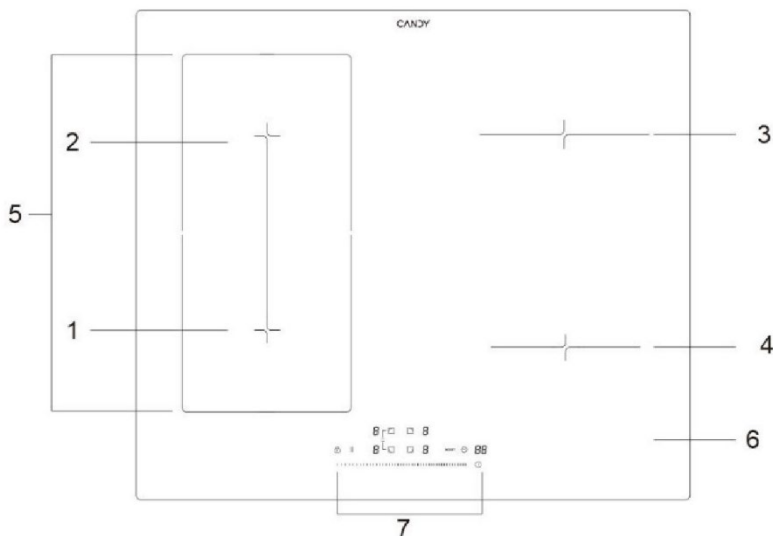
Felicitări pentru achiziția noii dvs. plite.

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

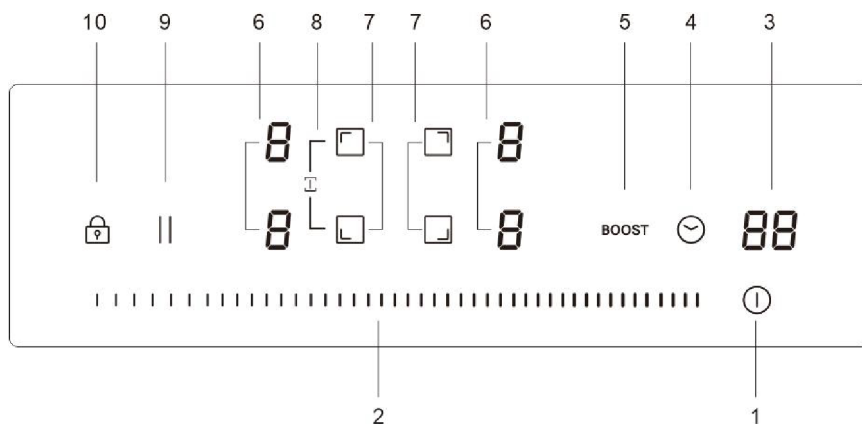
Citiți toate instrucțiunile de siguranță cu atenție și păstrați acest manual de instrucțiuni/instalare pentru consultări ulterioare.

GHID PENTRU APARAT

Model: CIES64MCA



1. Zona 1800/2200W
2. Zona 1800/2200W
3. Zona 1800/2200W
4. Zona 1200/1500W
5. Zona Flex: 3000/3500w
6. Sticlă ceramică
7. Panou de comenzi



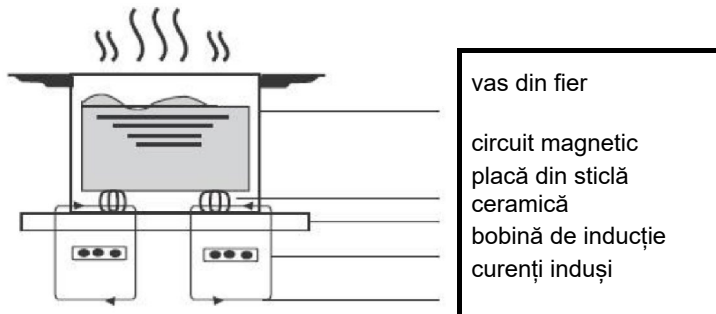
1. Tasta PORNIT/OPRIT
2. Reglarea puterii și setarea temporizatorului
3. LED afișaj cronometru
4. Reglarea cronometrului
5. Funcții
6. Afișare nivel putere de încălzire LED
7. Selectare zonă de gătit
8. Zona Flex
9. Pauză
10. Cheie de blocare pentru copii

Informații despre produs

Plita cu inducție reprezintă un aparat de gătit modern față de plita tradițională, datorită avantajelor sale precum curățarea ușoară, eficiența ridicată, caracteristicile ecologice și de siguranță.

Un cuvânt despre gătitul prin inducție (numai pentru plita cu inducție)

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

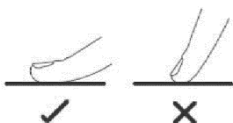


Înainte de a utiliza noua plită

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


Utilizarea comenzilor tactile

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



Alegerea vaselor de gătit potrivite (pentru plita cu inducție)



- Numai vasele de gătit feromagnetice sunt potrivite pentru 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. Urmați pașii din „Pentru a începe să gătiți”.
 3. Dacă  nu luminează intermitent pe ecran și apa se încălzește, vasul este adecvat.
- Vasele de gătit confecționate din următoarele materiale nu sunt adecvate: inox, aluminiu sau cupru fără o bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică sau lut.

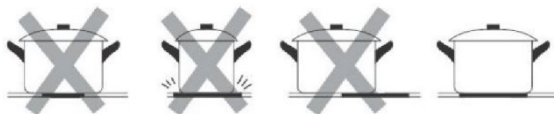


Dimensiunea plitei (mm)	Plita minimă (diametru/mm)
160	120
180	140
180x380	240

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



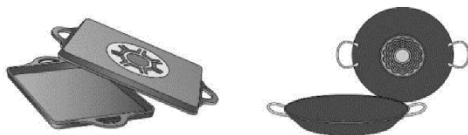
Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă drept pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit.



Ridicați întotdeauna vasele de pe plita, nu le glisați. În caz contrar, puteți zgâria sticla.

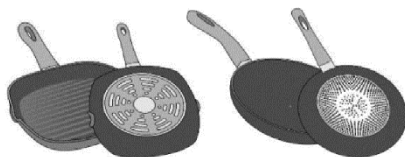


Dacă baza vasului de gătit este doar parțial feromagnetică, se va încălzi doar zona feromagnetică. Acest lucru poate însemna că nu va fi distribuită uniform căldura. Este posibil ca zona neferomagnetică să nu se încălzească la o temperatură suficientă pentru gătit.



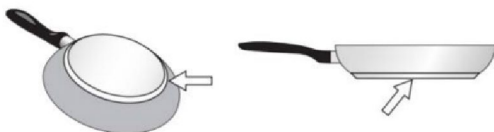
NESUGERAT

Zona feromagnetică va fi, de asemenea, redusă dacă materialul din care este fabricată baza vasului de gătit conține aluminiu, de exemplu. Acest lucru poate însemna că vasul de gătit nu va deveni suficient de fierbinte sau chiar că nu va fi detectat.



NESUGERAT


Materialul (materialele) din care este făcută baza vasului de gătit poate afecta rezultatul gătitului. Utilizarea oalelor și a cratițelor fabricate din materiale care distribuie uniform căldura prin ele, cum ar fi cratițele din oțel inoxidabil cu o bază cu trei straturi, economisește timp și energie. Utilizați vase de gătit cu o bază plată; dacă baza vasului de gătit este neuniformă, acest lucru poate afecta furnizarea căldurii.




Utilizarea aragazului

Pentru a începe să gătiți



- După pornire, alarma emite un semnal sonor, toate indicatoarele se aprind timp de 1 secundă apoi se sting, indicând că plita a intrat în starea de așteptare.

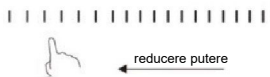
1. Atingeți tasta comutatorului principal . Toți indicatorii arată „-“.
2. Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți.
 - Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.
3. Dacă atingeți tasta de selectare a arzătorului, un indicator de lângă tasta



4. Selectați o zonă de încălzire atingând comanda .
- Dacă nu alegeți o setare de căldură în decurs de 1 minut, plita se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1.
 - Puteți modifica setarea de căldură la orice gătit.

Când ați terminat de gătit

1. Selectarea butonului arzătorului pe care doriți să îl opriți. 
2. Opriți zona de gătit atingând  până când nivelul de putere scade la „0”. Asigurați-vă că pe afișaj apare cifra „0”.



3. Opriți întregul aragaz prin atingerea comutatorului .



4. Aveți grijă la suprafețele fierbinți

„H” va arăta care zonă de gătit este prea fierbinte. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. De asemenea, poate fi folosit drept funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți mai departe vasele, folosiți instalația de gătit care este încă fierbinte.

Utilizarea funcției Flexi Area

Funcția poate fi efectuată în zona de gătit din partea stângă.

Activarea zonei flexibile

1. Atingeți simultan partea din spate stânga și partea din față stânga, afișajul va indica „ = ” și nivelul de putere „5”.



2. Glisați  pentru a selecta nivelul de putere dorit.

Pentru a anula funcția Flexi Area

Atingeți tasta de selecție a zonei de gătit care ar putea anula funcția flexi. Inducția „ = ” se va transforma în „ - ” sau „ 5 ”

Utilizarea funcției Boost (dacă este disponibilă)

Activarea funcției Boost

1. Selectați zona cu funcție de amplificare (cu cuvântul „Booster”).




2. Atingeți tasta de funcție BOOST BOOST și indicatorul nivelului de putere afișează „P”.

Anularea funcției Boost

1. Selectați zona în modul BOOST.



2. Atingeți tasta  pentru a anula funcția Boost și selectați nivelul pe care doriți să-l setați.

• Funcția Boost poate dura doar 5 minute, după care zona va trece automat la nivelul 9.

Funcția de blocare pentru copii


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

Pentru a bloca comenzile

Atingeți comanda de blocare pentru copii . Indicatorul cronometrului va indica „Lo”.



Pentru a debloca comenzile

1. Asigurați-vă că plita este pornită.
2. Atingeți și țineți apăsat comanda de blocare a tastelor  pentru un timp.
3. Acum puteți începe să utilizați noua plită.



Atunci când plita este în modul blocate, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția cheii comutatorului principal, puteți opri întotdeauna plita cu comutatorul principal în stare de urgență, dar va trebui ca mai întâi să deblocați plita în următoarea operațiune.

Avertisment de încălzire reziduală

Când plita funcționează de ceva vreme, va exista o căldură reziduală. Litera „H” apare pentru a vă avertiza să stați la distanță de aceasta.

Oprire automată

caracteristica de siguranță a plitei se oprește automat. Acest lucru apare ori de câte ori uitați să opriți o zonă de gătit. Timpii de oprire implicați sunt prezentați în tabelul de mai jos:

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


Folosirea cronometrului

Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite:

- Îl puteți folosi ca memento minutar. În acest caz, atunci când este setat, cronometrul nu va opri nicio zonă de gătit.
- Îl puteți seta să oprească una sau mai multe zone de gătit după ce se ajunge la ora programată.
- Puteți seta cronometrul la până 99 de minute.

Folosirea cronometrului drept memento minutar

Dacă nu selectați nicio zonă de gătit


1. Asigurați-vă că plita este pornită.
- Notă: puteți seta minutele înainte sau după finalizarea setării pentru zonei de gătit.
2. Atingeți controlul temporizatorului, „30” va clipi.
 3. Setati ora atingând glisierul  pentru a controla cronometrul.
 4. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va indica timpul rămas.
 5. Alarma sonoră va emite un sunet de alarmă timp de 20 de secunde, iar cronometrul va indica „- -” când s-a încheiat durata setată.



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

Setarea cronometrului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit

Dacă temporizatorul este setat pe o zonă:

1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să setați cronometrul.
2. Atingeți comanda cronometrului. Pe afișajul cronometrului va apărea „30”.
3. Setati ora atingând glisierul  pentru a controla cronometrul.
4. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va indica timpul rămas.

NOTĂ: Punctul roșu alături de indicatorul de nivel de putere se va aprinde indicând că acea zonă a fost selectată.



5. Când cronometrul pentru durata de gătit a ajuns la zero, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat.



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

Dacă setați cronometrul pentru mai multe zone:

1. Când setați timpul pentru mai multe zone de gătit simultan, punctele zecimale ale zonelor de gătit corespunzătoare sunt activate. Afișajul minutelor arată cronometrul minutelor. Punctul zonei corespunzătoare luminează intermitent.

2. Odată ce cronometrul de numărătoare inversă expiră, zona corespunzătoare se va opri. Apoi va afișa noul cronometru al minutelor și punctul zonei corespunzătoare va lumina intermitent.
3. Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire. Cronometrul corespunzător va fi afișat în indicatorul cronometrului.

Anularea cronometrul

1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să anulați cronometrul.
2. Atingând comanda cronometrului, indicatorul cu LED va lumina intermitent
3. Atingeți comanda „-” pentru a seta cronometrul la „00”, cronometrul este anulat.

Folosirea funcției Pauză

1. Selectați funcția de pauză **II**, toate zonele de încălzire încetează să funcționeze, toate indicațiile zonei arată „| |”.



2. Atingând funcția Pauză **II** încă o dată, toate zonele de încălzire vor reveni la setarea inițială.
 - Funcția este disponibilă atunci când funcționează una sau mai multe zone de încălzire.
 - Dacă nu anulați modul de oprire a funcționării în decurs de 30 de minute, plita cu inducție se va opri automat.

Configurarea modului ECO

Această plită poate fi conectată la o sursă de alimentare de 13, 20, 25, 32 Amp și configurată pentru a funcționa la oricare dintre aceste setări de putere.

Plita este presetată pentru a fi conectată la o sursă de alimentare de 32Amp; atunci când sunt selectate patru zone în același timp, plita va limita puterea maximă consumată, astfel încât sursa de alimentare de 7,2kW să nu poată fi depășită. În mod similar, atunci când plita este conectată și configurată la un mod de alimentare de 13/20/25Amp, plita va limita puterea maximă la 2,9/4,5/5,5kW. Cu toate acestea, dacă plita este conectată și configurată la o sursă de alimentare de 32Amp, toate cele patru zone pot fi utilizate în același timp la setarea maximă cu amplificare.

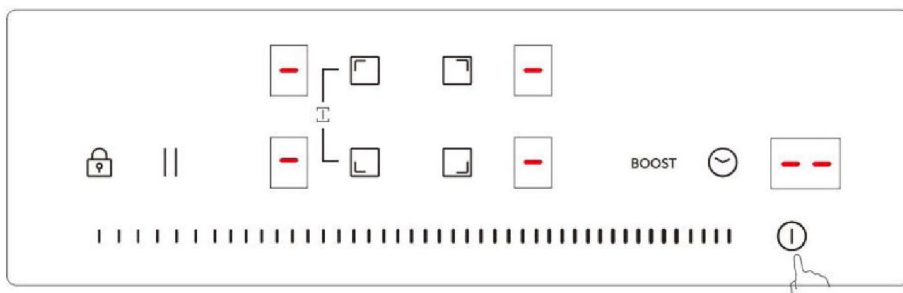
Pentru a modifica setarea configurației ECO

3. Întrerupeți alimentarea cu energie electrică a plitei.
4. Lăsați sursa de alimentare oprită timp de 1 minut.
5. Conectați din nou sursa de alimentare.
6. Urmați instrucțiunile de la "Pentru a configura plita în modul ECO de la pasul "1" încolo.

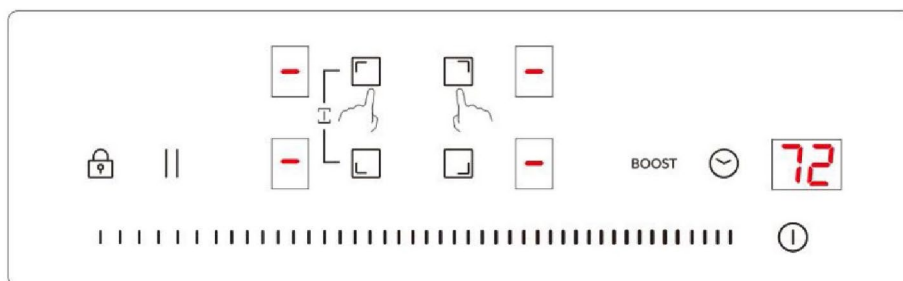
NOTĂ: Configurarea modului ECO poate fi introdusă o singură dată dacă alimentarea cu energie electrică a plitei nu este întreruptă, iar modul ECO trebuie setat în termen de un minut de la pornirea alimentării

Pentru a configura plita în modul ECO

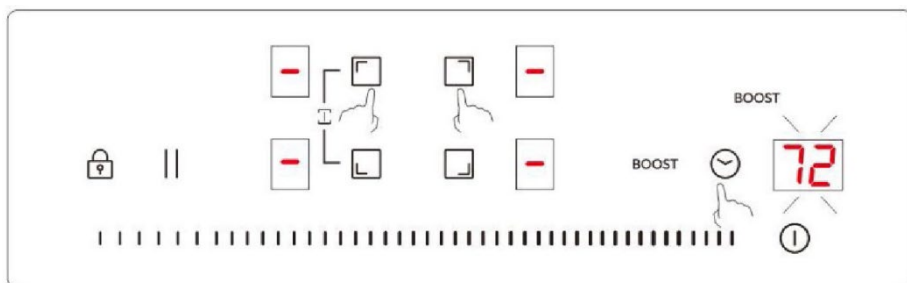
1. Atingeți tasta PORNIT/OPRIT pentru a porni sursa de alimentare. Semnalul sonor se aude o dată, toate afișajele indică „ - ” și „ - - ”.



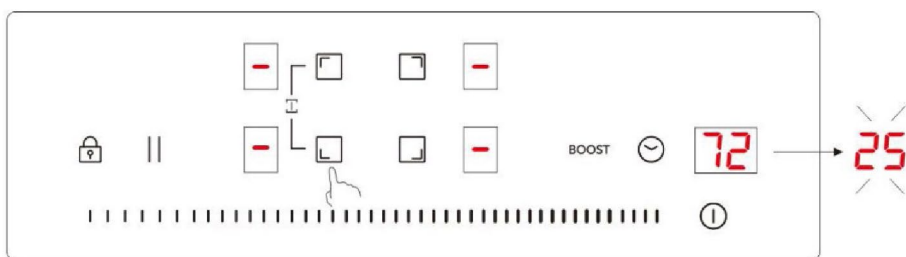
2. Atingeți simultan tasta de zonă stânga spate și tasta de zonă dreapta spate timp de 3 secunde. Se aude semnalul sonor care indică faptul că plita cu inducție intră în modul de selectare ECO. (Afișajul arată puterea presetată 7,2kW)



3. Atingeți tasta temporizator, apoi afișajul temporizatorului va clipi. Acum puteți selecta setarea puterii.

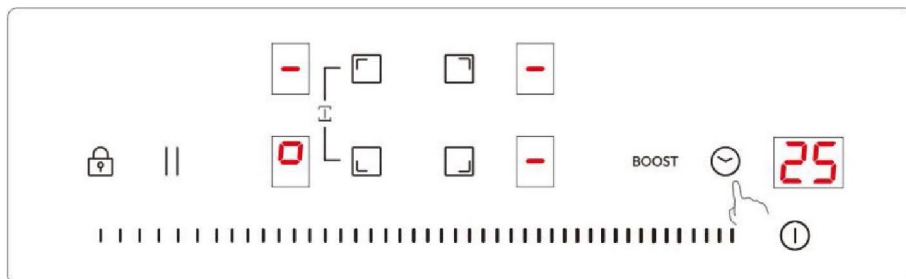


4. Pentru a modifica setarea puterii totale, apăsați tasta din zona din stânga față pentru a selecta o nouă setare a puterii totale. Apăsând din nou tasta zonei din stânga față, opțiunile vor fi parcurse. Afișajul cronometrului va prezenta patru opțiuni: 25, 35, 45 și 72. De exemplu, atunci când afișajul cronometrului arată numărul „25”, acesta indică faptul că puterea totală este setată la 2500W. Continuați să apăsați tasta din zona din stânga față până când găsiți setarea de putere dorită.

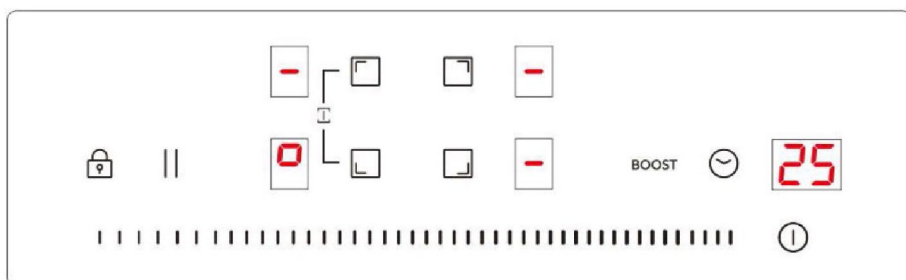


* În mod implicit, setarea puterii este setată din fabrică la 7,2 kW.

5. Atingeți din nou tasta temporizator, afișajul temporizatorului nu mai clipește, iar tasta zonei selectate anterior va afișa "0", indicând faptul că setarea este confirmată.



6. Atingeți PORNIT/OPRIT pentru a opri. Apoi porniți și plita este configurată gata de utilizare în modul ECO setat.



7. Atingeți PORNIT/OPRIT pentru a porni, acum puteți utiliza noua setare de putere.

Recomandări pentru gătit



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

Sfaturi pentru gătit

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

Fierberea la foc mic, gătitul 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.

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 grosă 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.

Pentru prăjire la foc iute cu amestecare continuă

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

Setări de temperatură

Setarea temperaturii	Potrivire
1-2	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• reîncălzire• fierbere rapidă la foc mic• gătitul orezului
5-6	<ul style="list-style-type: none">• clătite
7-8	<ul style="list-style-type: none">• sotate• gătitul pastelor
9	<ul style="list-style-type: none">• prăjire rapidă prin amestecare• prăjire• aducerea supei la punctul de fierbere• fierberea apei

Îngrijire și curățare

Ce?	Cum?	Important!
Murdăria cotidiană de pe sticlă (amprente, urme lăsate de alimente sau scurgeri nezaharoase pe sticlă)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Opriți alimentarea pentru a opri plita. 2. Aplicați un agent de curățare a plitei în timp ce sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!) 3. Clătiți și ștergeți cu o lavetă curată sau un prosop de hârtie. 4. Reporniți alimentarea plitei. 	<ul style="list-style-type: none"> • Când opriți alimentarea electrică a plitei, nu va exista o indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit va fi în continuare fierbinte! Aveți grijă! • Bureții de sârmă industriali, unii bureți din nailon și agenții de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul dvs. de curățare sau buretele este adecvat. • Nu lăsați niciodată reziduuri de curățare pe plită: sticla se poate păta.
Spuma, substanțele topite și scurgerile zaharoase pe sticlă	<p>Îndepărtați-le imediat cu o paletă pentru pește, spatulă sau racletă adecvată pentru plitele ceramice din sticlă, dar aveți grijă la suprafețele de gătit fierbinți:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Opriți alimentarea plitei la perete. 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Opriți alimentarea pentru a opri plita. 2. Înmuiați pata lăsată de scurgere 3. Ștergeți zona comenzilor tactile cu un burete sau o lavetă umedă curată. 4. Ștergeți zona complet uscată cu un prosop din hârtie. 5. Reporniți alimentarea plitei. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plita poate emite un sunet de alarmă și se poate opri, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze dacă există lichid pe acestea. Asigurați-vă că ștergeți zona comenzilor tactile înainte de a porni plita.

Indicii și recomandări

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita nu poate fi pornită.	Nu există curent.	Asigurați-vă că plita este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apelați un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Utilizarea plitei” pentru instrucțiuni.
Comenzile tactile sunt dificil de operat.	Poate exista o peliculă subțire de apă peste comenzi sau este posibil să vă folosiți vârful degetului când atingeți comenzile.	Asigurați-vă că zona comenzilor tactile este uscată și folosiți pernuța degetului dvs. când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini dure. Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători, abrazivi.	Folosiți vase cu baza plată și netedă. Consultați „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Consultați „Îngrijire și curățare”.
Unele vase emit zgomote de fisurare sau audibile.	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 zumzâit 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 priză 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.
---	-----------------	---

Eroare de ecran și inspecție

Dacă intervine o anomalie, plita cu inducție va intra în stare de protecție automat și va afișa codurile de protecție corespunzătoare:

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
E3/E7	Eroare senzor de temperatură	Contactați furnizorul.
E5	Protecția la supraîncălzire a sticlei ceramice	Vă rugăm să reconectați sursa de alimentare și să porniți plita după 30 de minute.
E4/E6	Eroare a senzorului de temperatură al IGBT	Contactați furnizorul.
E1/E2	Tensiune de alimentare anormală	Verificați dacă alimentarea este normală. Porniți după ce alimentarea revine la normal.
Er	Eșec PCBA	Contactați furnizorul.
Et	Protecție la revărsare	Uscați apa de suprafață și reporniți

Cele menționate mai sus reprezintă evaluarea și inspecția erorilor frecvente.

Nu dezasamblați unitatea pe cont propriu, pentru a evita orice pericole și deteriorări ale plitei cu inducție.

Specificații tehnice

Plită cu inducție	CIES64MCA
Zone de gătit	4 zone
Tensiune de alimentare	220-240V~
Putere electrică instalată	7200 W
Dimensiunea produsului L×l×Î(mm)	590X520X63

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

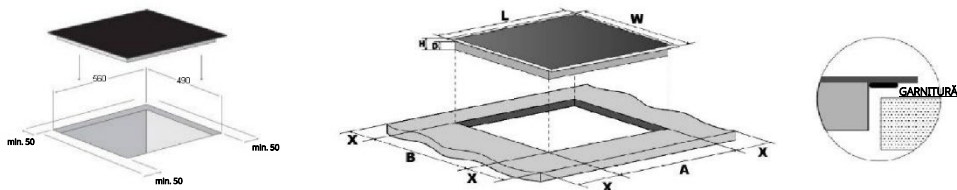
Instalare

Selectarea echipamentului de instalare

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

Pentru instalare și utilizare, rezervați un spațiu de minimum 50 mm în jurul orificiului.

Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Selectați materialul suprafeței de lucru rezistent la căldură pentru a evita deformarea mai mare cauzată de iradierea de căldură de la ochiul fierbinte. Conform celor de mai jos:

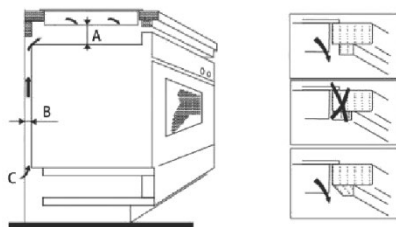


Model	L (mm)	I (mm)	Î (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIES64MCA	590	520	63	58	560	490	50 minimum

Asigurați-vă că plita este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita este în stare bună de funcționare. Conform celor de mai jos



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50mm	20 mm	Admisie aer

Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

- suprafața de lucru este pătrată și uniformă și niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu
- suprafața de lucru este confecționată dintr-un material rezistent la căldură
- dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator încorporat
- instalarea se va face conform cerințelor de spațiu și standardelor și reglementărilor aplicabile
- un comutator de izolare care oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat conform normelor și reglementărilor locale de cablare.

Comutatorul de izolare trebuie să fie unul omologat și să ofere o separare de contact cu aerul de 3 mm la toți polii (sau în toți conductorii activi [fază] dacă normele de cablare locale permit această variație a cerințelor).

- comutatorul de izolare va fi ușor accesibil pentru client după instalarea plitei
- consultați autoritățile de construcție locale și de aplicare a legii dacă aveți dubii privind instalarea

- folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăcile ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.

După instalarea plitei, asigurați-vă că nu se poate ajunge la

- cablul sursei de alimentare prin ușile sau sertarele dulapului
- Există un flux adecvat de aer din exteriorul dulapului către baza plitei
- dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui spațiu pentru un dulap, bariera de protecție termică este instalată sub baza plitei
- comutatorul de izolare este ușor accesibil de către client

Înainte de a localiza suporturile de fixare

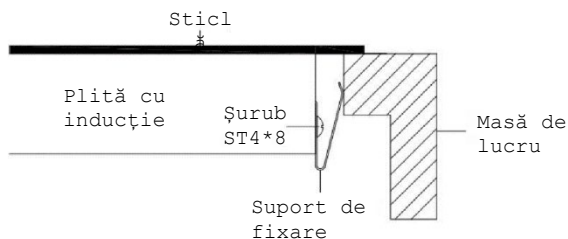
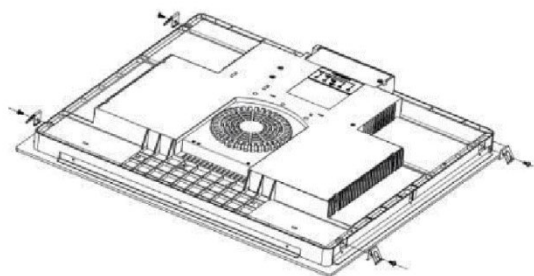
Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.

localizarea suporturilor de fixare

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

Fixați plita pe suprafața de lucru înșurubând cele patru suporturi pe partea inferioară a plitei (vedeți imaginea) după instalare.

Reglați poziția suportului pentru a se potrivi la diferitele grosimi ale suprafeței de lucru.



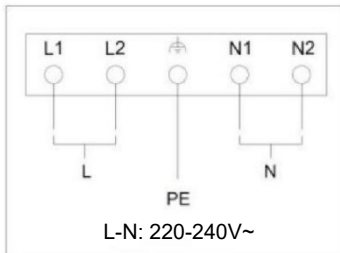
Atenție

1. Plita trebuie instalată de personal sau tehnicieni calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Nu efectuați niciodată o operațiune pe cont propriu.
2. Plita nu trebuie montată pe echipamente de răcire, mașini de spălat vase și uscătoare rotative.
3. Plita trebuie instalată astfel încât să poată fi asigurată o mai bună iradiere a căldurii pentru a-i îmbunătăți fiabilitatea.
4. Peretele și zona de încălzire de deasupra suprafeței blatului trebuie să fie rezistente la căldură.
5. Pentru a evita orice daune, stratul sandvici și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
6. Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
7. Această plită ceramică poate fi conectată numai la o sursă cu impedanța sistemului de cel mult 0,427 ohmi. În cazul în care este necesar, consultați furnizorul pentru informații despre impedanța sistemului.

Conectarea plitei la rețeaua de alimentare

Sursa de alimentare trebuie conectată în conformitate cu standardul relevant sau un disjuncter de circuit cu o singură bornă. Metoda de conectare este afișată mai jos.

A.Adecvat pentru cablul de alimentare 5G1.5.



1. În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, acest lucru trebuie efectuat de un tehnician post-vânzare folosind instrumentele adecvate, astfel încât să se evite orice accidente.
2. Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua principală de alimentare, trebuie instalat în disjuncter omnipolar cu un spațiu minim de 3 mm între contacte.
3. Instalatorul trebuie să se asigure că s-a efectuat conexiunea electrică corectă și că este conformă cu regulamentele de siguranță.
4. Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.
5. Cablul trebuie verificat periodic și trebuie înlocuit numai de către o persoană calificată corespunzător.



ELIMINARE:
Nu eliminați acest produs ca deșeu municipal nesortat. Este necesară colectarea separată a acestor deșeuri pentru un tratament special.

Acest aparat este marcat conform directivei europene 2002/96/CE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest aparat este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea oricăror daune posibile aduse mediului înconjurător și sănătății umane, care se pot produce dacă este eliminat într-o manieră greșită.

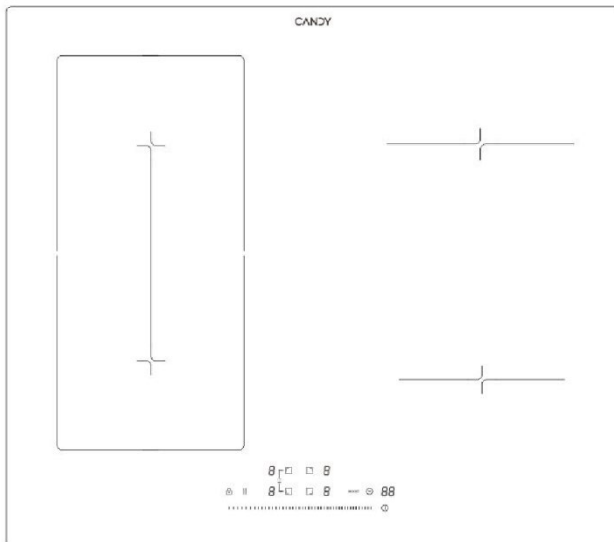
Simbolul de pe produs indică că nu poate fi tratat ca deșeu menajer normal. Acesta trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea bunurilor electrice și electronice.

Acest aparat necesită eliminarea specializată a deșeurilor. Pentru mai multe informații privind întreținerea, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați consiliul local, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde l-ați achiziționat.

Pentru informații detaliate privind tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să vă contactați consiliul local, serviciul dvs. de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

CANDY

MUDEL: CIES64MCA



Täname, et ostsite CANDY induktsioonpliidiplaadi. Enne pliidiplaadi kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke seda edaspidiseks kasutamiseks kindlas kohas.

Käesolevaga kinnitab Candy Hoover Group Srl, et raadioseade vastab direktiivile 2014/53/EL. ELi vastavusdeklaratsiooni täistekst on kättesaadav veebilehel www.candygroup.com

OHUTUSHOIATUSED

Enne seadme esmakordset kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi. Käesolev juhend sisaldab olulist teavet seadme ohutu paigaldamise, kasutamise ja hooldamise kohta. Hoidke käesolevad juhised alles ja andke need tulevastele kasutajatele edasi.

Paigaldamine

Elektrilöögi oht

- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- Ühendamine hea maandusjuhtmestikuga on hädavajalik ja kohustuslik.
- Muudatusi kodumajapidamises kasutatavas juhtmestikus võib teha ainult kvalifitseeritud elektrik.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

Sisselõikamisohu

- Olge ettevaatlik – paneeli servad on teravad.
- Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või löikehaavu.

Olulised ohutusjuhised

- Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi.
- Seadmele ei tohi kunagi asetada süttivaid materjale ega tooteid.
- Tehke see teave seadme paigaldamise eest vastutavale isikule kättesaadavaks, kuna see võib vähendada teie paigalduskulusid.
- Ohu vältimiseks tuleb seade paigaldada vastavalt käesolevatele paigaldusjuhistele.
- Seadet tohib nõuetele vastavalt paigaldada ja maandada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.
- Seade tuleb ühendada vooluahelaga, kus on isolatsioonilüliti, mis tagab täieliku lahtiühendamise toiteallikast.
- Seadme vale paigaldamine võib muuta kehtetuks mis tahes garantii- või vastutusnõuded.

Kasutamine ja hooldus

Elektrilöögi oht

- Ärge tehke süüa purunenud või pragunenud pliidiplaadil. Kui pliidiplaadi pind peaks purunema või pragunema, lülitage seade kohe vooluvõrgust välja (seinalüliti) ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.
- Enne puhastamist või hooldamist eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

Terviseoht

- Seade vastab elektromagnetilistele ohutusstandarditele.

Kuuma pinna oht

- Kasutamise ajal muutuvad seadme ligipääsetavad osad piisavalt kuumaks, et põhjustada põletusi.
- Ärge laske oma kehal, riietel ega muudel esemetel peale sobivate kööginõude kokku puutuda keraamilise klaasiga enne, kui pind on jahtunud.

- Pliidiplaadi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda
- Hoidke lapsed eemal.
- Kastrulite käepidemed võivad olla puudutamiseks liiga kuumad. Veenduge, et kastruli käepidemed ei ulatuks teistesse sisse lülitatud toiduvalmistamistsoonidesse. Hoidke käepidemed laste käeulatusest eemal.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada põletusi.

Sisselõikamisoh

- Kui pliidiplaadi kaabitsa kaitsekate on sisse tõmmatud, on selle üliterav tera paljastatud. Kasutage seda äärmise ettevaatusega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.
- Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või löikehaavu.

Olulised ohutusjuhised

- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta. Ülekeemine põhjustab suitsu ja rasvapritsmeid, mis võivad süttida.
- Ärge kasutage seadet töö- või hoiupinnana.
- Ärge jätke seadmele esemeid ega köögiriistu.
- Ärge kasutage seadet ruumi soojendamiseks ega kütmiseks.
- Pärast kasutamist lülitage toiduvalmistamistsoonid ja pliidiplaat alati välja, nagu juhendis kirjeldatud (st kasutades puuetundlikke nuppe).
- Ärge lubage lastel seadmega mängida ega sellele istuda, seista ega ronida.
- Ärge hoidke lastele huvipakkuvaid esemeid seadme kohal asuvates kappides. Pliidiplaadile ronivad lapsed võivad tõsiselt viga saada.
- Ärge jätke lapsi üksi ega järelevalveta piirkonda, kus seadet kasutatakse.
- Lapsi või puuetega inimesi, kelle võimekus seadet kasutada on piiratud, peaks olema vastutustundlik ja pädev isik, kes juhendab neid seadme kasutamisel. Juhendaja peab olema veendunud, et nad suudavad seadet kasutada nii, et see ei ohustaks neid ennast ega ümbrust.

- Ärge parandage ega asendage ühtegi seadme osa, välja arvatud juhul, kui seda on kasutusjuhendis eraldi soovitatud. Kõik ülejäänud hooldustööd peab tegema kvalifitseeritud tehnik.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge asetage ega kukutage pliidiplaadile raskeid esemeid.
- Ärge seiske pliidiplaadil.
- Ärge kasutage sakiliste servadega panne ega lohistage panne üle klaaspinna, kuna see võib klaasi kriimustada.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks traatharja ega muid tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad keraamilist klaasi kriimustada.
- Toitekaabli kahjustuste korral peab selle ohtude minimeerimiseks välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises! Tootja garantii kata kaubanduslikku kasutust!
- HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal.
- Hoiduge kütteelementide puutumisest. Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Kui puhastus- ja hooldustoiminguid teevad lapsed, tuleb neid kindlasti jälgida.
- HOIATUS! Järelevalveta toiduvalmistamine pliidiplaadil, kui kasutatud on rasva või õli, võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek, nt kaane või tulettekiga.
- HOIATUS! Tuleoht: ärge hoidke esemeid toiduvalmistamise pinnal.

- Hoiatus! Elektrilöögi vältimiseks lülitage seade välja, kui pliidiplaadi klaas-keramiline või sarnasest materjalist pind, mis kaitsevad pingestatud osi, on pragunenud.
- Aurupuhastit ei tohi kasutada.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimis-süsteemi abil.
- Pliidiplaat lülitub toitehaldusfunktsiooniga 1 minuti pärast väljalülitatud režiimi ja energiatarve on 0,3 W.

Õnnitleme uue pliidiplaadi ostmise puhul.

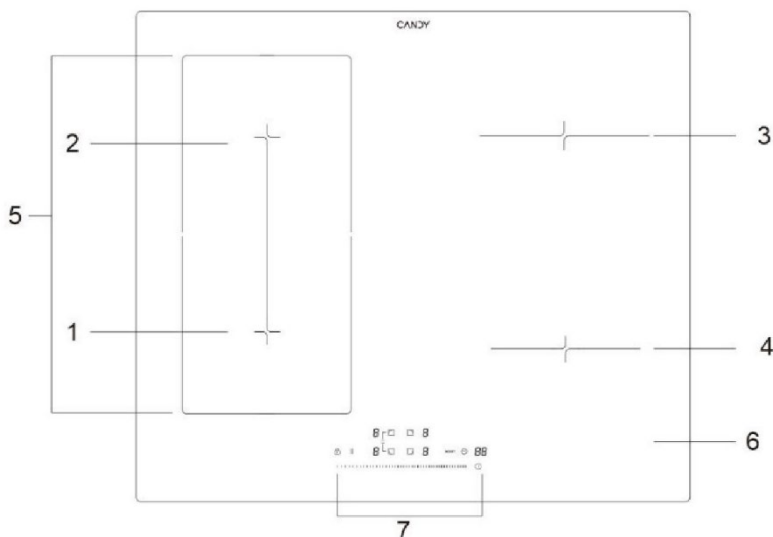
Soovitame võtta natuke aega selle kasutus- / paigaldusjuhendi lugemiseks, et täielikult mõista, kuidas seda õigesti paigaldada ja kasutada.

Paigaldamisteavet lugege paigaldusjaotisest.

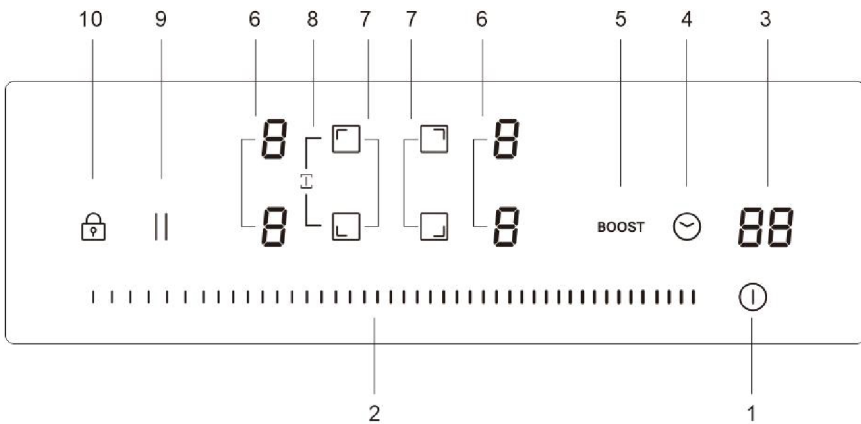
Enne kasutamist lugege hoolikalt kõiki ohutusjuhiseid ja hoidke see kasutus- / paigaldusjuhend edaspidiseks kasutamiseks alles.

SEADME KASUTUSJUHE

Mudel: CIES64MCA



1. 1800/2200 W tsoon
2. 1800/2200 W tsoon
3. 1800/2200 W tsoon
4. 1200/1500 W tsoon
5. Flex-tsoon: 3000/3500 W
6. Keraamiline klaas
7. Juhtpaneel



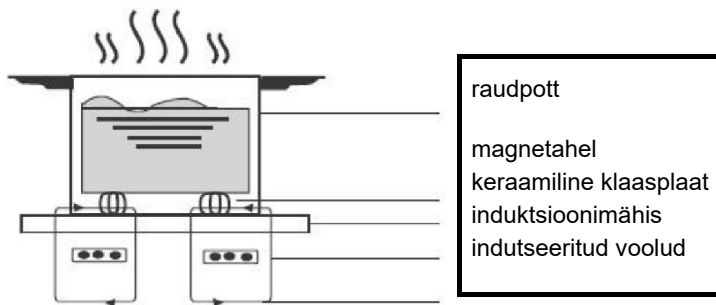
1. Sisse-/väljalülitusnupp
2. Võimsuse reguleerimine ja taimeri seadistamine
3. Taimeri LED-näidik
4. Taimeri reguleerimine
5. Võimendi
6. Kuumutusvõimsuse taseme LED-näidik
7. Toiduvalmistamissooni valimine
8. Flex-tsoon
9. Peatamine
10. Lapseluku võti

Toote teave

Induktsioonpliidiplaat kujutab endast kaasaegset traditsioonilist pliidiplaati, mida on lihtne puhastamine, millel on suur kasutegur, mis on keskkonnasõbralik ja millel on ohutusfunktsioonid.

Mõni sõna induktsiooniga toiduvalmistamise kohta (ainult induktsioonpliidi puhul)

Induktsioonküpsetamine on ohutu, kaasaegne, tõhus ja ökonoomne toiduvalmistamise tehnoloogia. See töötab elektromagnetiliste vibratsioonide abil, mis tekitavad soojust otse pannil, mitte kaudselt klaasi pinna kuumutamise kaudu. Klaas muutub kuumaks ainult seetõttu, et pann soojendab selle lõpuks üles.

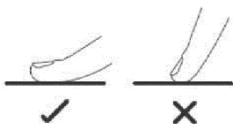


Enne uue pliidiplaadi kasutamist

- Lugege käesolevat juhendit, pöörates erilist tähelepanu jaotisele „Ohutushoiatused“.
- Eemaldage kõik pliidiplaadi ümber asuvad kaitsekiled.
- Eemaldage pliidiplaadi ümbert kõik kaitsekiled.

Puutenuppude kasutamine


- Juhtnupud reageerivad puudutusele, nii et neid ei ole tarvis tugevalt vajutada.
- Kasutage sõrme, mitte selle otsa.
- Iga puudutuse registreerimisel kostub piiks.
- Veenduge, et juhtnupud on alati puhtad, kuivad ja et neid ei kata ükski ese (nt köögiiriist või lapp). Isegi õhuke veekiht võib muuta juhtnuppude kasutamise raskeks.



Õigete kööginõude valimine (induktsioonpliidi jaoks)



• Induktsiooniga toiduvalmistamiseks sobivad ainult ferromagnetilised kööginõud. Otsige induktsiooni sümbolit pakendilt või põhja alt.

- Magnetkatse abil saate kontrollida, kas teie kööginõud on sobivad. Liigutage magnetit nõu põhja poole. Kui see ligi tõmbub, sobib pann induktsioonpliidile.
- Kui teil magnetit ei ole:
 1. valage pisut vett nõusse, mida soovite kontrollida.
 2. Järgige jaotises „Toiduvalmistamise alustamine“ toodud juhiseid.
 3. Kui näidikul ei vilgu  ja vesi kuumeneb, on nõu sobiv.
- Järgmistest materjalidest valmistatud kööginõud ei ole sobivad: puhas roostevaba teras, alumiinium või vask ilma magnetilise aluseta, klaas, puit, portselan, keraamika ja savinõud.

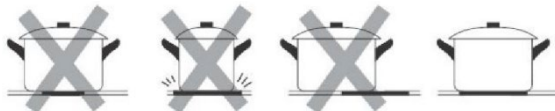


Keeduala suurus (mm)	Minimaalne keeduala suurus (läbimõõt/mm)
160	120
180	140
180 x 380	240

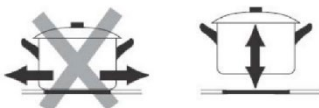
Ärge kasutage sakiliste servade või kumera põhjaga kööginõusid.



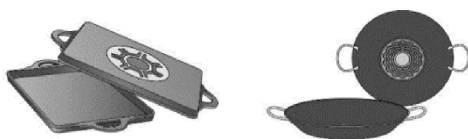
Veenduge, et nõu põhi on sile, on tasaselt vastu klaasi ja sama suur kui toiduvalmistamistsoon. Asetage pann alati toiduvalmistamistsooni keskele.



Tõstke pann alati pliidiplaadilt ära – ärge lohistage seda mööda pliidi pinda, kuna see võib klaasi kriimustada.

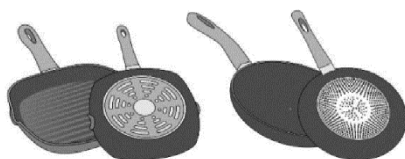


Kui kööginõude alus on ainult osaliselt ferromagnetiline, soojeneb ainult ferromagnetiline ala. See võib aga tähendada, et kuumus ei jaotu ühtlaselt. Mitteraudmagnetiline ala ei pruugi kuumeneda toiduvalmistamiseks piisava temperatuurini.



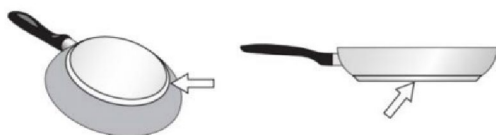
POLE SOOVITATUD

Ferromagnetiline ala väheneb ka siis, kui materjal, millest kööginõude alus on valmistatud, sisaldab näiteks alumiiniumi. See võib tähendada, et kööginõud ei muutu piisavalt kuumaks või kööginõusid isegi ei avastata.



POLE SOOVITATUD


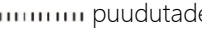
Materjal(id), millest kööginõude põhi on valmistatud, võib küpsetustulemust mõjutada. Kasutades potte ja panne, mis on valmistatud materjalidest, mis jaotavad soojust ühtlaselt läbi oma pinna, näiteks kolmekihilise põhjaga roostevabast terasest pannid, säästavad aega ja energiat. Kasutage tasase põhjaga kööginõusid; kui kööginõude põhi on ebaühtlane, võib see halvendada soojusedastust.





Pliidiplaadi kasutamine

Küpsetamise alustamine

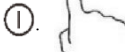
- Pärast sisselülitamist kõlab üks piiks, kõik näidikud süttivad 1 sekundiks ja kustuvad, näidates, et pliidiplaat on ooterežiimis.

1. Puudutage pealüliti nuppu ①. Kõik indikaatorid näitavad „-“.
2. Asetage sobiv pann toiduvalmistamistsoonile, mida soovite kasutada.
 - Veenduge, et panni põhi ja küpsetustsooni pind on puhtad ja kuivad.
3. Keeduala valimise nupu puudutamisel vilgub nupu  kõrval olev näidik.
4. Valige juhtnuppu  puudutades kuumusseadistus.
 - Kui te ei vali kuumusseadistust 1 minuti jooksul, lülitub pliidiplaat automaatselt välja. Teil tuleb uuesti esimesest toimingust alustada.
 - Kuumusseadistust saate muuta igal toiduvalmistamisel.

Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud

1. Valige keeduala, mille soovite välja lülitada, nupp. 
2. Lülitage toiduvalmistamistsoon välja, puudutades nuppu , kuni võimsustase langeb väärtuseni „0“. Veenduge, et näidik näitaks „0“.




3. Lülitage kogu pliidiplaat välja, puudutades neid lülitiga ①. 
4. Ettevaatust kuumade pindadega

H „H“ näitab, milline toiduvalmistamistsoon on liiga kuum. See kaob, kui pind on ohutu temperatuurini jahtunud. Seda saab kasutada ka energiasäästu-funktsioonina – kui soovite veel nõusid soojendada, kasutage keeduala, mis on veel kuum.

Flexi-ala funktsiooni kasutamine

Funktsioon toimib vasakpoolses toiduvalmistamistsoonis.

Flexi-ala aktiveerimine

1. Puudutage korraga vasakut tagumist ja vasakut eesmist  , näidikule kuvatakse „ = ” ja võimsustase „ 5 ”.

2. Soovitud võimsustaseme valimiseks libistage .

Flexi-ala funktsiooni tühistamine

Puudutage toiduvalmistamistsooni valikunuppu, mis võib flexi-funktsiooni tühistada. Induktsioon „ = ” pöördub asendisse „ - ” või „ 5 ”

Võimendusfunktsiooni kasutamine (kui on saadaval)

Aktiveeritud võimendusfunktsioon

1. Valige võimendusfunktsiooniga tsoon (sõnaga „Booster”).




2. Puudutage BOOST funktsiooninuppu **BOOST** ja võimsustaseme näidikule ilmub „P”.

Võimendusfunktsiooni tühistamine

1. Valige võimendusrežiimis tsoon.



2. Võimendusfunktsiooni tühistamiseks ja soovitud võimsustaseme valimiseks vajutage nuppu .



• Võimendamine saab kesta ainult 5 minutit, seejärel viiakse tsoon automaatselt 9. tasemele.

Lapselukufunktsioon


- Soovimatu kasutamise vältimiseks võite juhtnupud lukustada (et näiteks lapsed toiduvalmistamistsoone kogemata sisse ei lülitaks).
- Kui juhtnupud on lukustatud, on kõik juhtnupud peale SISSE/VÄLJA-toitenupu välja lülitatud.

Juhtnuppude lukustamine

Puudutage nupuluku  juhtnuppu. Taimeri näidikul kuvatakse „Lo“.



Juhtnuppude avamine

1. Veenduge, et pliidiplaat oleks sisse lülitatud.
2. Puudutage pikalt nupuluku  juhtnuppu.
3. Nüüd saate hakata oma uut pliidiplaati kasutama.



Kui pliidiplaat on lukustusrežiimis, on kõik juhtnupud, välja arvatud toitenupp, inaktiveeritud. Hädalukorras saate induktsioonpliidiplaadi toitenuppu kasutades alati välja lülitada, kuid peate pliidiplaadi järgmist toimingut tuleb see kindlasti eelnevalt lukust avada.

Jääsoojuse hoiatus

Kui pliidiplaat on mõnda aega töötanud, tekib jääkkuumus. Kuvatakse täht „H“, mis hoiatab teid, et hoiaksite sellest keedualast eemale.

Automaatne väljalülitamine

Automaatne väljalülitamine on pliidiplaadi ohutusfunktsioon. See aktiveeritakse, kui küpsetustsoon unustatakse välja lülitada. Väljalülitamise vaikeajad on esitatud allpool olevas tabelis:

Võimsustase	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vaikimisi töötaimer (tund)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Taimeri kasutamine

Taimerit saab kasutada kahel erineval viisil:

- Saate seda kasutada minutilugejana. Sellisel juhul ei lülita taimer seadistatud aja lõppedes ühtegi küpsetustsooni välja.
- Pärast määratud aja möödumist saate ühe või mitu küpsetustsooni välja lülitada.
- Taimerile saab määrata kuni 99 minutit.

Taimeri kasutamine minutilugejana

Kui te ei vali ühtegi toiduvalmistamistsooni

1. Veenduge, et pliidiplaat oleks sisse lülitatud.

Märkus: saate seadistada minutilugeja enne või pärast toiduvalmistamistsooni seadistamise lõpetamist.

2. Puudetundliku taimeri juhtnupp, vilgub „30“.

3. Taimeri juhtimiseks seadistage liugurit  puudutades aeg.

4. Kui aeg on määratud, hakatakse seda kohe pöördloendama. Näidikule kuvatakse allesjäänud aeg.

5. Kui määratud aeg on läbi, esitatakse piiksuv helisignaal 20 sekundit ja taimeri näidikul kuvatakse „--“.



Märkus. Teised toiduvalmistamistsoonid jätkavad töötamist, kui need olid eelnevalt sisse lülitatud

Taimeri seadistamine ühe või mitme toiduvalmistamistsooni väljalülitamiseks

Kui taimer on seadistatud ühele tsoonile:

1. Puudutage kuumutustsooni valimise juhtnuppu, millele soovite taimeri määrata.

2. Puudutage taimeri juhtnuppu, taimeri näidikule kuvatakse „30“.

3. Taimeri juhtimiseks seadistage liugurit  puudutades aeg.

4. Kui aeg on määratud, algab kohe selle pöördloendus. Näidikule kuvatakse allesjäänud aeg.

MÄRKUS. Võimsustaseme näidiku kõrval süttib punane täpp, mis näitab, et tsoon on valitud.



5. Kui toiduvalmistamistaimer lõppu jõuab, lülitub vastav toiduvalmistamistsoon automaatselt välja.



Teised toiduvalmistamistsoonid jätkavad töötamist, kui need olid eelnevalt sisse lülitatud.

Kui taimer on määratud mitmele tsoonile:

1. Kui määrate korraga mitme toiduvalmistamistsooni aja, on vastavate toiduvalmistamistsoonide täpid sisse lülitatud. Minutikuva näitab minutitaimerit. Vastava tsooni täpp vilgub.

2. Kui loendustaimer lõppu jõuab, lülitub vastav tsoon välja. Seejärel kuvatakse uus minutitaimer ja vastava tsooni punkt hakkab vilkuma.
3. Puudutage kuumutussooni valimise juhtnuppu. Taimerinäidikul kuvatakse vastav taimer.

Taimeri tühistamine

1. Taimeri tühistamiseks vajaliku kuumutussooni valimise juhtnupu puudutamine.
2. Taimeri juhtnupu puudutamisel LED-näidik vilgub
3. Puudutage juhtseadist „-“ et määrata taimerile väärtus „00“; taimer on tühistatud.

Pausifunktsiooni kasutamine

1. Valige pausifunktsioon **II** – kõik kuumutussoonid lakkavad töötamast ja kõik tsooninäidikud näitavad „||“.



2. Puudutades veel kord pausifunktsiooni **II**, naasevad kõik kuumutussoonid algsele seadistusele.
 - Funktsioon on saadaval, kui töötavad üks või mitu kuumutussooni.
 - Kui te ei tühista peatamisrežiimi 30 minuti jooksul, lülitub induksioonpliidiplaat automaatselt välja.

ECO-režiimi konfigureerimine

Antud pliidiplaati saab ühendada 13, 20, 25, 32 A vooluvarustusega ja konfigureerida töötama kõigi nende toitevooluseadete juures.

Pliidiplaat on eelseadistatud 32 A vooluvarustusega ühendamiseks; kui korraga valitakse neli tsooni, piirab pliidiplaat maksimaalset tarbitavat võimsust, nii et ei ületataks 7,2 kW võimsustaset. Kui pliidiplaat on ühendatud ja konfigureeritud 13/20/25 A vooluvarustusele, piirab pliidiplaat maksimaalset võimsust vastavalt 2,9/4,5/5,5 kW-le. Kui aga pliidiplaat on ühendatud ja konfigureeritud 32 A vooluvarustusele, saab kõiki nelja tsooni kasutada üheaegselt maksimaalse seadistusega ja võimendusega.

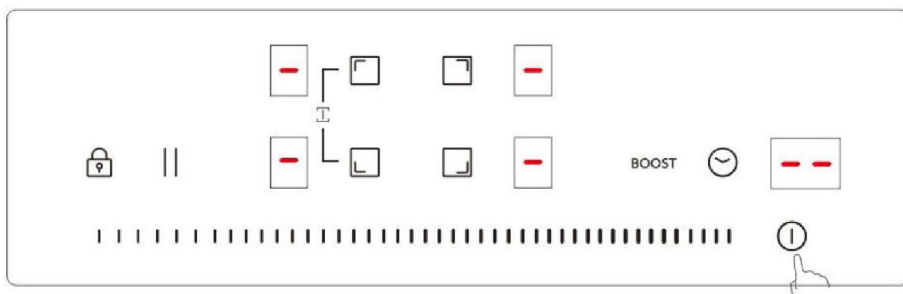
ECO-konfiguratsiooniseadistuse muutmine

3. Katkestage pliidiplaadi vooluvarustus.
4. Jätke vooluvarustus 1 minutiks välja lülitatuks.
5. Lülitage vooluvarustus uuesti sisse.
6. Järgige jaotises „Pliidiplaadi konfigureerimine ECO-režiimi” toodud juhiseid alates punktist 1.

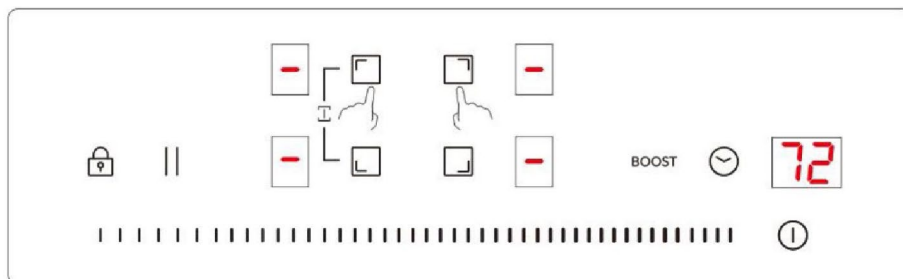
MÄRKUS. ECO-režiimi konfiguratsiooni saab sisestada ainult üks kord, kui pliidiplaadi vooluvarustus ei ole välja lülitatud; ECO-režiim tuleks seadistada ühe minuti jooksul pärast vooluvarustuse sisselülitamist

Pliidiplaadi konfigureerimine ECO-režiimi

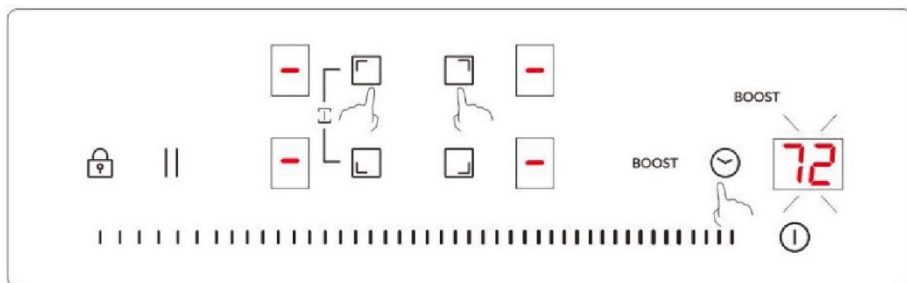
1. Vooluvarustuse sisselülitamiseks puudutage SISSE/VÄLJA-nuppu. Helisignaali piiksub üks kord, kõigile näidikutele on kuvatud „ - ” ja „ - - ”.



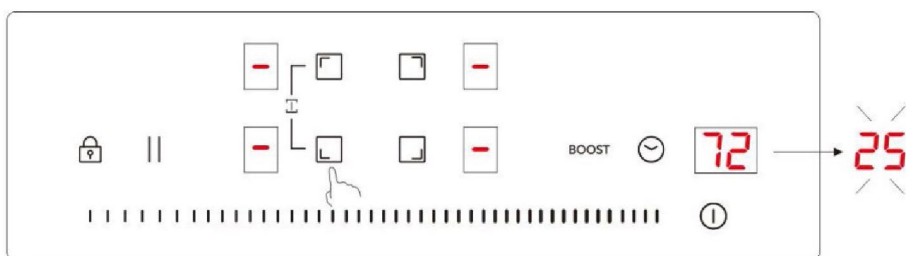
2. Puudutage 3 sekundi jooksul korraka tagumist vasakpoolset tsooninuppu ja tagumist parempoolset tsooninuppu. Helisignaali annab märku, et induktioonpliidiplaat siseneb ECO-režiimi valikusse. (Näidikule kuvatakse eelseadistatud võimsus 7,2 kW)



3. Puudutage taimerinuppu, misjärel hakkab taimerinäidik vilkuma. Nüüd saate valida võimsusseadistuse.

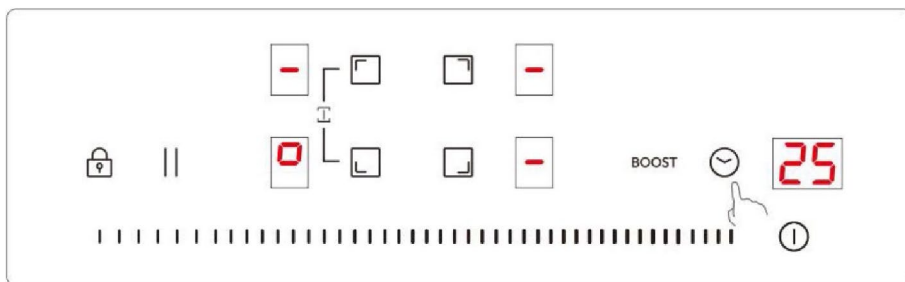


4. Koguvõimsusseadistuse muutmiseks vajutage eesmise vasakpoolse keeduala nuppu. Eesmise vasakpoolse keeduala nupu uuesti vajutamine viib teid tsükliliselt läbi valikute. Taimerinäidikule kuvatakse neli valikut: 25, 35, 45 ja 72. Näiteks, kui taimeri näidikule kuvatakse „25“, näitab see, et koguvõimsus on seadistatud 2500 W-le. Jätkake eesmise vasakpoolse keeduala nupu vajutamist, kuni leiate soovitud võimsusseadistuse.

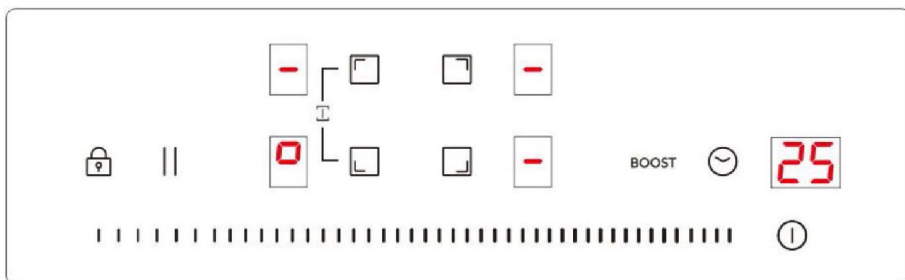


* Vaikimisi on võimsusseadistuse tehaseadistuseks 7,2 kW.

5. Puudutage uuesti taimerinuppu, taimerinäit lõpetab vilkumise ja eelnevalt valitud tsooninupule ilmub „0“, mis näitab, et seadistus on kinnitatud.



6. Väljalülitamiseks puudutage SISSE/VÄLJA-nuppu. Seejärel lülitage sisse ja pliidiplaat on konfigureeritud kasutamiseks ECO-režiimis, mille just seadistasite.



7. Sisselülitamiseks puudutage SISSE/VÄLJA-nuppu; nüüd saate kasutada juba uut võimsusseadistust.

Toiduvalmistamisjuhised



Olge praadimisel ettevaatlik, sest õli ja rasv kuumenevad väga kiiresti, seda eriti võimenduse kasutamisel. Väga kõrgel temperatuuril süttib õli ja rasv iseenesest ning see kujutab endast tõsist tuleohtu.

Nõuanded toiduvalmistamiseks

- Kui toit keeb, vähendage võimsust.
- Kaane kasutamine vähendab küpsetusaega ja säästab energiat, hoides soojust.
- Küpsetamisaja vähendamiseks minimeerige vedeliku või rasva kogus.
- Alustage toiduvalmistamist kõrgel seadistusel ja vähendage seadistust, kui toit on läbi kuumenenud.

Riisi keetmine, hautamine

- Hautatakse allpool keemistemperatuuri, umbes 85 °C juures, kus valmistatav toiduvedelik vaid kergelt mullitab. See on parim viis maitsvate suppide ja suus sulavate hautiste tegemiseks, sest maitse tuleb esile ilma toitu ülemääraselt kuumutamata. Keemistemperatuurist madalamal tuleks valmistada ka munapõhiseid ja jahuga paksendatud kastmeid.
- Mõned toimingud, sealhulgas imendumismeetodi abil riisi valmistamine, võivad nõuda soovitatud aja jooksul madalaimast seadistusest kõrgema seadistuse kasutamist.

Liha pruunistamine

Mahlase ja maitsva liha valmistamiseks tehke järgmist:

1. Hoidke liha umbes 20 minutit enne küpsetamist toatemperatuuril.
2. Ajage paksu põhjaga praepann kuumaks.
3. Pange liha mõlemale küljele õli. Tilgutage väike kogus õli kuuma pannile ja seejärel pange liha kuumale pannile.
4. Keerake liha küpsetamise ajal ainult üks kord. Täpne küpsetusaeg sõltub liha paksusest ja sellest, kui palju seda küpsetada soovite. Aeg võib olla umbes 2–8 minutit külje kohta. Vajutage liha, et hinnata selle küpsusastet – mida tugevam see tundub, seda rohkem küpsenud see on.
5. Jätke lihatükk mõneks minutiks soojale taldrikule, et see saaks enne serveerimist puhata ja pehmemaks muutuda.

Segamisega praadimine

1. Valige keraamilisele plaadile sobiv lame wok-pann või suur praepann.
2. Hoidke kõik koostisosad ja vajalikud asjad käepärast. Segamisega praadimine toimub kiiresti. Praadige toitu korraka väiksemates partides, kui kogus on suur.
3. Kuumutage panni lühidalt ja lisage kaks supilusikatäit õli.
4. Küpsetage kõigepealt liha, pange seejärel kõrvale ja hoidke soojas.
5. Praadige köögiviljad segades. Kui need on kuumad ja krõbedad, määrake toiduvalmistamistsoonile madalam kuumustase, pange liha pannile tagasi ja lisage kaste.
6. Segage koostisosi õrnalt, et need kindlasti läbi küpseksid.
7. Serveerige kohe.

Kuumusseadistused

Kuumusseadistus	Sobivus
1–2	<ul style="list-style-type: none">• väikese toidukoguste õrn soojendamine• šokolaadi, või ja kiiresti kõrbeva toidu sulatamine• kerge hautamine• aeglane soojendamine
3–4	<ul style="list-style-type: none">• uuesti soojendamine• kiire hautamine• riisi keetmine
5–6	<ul style="list-style-type: none">• pannkoogid
7–8	<ul style="list-style-type: none">• rasvas praadimine• pasta küpsetamine
9	<ul style="list-style-type: none">• segamisega praadimine• pruunistamine• supi keema ajamine• vee keetmine

Hooldus ja puhastamine

Mis?	Kuidas?	Oluline!
Igapäevane määrdumine klaasil (sõrmejäljed, jäljed, toiduplekid või mittersuhkrujäägid klaasil)	<ol style="list-style-type: none"> Lülitage pliidiplaadi toide välja. Kandke pliidiplaadile spetsiaalset puhastusvahendit, kui klaas on veel soe (kuid mitte kuum!) Loputage ja kuivatage puhta lapi või paberrätikuga. Lülitage pliidiplaadi toide uuesti sisse. 	<ul style="list-style-type: none"> Kui pliidiplaadi toide on välja lülitatud ja kuuma pinna näidikut ei kuvata, võib toiduvalmistamistsoon siiski kuum olla! Olge äärmiselt ettevaatlik. Tugevad traatharjad, mõned nailonist nuustikud ja tugevad/abrasiivsed puhastusvahendid võivad klaasi kriimustada. Lugege alati etiketti, et kontrollida, kas teie puhastus- või küürimisvahend on sobiv. Ärge kunagi jätke puhastusjääke pliidiplaadile: klaas võib määrduda.
Ülekeemisjäägid, sulanud plekid ja sulanud suhkur klaasil	<p>Eemaldage need kohe keraamilisest klaasist pliidiplaatidele sobiva spaatli, palettnoa või žiletiteraga, kuid hoiduge kuumadest toiduvalmistamistsoonidest:</p> <ol style="list-style-type: none"> Lülitage pliidiplaadi vooluvarustus seinalt välja. Hoidke tera või söögiriista 30° nurga all ja kraapige mustus või vedelik pliidiplaadi jahedale osale. Eemaldage mustus või vedelik nõudepesulapi või paberrätikuga. Järgige eespool toodud jaotise „Klaasi igapäevane määrdumine“ juhiseid 2–4. 	<ul style="list-style-type: none"> Eemaldage esimesel võimalusel sulanud ja suhkrukest toidust jäänud plekid või ülekeemisjäägid. Kui neil lasta klaasil jahtuda, võib neid olla raske eemaldada ja see võib klaasipinda isegi jäädavalt kahjustada. Sisselõikamisoht: kui ohutuskate on sisse tõmmatud, on kaabitsa tera sama terav kui žilett. Kasutage seda äärmise ettevaatusega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.
Ülekeemine puuetundlikele juhtnuppudele	<ol style="list-style-type: none"> Lülitage pliidiplaadi toide välja. Image lekkinud vedelik puhastuslapi sisse Pühkige puuetundlike juhtelementide piirkonda puhta niiske švammiga või lapiga. Pühkige ala paberrätikuga täiesti kuivaks. Lülitage pliidiplaadi toide uuesti sisse. 	<ul style="list-style-type: none"> Pliidiplaat võib piiksuda ja ise välja lülituda ning puuetundlikud nupud ei pruugi töötada, kui neil on vedelikku. Enne pliidiplaadi uuesti sisselülitamist pühkige kindlasti puuetundlik ala kuivaks.

Näpunäited ja nõuanded

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
Pliidiplaati ei saa sisse lülitada.	Toide puudub.	Veenduge, et pliidiplaat on ühendatud toiteallikaga ja et see on sisse lülitatud. Kontrollige, ega teie kodus või piirkonnas ole elektrikatkestust. Kui olete kõik üle kontrollinud ja probleem püsib, kutsuge kvalifitseeritud tehnik.
Puutenupud ei reageeri.	Juhtnupud on lukus.	Avage juhtnupud. Juhiseid vt jaotisest „Pliidiplaadi kasutamine“.
Puuetundlikke juhtelemente on raske kasutada.	Juhtnuppude peal võib olla kerge veekiht või võib-olla kasutate juhtnuppude puudutamisel sõrmeotsa.	Veenduge, et puuetundlik ala on kuiv, ja kasutage juhtnuppude puudutamisel sõrme.
Klaas on kriimuline.	Karedate servadega kööginõud. Kasutatakse sobimatuid abrasiivseid küürimis- või puhastusvahendeid.	Kasutage lameda ja sileda põhjaga köögiriistu. Vt „Õigete kööginõude valimine“. Vt „Hooldus ja puhastamine“.
Mõned pannid tekitavad krõbisevaid ja klõpsuvaid helisid.	Selle põhjuseks võib olla kööginõude konstruktsioon (erinevad metallikihid vibreerivad erinevalt).	See on kööginõude puhul tavaline ja ei viita veale.
Induktsioonpliidiplaat teeb madalat ümisevat müra, kui seda kasutatakse kõrgel kuumusel.	Selle põhjuseks on induktsioonküpsetamise tehnoloogia.	See on normaalne, kuid müra peaks vaikselt muutuma või täielikult kaduma, kui vähendate kuumusseadistust.
Induktsioonpliidiplaadist tuleb ventilaatorimüra.	Teie induktsioonpliidi sisse ehitatud jahutusventilaator on elektroonika ülekuumenemise vältimiseks sisse lülitatud. See võib jätkuda ka pärast induktsioonpliidiplaadi väljalülitamist.	See on normaalne nähtus, millele pole vaja reageerida. Ärge lülitage induktsioonpliidiplaati ventilaatori töötamise ajal vooluvõrgust välja.
Pannid ei kuumene ja näidikule ilmuvad kirjad.	Induktsioonpliidiplaat ei suuda panni tuvastada, kuna see ei sobi induktsioonmeetodil toiduvalmistamiseks. Induktsioonpliidiplaat ei suuda panni tuvastada, kuna see on toiduvalmistamistsooni jaoks liiga väike või ei ole õigesti selle keskel.	Kasutage induktsioonmeetodil toiduvalmistamiseks sobivaid kööginõusid. Vt jaotist „Õigete kööginõude valimine“. Asetage pann keeduala keskele ja veenduge, et selle põhi vastab küpsetustsooni suurusele.

Induktsioonpliidiplaat või toiduvalmistamistsoon on ootamatult välja lülitunud, kõlab helisignaal ja kuvatakse tõrkekood (tavaliselt vaheldub küpsetus-taimeri näidikul ühe või kahe numbriga).	Tehniline rike.	Märkige üles tõrketähed ja -numbrid, eemaldage induktsioonpliidiplaat vooluvõrgust ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.
---	-----------------	--

Tõrgete kuvamine ja kontrollimine

Häire ilmnemisel lülitub induktsioonpliidiplaat automaatselt kaitseolekusse ja kuvab vastavad kaitsekoodid:

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
E3/E7	Temperatuurianduri tõrge	Võtke ühendust tarnijaga.
E5	Keraamilise klaasi ülekuumenemiskaitse	Ühendage toiteallikas uuesti ja lülitage pliidiplaat 30 minuti pärast sisse.
E4/E6	IGBT temperatuurianduri tõrge	Võtke ühendust tarnijaga.
E1/E2	Ebanormaalne toitepinge	Kontrollige, kas toiteallikaga on kõik korras. Lülitage toide sisse, kui toiteallikas töötab tavapäraselt.
Er	PCBA tõrge	Võtke ühendust tarnijaga.
Et	Ülevoolukaitse	Kuivatage pinnavesi ja taaskäivitage

Eespool on toodud levinud tõrgete hindamise ja kontrollimise näpunäited.

Induktsioonpliidiplaadi võimalike ohtude ja kahjustuste vältimiseks ärge võtke seadet ise lahti.

Tehnilised andmed

Induktsioonpliidiplaat	CIES64MCA
Toiduvalmistustsoonid	4 tsooni
Toitepinge	220–240 V~
Installeeritud voolutugevus	7200 W
Toote suurus P × L × K (mm)	590X520X63

Kaal ja mõõtmed on ligikaudsed. Kuna püüame pidevalt oma tooteid täiustada, võime muuta tehnilist teavet ja kujundust ilma ette teatamata.

Paigaldamine

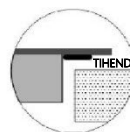
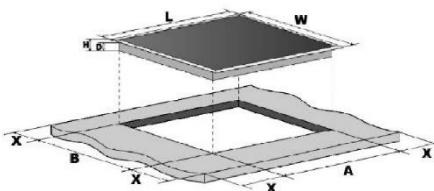
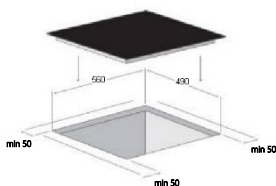
Paigaldusvahendite valik

Lõigake tööpind joonisel näidatud suuruste järgi välja.

Paigaldamiseks ja kasutamiseks peab ava ümber olema vähemalt 50 mm ruumi.

Veenduge, et tööpinna paksus on vähemalt 30 mm. Valige kuumuskindel tööpinna materjal, et vältida kuumutusplaadi soojuskiirgusest tingitud suuremaid deformatsioone.

Nagu allpool näidatud:

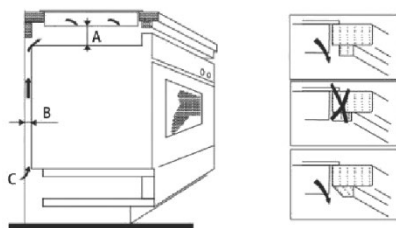


Mudel	P (mm)	L (mm)	K (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIES64MCA	590	520	63	58	560	490	Min 50

Veenduge, et pliidiplaat oleks hästi ventileeritud ning õhu sisse- ja väljalaskeavad poleks blokeeritud. Veenduge, et pliidiplaat oleks heas töökorras. Nagu allpool näidatud



Märkus. Pliidiplaadi ja selle kohal oleva kapi vaheline ohutuskaugus peab olema vähemalt 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Õhu sissevooluava

Enne pliidiplaadi paigaldamist veenduge, et

- tööpind on ühtlane ja tasane ning ükski konstruktsioonelement ei sega ruumivajadust;
- tööpind on valmistatud kuumakindlast materjalist
- kui pliit on paigaldatud ahju kohale, siis on ahjul sisseehitatud jahutusventilaator;
- paigaldamine vastab kõigile vaba vahemaa nõuetele ning kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele;
- püsivasse juhtmestikku oleks paigaldatud sobiv isolatsioonilüliti, mis tagab täieliku lahtihendamise toiteallikast, et see vastaks kohalikele juhtmestike reeglitele ja eeskirjadele. Isolatsioonilüliti peab olema heaks kiidetud tüüpi ja tagama 3 mm õhuvahekontakti kõikidel poolstel (või kõikides aktiivsetes [faasi] juhtmetel, kui kohalikud elektritööde reeglid võimaldavad selle nõuete varieerumist võimaldavad)
- isolatsioonilüliti oleks kliendile pärast pliidiplaadi paigaldamist hõlpsasti kättesaadav;
- kahtluste korral paigaldamisega seoses konsulteeriksite kohalike ehitusametnikega ja uuriksite eeskirju;

- kasutaksite pliidiplaati ümbritsevatel seinapindadel kuumakindlaid ja kergesti puhastatavaid viimistlusmaterjale (nt keraamilisi plaate).

Kui olete pliidiplaadi paigaldanud, veenduge, et

- toitekaabel ei ole kapiuste või sahtlite kaudu ligipääsetav
- pliidiplaadi alla pääseks kapist väljast piisavalt õhku
- kui pliidiplaat on paigaldatud sahtli või kapi kohale, paigaldatakse pliidiplaadi aluse alla termokaitsebarjäär
- isolatsioonilüliti on kliendile kergesti ligipääsetav

Enne kinnitusklambrite paigaldamist

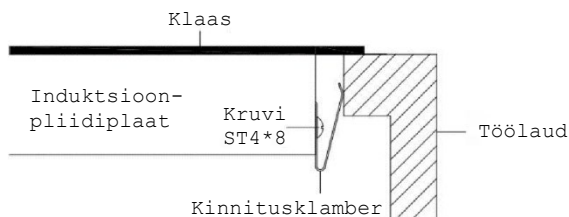
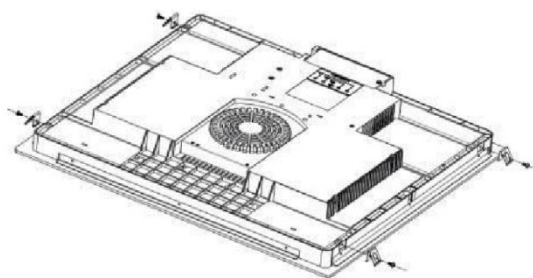
Seade tuleb asetada stabiilsele, siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage jõudu pliidiplaadist väljaulatuvatele juhtnuppudele.

Kinnitusklambrite asukoha määramine

Seade tuleb asetada stabiilsele, siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage pliidiplaadist väljaulatuvatele juhtnuppudele jõudu.

Pärast paigaldamist kinnitage pliidiplaat tööpinnale, kruvides pliidiplaadi põhjale neli klambrit (vt pilti).

Reguleerige klambrite asendit, et see sobiks tööpinna paksusega.



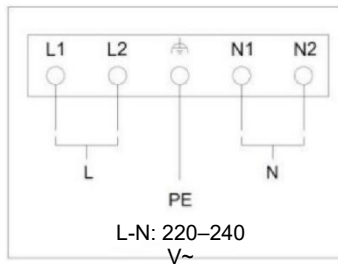
Ettevaatust

1. Pliidiplaadi peavad paigaldama kvalifitseeritud töötajad või tehnikud. Teie teenistuses on oma ala professionaalid. Ärge tehke seda ise.
2. Pliidiplaati ei tohi paigaldada jahutusseadmete, nõudepesumasinate ega trummelkuivatite kohale.
3. Pliidiplaat tuleb paigaldada nii, et selle töökindluse suurendamiseks oleks võimalik tagada parem soojuskiirgus.
4. Sein ja indutseeritud kuumutustsoon tööpinna kohal peavad taluma kuumust.
5. Kahjustuste vältimiseks peavad kiht ja liim olema kuumakindlad.
6. Auruga puhastamise seadet ei tohi kasutada.
7. Seda keraamilist toodet saab ühendada ainult toiteallikaga, mille süsteemi takistus ei ületa 0,427 oomi. Vajaduse korral pöörduge süsteemi takistuste kohta teabe saamiseks tarnija poole.

Pliidiplaadi ühendamine toiteallikaga

Toiteallikas tuleb ühendada vastavalt asjakohasele standardile või ühepooluselisele kaitselülitile. Ühendusviis on näidatud allpool.

A. Sobib 5G1.5 toitejuhtme jaoks.



1. Kui kaabel on kahjustatud või vajab vahetamist, peab seda õnnetuste vältimiseks tegema õiged tööriistu kasutades müügijärgse teeninduse tehnik.
2. Kui seade ühendatakse otse vooluvõrku, tuleb ühenduskaablile paigaldada omnipolaarne kaitselüliti, mille kontaktide vahel on vähemalt 3 mm.
3. Paigaldaja peab tagama elektriühenduse korrektsus ja vastavus ohutuseeskirjadele.
4. Kaablit ei tohi painutada ega muljuda.
5. Kaablit peab regulaarselt kontrollima ja selle tohib välja vahetada ainult õige kvalifikatsiooniga isik.



**KASUTUSELT
KÕRVALDAMINE:**
Ärge pange kasutuselt
kõrvaldatud toodet
sortimata olmejäätmete
hulka. Selliseid jäätmeid
on vaja koguda eraldi
käitlemiseks.

See seade on sildistatud Euroopa elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) direktiivi 2002/96/EL kohaselt. Veendudes, et seade kõrvaldatakse kasutuselt nõuete kohaselt, aitate vältida võimalikku kahju keskkonnale ja inimeste tervisele, mis võib muidu tekkida, kui seade kõrvaldatakse kasutuselt valel viisil.

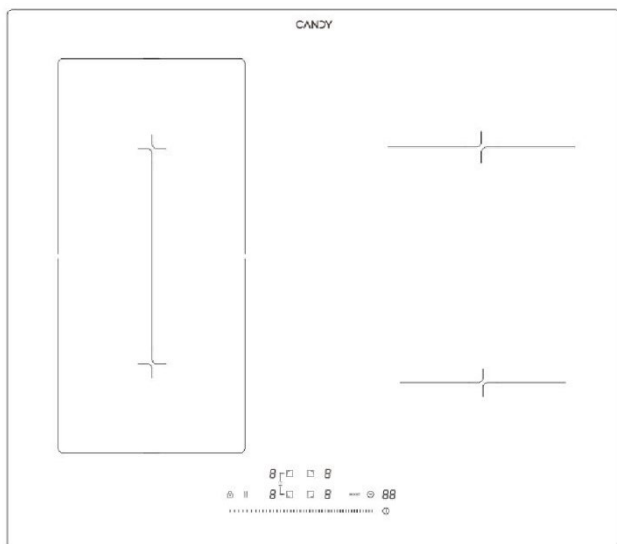
Tootel olev sümbol näitab, et seda toodet ei tohi käidelda tavalise olmejäätmena. See tuleb viia elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtu kogumispunkti.

Seade nõuab spetsiaalset jäätmekäitlust. Toote käitlemise, utiliseerimise ja ringlussevõtu kohta lisateabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsuse, jäätmeveoettevõtte või kauplusega, kust toote ostsite.

Toote käitlemise, utiliseerimise ja ringlussevõtu kohta üksikasjalikuma teabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsusega, jäätmeveoettevõttega või kauplusega, kust toote ostsite.

CANDY

MODELIS: CIES64MCA



Dėkojame, kad įsigijote CANDY indukcinę kaitlentę. Prieš naudodami kaitlentę atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir laikykite ją saugioje vietoje, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje.

Šiuo dokumentu „Candy Hoover Group Srl“ pareiškia, kad radijo ryšio įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES. Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti šiuo interneto adresu: www.candygroup.com

SAUGOS ĮSPĖJIMAI

Prieš pradėdami naudoti kaitlentę, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą. Šiame vadove pateikiama svarbi informacija kaip saugiai įrengti, naudotis ir prižiūrėti prietaisą. Saugokite šias instrukcijas ir perduokite jas būsimam naudotojui.

Montavimas

Elektros smūgio pavojus

- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso techninės ar kitokios priežiūros darbus atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Labai svarbu ir privaloma prijungti prie geros žemėjimo sistemos.
- Buitinės elektros instaliacijos sistemos pakeitimus gali atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.
- Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

Pavojus įsijauti

- Būkite atsargūs – plokštės kraštai aštrūs.
- Nesilaikydami atsargumo priemonių, galite susižeisti arba įsijauti.

Svarbūs saugos nurodymai

- Prieš montuodami ar naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Ant šio prietaiso niekada negalima dėti degių medžiagų ar produktų.
- Pateikite šią informaciją asmeniui, atsakingam už prietaiso montavimą, nes ji gali sumažinti montavimo išlaidas.
- Kad išvengtumėte pavojaus, šis prietaisas turi būti sumontuotas laikantis šių montavimo nurodymų.
- Šį prietaisą turi tinkamai sumontuoti ir įžeminti tik atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Šis prietaisas turėtų būti prijungtas prie grandinės, kurioje yra izoliuojantis jungiklis, užtikrinantis visišką atjungimą nuo maitinimo šaltinio.
- Netinkamai sumontavus prietaisą, gali būti panaikintos garantijos arba nustoti galioti pretenzijos dėl atsakomybės.

Eksplotavimas ir priežiūra

Elektros smūgio pavojus

- Neruoškite maisto ant sulūžusios ar įtrūkusios kaitlentės. Jei kaitlentės paviršius sulūžtų arba įtrūktų, nedelsdami išjunkite prietaisą iš maitinimo šaltinio (sieninio jungiklio) ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
- Prieš valydami arba atlikdami priežiūros darbus, išjunkite kaitlentę iš maitinimo šaltinio.
- Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

Pavojus sveikatai

- Šis prietaisas atitinka elektromagnetinės saugos standartus.

Karšto paviršiaus keliamas pavojus

- Naudojimo metu pasiekiamos šio prietaiso dalys įkaista tiek, kad gali nudeginti.
- Saugokitės, kad kūno dalys, drabužiai ar kiti daiktai nesiliestų prie stiklo keramikos, kol paviršius neatvėsęs.

- Nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangčiai, ant kaitlentės paviršiaus, nes jie gali įkaisti
- Saugokite vaikus.
- Puodų rankenos gali būti karštos. Patikrinkite, ar puodų rankenos nėra išsikišusios virš kitų įjungtų kaitviečių. Žiūrėkite, kad rankenų nepasiektų vaikai.
- Nesilaikant šio patarimo galima nudegti ir nusiplikyti.

Pavojus įsipjauti

- Įtraukus apsauginį dangtelį, atidengiami aštrūs kaitlentės gremžtuko ašmenys. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nesilaikydami atsargumo priemonių, galite susižeisti arba įsipjauti.

Svarbūs saugos nurodymai

- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jį naudojate. Išsiliejus verdančiam skysčiui susidaro dūmų, o išsilieję riebalai gali užsidegti.
- Niekada nenaudokite prietaiso kaip darbinio ar laikymo paviršiaus.
- Niekada nepalikite ant prietaiso jokių daiktų ar indų.
- Niekada nenaudokite prietaiso patalpai šildyti.
- Baigę naudoti visada išjunkite kaitvietes ir kaitlentę, kaip aprašyta šioje instrukcijoje (t. y. naudodami jutiklinius valdiklius).
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu, sėdėti, stovėti ar lipti ant jo.
- Nelaikykite vaikus dominančių daiktų spintelėse virš prietaiso. Vaikai, užlipę ant kaitlentės, gali sunkiai susižeisti.
- Nepalikite vaikų vienu ar be priežiūros ten, kur naudojamas prietaisas.
- Vaikus arba neįgalius asmenis, kurių galimybės juo naudotis yra ribotos, išmokyti juo naudotis turi atsakingas ir kompetentingas asmuo. Mokantis asmuo turėtų įsitikinti, kad jie gali naudotis prietaisu nekeldami pavojaus sau ir kitiems.

- Neremontuokite ir nekeiskite jokių prietaiso dalių, nebent tai konkrečiai rekomenduojama vadove. Visus kitus techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas.
- Nevalykite kaitlentės gariniu valytuvu.
- Nedėkite ir nemeskite sunkių daiktų ant kaitlentės.
- Nestovėkite ant kaitlentės.
- Nenaudokite maisto ruošos indų nelygiais kraštais ir nevilkite jų per indukcinio stiklo paviršių, nes taip galite subraižyti stiklą.
- Valydami kaitlentę nenaudokite šveitiklių ar kitų stiprių abrazyvinių valymo priemonių, nes galite subraižyti keraminį stiklą.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkio aplinkoje! Naudojant komerciniais tikslais, gamintojo garantija netaikoma!
- ĮSPĖJIMAS. Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista.
- Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais. Neleiskite artintis jaunesniems nei 8 metų vaikams, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti, jei yra prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir prižiūrėti šio prietaiso.
- ĮSPĖJIMAS. Maisto ruoša ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi be priežiūros gali būti pavojinga ir sukelti gaisrą. NIEKADA nebandykite gesinti ugnies vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu ar priešgaisrine antklode.
- ĮSPĖJIMAS. gaisro pavojus: nelaiykite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.

- Įspėjimas. Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio galimybes, jei tai kaitlentė su stiklo keramikos arba panašios medžiagos paviršiumi, apsaugančiu įtampą turinčias dalis.
- Nenaudokite garinio valytuvo.
- Prietaisas neturi būti valdomas išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Kaitlentės energijos valdymo funkcija po 1 minutės ją išjungia, o energijos suvartojimas yra 0,3 W.

Sveikiname jus įsigijus naują kaitlentę.

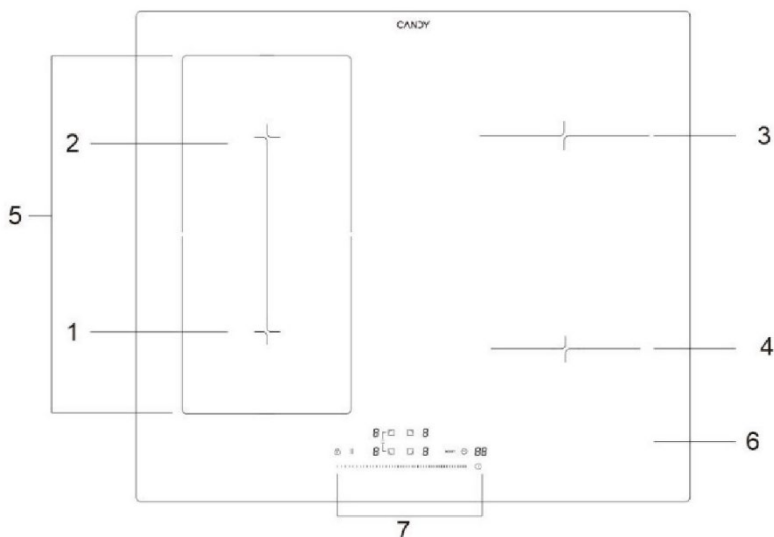
Rekomenduojame skirti šiek tiek laiko perskaityti šią naudojimo / montavimo instrukciją, kad gerai suprastumėte, kaip teisingai sumontuoti ir naudoti.

Apie montavimą skaitykite montavimo skyriuje.

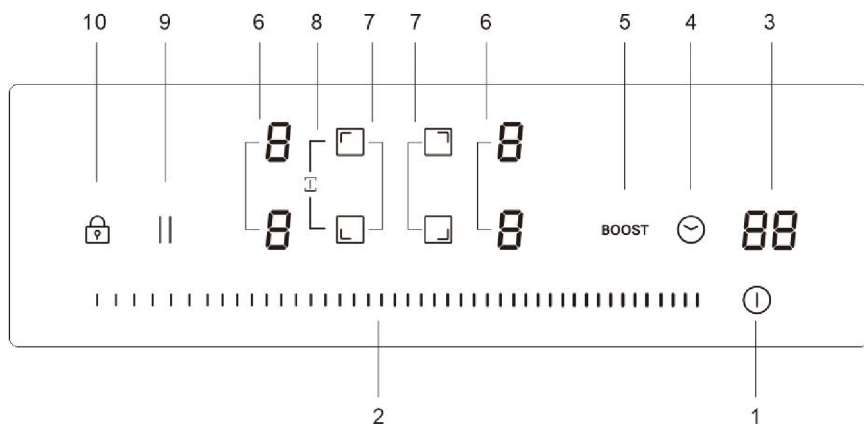
Prieš naudodami atidžiai perskaitykite visus saugos nurodymus ir išsaugokite šią naudojimo / montavimo instrukciją, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje.

KAITLENTĖS NAUDOJIMO VADOVAS

Modelis: CIES64MCA



1. 1 800 / 2 200 W kaitvietė
2. 1 800 / 2 200 W kaitvietė
3. 1 800 / 2 200 W kaitvietė
4. 1 200 / 1 500 W kaitvietė
5. Lanksčioji zona: 3 000 / 3 500 W
6. Keraminis stiklas
7. Valdymo skydelis



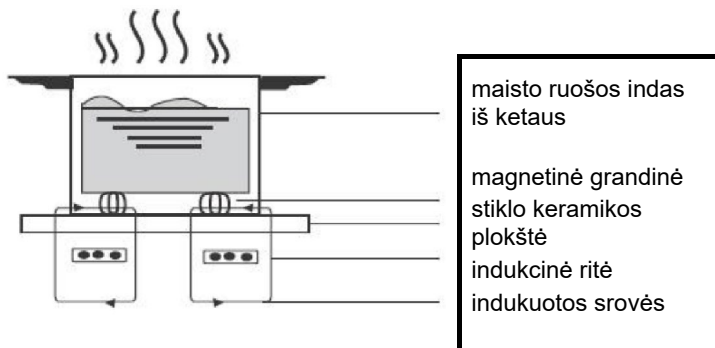
1. Ijungimo / išjungimo mygtukas
2. Galios reguliavimas ir laikmačio nustatymas
3. Laikmačio ekrano šviesos diodas
4. Laikmačio reguliavimas
5. Galios padidinimas
6. Šildymo galios lygio indikatorius LED
7. Kaitvietės pasirinkimas
8. Kaitviečių apjungimas
9. Pristabdymas
10. Vaikų apsaugos užraktas

Gaminio informacija

Indukcinė kaitlentė yra modernus maisto ruošimo prietaisas palyginti su tradicine kaitlente, pasižymintis pranašumais kaip lengvas valymas, didelis efektyvumas, ekologiškumas ir saugos funkcijos.

Žodis apie indukcinį gaminimą (tik indukcinei kaitlentei)

Indukcinė maisto ruošia yra saugi, pažangi, efektyvi ir ekonomiška maisto ruošos technologija. Jos veikimo pagrindas yra elektromagnetiniai virpesiai, generuojantys šilumą tiesiai maisto ruošos inde, o ne netiesiogiai kaitinant stiklo paviršių. Stiklas įkaista tik todėl, kad galiausiai jį išildo maisto ruošos indas.

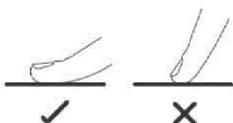


Prieš naudodami naują kaitlentę

- Perskaitykite šį vadovą, ypač atkreipkite dėmesį į skyrių „Saugos įspėjimai“.
- Pašalinkite visas apsaugines plėveles, kurių vis dar gali būti ant jūsų kaitlentės.
- Pašalinkite visas apsaugines plėveles, kurių vis dar gali būti ant indukcinės kaitlentės.


Jutiklinių valdiklių naudojimas

- Valdikliai reaguoja į prisilietimą, todėl jų nereikia spausti.
- Lieskite ne piršto galiuku, o pagalvėle.
- Kiekvieną kartą užfiksavus prisilietimą išgirsite garsinį signalą.
- Žiūrėkite, kad valdikliai visada būtų švarūs ir sausi, kad jų neuždengtų jokie daiktai (pvz., indai ar šluostės). Net ir plona vandens plėvelė gali apsunkinti valdymą.



Tinkamo maisto ruošos indo pasirinkimas (indukcinei kaitlentei)



- Maistui ruošti ant indukcinės kaitlentės tinka tik feromagnetiniai indai. Ieškokite indukcijos simbolio ant pakuotės arba ant maisto ruošos indo pagrindo.
- Patikrinti, ar jūsų indai tinkami, galite atlikę magneto bandymą. Priartinkite magnetą prie indo pagrindo. Jei magnetas jį pritraukia, indas tinka indukcijai.
- Jei neturite magneto:
 - Jei norimą išbandyti indą įpilkite šiek tiek vandens.
 - Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Kaip pradėti gaminti maistą“.
 - Jei ekrane nemirksi  ir vanduo šyla, indas tinkamas.
- Netinka maisto ruošos indai, pagaminti iš šių medžiagų: grynas nerūdijantysis plienas, aliuminis arba varis be magnetinio pagrindo, stiklas, medis, porcelianas, keramika ir moliniai indai.

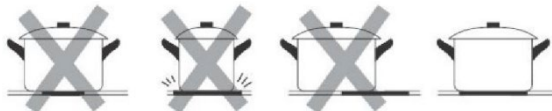


Kaitlentės dydis (mm)	Mažiausia kaitlentė (skersmuo / mm)
160	120
180	140
180x380	240

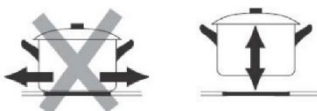
Nenaudokite indų nelygiais kraštais ir išlenktu pagrindu.



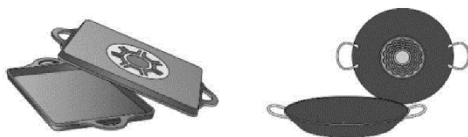
Įsitinkinkite, kad indo dugnas yra lygus, priglunda prie stiklo ir yra tokio pat dydžio kaip kaitvietė. Indą visada statykite kaitvietės centre.



Nuimdami indą nukelkite jį nuo kaitlentės – nestumkite jį, nes jie gali subraižyti stiklą.

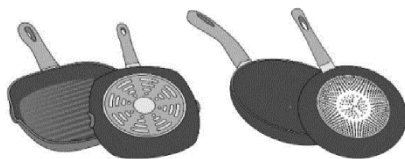


Jei indo pagrindas yra tik iš dalies feromagnetinis, įkaiš tik ta sritis, kuri yra feromagnetinė. Tai gali lemti netolygų šilumos pasiskirstymą. Neferomagnetinė sritis gali neįkaisti iki tinkamos maisto ruošimui temperatūros.



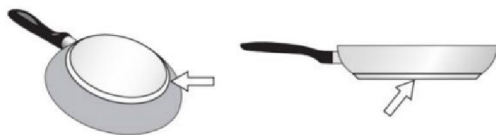
NEPATARIAMA

Feromagnetinis plotas taip pat sumažės, jei medžiagoje, iš kurios pagamintas indo pagrindas, yra, pavyzdžiui, aliuminio. Tai gali reikšti, kad indas pakankamai neįšils arba net nebus aptiktas.



NEPATARIAMA



Medžiaga (-os), iš kurios (-ių) pagamintas indo pagrindas, gali turėti įtakos gaminimo rezultatui. Naudodami puodus ir keptuves, pagamintas iš medžiagų, kurios tolygiai paskirsto šilumą, pavyzdžiui, nerūdijančio plieno keptuves su trijų sluoksnių pagrindu, sutaupysite laiko ir energijos. Naudokite indus plokščiu pagrindu; jei indo pagrindas yra nelygus, tai gali sutrikdyti šilumos tiekimą.





Kaitlentės naudojimas

Kaip pradėti gaminti maistą

- Įjungus maitinimą, vieną kartą pasigirsta garsinis signalas, visi indikatoriai užsidega 1 sekundę ir užgęsta, o tai reiškia, kad kaitlentė perėjo į budėjimo režimą.

1. Palieskite pagrindinio jungiklio klavišą ①. Visi indikatoriai rodo „-“.
 2. Ant kaitvietės, kurią norite naudoti, padėkite tinkamą maisto ruošos indą.
 - Įsitikinkite, kad indo dugnas ir kaitvietės paviršius yra švarūs ir sausi.
 3. Palietus degiklio pasirinkimo klavišą, indikatorius šalia klavišo  mirksi.
 4. Pasirinkite kaitros nustatymą paliesdami valdiklį .
- Jei per 1 minutę nepasirinksite kaitinimo lygio, kaitlentė automatiškai išsijungs. Turėsite pradėti iš naujo nuo 1 veiksmo.
 - Kaitros nustatymą galite keisti bet kokio gaminimo metu.

Kai baigsite ruošti maistą

1. Pasirinkite, kurį degiklio mygtuką norite išjungti. 
2. Išjunkite kaitvietę liesdami  kol galios lygis sumažinamas iki „0“. Įsitikinkite, kad ekrane rodoma „0“.



3. Išjunkite visą kaitlentę, paliesdami jos jungiklį ①.
4. Saugokitės karštų paviršių

H



„H“ parodys, kuri kaitvietė per karšta. Symbolis išnyks, kai paviršius atvės iki saugios temperatūros. Jis taip pat gali būti naudojamas kaip energijos taupymo funkcija: jei norite įkaitinti kitus maisto ruošos indus, pastatykite juos ant neatvėsusios kaitvietės.

Kaitviečių apjungimo funkcijos naudojimas

Ši funkcija gali veikti kairėje kaitvietėje.

Kaitviečių apjungimo aktyvinimas



1. Palieskite kairįjį galą ir kairįjį  priekį tuo pačiu metu, ekrane bus rodoma „=“ ir galios lygis bus „5“.
2. Braukite  iki norimo galios lygio.

Atšaukti kaitviečių apjungimo funkciją

Palieskite kaitvietės pasirinkimo mygtuką, kuris gali atšaukti kaitviečių apjungimo funkciją. Indukcija „=“ pavirs į „-“ arba „5“

„Boost“ funkcijos naudojimas (jei yra)

Galios padidinimo funkcijos įjungimas

1. Pasirinkite kaitvietę su galios padidinimo funkcija (su žodžiu „Booster“).
2. Palieskite BOOST funkcijos mygtuką **BOOST**. Galios lygio indikatorius rodo „P“.



Galios padidinimo funkcijos atšaukimas

1. Pasirinkite kaitvietę, veikiančią BOOST režimu.



2. Palieskite galios reguliavimo klavišą  norėdami atšaukti galios padidinimo funkciją, ir pasirinkite lygį, kurį norite nustatyti.

- Galios padidinimo funkcija gali veikti tik 5 minutes, po to kaitvietė automatiškai perjungiama į 9 lygį.

Vaikų apsaugos užraktas


- Galite užrakinti valdiklius, kad išvengtumėte netyčinio naudojimo (pavyzdžiui, kad vaikai netyčia neįjungtų kaitviečių).
- Kai valdikliai užrakinti, neveikia visi valdikliai, išskyrus įjungimo / išjungimo valdiklį.

Kaip užrakinti valdiklius

Palieskite užrakto  valdymo klavišą. Laikmačio indikatorius parodo „Lo“.



Kaip atrakinti valdiklius

1. Įsitinkinkite, kad kaitlentė įjungta.
2. Palieskite ir kurį laiką palaikykite užrakto valdymo  klavišą.
3. Dabar galite pradėti naudoti naują kaitlentę.



Kai kaitlentė yra užrakinta, visi valdikliai neveikia, išskyrus įjungimo / išjungimo mygtuką. Skubiu atveju kaitlentę visada galite išjungti įjungimo / išjungimo mygtuku, tačiau kitą kartą naudodami pirmiausia turėsite atrakinti kaitlentę.

Įspėjimas apie likutinę šilumą

Kai kaitlentė jau kurį laiką veikia, lieka šiek tiek kaitros. Raidė „H“ įspėja atsitraukti.

Automatinis išjungimas

Kaitlentės saugos funkcija yra automatinis išsijungimas. Taip nutinka kiekvieną kartą, kai pamirštate išjungti kaitvietę. Numatytasis išjungimo laikas pateiktas toliau esančioje lentelėje:

Galios lygis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Numatytasis veikimo laikmatis (valandomis)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Laikmačio naudojimas

Laikmatį galite naudoti dviem skirtingais būdais:

- Galite naudoti jį kaip minučių skaitiklį. Tokiu atveju laikmatis neišjungs jokios kaitvietės, kai pasibaigs nustatytas laikas.
- Galite nustatyti, kad pasibaigus nustatytam laikui viena ar kelios kaitvietės išsijungtų.
- Laikmatį galima nustatyti iki 99 minučių.

Laikmačio naudojimas vietoje minučių skaitiklio

Jei nepasirenkate jokios kaitvietės

1. Įsitinkinkite, kad kaitlentė įjungta.

Pastaba: minučių skaitiklį galite nustatyti prieš nustatydami kaitvietės arba po to.

2. Palieskite laikmačio valdiklį, pradeda mirksėti „30“.

3. Nustatykite laiką braukdami  ir valdydami laikmatį.

4. Kai laikas bus nustatytas, iš karto prasidės atgalinė atskaita. Ekrane bus rodomas likęs laikas.

5. Pasibaigus nustatytam laikui, 20 sekundžių skambės garsinis signalas, o laikmačio indikatorius rodys „-“.



Pastaba. Kitos kaitvietės veiks toliau, jei jos buvo įjungtos anksčiau.

Laikmačio nustatymas išjungti vieną ar daugiau kaitviečių

Jei laikmatis nustatytas vienoje kaitvietėje:

1. Palieskite kaitvietės, kuriai norite nustatyti laikmatį, pasirinkimo valdiklį.

2. Palieskite laikmačio valdiklį, laikmačio ekrane bus rodoma „30“.

3. Nustatykite laiką braukdami  ir valdydami laikmatį.

4. Kai laikas bus nustatytas, iš karto prasidės atgalinė atskaita. Ekrane bus rodomas likęs laikas.



PASTABA. Šalia galios lygio indikatoriaus įsižiebs raudonas taškas, rodantis, kad zona pasirinkta.

5. Pasibaigus maisto ruošos laikmačio laikui, atitinkama kaitvietė automatiškai išsijungs.



Kitos kaitvietės veiks toliau, jei jos buvo įjungtos anksčiau.

Jei laikmatis nustatytas daugiau nei vienai zonai:

1. Jei vienu metu nustatote kelių kaitviečių laiką, šviečia atitinkamų kaitviečių taškai.

Minučių rodyne rodomas minučių skaitiklis. Atitinkamos zonos taškas mirksi.

2. Pasibaigus atgalinės atskaitos laikmačio laikui, atitinkama zona išsijungs. Tada bus rodoma nauja minučių skaitiklio vertė, o atitinkamos zonos taškas mirksės.
3. Palieskite kaitvietės pasirinkimo valdiklį, atitinkamas laikmatis bus rodomas laikmačio indikatoriuje.

Laikmačio atšaukimas

1. Palieskite kaitvietės, kurios laikmatį norite atšaukti, pasirinkimo valdiklį.
2. Palietus laikmačio valdiklį, indikatorius LED mirksi.
3. Palieskite „-“ valdiklį ir nustatykite laikmatį ties „00“. Laikmatis dabar atšauktas.

Pristabdymo funkcijos naudojimas

1. Pasirinkus pristabdymo funkciją **II**, visos kaitvietės nustoja veikti ir visi indikatoriai rodo „||“.



2. Palietus pristabdymo funkciją **II** dar kartą, visos kaitvietės grįžta į pradinę padėtį.
 - Funkcija galima, kai įjungtos viena ar daugiau kaitviečių.
 - Jei neatšauskite veikimo režimo pristabdymo per 30 minučių, indukcinė kaitlentė automatiškai išsijungs.

ECO režimo konfigūracija

Šią kaitlentę galima prijungti prie 13, 20, 25, 32 A maitinimo šaltinio ir sukonfigūruoti, kad veiktų bet kuriuo iš šių galios nustatymų.

Kaitlentė yra iš anksto nustatyta prisijungti prie 32 A maitinimo šaltinio; kai vienu metu pasirenkamos keturios kaitvietės, kaitlentė apriboja maksimalią suvartojamą galią, kad nebūtų galima viršyti 7,2 kW galios maitinimo. Panašiai, kai kaitlentė prijungta ir sukonfigūruota 13 / 20 / 25 A maitinimo režimui, kaitlentė apriboja maksimalią galią ties 2,9 / 4,5 / 5,5 kW. Tačiau, jei kaitlentė yra prijungta ir sukonfigūruota prie 32 A maitinimo šaltinio, visos keturios kaitvietės gali būti vienu metu naudojamos maksimaliu nustatymu su galios padidinimo funkcija.

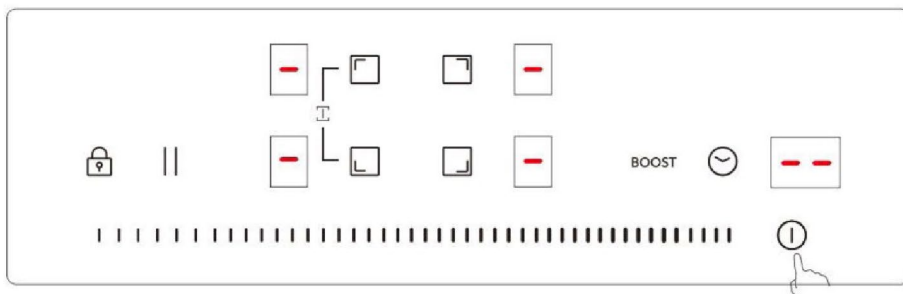
Norėdami pakeisti ECO konfigūracijos nustatymą

3. Atjunkite kaitlentės maitinimą.
4. Palaikykite maitinimo šaltinį išjungtą 1 minutę.
5. Vėl įjunkite maitinimą.
6. Vykdykite instrukcijas skyriuje „Norėdami konfigūruoti kaitlentę į ECO režimą“ nuo pirmo veiksmo.

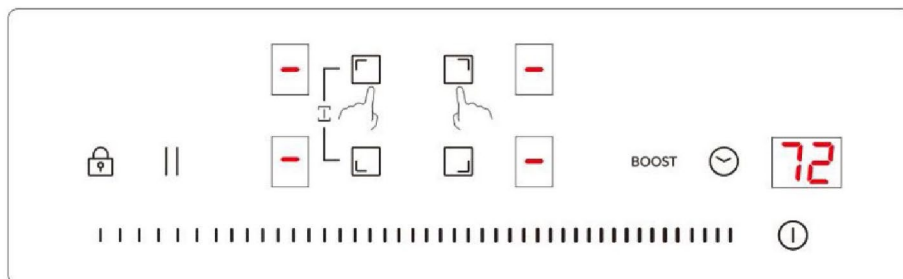
PASTABA. Patekti į ECO režimo konfigūraciją galima tik vieną kartą, jei kaitlentės maitinimas nėra nutraukiamas, o ECO režimą reikia nustatyti per vieną minutę po maitinimo įjungimo.

Kaitlentės ECO režimo konfigūracija

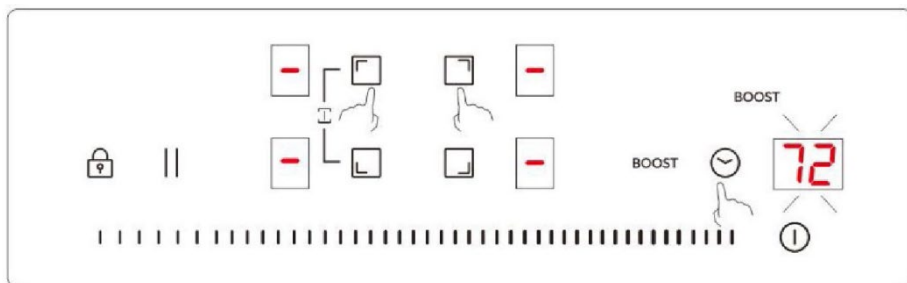
1. Norėdami įjungti maitinimo šaltinį, palieskite įjungimo/išjungimo mygtuką. Garso signalas supypsį vieną kartą, visuose ekranuose rodomi „-“ ir „-“.



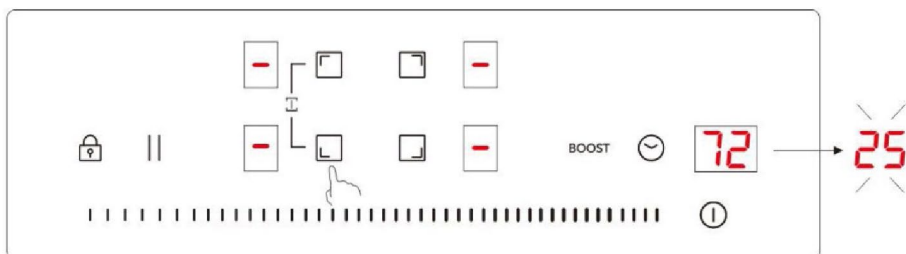
2. Vienu metu palaikykite nuspaužtus galinės kairiosios kaitvietės klavišą ir galinės dešinėsios kaitvietės klavišą 3 sekundes. Pasigirsta garsinis signalas, reiškiantis, kad indukcinė kaitlentė persijungia į ECO režimą. (Ekrane rodoma iš anksto nustatyta 7,2 kW galia)



3. Palieskite laikmačio mygtuką, tada laikmačio ekranas mirksės. Dabar galite pasirinkti galios nustatymą.

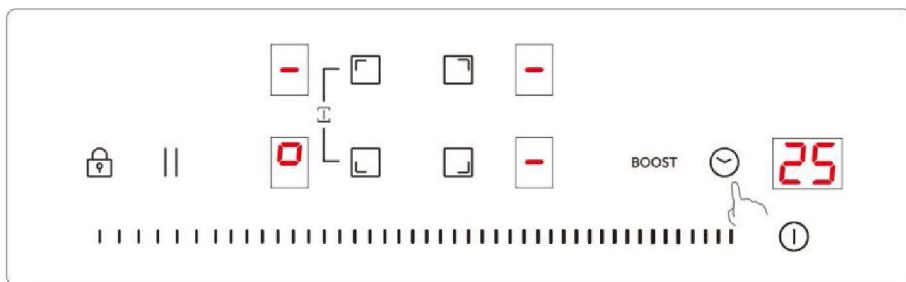


4. Norėdami pakeisti bendros galios nustatymą, paspauskite priekinės kairiosios kaitvietės klavišą, kad pasirinktumėte naują bendros galios nustatymą. Dar kartą paspaudę priekinės kairiosios kaitvietės klavišą pereisite per parinktis. Laikmačio ekrane bus rodomos keturios parinktys: 25, 35, 45 ir 72. Pavyzdžiui, kai laikmačio ekrane rodomas skaičius „25“, tai rodo, kad bendra galia nustatyta į 2 500 W. Spauskite priekinės kairiosios kaitvietės klavišą, kol rasite norimą galios nustatymą.

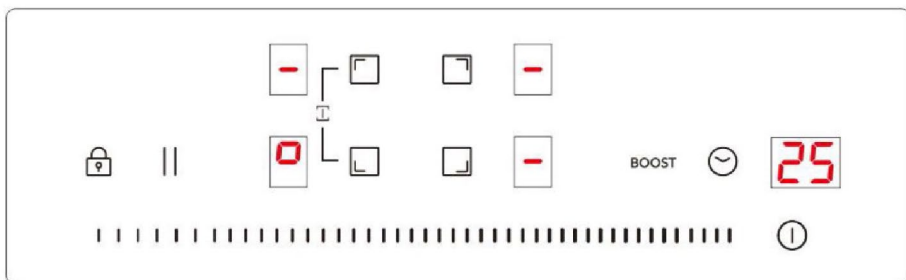


* Gamyklinis galios nustatymas yra 7,2 kW.

5. Dar kartą palieskite laikmačio mygtuką ir laikmačio ekranas nustos mirksėti, o anksčiau pasirinktas kaitvietės mygtukas parodys „0“, kas reiškia, kad nustatymas patvirtintas.



6. Palieskite įjungimo / išjungimo, kad išjungtumėte. Tada įjunkite ir kaitlentė bus sukonfigūruota paruošta naudoti jūsų nustatytame ECO režime.



7. Palieskite įjungimo / išjungimo, kad įjungtumėte. Dabar galite naudoti naują galios nustatymą.

Maisto ruošos gairės



Būkite atsargūs kepdami, nes aliejus ir riebalai labai greitai įkaista, ypač jei naudojate galios padidinimo funkciją. Esant ypač aukštai temperatūrai, aliejus ir riebalai savaime užsiliepsnoja ir tai kelia rimtą gaisro pavojų.

Maisto ruošos patarimai

- Kai maistas užvirs, sumažinkite galią.
- Naudodami dangtį sutrumpinsite gaminimo laiką ir taupsite energiją, nes sulaikysite šilumą.
- Sumažinkite skysčio ar riebalų kiekį, kad sutrumpintumėte virimo laiką.
- Pradėkite maistą ruošti ant didelės kaitros ir sumažinkite kaitrą, kai maistas įkais.

Lėtas virimas, ryžių virimas

- Lėtas virimas vyksta žemiau virimo temperatūros, maždaug 85 °C, kai burbuliukai tik retkarčiais kyla į verdamo skysčio paviršių. Tai esminis veiksnys gaminant gardžias sriubas ir švelnius troškinius, nes jų skonis atsiskleidžia neperverdant maisto. Kiaušinių pagrindo ir miltais sutirštintus padažus taip pat reikėtų virti žemesnėje nei virimo temperatūroje.
- Kai kurioms užduotims, įskaitant ryžių virimą absorbciniu metodu, gali prireikti didesnio nei žemiausias nustatymas, kad maistas būtų tinkamai išvirtas per rekomenduojamą laiką.

Kepsnio apskrudinimas

Norėdami paruošti sultingus ir skanius kepsnius:

1. Prieš kepdami mėsą palaikykite kambario temperatūroje apie 20 minučių.
2. Įkaitinkite keptuvę storu dugnu.
3. Abi kepsnio puses aptepkite aliejumi. Į karštą keptuvę įlašinkite nedidelį kiekį aliejaus ir tada dėkite mėsą ant karštos keptuvės.
4. Kepimo metu kepsnį apverskite tik vieną kartą. Tikslus kepimo laikas priklausys nuo kepsnio storio ir norimo iškepimo laipsnio. Laikas gali skirtis nuo 2 iki 8 minučių kiekvienoje pusėje. Paspauskite kepsnį, kad pamatytumėte, kiek jis iškepęs – kuo kietesnis jis atrodys, tuo „geriau iškepęs“ jis bus.
5. Prieš patiekdami kepsnį palikite keletą minučių pailsėti šiltoje lėkštėje, kad suminkštėtų.

Pakepinimas maišant

1. Pasirinkite su keramika suderinamą plokščią kinišką (wok) keptuvę arba kitokią didelę keptuvę.
2. Paruoškite visus produktus ir įrangą. Pakepinimas maišant turi būti greitas. Jei gaminate didelį kiekį, kepinkite keliomis mažesnėmis porcijomis.
3. Keptuvę trumpai įkaitinkite ir įpilkite du šaukštus aliejaus.
4. Pirmiausia iškepkite bet kokią mėsą, atidėkite į šalį ir laikykite šiltai.
5. Maišydami pakepinkite daržoves. Kai jos bus karštos, bet vis dar traškios, sumažinkite kaitvietės nustatymą, grąžinkite mėsą į keptuvę ir supilkite padažą.
6. Švelniai išmaišykite produktus, kad jie įkaistų.
7. Patiekite iš karto.

Šilumos nustatymai

Šilumos nustatymas	Tinkamumas
1–2	<ul style="list-style-type: none">• švelnus mažo maisto kiekio pašildymas• šokolado, sviesto lydymas ir greitai sudegančio maisto ruošimas• švelnus ir lėtas virimas• lėtas atšildymas
3–4	<ul style="list-style-type: none">• pakartotinis pašildymas• greitas troškinimas• ryžių virimas
5–6	<ul style="list-style-type: none">• blynai
7–8	<ul style="list-style-type: none">• apkepinimas• makaronų virimas
9	<ul style="list-style-type: none">• pakepinimas maišant• apskrudinimas• sriubos užvirimas• vandens užvirimas

Priežiūra ir valymas

Ką?	Kaip?	Svarbu!
Kasdieniai nešvarumai ant stiklo (pirštų atspaudai, žymės, dėmės nuo maisto ar ant stiklo išsiliejusių nesaldžių skysčių)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Išjunkite kaitlentės maitinimą. 2. Kol stiklas dar šiltas (bet ne karštas!), užtepkite viryklių valiklio. 3. Nuplaukite ir nususinkite švaria šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Įjunkite kaitlentės maitinimą. 	<ul style="list-style-type: none"> • Išjungus kaitlentės maitinimą, karšto paviršiaus indikatorius nerodomas, tačiau kaitvietė vis dar gali būti karšta! Būkite itin atsargūs. • Stiprūs šveitikliai, kai kurie nailoniniai šveitikliai ir šiurkštūs / abrazyviniai valikliai gali subraižyti stiklą. Visada perskaitykite etiketę, kad įsitikintumėte, jog jūsų valiklis ar šveitiklis yra tinkamas. • Niekada nepalikite valiklio likučių ant kaitlentės – jie gali palikti dėmių ant stiklo.
Ant stiklo išsilieję verdami skysčiai, lydomi produktai ir karšti cukringi skysčiai	<p>Nedelsdami pašalinkite juos žuvies ar kitokia mentele arba grandikliu, tinkamu stiklo keramikos kaitlentėms, tačiau saugokitės karštų kaitviečių paviršių:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Išjunkite kaitlentės maitinimą iš sieninio jungiklio. 2. Laikykite grandiklį arba mentelę 30° kampu ir nubraukite nešvarumus arba išsiliejusį skystį į vėsią kaitlentės vietą. 3. Nuvalykite nešvarumus arba išsiliejusį skystį indų šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Atlikite pirmiau pateikto punkto „Kasdieniai nešvarumai ant stiklo“ 2–4 veiksmus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuo greičiau pašalinkite dėmes, kurias paliko lydomas ir saldus maistas arba išsilieję skysčiai. Jei paliksite atvėsti ant stiklo, juos gali būti sunku pašalinti arba stiklo paviršius gali būti pažeistas visam laikui. • Pavojus įsipjauti: kai apsauginis dangtelis įtrauktas, grandiklio ašmenys labai aštrūs. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.
Išsiliejimas ant jutiklinių valdiklių	<ol style="list-style-type: none"> 1. Išjunkite kaitlentės maitinimą. 2. Sugerkite išsiliejusį skystį 3. Nuvalykite jutiklinio valdymo sritį švaria drėgna kempine arba šluoste. 4. Vietą visiškai nususinkite popieriniu rankšluosčiu. 5. Įjunkite kaitlentės maitinimą. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaitlentė gali skleisti garsinį signalą ir išsijungti, o jutikliniai valdikliai gali neveikti, jei ant jų pateko skysčio. Prieš vėl įjungdami kaitlentę, būtina sausai nuvalykite jutiklinio valdymo sritį.

Patarimai

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
Kaitlentė neįsijungia.	Nėra maitinimo.	Įsitikinkite, kad kaitlentė prijungta prie maitinimo šaltinio ir įjungta. Patikrinkite, ar jūsų namuose arba vietovėje nenutrūko elektros energijos tiekimas. Jei viską patikrinote ir problema išlieka, kvieskite kvalifikuotą techniką.
Jutikliniai valdikliai nereaguoja.	Valdikliai užrakinti.	Atrakinkite valdiklius. Instrukcijas rasite skyriuje „Kaitlentės naudojimas“.
Jutiklinius valdiklius sunku naudoti.	Virš valdiklių gali būti plona vandens plėvelė arba valdiklius galbūt liečiate piršto galiuku.	Įsitikinkite, kad jutiklinio valdymo sritis yra sausa, o valdiklius lieskite piršto pagalvėle.
Stiklas braižosi.	Maisto ruošos indai yra nelygiais kraštais. Naudojamas netinkamas abrazyvinis šveitiklis arba valymo priemonės.	Naudokite maisto ruošos indus plokščiu ir lygiu pagrindu. Žr. skyrių „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Žr. skyrių „Priežiūra ir valymas“.
Kai kurios keptuvės skleidžia traškėjimo ar spragsėjimo garsus.	Taip gali nutikti dėl maisto ruošos indų konstrukcijos (skirtingų metalų sluoksniai vibruoja skirtingai).	Tai normalu ir nereiškia, kad indai yra sugedę.
Indukcinė kaitlentė skleidžia žemą dūzgimo triukšmą, kai naudojama esant aukštai temperatūrai.	Tai lemia indukcinės maisto ruošos technologija.	Tai yra normalu, tačiau triukšmas turėtų sumažėti arba visiškai išnykti, kai sumažinsite šilumos nustatymą.
Ventiliatoriaus triukšmas, sklindantis iš indukcinės kaitlentės.	Į indukcinę kaitlentę įmontuotas aušinimo ventiliatorius apsaugo elektroninius komponentus nuo perkaitimo. Jis gali veikti net išjungus indukcinę kaitlentę.	Tai normalu ir nereikia imtis jokių veiksmų. Ventiliatoriui veikiant, neatjunkite indukcinės kaitlentės nuo maitinimo šaltinio.
Maisto ruošos indai nekaista ir jų nerodo indikatorius.	Indukcinė kaitlentė negali aptikti maisto ruošos indų, jei jie netinka indukciniai maisto ruošai. Indukcinė kaitlentė negali aptikti maisto ruošos indo, jei jis per mažas kaitvietai arba nepastatytas centre.	Naudokite indukciniai maisto ruošai tinkamus maisto ruošos indus. Žr. skyrių „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Pastatykite maisto ruošos indą centre ir įsitikinkite, kad jo pagrindas atitinka kaitvietės dydį.

Indukcinė kaitlentė arba kaitvietė netikėtai išsijungė, pasigirsta signalas ir rodomas klaidos kodas (paprastai pakaitomis su vienu ar dviem skaitmenimis maisto ruošos laikmačio rodyne).	Techninis gedimas.	Užsirašykite klaidos raides ir skaičius, išjunkite indukcinės kaitlentės maitinimą ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
--	--------------------	---

Gedimų rodymas ir patikrinimas

Atsiradus veikimo sutrikimui, indukcinė kaitlentė automatiškai persijungs į apsauginę būseną ir rodydys atitinkamus apsauginius kodus:

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
E3 / E7	Temperatūros jutiklio gedimas	Susisieki su tiekėju.
E5	Keraminio stiklo apsauga nuo perkaitimo	Iš naujo prijunkite maitinimą ir įjunkite kaitlentę po 30 min.
E4 / E6	IGBT temperatūros jutiklio gedimas.	Susisieki su tiekėju.
E1/E2	Nenormali maitinimo įtampa	Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis veikia normaliai. Įjunkite maitinimą, kai maitinimo šaltinis veiks normaliai.
Er	PCBA gedimas	Susisieki su tiekėju.
Et	Apsauga nuo peršlapimo	Išdžiovinkite paviršinį vandenį ir paleiskite iš naujo

Pirmiau pateikti dažniausiai pasitaikančių gedimų įvertinimo ir patikrinimo būdai. Kad išvengtumėte pavojaus ir indukcinės kaitlentės sugadinimo, patys įrenginio neardykite.

Techninė specifikacija

Indukcinė kaitlentė	CIES64MCA
Kaitvietės	4 zonos
Maitinimo įtampa	220–240 V~
Įrengta elektrinė galia	7 200 W
Gaminio dydis Ilgis × Plotis × Aukštis (mm)	590 X 520 X 63

Svoris ir matmenys yra apytiksliai. Kadangi nuolat stengiamės tobulinti savo gaminius, galime keisti specifikacijas ir dizainą be išankstinio įspėjimo.

Montavimas

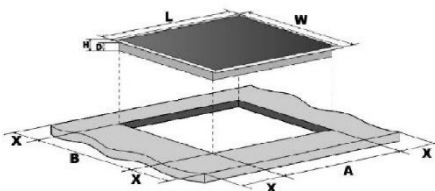
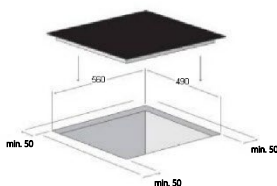
Montavimo įrangos parinkimas

Išpjaukite stalviršį pagal brėžinyje nurodytus dydžius.

Aplink angą palikite ne mažiau kaip 50 mm atstumą montavimui ir naudojimui.

Stalviršio storis turi būti ne mažesnis kaip 30 mm. Stalviršiui parinkite karščiui atsparią medžiagą, kad išvengtumėte didelių deformacijų dėl kaitlentės skleidžiamos šilumos.

Kaip parodyta toliau:

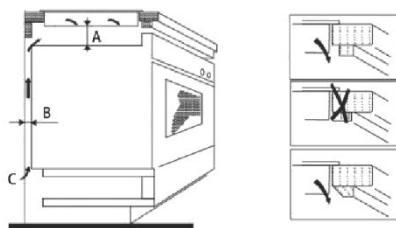


Modelis	l (mm)	P (mm)	A (mm)	G (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIES64MCA	590	520	63	58	560	490	Min. 50

Īsitinkite, kad visomis aplinkybēmīs kaitlentē būtū gerai vēdinama, o oro ģleidimo ir iģleidimo angos nebūtū uģdengtos. Īsitinkite, kad kaitlentē yra geros būklēs. Kaip parodyta toliau



Pastaba. Saugus atstumas tarp kaitrinēs plokģtēs ir virģ jos esanģios spintelēs turi būtū bent 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Oro ģleidims

Prieģ montuodami kaitlentē, ģsitinkite, kad:

- darbinis pavirģius yra lģgus ir horizontalus, jokie konstrukģiniai elementai netrukdo ervdēs poreikģams;
- darbinis pavirģius pagamintas iģ karģģiui atsparios medģģiagos;
- jei kaitlentē montuojama virģ orkaitēs, orkaitēje yra ģmontuotas auģinimo ventilatorius;
- ģrengus prietaisas atģiktū visus atstumū reikalavimus ir galiojanģius standartus bei taisykles;
- ģ nuolatinē elektros instaliacijā ģmontuotas tinkamas iģjungiklis, uģtikrinantis visiģķā iģjungimā iģ elektros tinklo, o jo montavimas ir vieta atģinka vietines elektros instaliacijos taisykles ir nuostatas.

Iģjungiklis turi būtū patvirtinto tipo ir turēti 3 mm oro tarpā tarp kontaktū visuose poliuose (arba visuose aktyviuosiuose [faziniuose] laidininkuose, jei vietos elektros instaliacijos taisyklēs leidģģia tokģ reikalavimū variantā);

- Sumontavus kaitlentē, iģjungiklis bus lengvai prieinamas klientui.
- Jei abejojate dēl montavimo, pasikonsultuokite su vietos statybos institucijomis ir perģiūreģkite ģstatymus.

- Sienų paviršiams aplink kaitlentę naudokite karščiui atsparią ir lengvai valomą apdailą (pvz., keramines plyteles).

Sumontavę kaitlentę įsitikinkite, kad:

- maitinimo kabelis nepasiekiamas per spintelių dureles ar stalčius;
- Užtikrintas pakankamas oro srautas iš spintelių išorės į kaitlentės pagrindą.
- jei kaitlentė montuojama virš stalčiaus ar spintelės, po kaitlentės pagrindu įrengtas šilumos barjeras;
- išjungiklis yra lengvai pasiekiamas klientui.

Prieš pritvirtinant laikiklius

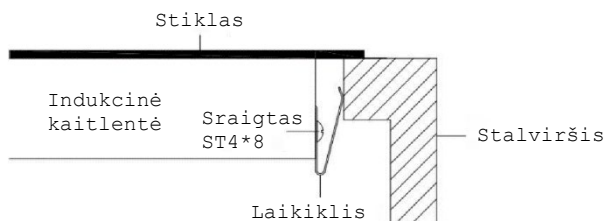
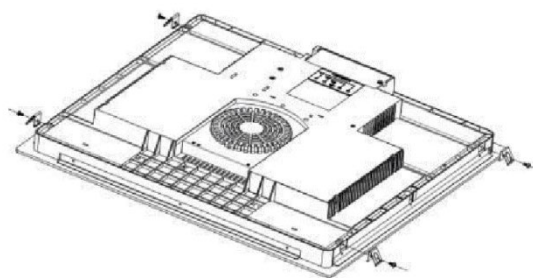
Įrenginys turi būti pastatytas ant stabilaus, lygaus paviršiaus (panaudokite pakuotę). Iš kaitlentės išsikišusių valdiklių stipriai nespauskite.

Tvirtinimo laikiklių vietos nustatymas

Įrenginys turi būti pastatytas ant stabilaus, lygaus paviršiaus (panaudokite pakuotę). Iš kaitlentės išsikišusių valdiklių stipriai nespauskite.

Įstatę kaitlentę pritvirtinkite ją prie darbinio paviršiaus, prisukdami keturis laikiklius prie kaitlentės dugno (žr. paveikslėlį).

Sureguliuokite laikiklių padėtį, kad atitiktų skirtingą darbinio paviršiaus storį.



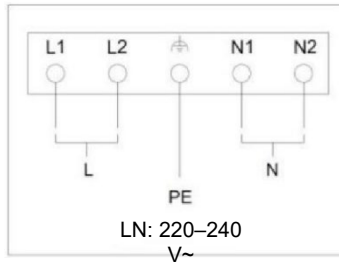
Perspėjimai

1. Kaitlentę turi sumontuoti kvalifikuoti darbuotojai arba technikai. Jūsų paslaugoms turime specialistų. Nebandykite to daryti patys.
2. Kaitlentės negalima montuoti prie aušinimo įrangos, indaplovių ir rotacinių džiovyklių.
3. Kaitlentė turi būti įrengta taip, kad būtų užtikrintas geresnis šilumos spinduliavimas ir padidintas jos patikimumas.
4. Siena ir indukcinė kaitinimo zona virš darbinio paviršiaus turi atlaikyti karštį.
5. Plokštės sluoksniai ir klėjai turi būti atsparūs karščiui, kad būtų išvengta pažeidimų.
6. Nenaudokite garinio valytuvo.
7. Šią keraminę kaitlentę galima jungti tik prie maitinimo šaltinio, kurio sistemos varža ne didesnė kaip 0,427 omo. Jei reikia, kreipkitės į energijos tiekimo įmonę dėl informacijos apie sistemos varžą.

Kaitlentės įjungimas į maitinimo tinklą

Maitinimo šaltinis turi būti prijungtas pagal atitinkamą standartą arba su vienpoliu grandinės pertraukikliu. Prijungimo būdas parodytas toliau.

A. Tinka 5G1.5 maitinimo laidui.



1. Jei kabelis yra pažeistas arba jį reikia pakeisti, tai turi atlikti techninės priežiūros specialistas, naudodamas tinkamus įrankius, kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų.
2. Jei prietaisas jungiamas tiesiai į elektros tinklą, turi būti sumontuotas daugiapolis grandinės pertraukiklis su mažiausiai 3 mm tarpu tarp kontaktų.
3. Montuotojas turi užtikrinti, kad elektros instaliacija būtų tinkamai atlikta ir atitiktų saugos taisyklių reikalavimus.
4. Kabelio negalima sulenkti arba suspausti.
5. Kabelis turi būti reguliariai tikrinamas ir keičiamas tik reikiamą kvalifikaciją turinčio asmens.



UTILIZAVIMAS.
Neišmeskite šio gaminio kaip nerūšiuotų komunalinių atliekų. Tokias atliekas būtina atskirai surinkti ir tvarkyti specialiai.

Šis prietaisas paženklintas kaip atitinkantis Europos direktyvą 2002/96/EB dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEĖA). Užtikrindami, kad šis prietaisas būtų tinkamai išmestas, padėsite išvengti galimos žalos aplinkai ir žmonių sveikatai, kuri gali būti padaryta, jei prietaisas būtų išmestas netinkamu būdu.

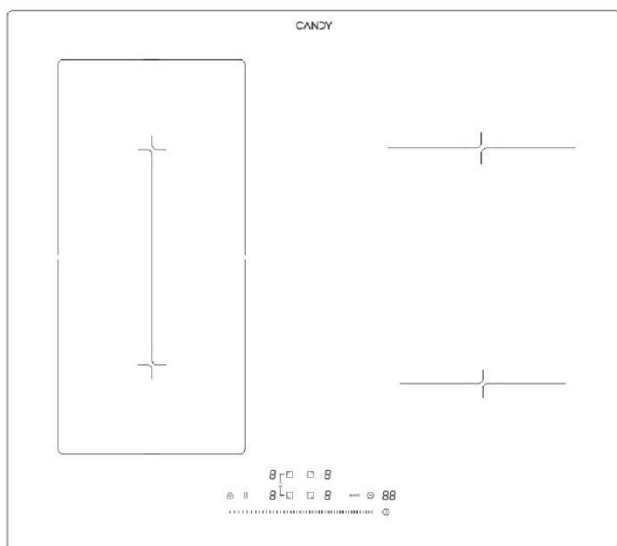
Šis simbolis ant gaminio rodo, kad jis negali būti šalinamas kartu su buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į elektros ir elektronikos prekių perdirbimo surinkimo punktą.

Šio prietaiso atliekos turi būti šalinamos specialiai. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kaip elgtis su šiuo gaminiu, apie jo antrinį panaudojimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietos savivaldybę, buitinių atliekų tvarkymo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

Norėdami gauti daugiau informacijos apie šio gaminio atliekų tvarkymą, antrinį naudojimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietos savivaldybę, buitinių atliekų tvarkymo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

CANDY

MODELIS: CIES64MCA



Paldies, ka iegādājāties CANDY indukcijas plīts virsmu. Pirms plīts virsmas lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un glabājiet to drošā vietā turpmākām uzziņām.

Ar šo Candy Hoover Group Srl apliecina, ka radioiekārta atbilst Direktīvai 2014/53/ES. Pilns ES atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šajā interneta adresē: www.candygroup.com

DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

Pirms pirmoreiz mēģināt lietot šo ierīci, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu. Šajā rokasgrāmatā ir svarīga informācija par drošu ierīces uzstādīšanu, lietošanu un aprūpi. Saglabājiet šos norādījumus uzziņai un nododiet nākamajam lietotājam.

Uzstādīšana

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Svarīgs un obligāts ir savienojums ar labu elektroinstalācijas zemējuma sistēmu.
- Mājas elektroinstalācijas sistēmas izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

Sagriešanās risks

- Uzmanieties — paneļa malas ir asas.
- Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

Svarīgi drošības norādījumi

- Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.
- Uz šīs ierīces nekad nedrīkst novietot uzliesmojošus materiālus vai produktus.
- Lūdzu, nodrošiniet šīs informācijas pieejamību personai, kura atbild par ierīces uzstādīšanu, jo tādējādi var samazināt uzstādīšanas izmaksas.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, šī ierīce jāuzstāda atbilstoši šiem uzstādīšanas norādījumiem.
- Šo ierīci drīkst pareizi uzstādīt un iezemēt tikai atbilstoši kvalificēta persona.
- Šī ierīce ir jāsavieno ar ķēdi, kurā ir iebūvēts izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektropadeves.
- Ja ierīce netiek pareizi uzstādīta, var tikt anulētas garantijas vai atbildības prasības.

Ekspluatācija un apkope

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Negatavojiet ēdienu uz saplīsušas vai saplaisājušas plīts virsmas. Ja plīts virsma ir saplīsusi vai ieplaisājusi, nekavējoties atslēdziet ierīci no strāvas padeves (sienas slēdža) un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
- Pirms tīrīšanas un apkopes atslēdziet plīts virsmu pie sienas.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

Apdraudējums veselībai

- Šī ierīce atbilst elektromagnētiskās drošības standartiem.

Karstas virsmas bīstamība

- Lietošanas laikā šīs ierīces pieejamās daļas sakarst pietiekami, lai apdedzinātos.
- Neļaujiet saskarties ar keramisko stiklu ķermenim, apgērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot piemērotus virtuves piederumus, pirms virsma ir atdzisusi.

- Uz plīts virsmas nedrīkst novietot metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var sakarst
- Neļaujiet bērniem atrasties tuvumā.
- Kastroļu rokturi var būt karsti. Pārbaudiet, vai kastroļu rokturi nepārkaras citām ieslēgtām gatavošanas zonām. Rokturiem jābūt bērniem nepieejamā vietā.
- Šo ieteikumu neievērošanas rezultāts var būt apdegumi un applaucējumi.

Sagriešanās risks

- Atvelkot drošības pārsegu, tiek atsegts plīts skrāpja asais asmens. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.
- Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

Svarīgi drošības norādījumi

- Lietošanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības. Pārvārtīšanās gadījumā veidojas dūmi un taukainas šļakatas, kas var aizdegties.
- Nekad neizmantojiet ierīci kā darba vai glabāšanas virsmu.
- Nekad neatstājiet uz ierīces nekādus priekšmetus vai piederumus.
- Nekad neizmantojiet ierīci telpas sildīšanai vai apsildei.
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet gatavošanas zonas un plīts virsmu, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā (proti, izmantojot skārienvadības).
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci, kā arī sēdēt, stāvēt vai kāpt uz tās.
- Neglabājiet bērniem interesējošus priekšmetus skapjos virs ierīces. Kāpjot uz plīts virsmas, bērni var gūt smagas traumas.
- Neatstājiet bērnus vienus vai bez uzraudzības ierīces izmantošanas vietā.
- Bērnus un personas ar invaliditāti, kas ierobežo viņu spēju lietot ierīci, par tās izmantošanu ir jāinstruē atbildīgai un kompetentai personai. Instruktoram jābūt pārliecinātam, ka viņi var lietot ierīci, neapdraudot sevi vai apkārtējo vidi.

- Nelabojiet un nemainiet nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav īpaši ieteikts rokasgrāmatā. Visa pārējā apkope jāveic kvalificētam tehnikim.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Nelieciet un nemetiet uz plīts virsmas smagus priekšmetus.
- Nestāviet uz plīts virsmas.
- Neizmantojiet pannas ar robainām malām un nevelciet pannas pār stikla virsmu, jo tā var saskrāpēt stiklu.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet skrāpjus un citus spēcīgi abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt keramisko stiklu.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, bojātu elektropadeves vadu drīkst nomainīt ražotājs, viņa klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis vai cita līdzīgas kvalifikācijas persona.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai mājsaimniecības lietojumam! Ražotāja garantija neattiecas ne uz kādu komerciālu izmantošanu!
- **BRĪDINĀJUMS.** Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst.
- Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- **BRĪDINĀJUMS.** Nepieskatīta ēdiena gatavošana uz plīts ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un var izraisīt aizdegšanos. **NEKAD** nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiet liesmu, piemēram, ar vāku vai nedegošu segu.
- **BRĪDINĀJUMS.** Ugunsbīstamība: neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

- Brīdinājums. Ja virsma ir saplaisājusi, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, izslēdziet ierīci, ja tai ir stikla-keramikas vai līdzīga materiāla plīts virsmas, kas aizsargā strāvu vadošās daļas.
- Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
- Ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Plīts virsma ar barošanas vadības funkciju pēc 1 minūtes tiek pārslēgta izslēgšanas režīmā, un enerģijas patēriņš ir 0,3 W.

Apsveicam ar jaunās plīts virsmas iegādi.

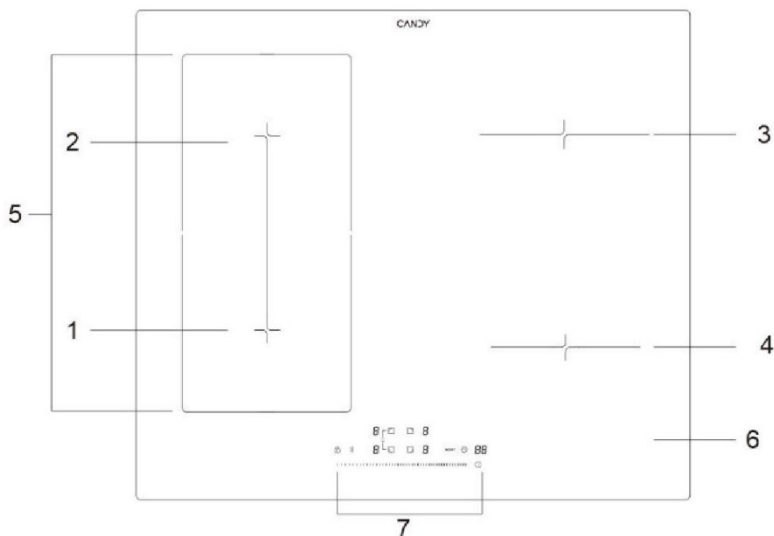
Iesakām veltīt laiku šīs instrukcijas/uzstādīšanas rokasgrāmatas izlasīšanai, lai pilnībā izprastu, kā to pareizi uzstādīt un lietot.

Par uzstādīšanu lasiet uzstādīšanas sadaļā.

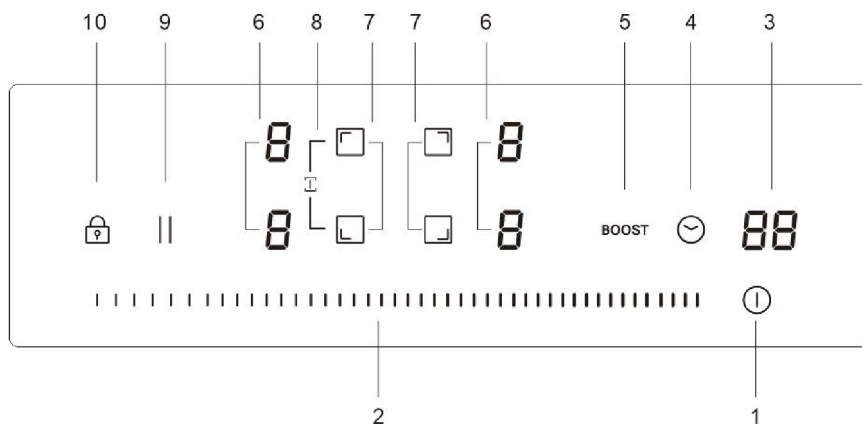
Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet visus drošības norādījumus un saglabājiet šo instrukciju/uzstādīšanas rokasgrāmatu turpmākām uzziņām.

IERĪCES PAMĀCĪBA

Modelis: CIES64MCA



1. 1800/2200 W zona
2. 1800/2200 W zona
3. 1800/2200 W zona
4. 1200/1500 W zona
5. Elastīgā zona: 3000/3500 W
6. Keramikas stikls
7. Vadības panelis



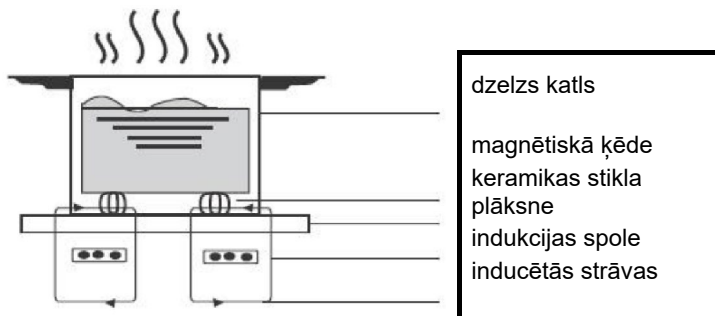
1. Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
2. Jaudas regulēšana un taimera iestatīšana
3. Taimera displeja gaismas diode
4. Taimera regulēšana
5. Pastiprinātājs
6. Sildīšanas jaudas līmeņa displeja gaismas diode
7. Gatavošanas zonas atlasīšana
8. Elastīgā zona
9. Pauze
10. Bērnu bloķējuma taustiņš

Informācija par produktu

Indukcijas plīts virsma ir moderna gatavošanas ierīce, kas no tradicionālās plīts virsmas atšķiras ar tādām priekšrocībām kā vieglu tīrīšanu, augstu efektivitāti, draudzīgumu videi un drošības funkcijām.

Daži vārdi par gatavošanu, izmantojot indukciju (tikai indukcijas plīts virsmai)

Ēdiena gatavošana, izmantojot indukciju, ir droša, progresīva, efektīva un ekonomiska gatavošanas tehnoloģija. Tā darbojas elektromagnētisko vibrāciju ietekmē, ģenerējot siltumu tieši pannā, nevis netieši, proti, sildot stikla virsmu. Stikls sakarst tikai tāpēc, ka to sasilda panna.

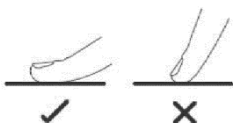


Pirms jaunās plīts virsmas lietošanas

- Izlasiet šo ceļvedi, īpaši ņemot vērā sadaļu "Drošības brīdinājumi".
- Noņemiet aizsargplēvi, kas joprojām var atrasties uz plīts virsmas.
- Noņemiet aizsargplēvi, kas joprojām var atrasties uz indukcijas plīts virsmas.


Skārienvadību izmantošana

- Tā kā vadības reaģē uz pieskārienu, nav jāpieliek nekāds spiediens.
- Neizmantojiet pirksta galu, bet spilventiņu.
- Ik reizi, reģistrējot pieskārienu, atskan signāls.
- Pārbaudiet, vai vadības vienmēr ir tīras un sausas un tās nenosedz nekādi priekšmeti (piemēram, kāds piederums vai drāna). Pat plāna ūdens kārtiņa var apgrūtināt vadības ierīču darbību.



Pareizo gatavošanas trauku izvēle (indukcijas plīts virsmai)



- Ēdiena gatavošanai ar indukciju ir piemēroti tikai feromagnētiski trauki. Meklējiet indukcijas simbolu uz iepakojuma vai pannas apakšā.
- Ēdiena gatavošanas trauku piemērotību var pārbaudīt ar magnēta testu. Virziet magnētu uz pannas pamatni. Ja tas tiek pievilkts, panna ir piemērota indukcijai.
- Ja nav magnēta:
 1. Ielejiet nedaudz ūdens pannā, kuru vēlaties pārbaudīt.
 2. Veiciet sadaļā "Lai sāktu gatavot" norādītās darbības.
 3. Ja displejā nemirgo  un ūdens uzsilst, panna ir piemērota.
- Nav piemēroti ēdiena gatavošanas trauki, kas ir izgatavoti no tīra nerūsējošā tērauda, alumīnija vai vara bez magnētiskas pamatnes, stikla, koka, porcelāna, keramikas un fajansa.

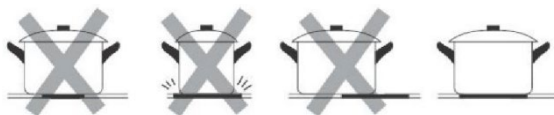


Plīts virsmas izmēri (mm)	Minimālā plīts virsma (diametrs/mm)
160	120
180	140
180x380	240

Neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar robainām malām vai izliektu pamatni.



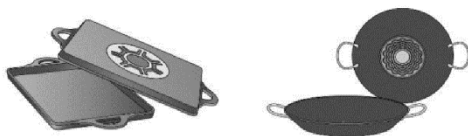
Pārbaudiet, vai pannas pamatne ir gluda, novietota līdzeni pret stiklu un ir tādā pašā lielumā kā gatavošanas zona. Vienmēr centrējiet pannu gatavošanas zonā.



Nekad nebīdīet pannas pa plīts virsmu, bet noceliet, lai nesaskrāpētu stiklu.

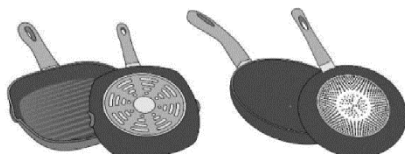


Ja trauka pamatne ir tikai daļēji feromagnētiska, uzkarst tikai feromagnētiskā zona. Tas var nozīmēt, ka siltums netiks vienmērīgi sadalīts. Neferomagnētiskā zona var nesasilt līdz ēdiena pagatavošanai nepieciešamajai temperatūrai.



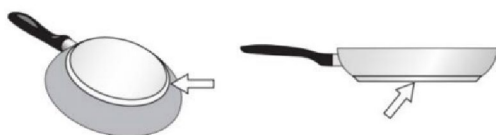
NAV IETEICAMS

Feromagnētiskais laukums samazinās arī tad, ja materiāls, no kura izgatavots trauka pamatne, satur, piemēram, alumīniju. Tas var nozīmēt, ka ēdiena gatavošanas trauki neuzkarst pietiekami vai pat netiek konstatēti.



NAV IETEICAMS



Materiāls(-i), no kura(-iem) ir izgatavota trauka pamatne, var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Izmantojot katlus un pannas no vienmērīgi caur tiem siltumu sadalošiem materiāliem, piemēram, nerūsējošā tērauda pannas ar trīs slāņu pamatni, ietaupās laiks un enerģija. Izmantojiet ēdiena gatavošanai traukus ar plakānu pamatni, jo nelīdzena pamatne vājināt siltumapgādi.



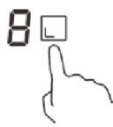

Plīts virsmas izmantošana

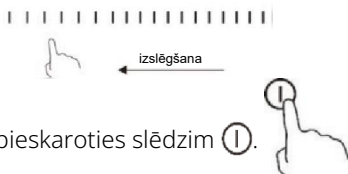
Lai sāktu gatavot

- Pēc ieslēgšanas atskan viens skaņas signāls, visi indikatori iedegas uz 1 sekundi un pēc tam nodziest, norādot, ka plīts virsma ir pārgājusi gaidstāves režīmā.

1. Pieskarieties galvenā slēdža taustiņam ①. Visi rādītāji rāda "-".
2. Nolieciet piemērotu pannu gatavošanas zonā, kuru vēlaties izmantot.
 - Pārbaudiet, vai pannas apakša un gatavošanas zonas virsma ir tīra un sausa.
3. Pieskaroties degļa izvēles taustiņam, mirgo indikators blakus taustiņam .
4. Atlasiet siltuma iestatījumu, pieskaroties vadībai .
 - Ja siltuma iestatījumu neizvēlas 1 minūtes laikā, plīts automātiski izslēdzas. Jums būs jāšāk no jauna, veicot 1. darbību.
 - Gatavojot vienmēr varat mainīt siltuma iestatījumu.

Pēc gatavošanas beigām

1. Atlasiet degļa taustiņu, kuru vēlaties izslēgt. 
2. Izslēdziet gatavošanas zonu, pieskaroties , līdz jaudas līmenis samazinās līdz "0". Pārbaudiet, vai displejā ir redzama "0".



3. Izslēdziet visu plīts virsmu, pieskaroties slēdzim ①.
4. Uzmanieties no karstām virsmām

H "H" rāda, kura gatavošanas zona ir pārāk karsta. Kad virsma ir atdzisusi līdz drošai temperatūrai, tas nodziest. To var izmantot arī kā enerģijas taupīšanas funkciju — ja vēlaties sildīt nākamās pannas, izmantojiet joprojām karsto zonu.

Funkcijas "Flexi Area" izmantošana

Funkciju var izmantot kreisās puses gatavošanas zonā.

Flexi area aktivizēšana



1. Vienlaicīgi pieskarieties aizmugurē un priekšā pa kreisi "5"; displejā tiks parādīts "=" un jaudas līmenis "5".

2. Bīdīet , lai atlasītu nepieciešamo jaudas līmeni.

Funkcijas Flexi Area atcelšana

Pieskarieties gatavošanas zonas izvēles taustiņam, kas varētu atcelt funkciju flexi. Indukcijas "=" kļūst par "-" vai "5"

Pastiprinājuma funkcijas izmantošana (ja pieejama)

Aktivizēta pastiprinājuma funkcija

1. Izvēlieties zonu ar pastiprinājuma funkciju (ar vārdu "Booster").




2. Pieskarieties PASTIPRINĀJUMA funkcijas taustiņam **BOOST** ; jaudas līmeņa indikators rāda "P".

Pastiprinājuma funkcijas atcelšana

1. Atlasiet zonu PASTIPRINĀJUMA režīmā.



2. Pieskarieties jaudas mainīšanas taustiņam , lai atceltu pastiprinājuma funkciju, un atlasiet līmeni, kuru vēlaties iestatīt.

• Pastiprinājuma funkcija var darboties tikai 5 minūtes, pēc tam zona automātiski pāriet uz 9. līmeni.

Bērnu bloķējuma funkcija


- Varat bloķēt vadības, lai novērstu neparedzētu lietošanu (piemēram, bērniem nejauši ieslēdzot gatavošanas zonas).
- Ja vadības ir bloķētas, tiek atspējotas visas vadības, izņemot ieslēgšanas/izslēgšanas vadību.

Lai bloķētu vadības

Pieskarieties taustiņu bloķēšanas  vadībai. Taimera indikators rāda "Lo".



Lai vadības atbloķētu

1. Pārbaudiet, vai plīts virsma ir ieslēgta.
2. Pieskarieties taustiņslēdža vadībai  un brīdi paturiet.
3. Tagad varat sākt izmantot jauno plīts virsmu.



Kad plīts virsma ir bloķēšanas režīmā, visas vadības ir atspējotas, izņemot galvenā slēdža taustiņu, un ārkārtas situācijā plīts virsmu vienmēr var izslēgt ar galveno slēdzi, tomēr nākamajā darbībā ir vispirms jāatbloķē plīts virsma.

Brīdinājums par atlikušo siltumu

Kad plīts virsma kādu laiku ir darbojusies, ir zināms atlikušais siltums. Parādītais burts "H" brīdina sargāties no šīs zonas.

Automātiska izslēgšanās

Plīts virsmas drošības funkcija ir automātiska izslēgšanās. Tā notiek ikreiz, kad aizmirstat izslēgt gatavošanas zonu. Noklusētie izslēgšanas laiki ir redzami nākamajā tabulā.

Jaudas līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Noklusējuma darba taimeris (stundas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Taimera izmantošana

Taimeri var izmantot divos dažādos veidos:

- To var izmantot kā minūšu skaitītāju. Šādā gadījumā, kad pienāk iestatītais laiks, taimeris neizslēdz nevienu gatavošanas zonu.
- Varat to iestatīt, lai pēc iestatītā laika izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas.
- Taimeri var iestatīt līdz 99 minūtēm.

Taimera kā minūšu skaitītāja izmantošana

Ja neizvēlaties nevienu gatavošanas zonu

1. Pārbaudiet, vai plīts virsma ir ieslēgta.

Piezīme: varat izmantot minūšu skaitītāju, pirms pabeidzat iestatīt gatavošanas zonu vai pēc tam.

2. Pieskaroties taimera vadībai, mirgo "30".

3. Iestatiet laiku, pieskaroties slīdnim  BOOST, lai vadītu taimeri.

4. Pēc laika iestatīšanas nekavējoties sākas atpakaļskaitīšana. Displejā ir redzams atlikušais laiks.

5. Kad iestatītais laiks beidzas, 20 sekundes skan zummers un taimera indikators rāda "--".



--



Piezīme. Citas gatavošanas zonas turpina darboties, ja tās ir ieslēgtas iepriekš

Taimera iestatīšana, lai izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas

Ja taimeris ir iestatīts vienai zonai:

1. Pieskarieties tās sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, kurai vēlaties iestatīt taimeri.

2. Pieskarieties taimera vadībai; taimera displejā tiek parādīts "30".

3. Iestatiet laiku, pieskaroties slīdnim  BOOST, lai vadītu taimeri.

4. Pēc laika iestatīšanas nekavējoties sākas atpakaļskaitīšana. Displejā ir redzams atlikušais laiks.



PIEZĪME. Iedegas sarkanais punkts blakus jaudas līmeņa indikatoram, norādot, ka zona ir izvēlēta.

5. Kad gatavošanas taimeris beidzas, atbilstīgā gatavošanas zona automātiski izslēdzas.



Citas gatavošanas zonas turpina darboties, ja tās ir ieslēgtas iepriekš.

Ja taimeris ir iestatīts vairāk nekā vienā zonā:

1. Iestatot laiku vairākām gatavošanas zonām vienlaicīgi, attiecīgajām gatavošanas zonām tiek ieslēgti decimālpunkti. Minūšu displejā ir redzams min. taimeris. Atbilstīgās zonas punkts mirgo.

2. Tiklīdz atpakaļskaitīšanas taimeris beidzas, atbilstīgā zona tiek izslēgta. Tad tiek parādīts jaunais min. taimeris un mirgo atbilstīgās zonas punkts.
3. Pieskarieties sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, un taimera indikatorā tiek parādīts atbilstīgais taimeris.

Taimera atcelšana

1. Pieskarieties tās sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, kurai vēlaties atcelt taimeri.
2. Pieskaroties taimera vadībai, mirgo gaismas diožu indikators
3. Pieskarieties "-" vadībai, lai taimeri iestatītu uz "00"; taimeris tiek atcelts.

Pauzes funkcijas izmantošana

1. Atlasiet pauzes funkciju II; visas sildīšanas zonas pārstāj darboties, visu zonu indikācija rāda "||".



2. Vēlreiz pieskaroties pauzes funkcijai II, visām sildīšanas zonām tiek atjaunots sākotnējais iestatījums.
 - Funkcija ir pieejama, ja darbojas viena vai vairākas sildīšanas zonas.
 - Ja 30 minūšu laikā neatcelsiet darba apturēšanas režīmu, indukcijas plīts virsma automātiski izslēgsies.

ECO režīma konfigurācija

Šo plīts virsmu var savienot ar 13, 20, 25, 32 ampēru barošanas avotu un konfigurēt darbam ar jebkuru no šiem jaudas iestatījumiem.

Plīts virsma ir iepriekš iestatīta savienošanai ar 32 A barošanas avotu; ja vienlaicīgi atlasa četras zonas, plīts virsma ierobežo maksimālo patērēto jaudu, lai nepārsniegtu 7,2 kW strāvas padeves jaudu. Līdzīgi, kad plīts virsma ir savienota un konfigurēta 13/20/25 ampēru barošanas režīmam, plīts ierobežo maksimālo jaudu pie 2,9/4,5/5,5 kW. Tomēr, ja plīts virsma ir savienota un konfigurēta 32 ampēru barošanas padevei, visas četras zonas var vienlaicīgi izmantot maksimālajam iestatījumam ar pastiprinājumu.

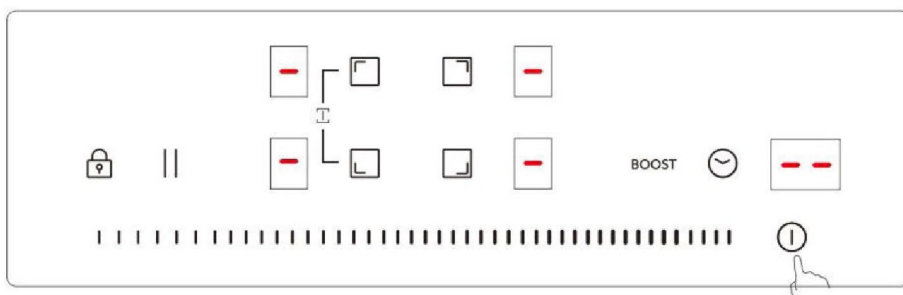
Lai mainītu ECO konfigurācijas iestatījumu

3. Atvienojiet elektrības padevi plīts virsmai.
4. Atstājiet strāvas padevi atslēgtu uz 1 minūti.
5. Vēlreiz ieslēdziet elektropadevi.
6. Izpildiet sadaļā "Lai konfigurētu plīts virsmu ECO režīmā" sniegtos norādījumus, sākot ar "1". darbību.

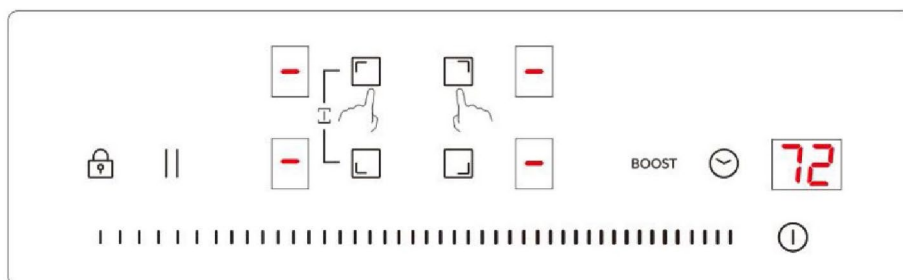
PIEZĪME. Ja plīts strāvas padeve nav atslēgta, ECO režīma konfigurāciju var ievadīt tikai vienreiz un tas ir jāiestata vienas minūtes laikā pēc strāvas ieslēgšanas

Lai plīts virsmu konfigurētu ECO režīmā

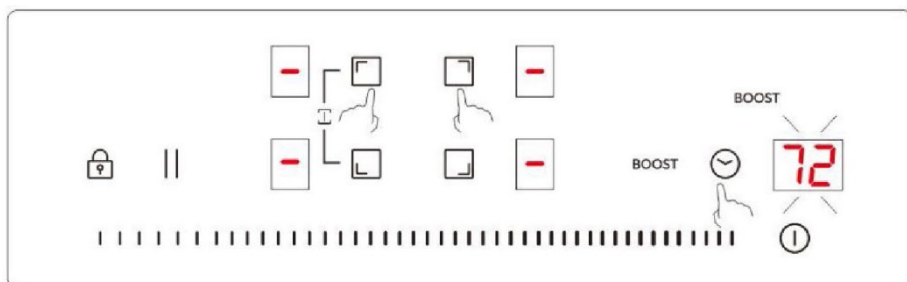
1. Lai ieslēgtu strāvas padevi, pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņam. Atskan viens zummera signāls; visos displejos ir redzams "-." un "-.-".



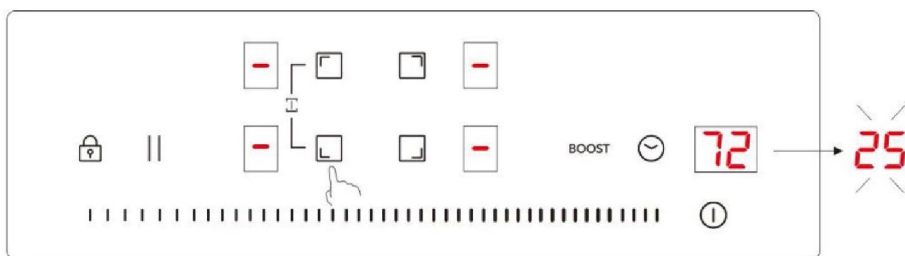
2. Pieskarieties vienlaicīgi aizmugurējās kreisās un labās zonas taustiņiem uz 3 sekundēm. Atskan viens zummera signāls, norādot, ka indukcijas plīts virsma pāriet ECO režīmā. (Displejā redzama iepriekš iestatītā jauda 7,2 kW)



3. Pieskarieties taimera taustiņam; taimera displejs mirgo. Tagad var izvēlēties jaudas iestatījumu.

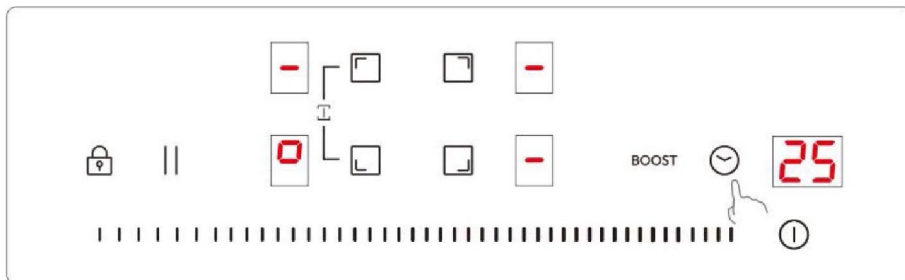


4. Mainot kopējās jaudas iestatījumu, nospiediet priekšējās kreisās zonas taustiņu, lai atlasītu jaunu kopējās jaudas iestatījumu. Vēlreiz nospiežot priekšējās kreisās zonas taustiņu, tiek cikliski pārslēgtas opcijas. Taimera displejā ir redzamas četras opcijas: 25, 35, 45 un 72. Piemēram, ja taimera displejā ir redzams skaitlis "25", tas norāda, ka kopējā jauda ir iestatīta uz 2500 W. Turpiniet spiest priekšējās kreisās zonas taustiņu, līdz atrodat nepieciešamo jaudas iestatījumu.

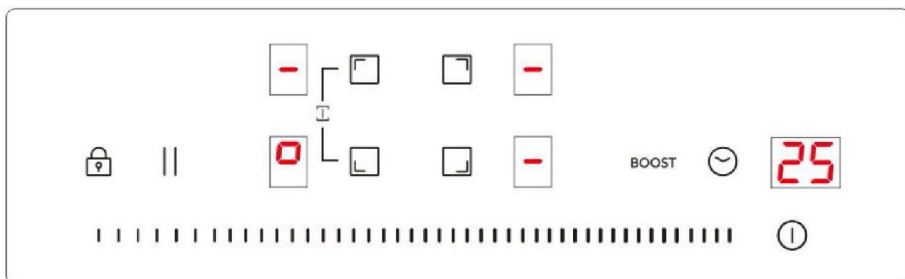


* Pēc noklusējuma rūpnīcas iestatījums ir 7,2 kW.

5. Vēlreiz pieskarieties taimera taustiņam; taimera displejs pārstāj mirgot, un iepriekš atlasītais zonas taustiņš rāda "o", apliecinot iestatījuma apstiprināšanu.



6. Lai izslēgtu, pieskarieties Ieslēgt/izslēgt. Pēc tam ieslēdziet; plīts virsma ir konfigurēta lietošanai jūsu iestatītajā ECO režīmā.



7. Lai ieslēgtu, pieskarieties Ieslēgt/izslēgt; tagad varat izmantot jauno jaudas iestatījumu.

Gatavošanas vadlīnijas



Cepiet uzmanīgi, jo eļļa un tauki ļoti ātri uzkarst, it īpaši izmantojot Power Boost režīmu. Īpaši augstā temperatūrā eļļa un tauki spontāni aizdegas, un tas izraisa nopietnu ugunsbīstamību.

Padomi ēdiena gatavošanai

- Kad ēdiens sasniedz vārīšanās temperatūru, samaziniet jaudas iestatījumu.
- Vāka izmantošana saīsina gatavošanas laiku un ietaupa enerģiju, saglabājot siltumu.
- Samaziniet šķidruma vai tauku daudzumu, lai saīsinātu gatavošanas laiku.
- Sāciet gatavot ar augstu iestatījumu un samaziniet iestatījumu, kad ēdiens ir uzsilis.

Rīsu gatavošana, sutināšana

- Sutināšana notiek zem vārīšanās temperatūras — apmēram 85 °C temperatūrā, kad burbuļi ik pa laikam paceļas līdz gatavojamā šķidruma virsmai. Tā ir gardu zupu un maigu sautējumu atslēga, jo garšas attīstās, nepārvārot ēdienu. Arī mērces uz olu bāzes un ar miltiem sabiezinātas mērces jāgatavo zem vārīšanās temperatūras.
- Dažiem uzdevumiem, tostarp rīsu gatavošanai ar absorbcijas metodi, var būt nepieciešams iestatījums, kas ir augstāks par zemāko, lai nodrošinātu, ka ēdiens tiek pareizi pagatavots ieteicamajā laikā.

Steika apcepšana

Lai pagatavotu sulīgus, garšīgus steikus:

1. Pirms gatavošanas nostādiniet gaļu istabas temperatūrā apmēram 20 minūtes.
2. Uzsildiet smagu cepešpannu.
3. Ieberzējiet eļļu abās steika pusēs. Ielejiet nedaudz eļļas karstā pannā un pēc tam nolieciet gaļu uz karstās pannas.
4. Pagrieziet steiku tikai vienreiz gatavošanas laikā. Precīzais gatavošanas laiks ir atkarīgs no steika biezuma un tā, cik izceptu to vēlaties. Laiks var atšķirties — no 2 līdz 8 minūtēm katrai pusei. Piespiediet steiku, lai novērtētu, cik tas gatavs — jo stingrāks tas šķiet, jo “labāk pagatavots”.
5. Atstājiet steiku uz dažām minūtēm uz silta šķīvja, lai tas pirms pasniegšanas atslābinātos un kļūtu maigs.

Cepšanai maisot

1. Izvēlieties ar keramiku saderīgu vokpannu vai lielu cepešpannu.
2. Sagatavojiet visas sastāvdaļas un aprīkojumu. Cepšanai maisot jābūt ātrai. Ja gatavojat lielu daudzumu, gatavojiet ēdienu vairākās mazākās partijās.
3. Nedaudz uzkaršējiet pannu un ielejiet tajā divas ēdamkarotes eļļas.
4. Vispirms pagatavojiet gaļu, nolieciet to malā un uzturiet siltu.
5. Apcepjiet dārzeņus maisot. Kad tie ir karsti, bet joprojām kraukšķīgi, pagrieziet gatavošanas zonu uz zemāku iestatījumu, atkal ievietojiet pannā gaļu un pievienojiet mērci.
6. Viegli samaisiet sastāvdaļas, lai nodrošinātu, ka tās ir uzsildītas.
7. Pasniedziet nekavējoties.

Siltuma iestatījumi

Siltuma iestatījums	Piemērotība
1-2	<ul style="list-style-type: none">• saudzīga sildīšana nelielam ēdiena daudzumam• šokolādes un sviesta kausēšana, pārtika, kas ātri sadeg• maiga sutināšana• lēna sildīšana
3-4	<ul style="list-style-type: none">• atkārtota uzsildīšana• ātra sutināšana• rīsu gatavošana
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pankūkas
7-8	<ul style="list-style-type: none">• sautēšana• makaronu gatavošana
9	<ul style="list-style-type: none">• cepšana maisot• apcepšana• zupas uzvārīšana• ūdens vārīšana

Kopšana un tīršana

Ko?	Kā?	Svarīgi!
Ikdienas netīrumi uz stikla (pirkstu nospiedumi, zīmes, traipi, ko atstājis ēdiens, vai uz stikla izlijušas vielas, kas nav cukurs)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Uzklājiet plīts virsmas tīršanas līdzekli, kamēr stikls vēl ir silts (bet ne karsts!) 3. Noskalojiet un noslaukiet ar tīru drānu vai papīra dvieli. 4. Atkal ieslēdziet plīts virsmu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ja strāvas padeve plīts virsmai ir izslēgta, nav norādes par "karstu virsmu", bet gatavošanas zona joprojām var būt karsta! Rīkojieties īpaši piesardzīgi. • Spēcīgai tīršanai izmantojami skrāpji, daži neilona skrāpji un raupji/abrazīvi tīršanas līdzekļi var saskrāpēt stiklu. Vienmēr izlasiet etiķeti, lai pārbaudītu tīršanas līdzekļa vai skrāpja piemērotību. • Nekad neatstājiet tīršanas pārpalikumus uz plīts virsmas, lai tie neiekrāsotu stiklu.
Uz stikla ir pārplūdes, izkusušas vielas un karsta cukura šlakatas	<p>Nekavējoties noņemiet tās ar zivju nazi, paletes nazi vai skuvekļa asmens skrāpi, kas ir piemērots keramikas stikla plīts virsmām, bet uzmanieties no karstām gatavošanas zonas virsmām:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. izslēdziet plīts virsmu pie sienas. 2. Turiet asmeni vai piederumu 30° leņķī un nokasiet netīrumus vai šlakstus uz vēsu plīts virsmas vietu. 3. Netīrumus un šlakatas noņemiet ar trauku drānu vai papīra dvieli. 4. Veiciet iepriekš aprakstītās sadaļas "Ikdienas netīrumi uz stikla" 2.-4. darbību. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pēc iespējas ātrāk notīriet kausējumu un cukurotas pārtikas vai pārvārījušos vielu radītos traipus. Ja tie paliek uz stikla un atdziest, tad var būt grūti noņemami vai pat neatgriezeniski sabojāt stikla virsmu. • Sagriešanās risks: kad drošības pārsegs ir ievilkts, skrāpja asmens ir ļoti ass. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.
Šlakatas uz skāriena vadībām	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Iemērciet šlakstus 3. Noslaukiet skārienvadības zonu ar tīru, mitru sūkli vai drānu. 4. Noslaukiet zonu pilnīgi sausu ar papīra dvieli. 5. Atkal ieslēdziet plīts virsmu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plīts virsma var atskaņot signālu un izslēgties, un skārienvadības var nedarboties, kamēr uz tām ir šķidrums. Pirms plīts virsmas ieslēgšanas noteikti noslaukiet skāriena vadības zonu.

Ieteikumi un padomi

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
Nevar ieslēgt plīts virsmu.	Nav strāvas padeves.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir savienota ar energoapgādi un ieslēgta. Pārbaudiet, vai jūsu mājoklī vai teritorijā nav elektroapgādes traucējumu. Ja viss ir pārbaudīts un problēma joprojām pastāv, izsauciet kvalificētu tehniķi.
Skārienvadības nereaģē.	Vadības ierīces ir bloķētas.	Atbloķējiet vadības. Norādījumus skatiet sadaļā "Plīts virsmas izmantošana".
Skārienvadības ierīces ir grūti darbināt.	Virš vadībām var būt maza ūdens kārtiņa vai, pieskaroties vadībām, iespējams, izmantojat pirksta galu.	Pārbaudiet, vai skāriena vadības zona ir sausa, un, pieskaroties vadībām, izmantojiet pirksta spilventiņu.
Stikls tiek saskrāpēts.	Ēdiena gatavošanas trauki ar raujpām malām. Izmantots nepiemērots, abrazīvs skrāpis vai tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar līdzenu un gludu pamatni. Skatiet sadaļu "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle". Skatiet sadaļu "Apkope un tīrīšana".
Dažas pannas sprakšķ vai klikšķ.	To var izraisīt gatavošanas trauku konstrukcija (dažādu metālu slāņi vibrē atšķirīgi).	Tā ir normāla parādība ēdiena gatavošanas traukiem un neliecina par kļūmi.
Indukcijas plīts virsma rada zemu dūcošu troksni, ja to izmanto augstā temperatūrā.	To izraisa indukcijas gatavošanas tehnoloģija.	Tas ir normāli, bet, samazinot siltuma iestatījumu, troksnim vajadzētu samazināties vai pilnībā izzust.
Ventilatora troksnis, kas nāk no indukcijas plīts virsmas.	Indukcijas plīts virsmā ir iebūvēts dzesēšanas ventilators, lai novērstu elektronikas pārkaršanu. Tas var turpināt darboties pat pēc indukcijas plīts izslēgšanas.	Tas ir normāli, un nekas nav jādara. Ventilatora darbības laikā neatslēdziet strāvas padevi indukcijas plīts virsmai no sienas.
Pannas nesakarst un neparādās displejā.	Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā nav piemērota indukcijas gatavošanai. Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā ir pārāk maza gatavošanas zonai vai nav pareizi uz tās centrēta.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas. Skatiet sadaļu "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle". Centrējiet pannu un pārbaudiet tās pamatnes atbilstību gatavošanas zonas izmēriem.

Indukcijas plīts virsma vai gatavošanas zona ir negaidīti izslēgusies, atskan signāls, un tiek parādīts kļūdas kods (parasti pārmaiņus ar vienu vai diviem cipariem gatavošanas taimera displejā).	Tehniska kļūme.	Lūdzu, pierakstiet kļūdas burtus un ciparus, atslēdziet indukcijas plīts virsmu no sienas un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
--	-----------------	--

Kļūmju displejs un pārbaude

Ja rodas novirze no normas, indukcijas plīts automātiski pāriet aizsardzības stāvoklī un parāda atbilstīgos aizsardzības kodus:

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
E3/E7	Temperatūras sensora kļūme	Lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
E5	Aizsardzība pret keramiskā stikla pārkaršanu	Lūdzu, atkārtoti pievienojiet barošanas avotu un pēc 30 minūtēm ieslēdziet plīts virsmu.
E4/E6	IGBT atteices temperatūras sensors	Lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
E1/E2	Neparasts padeves spriegums	Lūdzu, pārbaudiet, vai strāvas padeve ir normāla. Ieslēdziet, kad strāvas padeve ir normāla.
Er	PCBA kļūme	Lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
Et	Pārplūdes aizsardzība	Noslaukiet šķidrumu no virsmas un atkal ieslēdziet

Iepriekš minētie ir vispārēju kļūmju novērtējumi un pārbaudes.

Lai izvairītos no jebkādiem indukcijas plīts virsmas apdraudējumiem un bojājumiem, lūdzu, neizjauciet ierīci pašrocīgi.

Tehniskās specifikācijas

Indukcijas plīts virsma	CIES64MCA
Gatavošanas zonas	4 zonas
Padeves spriegums	220–240 V~
Instalētā elektroenerģija	7200 W
Produkta izmērs G×P×A (mm)	590X520X63

Svars un izmēri ir aptuveni. Tā kā mēs pastāvīgi cenšamies uzlabot savus produktus, varam mainīt specifikācijas un konstrukciju bez iepriekšēja brīdinājuma.

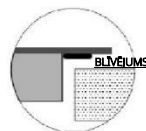
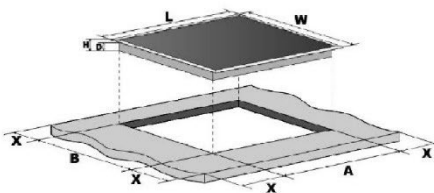
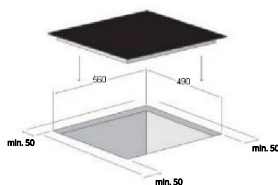
Uzstādīšana

Uzstādīšanas aprīkojuma izvēle

Izgrieziet darba virsmu atbilstoši attēlā norādītajiem izmēriem.

Uzstādīšanas un lietošanas nolūkā ap atveri jānodrošina vismaz 50 mm atstarpe.

Pārbaudiet, vai darba virsmas biezums ir vismaz 30 mm. Lūdzu, izvēlieties karstumizturīgu darba virsmas materiālu, lai izvairītos no lielākām deformācijām, ko izraisa siltuma starojums no plīts. Kā parādīts tālāk:

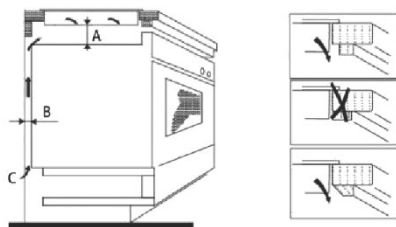


Modelis	G (mm)	P (mm)	A (mm)	Dz (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIES64MCA	590	520	63	58	560	490	50 mini

Jebkurā gadījumā pārbaudiet, vai plīts virsmai ir laba ventilācija un gaisa ieplūde un izplūde nav bloķēta. Pārlicinieties, vai plīts ir labā darba stāvoklī. Kā parādīts tālāk



Piezīme. nepieciešamais drošības atstatums starp plīti un skapi virs tās ir vismaz 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Gaisa ieplūde

Pirms plīts virsmas uzstādīšanas pārbaudiet, vai:

- darba virsma ir kvadrātveida un nolīmeņota un neviens konstrukcijas elements netraucē telpas prasību ievērošanai;
- darba virsma ir izgatavota no karstumizturīga materiāla;
- ja plīts virsma ir uzstādīta virs cepeškrāsns, cepeškrāsnij ir iebūvēts dzesēšanas ventilators;
- uzstādījums atbilst visām atstatumu prasībām un piemērojamajiem standartiem un regulējumiem;
- piemērots izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektrotīkla, ir iebūvēts pastāvīgajā vadojumā, uzstādīts un novietots tā, lai tas atbilstu vietējiem elektroinstalācijas noteikumiem un regulējumiem.

Izolācijas slēdzim ir jābūt ar apstiprinātu tipu un jānodrošina 3 mm gaisa sprauga kontaktu atdalīšanai visos polos (vai visos aktīvajos [fāzes] vadītājos, ja vietējie elektroinstalācijas noteikumi pieļauj šādas prasību izmaiņas);

- izolācijas slēdzis ir viegli pieejams klientam, kad plīts virsma ir uzstādīta;
- ja rodas šaubas par uzstādījumu, konsultējieties ar vietējām būvvaldēm un izskatiet nolikumus;

- sienas virsmām ap plīts virsmu jūs izmantojat karstumizturīgus un viegli tīrāmus apdares materiālus (piemēram, keramikas flīzes) sienas virsmām ap plīts virsmu.

Pēc plīts virsmas uzstādīšanas pārbaudiet, vai:

- barošanas kabelis nav pieejams no skapja durvīm vai atvilktnēm;
- gaisa plūsma no skapja ārpuses uz plīts pamatni ir pietiekama;
- tad, ja plīts virsma ir uzstādīta virs atvilktnes vai skapja telpas, zem plīts pamatnes ir uzstādīta termiskās aizsardzības barjera;
- izolācijas slēdzis ir viegli pieejams klientam.

Pirms stiprinājuma kronšteinu novietošanas

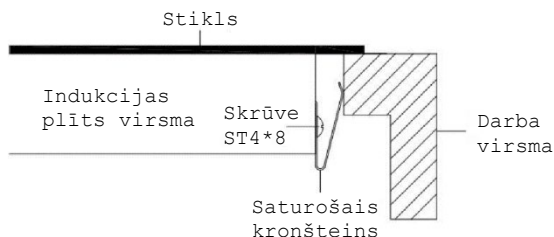
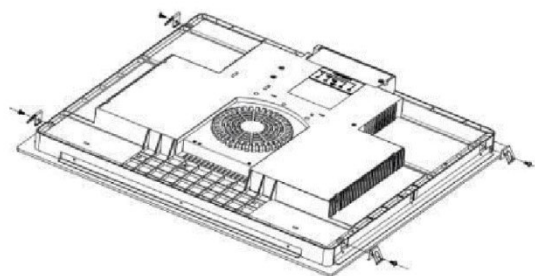
Ierīce ir jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepiemērojiet spēku vadībām, kas izvirzītas uz āru no plīts virsmas.

Stiprinājuma kronšteinu novietošana

Ierīce ir jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepiemērojiet spēku vadībām, kas izvirzītas uz āru no plīts virsmas.

Pēc uzstādīšanas nostipriniet plīts virsmu uz darba virsmas, pieskrūvējot četrus kronšteinus plīts pamatnei (skatiet attēlu).

Pielāgojiet kronšteina pozīciju, lai tā atbilstu dažādiem darba virsmas biezumiem.



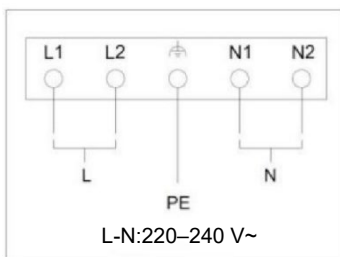
Piesardzības pasākumi

1. Plīts virsma ir jāuzstāda kvalificētam personālam vai tehniķiem. Jūsu rīcībā ir mūsu profesionāļi. Lūdzu, nekad neveiciet darbību pašrocīgi.
2. Plīts virsmu nedrīkst uzstādīt uz dzesēšanas iekārtām, trauku mazgājamām mašīnām un rotējošiem žāvētājiem.
3. Plīts virsmu uzstāda tā, lai varētu nodrošināt labāku siltuma starojumu, uzlabojot tās uzticamību.
4. Sienai un inducētajai sildīšanas zonai virs darba virsmas ir jāiztur karstums.
5. Lai izvairītos no bojājumiem, "sendviča" slānim un līmei jābūt karstumizturīgai.
6. Nedrīkst izmantot tvaika tīrītājus.
7. Šo keramiku var savienot tikai ar barošanas avotu, kura sistēmas pilnā pretestība nepārsniedz 0,427 omus. Ja nepieciešams, sazinieties ar savu piegādes iestādi, lai iegūtu informāciju par sistēmas pilno pretestību.

Plīts virsmas savienošana ar elektrotīklu

Strāvas padeve jāpievieno atbilstoši attiecīgajam standartam vai vienpola slēgiekārtai. Savienošanas metode ir parādīta zemāk.

A. Piemērota 5G1.5 strāvas vadam.



1. Ja kabelis ir bojāts vai to nepieciešams nomainīt, lai izvairītos no negadījumiem, tas jādara klientu apkalpošanas tehniķim, izmantojot atbilstošus instrumentus.
2. Ja ierīce tiek pievienota tieši elektrotīklam, jāuzstāda universālais jaudas slēdzis ar vismaz 3 mm atstarpi starp kontaktiem.
3. Uzstādītājam jāpārbauda, vai ir izveidots pareizs elektrības savienojums atbilstoši drošības noteikumiem.
4. Kabelis nedrīkst būt saliekts vai saspiests.
5. Kabelis ir regulāri jāpārbauda un jānomaina tikai atbilstoši kvalificētai personai.



UTILIZĀCIJA:
neizmetiet šo produktu
kā nešķirotus sadzīves
atkritumus. Šādi
atkritumi ir jāsavāc
atsevišķi īpašai
apstrādei.

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Nodrošinot šīs ierīces pienācīgu utilizāciju, jūs palīdzat novērst jebkādu iespējamo kaitējumu videi un cilvēku veselībai, kas var rasties, ja tā tiktu utilizēta nepareizi.

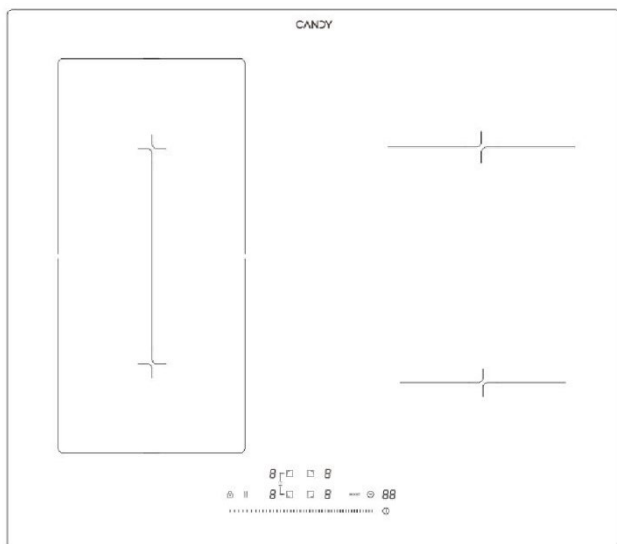
Simbols uz produkta norāda, ka to nedrīkst uzskatīt par parastiem sadzīves atkritumiem. Tas ir jānogādā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei.

Šī ierīce ir jāutilizē speciālistiem. Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī produkta apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar pašvaldību, sadzīves atkritumu utilizācijas dienestu vai veikalu, kurā to iegādājāties.

Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību, sadzīves atkritumu utilizācijas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

CANDY

MODEL: CIES64MCA



Hvala vam na kupnji indukcijske ploče za kuhanje trgovačke marke CANDY. Pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama prije uporabe ploče za kuhanje i čuvajte ga na sigurnom mjestu da biste se njime mogli služiti i u budućnosti.

Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU. Cjelovit tekst Izjave EU o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi: www.candygroup.com

UPOZORENJA U VEZI SIGURNOSTI

Detaljno pročitajte ovaj korisnički priručnik prije prvog pokušaja upotrebe ovog uređaja. Ovaj priručnik sadrži važne informacije o sigurnoj ugradnji, upotrebi i održavanju uređaja. Sačuvajte ove upute za buduće potrebe i prosljedite ih budućem korisniku.

Ugradnja

Opasnost od električnog udara

- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obvezan.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

Opasnost od nastanka porezotina

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

Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe uređaja.
- Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.
- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
- Da biste izbjegli nastanak nezgode, uređaj trebate ugraditi u skladu ovim uputama za ugradnju.
- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeci.

Rad i održavanje

Opasnost od električnog udara

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

Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.

Opasnost od vruće površine

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.
- Ne dopustite da tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladno posude za pripremanje hrane dođe u doticaj s keramičkim staklom dok se površina ne ohladi.

- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje
- Držite djecu podalje.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

Opasnost od nastanka porezotina

- Izlaže se iznimno oštra oštrica strugača ploče za kuhanje kada se uvuče sigurnosni poklopac. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

Važne sigurnosne upute

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekipi, može doći do stvaranja dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe uvijek isključite zone za pripremanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom upravljačkih elemenata na dodir).
- Ne dopuštajte djeci da se igraju s uređajem, da sjede, stoje na njemu ili da se penju po njemu.
- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na ploču za kuhanje mogu se teško ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.

- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte ili ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte posude s nazubljenim rubovima i ne vucite posude po staklenoj površini jer time možete ogrepsti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje ploče za kuhanje jer njima možete oštetiti keramičko staklo.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je samo za uporabu u kućanstvu! Komercijalna uporaba bilo koje vrste nije obuhvaćena jamstvom proizvođača!
- UPOZORENJE: Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe.
- Obratite pozornost i ne dirajte grijače. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom. NIKADA nemojte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornim pokrivačem.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.

- Upozorenje: Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka električnog udara ako se radi o staklokeramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom.
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.
- Funkcija upravljanja napajanjem isključit će ploču za 1 minutu, a potrošnja energije iznosit će 0,3 W.

Čestitamo na kupnji nove ploče za kuhanje.

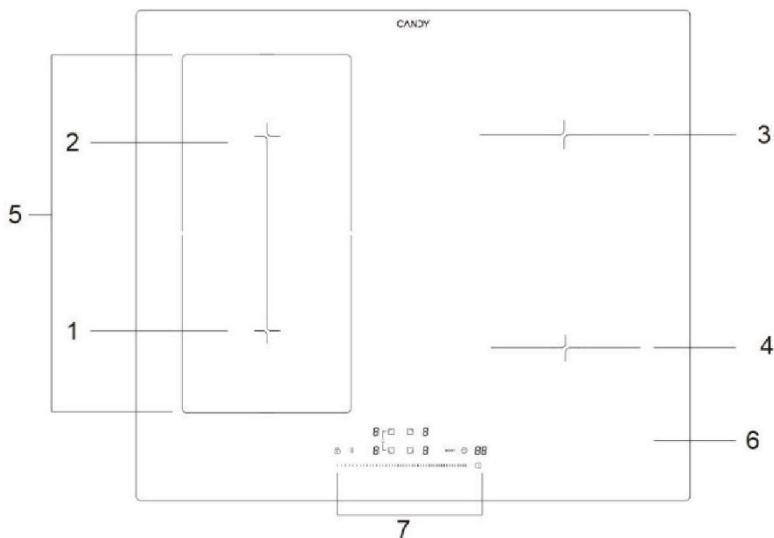
Preporučujemo vam da pažljivo pročitate ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj.

Za ugradnju, pročitate odjeljak o ugradnji.

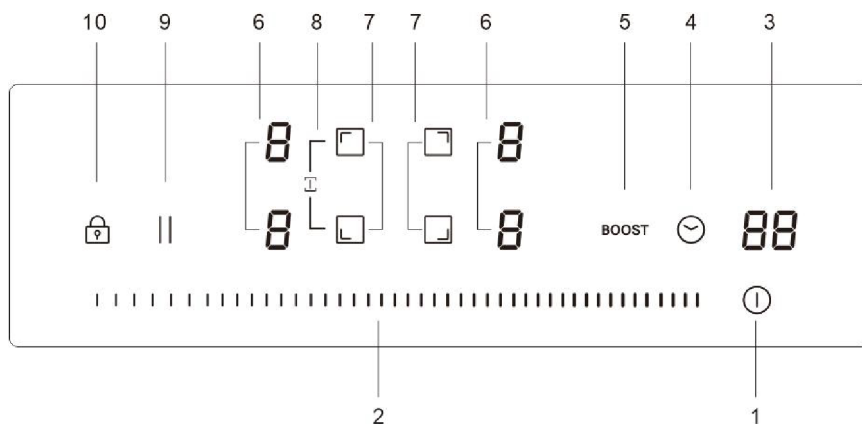
Pažljivo pročitate sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste se njim mogli služiti i u budućnosti.

VODIČ ZA UPOTREBU UREĐAJA

Model: CIES64MCA



1. Zona 1800/2200 W
2. Zona 1800/2200 W
3. Zona 1800/2200 W
4. Zona 1200/1500 W
5. Fleksibilna zona: 3000/3500 W
6. Keramičko staklo
7. Upravljačka ploča



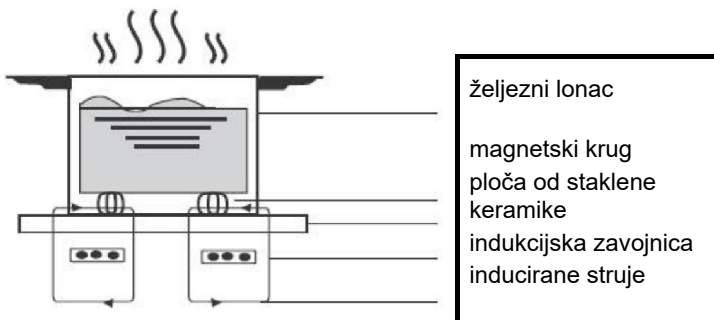
1. Tipka za uključivanje/isključivanje
2. Podešavanje snage i vremenskog programatora
3. LED indikator vremenskog programatora
4. Podešavanje vremenskog programatora
5. Povećanje snage
6. LED indikator snage grijanja
7. Odabir zone za kuhanje
8. Fleksibilna zona
9. Stanka
10. Tipka sigurnosne blokade za djecu

Podaci o proizvodu

Indukcijska ploča za kuhanje svrstavamo u moderne uređaje za kuhanje iz palete tradicionalnih ploča za kuhanje zbog prednosti kao što su jednostavno čišćenje, visoka učinkovitost, ekološki prihvatljive i sigurnosne značajke.

Riječ o indukcijskom kuhanju (samo za indukcijsku ploču za kuhanje)

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

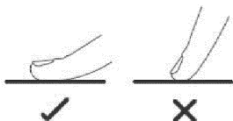


Prije uporabe nove ploče za kuhanje

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


Uporaba upravljačkih elemenata na dodir

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



Odabir odgovarajućeg posuđa za kuhanje (za indukcijsku ploču za kuhanje)



- Za indukcijsko kuhanje prikladno je samo feromagnetsko posuđe za kuhanje. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privuče, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Slijedite postupak u odjeljku „Početak kuhanja“.
 3. Ako  ne trepće na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.
- Posuđe za kuhanje koje se izrađuje od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.

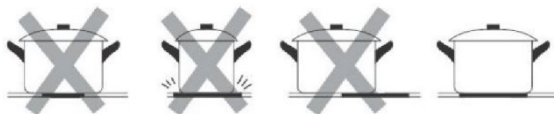


Veličina ploče (mm)	Minimalna ploča za kuhanje (promjer/mm)
160	120
180	140
180 x 380	240

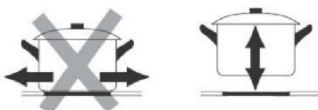
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom dnom.



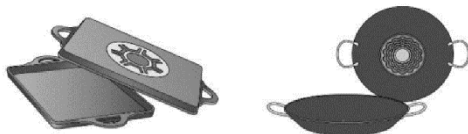
Pazite da dno posude bude glatko, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Obavezno postavite posudu u zonu za kuhanje.



Podižite posude s ploče za kuhanje – ne kličite njima jer tako možete ogrepsti staklo.

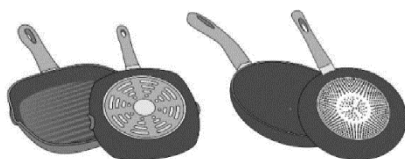


Ako je dno posuđa za kuhanje samo djelomično feromagnetsko, zagrijat će se samo to područje. To može značiti da toplina neće biti ravnomjerno raspoređena. Područje koje nema feromagnetska svojstva možda se neće zagrijati do dovoljne temperature za kuhanje.



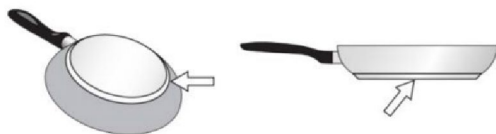
IZBJEĞAVAJTE

Feromagnetsko područje također će se smanjiti ako materijal od kojeg je izrađeno dno posuđa za kuhanje sadrži, primjerice, aluminij. To može značiti da se posuđe neće dovoljno zagrijati ili čak da neće biti prepoznato.



IZBJEĞAVAJTE


Materijali od kojih je izrađeno dno posuđa za kuhanje mogu utjecati na rezultat kuhanja. Korištenje posuda i tava izrađenih od materijala koji ravnomjerno raspodjeljuju toplinu kroz njih, kao što su posude od nehrđajućeg čelika s troslojnim dnom, štedi vrijeme i energiju. Koristite posuđe za kuhanje s ravnim dnom; ako je dno posuđa neravno, to može narušiti dovod topline.




Upotreba ploče za kuhanje

Početak kuhanja


- Nakon uključivanja, zvučni signal će se oglasiti jednom, svi indikatori će zasvijetliti na 1 sekundu, a zatim će se ugasiti, što znači da je ploča za kuhanje ušla u stanje pripravnosti.

1. Dodirnite tipku glavne sklopke ①. Svi indikatori prikazuju „-“.
2. Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati.
 - Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.
3. Dodirnete li tipku za odabir plamenika, treptat će indikator pored tipke .
4. Odaberite postavku topline dodirivanjem upravljačkog elementa
 - Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, automatski se isključuje ploča za kuhanje.
Morate početi ponovno od 1. koraka.
 - Možete promijeniti postavku topline pri bilo kojoj vrsti kuhanja.

Nakon završetka kuhanja

1. Odabir tipke plamenika koji želite isključiti. 
2. Isključite zonu za kuhanje dodirivanjem dok se razina snage ne smanji na „0“. Provjerite prikazuje li se „0“ na zaslonu.



3. Isključite cijelu ploču za kuhanje dodirivanjem sklopke ①. 
4. Pazite na vruće površine



H

„H“ će pokazati koja je zona za kuhanje prevruća. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još posuda, upotrijebite ploču koja je još vruća.

Upotreba funkcije fleksibilne zone

Funkcija može raditi u lijevoj zoni za kuhanje.

Aktiviranje fleksibilnog područja



1. Istodobno Dodirnite stražnju lijevu i prednju lijevu stranu , na zaslonu će se prikazati „=“ i razina snage „5“.
2. Gurnite  za odabir željene razine snage.

Za poništavanje funkcije fleksibilnog područja


Dodirnite tipku za odabir zone za kuhanje koja može poništiti fleksibilnu funkciju. Indukcija „=“ će se promijeniti na „-“ ili „5“

Korištenje funkcije povećanja snage (ako je dostupna)

Aktivirana funkcija povećanja snage

1. Odaberite zonu s funkcijom povećanja snage (s riječi „Booster“). 
2. Dodirnite tipku funkcije POJAČANJE SNAGE BOOST i indikator razine snage prikazat će „P“. 

Otkazivanje funkcije za povećanje snage

1. Odaberite zonu u načinu POVEĆANJA SNAGE. 
2. Dodirnite tipku za promjenu snage  da biste otkazali funkciju za povećanje snage i odaberite razinu koju želite podesiti.

- Funkcija povećanja snage može trajati samo 5 minuta, nakon tog vremena će se zona automatski prebaciti na razinu 9.


Funkcija sigurnosne blokade za djecu

- Možete blokirati tipke radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).
- Kada se blokiraju tipke, sve se tipke onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

Zaključavanje tipki

Dodirnite upravljački element  za zaključavanje tipki. Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „Lo”. 

Otključavanje upravljačkih tipki

1. Pazite da ploča za kuhanje bude uključena.
2. Dodirnite i neko vrijeme za držite upravljački element za zaključavanje tipki .
3. Sada možete početi koristiti svoju novu ploču za kuhanje.



Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, svi se upravljački elementi onemogućuju osim tipke glavne sklopke, u slučaju nužde možete isključiti ploču za kuhanje glavnom sklopkom, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

Upozorenje o ostatku topline

Kada ploča za kuhanje radi neko vrijeme, prisutna je zaostala toplina. Pojavljuje se slovo „H” kao upozorenje da se držite podalje od ploče za kuhanje.

Automatsko isključivanje

Sigurnosna značajka ploče za kuhanje je automatsko isključivanje. Ova se funkcija pokreće svaki put kad zaboravite isključiti zonu za kuhanje. Zadana vremena zaustavljanja navode se u donjoj tablici:

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


Uporaba vremenskog programatora

Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona za kuhanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna ili više zona za kuhanje nakon što istekne zadano vrijeme.
- Možete postaviti vremenski programator na do 99 minuta.

Uporaba vremenskog programatora kao tajmera


Ako niste odabrali nijednu zonu za kuhanje

1. Pazite da ploča za kuhanje bude uključena.
Napomena: možete podesiti minutni podsjetnik prije ili nakon završetka podešavanja zone za kuhanje.
2. Dodirnite upravljački element vremenskog programatora , treptat će „30“.
3. Postavite vrijeme dodirivanjem klizača  za upravljanje vremenskim programatorom.
4. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.
5. Zvučni signal će se oglašavati 20 sekundi, a pokazivač vremenskog programatora prikazivat će „- -“ kada vrijeme za podešavanje završi.



Napomena: Druge zone za kuhanje i dalje će raditi ako su se prethodno uključile

Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne ili više zona za kuhanje Ako je vremenski programator podešen na jednu zonu:

1. Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite podesiti vremenski programator.
2. Dodirnite upravljački element vremenskog programatora, na zaslonu vremenskog programatora prikazat će se „30“.
3. Postavite vrijeme dodirivanjem klizača  za upravljanje vremenskim programatorom.
4. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.

NAPOMENA: Kada svijetli crvena točka pored pokazivača razine snage, to znači da je ta zona odabrana.



5. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća se zona za kuhanje automatski isključuje.



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

Ako je vremenski programator podešen na više zona:

1. Ako istovremeno postavljate vrijeme za više zona za kuhanje, uključuju se decimalne točke pripadajućih zona za kuhanje. Prikaz minuta prikazuje minutnu vrijednost vremenskog programatora. Točka odgovarajuće zone treptće.

2. Kad istekne vrijeme odbrojavanja vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona isključiti. Zatim će se prikazati nova minutna vrijednost vremenskog programatora i treptat će točka odgovarajuće zone.
3. Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja i odgovarajući vremenski programator prikazat će se na indikatoru vremenskog programatora.

Poništavanje vremenskog programatora

1. Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite otkazati vremenski programator.
2. Kada dodirnete upravljanje vremenskim programatorom, LED indikator će treptati
3. Dodirnite upravljački element „-“ za postavljanje vremenskog programatora na „00“ - vremenski programator će se otkazati.

Upotreba funkcije stanke

1. Odaberite funkciju stanke **II** - sve zone za kuhanje prestat će raditi. Svi indikatori zone prikazivat će „||“.



2. Ako još jednom dodirnete funkciju stanke **II**, sve zone za kuhanje vratit će se na izvornu postavku.
 - Funkcija je dostupna ako jedna ili više zona za kuhanje rade.
 - Ako ne isključite način rada za zaustavljanje u roku od 30 minuta, indukcijska ploča će se automatski isključiti.

Konfiguracija načina rada ECO

Ova se ploča za kuhanje može spojiti na napajanje od 13, 20, 25, 32 A i konfigurirati za rad na bilo kojoj od tih postavki snage.

Ploča za kuhanje unaprijed je podešena za spajanje na napajanje 32 A; ako istodobno odaberete četiri zone, ploča za kuhanje ograničit će maksimalnu potrošnju energije tako da nije moguće prekoračiti napajanje od 7,2 kW. Slično tome, ako je ploča spojena i konfigurirana na način napajanja 13/20/25 A, ploča će ograničiti maksimalnu snagu na 2,9/4,5/5,5 kW. Međutim, ako je ploča za kuhanje spojena i konfigurirana na napajanje 32 A, sve četiri zone mogu se koristiti na maksimalnoj postavci s povećanjem snage u isto vrijeme.

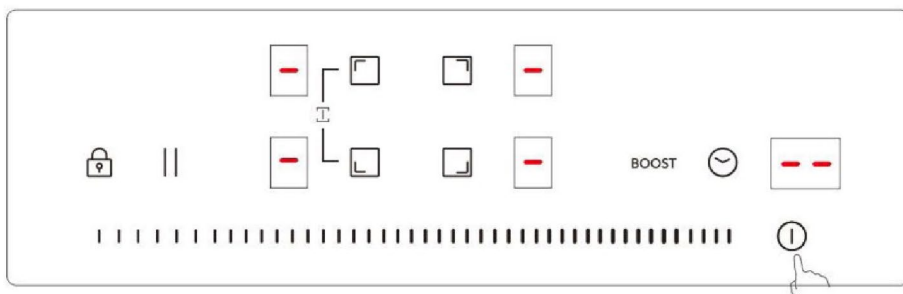
Promjena postavke konfiguracije način rada ECO

3. Isključite napajanje ploče za kuhanje.
4. Ostavite napajanje isključeno 1 minutu.
5. Ponovno uključite napajanje.
6. Slijedite upute u odjeljku „Konfiguriranje ploče za kuhanje u način rada ECO od koraka „1“ nadalje.

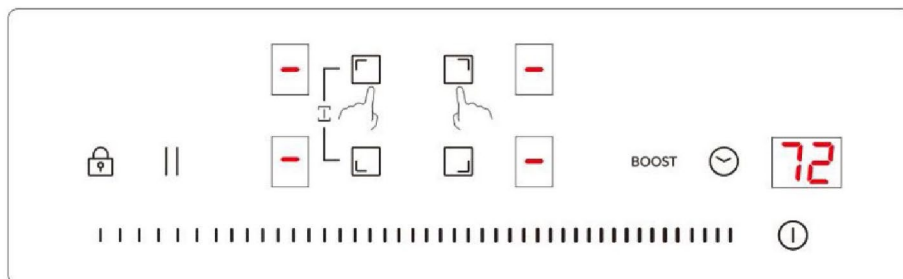
NAPOMENA: Konfiguracija načina rada ECO može se izvršiti samo jednom ako napajanje ploče za kuhanje nije prekinuto, a način rada ECO treba podesiti u roku od jedne minute nakon uključivanja napajanja

Konfiguriranje ploče za kuhanje u način rada ECO

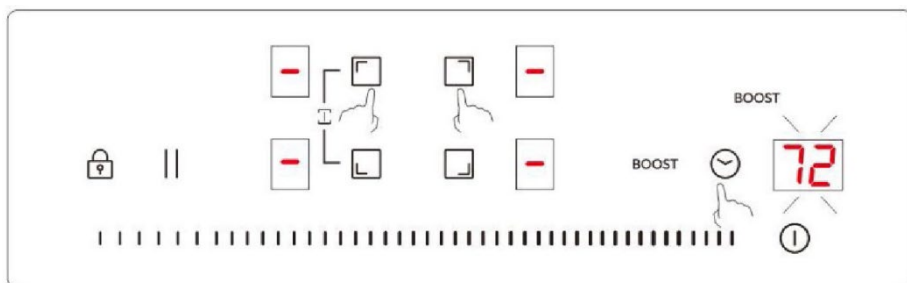
1. Dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje da biste uključili napajanje. Zvučni signal oglasit će se jednom, svi indikator na zaslonu prikazivat će „-“ i „-“.



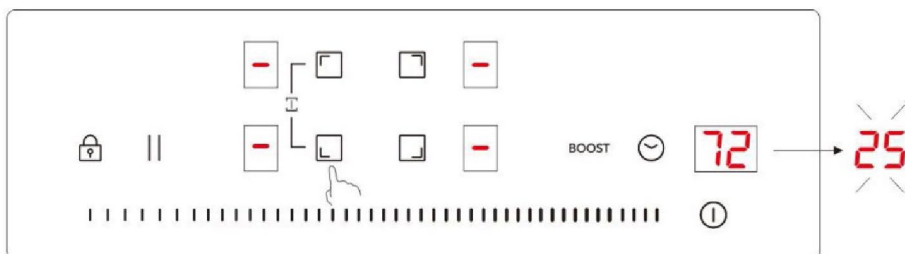
2. Istodobno dodirnite i 3 sekunde zadržite tipku stražnje lijeve zone i tipku stražnje desne zone. Zvučni signal označava da indukcijska ploča ulazi u odabir načina rada ECO. (Pokazivač prikazuje unaprijed podešenu snagu 7,2 kW)



3. Dodirnite tipku vremenskog programatora, nakon čega će treptati zaslon vremenskog programatora. Sada možete odabrati postavku snage.

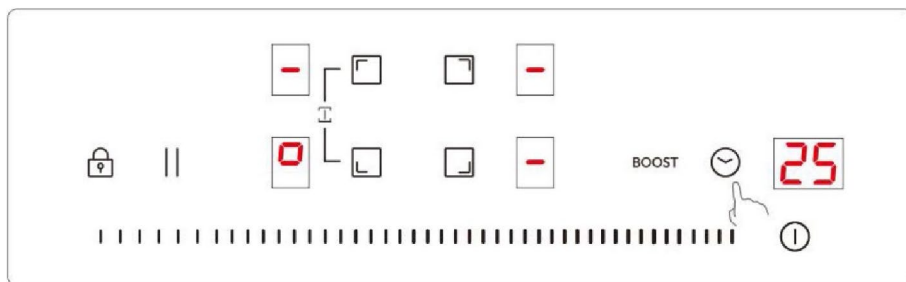


4. Za promjenu postavke ukupne snage pritisnite prednju lijevu tipku da biste odabrali novu postavku ukupne snage. Ponovno pritisnite tipku prednje lijeve zone za prolaz kroz opcije. Na pokazivaču vremenskog programatora prikazat će se četiri opcije: 25, 35, 45 i 72. Primjerice, kad se na pokazivaču vremenskog programatora prikaže broj „25“, to znači da je ukupna snaga podešena na 2500 W. Pritiskujte tipku prednje lijeve zone dok ne pronađete željenu postavku snage.

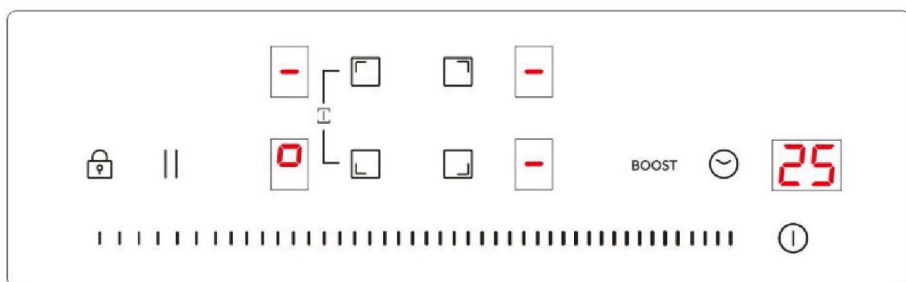


* Prema zadanim postavkama, snaga je tvornički podešena na 7,2 kW.

5. Ponovno dodirnite tipku vremenskog programatora - zaslon vremenskog programatora prestat će treptati i prethodno odabrana tipka zone prikazat će „o“, što znači da je postavka potvrđena.



6. Isključite dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje. Zatim uključite i ploča će biti konfigurirana za upotrebu u načinu rada ECO koji ste podesili.



7. Uključite dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje - sada možete koristiti novu postavku snage.

Smjernice za pripremanje hrane



Budite oprezni pri prženju jer se ulje i masnoće veoma brzo zagriju, a osobito ako se koristite značajkom PowerBoost. Pri iznimno visokim temperaturama dolazi do spontanoga zapaljenja ulja i masti, a to predstavlja ozbiljan rizik za nastanak požara.

Savjeti za pripremanje hrane

- Kad hrana zakipi, smanjite postavku snage.
- Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i štedi se energija zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.
- Započnite s kuhanjem na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.

Pirjanje, pripremanje riže

- Pirjanje se odvija ispod vrelišta na otprilike 85 °C kada mjehurići povremeno dopiru do površine tekućine za pripremanje. Ključno je za pripremanje ukusnih juha i blagih gulaša jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane. Umake na bazi jaja i zgusnute umake također trebate pripremati ispod točke ključanja.
- Za neke zadatke, uključujući pripremanje riže metodom apsorpcije, može trebati viša postavka od najniže postavke da bi se jamčilo da se hrana ispravno pripremi u preporučenom vremenu.

Pečenje odreska do poprimanja smeđe boje

Za pripremanje sočnih i ukusnih odrezaka:

1. Držite meso na sobnoj temperaturi otprilike 20 minuta prije pripremanja.
2. Zagrijte posudu za prženje s čvrstom bazom.
3. Namažite obje strane odreska uljem. Stavite malu količinu ulja u vruću posudu, a zatim spustite meso na vruću posudu.
4. Okrenite odrezak samo jednom tijekom pripremanja. Točno vrijeme trajanja pripremanja ovisi o debljini odreska i o tome koliko želite da je odrezak pečen. Mogu se razlikovati vremena od 2 – 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da biste provjerili koliko je dobro pečen – što je odrezak čvršći to je bolje pečen.
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta da bi omekšao prije posluživanja.

Za prženje uz miješanje

1. Odaberite keramički kompatibilan wok s ravnom bazom ili veliku tavu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje uz miješanje treba se odvijati brzo. Ako pripremate velike količine hrane, pripremajte hranu u nekoliko manjih skupina.
3. Nakratko prethodno zagrijte posudu i dodajte dvije jušne žlice ulja.
4. Prvo skuhaite meso, odložite ga sa strane i podgrijavajte.
5. Pripremite povrće prženjem uz miješanje. Kad je vruće, ali hrskavo prebacite zonu za kuhanje na nižu postavku, vratite meso u posudu i dodajte svoj umak.
6. Lagano miješajte sastojke tako da se potpuno raspodijeli toplina.
7. Poslužite odmah.

Postavke topline

Podešavanje topline	Prikladnost
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• blago zagrijavanje za manje količine hrane• otapanje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori• lagano pirjanje• polagano zagrijavanje
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• podgrijavanje• brzo pirjanje• pripremanje riže
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• palačinke
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• naglo pečenje• pripremanje tjestenine
9	<ul style="list-style-type: none">• prženje uz miješanje• pečenje do poprimanja smeđe boje• dovođenje juhe do ključanja• voda koja ključa

Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanost stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Upotrijebite sredstvo za čišćenje ploče za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom. 4. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje više nema oznake „vruća površina“, ali zona za pripremanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi. • Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/abrazivnim sredstvima za čišćenje može se ogrepsti staklo. Pročitajte što piše na naljepnici da biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje ili žica za struganje prikladni. • Ne ostavljajte ostatke čišćenja na ploči za kuhanje jer može doći do prljanja stakla.
Prelijevanja, otapanja i vruća šećerna prelijevanja na staklu	<p>Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za keramičke staklene ploče za kuhanje, ali pripazite na vruće površine zona za kuhanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite kabel napajanja ploče za kuhanje iz zidne utičnice. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanost do hladnog dijela ploče za kuhanje. 3. Očistite zaprljanost kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom. 4. Pridržavajte se koraka 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu“ iznad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili prelijevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili se njima može čak i trajno oštetiti površina stakla. • Opasnost od nastanka porezotina: kada se uvuče sigurnosni poklopac, oštrica strugača postaje iznimno oštra. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
Prelijevanja na tipkama na dodir	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Upijanjem očistite prolijevanje 3. Obrišite područje dodirnih tipki čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom. 5. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pločom za kuhanje može se proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a upravljački elementi možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje upravljačkih elemenata prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.

Savjeti i trikovi

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
Ploča za kuhanje ne može se uključiti.	Nema napajanja.	Provjerite je li ploča za kuhanje spojena na napajanje i je li uključena. Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako ste provjerili sve i problem je dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara.
Nema reakcije dodirnih tipki.	Tipke su zaključane.	Otključajte tipke. Upute potražite u odjeljku „Upotreba ploče za kuhanje“.
Teško je rukovati tipkama na dodir.	Možda postoji tanki sloj vode na tipkama ili možda upotrebljavate vrh prsta pri dodirivanju tipki.	Pobrinite se da je područje tipki suho i da upotrebljavate jagodicu prsta pri dodirivanju tipki.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje“. Pogledajte „Njega i čišćenje“.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i prikazuju se na pokazivaču.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer je premala za zonu za kuhanje ili nije ispravno centrirana na njoj.	Upotrebljavajte posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje“. Centrirajte tavu i pobrinite se da je njezino dno usklađeno s veličinom zone za kuhanje.

Indukcijska ploča za kuhanje ili zona za kuhanje neočekivano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kôd pogreške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojke greške, isključite napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.
---	------------------	---

Prikaz kvara i provjera

Ako dođe do neuobičajene pojave, indukcijska ploča za kuhanje automatski ulazi u stanje zaštite i prikazuju se odgovarajući zaštitni kôdovi:

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
E3/E7	Kvar senzora temperature	Obratite se dobavljaču.
E5	Zaštita keramičkog stakla od pregrijavanja	Ponovno spojite napajanje i uključite ploču za kuhanje nakon 30 minuta.
E4/E6	Kvar senzora temperature IGBT-a	Obratite se dobavljaču.
E1/E2	Nepravilan napon napajanja	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
Er	Kvar tiskane pločice	Obratite se dobavljaču.
Et	Zaštita od prelijevanja	Osušite vodu na površini i ponovno pokrenite

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.

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

Tehničke specifikacije

Indukcijska ploča za kuhanje	CIES64MCA
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220 – 240 V~
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda D × Š × V (mm)	590 X 520 X 63

Težina i dimenzije približne su vrijednosti. S obzirom da uvijek nastojimo unaprjeđivati svoje proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajne bez prethodne obavijesti.

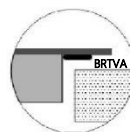
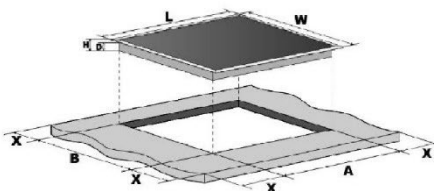
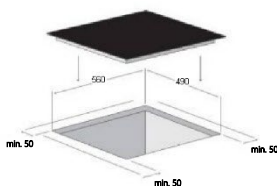
Ugradnja

Odabir opreme za ugradnju

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

U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora.

Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite vodootporni materijal radne površine da biste izbjegli veća izobličenja prouzrokovana toplinskim zračenjem vruće ploče. U skladu s prikazanim u nastavku:



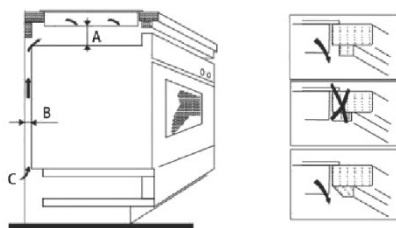
Model	L (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CIES64MCA	590	520	63	58	560	490	50 mini

U svim okolnostima, pobrinite se da se ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Provjerite je li ploča za kuhanje u ispravnom radnom stanju.

U skladu s prikazanim u nastavku



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)
50 mm	20 mm	Ulaz zraka

Prije postavljanja ploče za kuhanje, pobrinite se da

- je radna površina kvadratna i poravnata te da nema strukturalnih dijelova kojima se ograničavaju zahtjevi prostora
- se radna površina izrađuje od materijala otpornog na toplinu
- pećnica sadrži ugrađeni ventilator za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice
- je ugradnja u skladu sa svim zahtjevima za razmake i primjenjivim normama i propisima
- se prikladna izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja elektroenergetske mreže ugrađuje u trajno ožičenje te da se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje.

Izolacijska sklopka mora biti odobrene vrste i njom se mora omogućavati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim pravilima za ožičenje omogućuje ova varijacija zahtjeva)

- izolacijska je sklopka lako dostupna kupcu kada se ugradi ploča za kuhanje
- ako imate sumnji vezano uz postavljanje, možete se obratiti lokalnim građevinskim tijelima i pogledati lokalne zakone

- upotrebljavajte završne slojeve koji su otporni na toplinu i jednostavni za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za površine zida kojima se okružuje ploča za kuhanje.

Nakon ugradnje ploče za kuhanje, pobrinite se da

- kabel za napajanje nije dostupan putem vrata kuhinjskog ormara ili ladica
- postoji odgovarajući protok zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje
- se postavi zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice ili prostora kuhinjskog ormara
- je izolacijska sklopka lako dostupna kupcu

Prije lociranja nosača za pričvršćenje

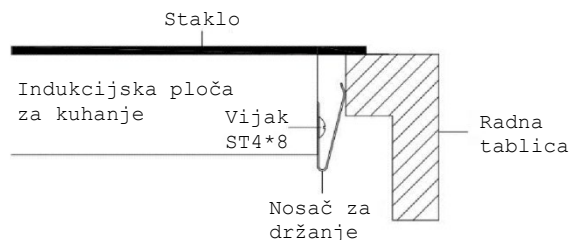
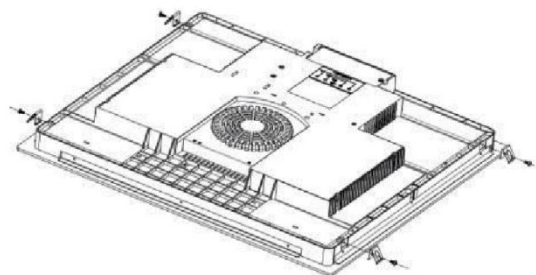
Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene tipke na ploči za kuhanje.

lociranje nosača za učvršćenje

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

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

Namjestite položaj nosača radi usklađivanja s različitim debljinama radnih površina.



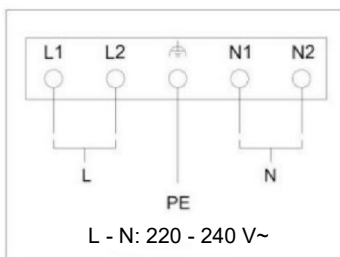
Oprez

1. Ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju sami.
2. Ploča za kuhanje ne smije se postavljati na opremu za hlađenje, perilice posuđa i okretne sušilice.
3. Ploču za kuhanje treba ugraditi tako da se može osigurati bolje zračenje topline radi povećanja pouzdanosti.
4. Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad radne površine mogu podnijeti toplinu.
5. Da ne bi došlo ni do kakvog oštećenja, sendvič sloja i ljepila moraju biti otporni na toplinu.
6. Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
7. Ova se keramika smije spajati isključivo na napajanje s impedancijom sustava koja nije veća od 0,427 oma. Po potrebi, obratite se tijelu koje omogućuje napajanje za informacije o impedanciji sustava.

Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže

Napajanje treba spojiti u skladu s odgovarajućom normom ili preko jednopolnog prekidača strujnog kruga. Način spajanja prikazan je u nastavku.

A. Prikladno za kabel napajanja 5G1.5.



1. Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, to treba obaviti tehničar servisne službe uporabom odgovarajućih alata radi izbjegavanja svake nezgode.
2. Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi svepolni prekidač strujnog kruga uz razmak od najmanje 3 mm između kontakata.
3. Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje te da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.
4. Kabel ne smije biti savijen ni pritisnut.
5. Kabel treba redovito provjeravati i može ga zamijeniti samo prikladno kvalificirana osoba.



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

Ovaj se uređaj označava u skladu s europskom Direktivom 2002/96/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Propisnim zbrinjavanjem ovoga uređaja, pomažete u sprječavanju moguće štete po ljudski okoliš i zdravlje koja može nastati ako se proizvod ne zbrine na ispravan način.

Oznakom na proizvodu ukazuje se da se s proizvodom ne smije postupati kao s običnim otpadom u domaćinstvu. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe.

Za ovaj uređaj treba obaviti posebno zbrinjavanje otpada. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se svom lokalnom vijeću, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste ga kupili.

Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se uredu lokalnog vijeća, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.