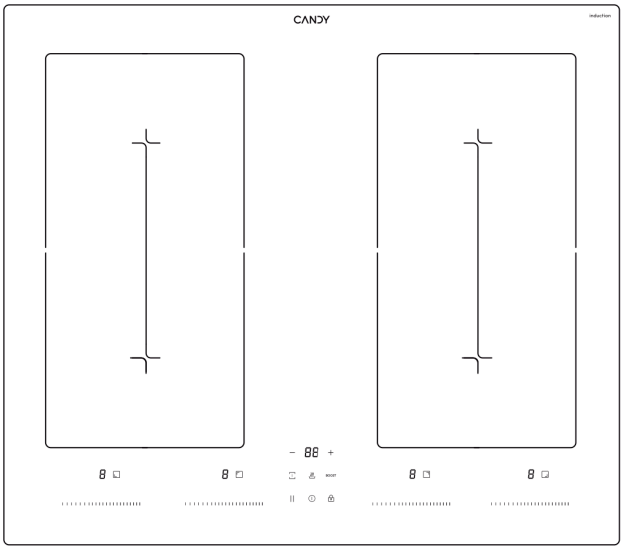
MODEL: CIDFC6S647MCAR



EN ---------- pag 1
SL ----------pag 30
HR ----------pag 59
SR ----------pag 88
PL ---------- pag 117
PT ----------pag 146
BG ----------pag 175
RO ---------- pag 204
HU ---------- pag 233
CS ---------- pag 262
SK ----------pag 291

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 comp liance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conform ity 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 i n1 minute, and the power consumption is 0.3W.

Congratulations on the purchase of your new hob.

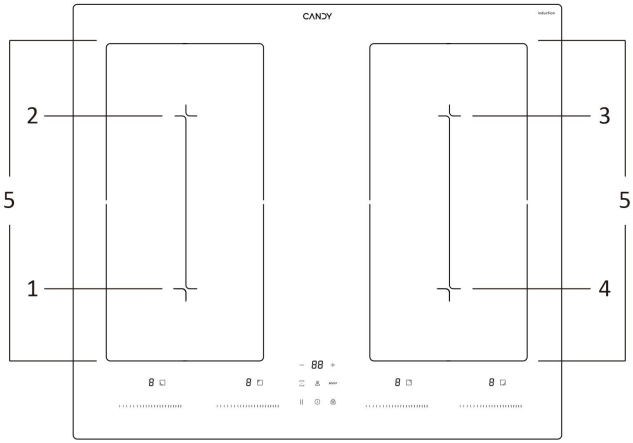
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

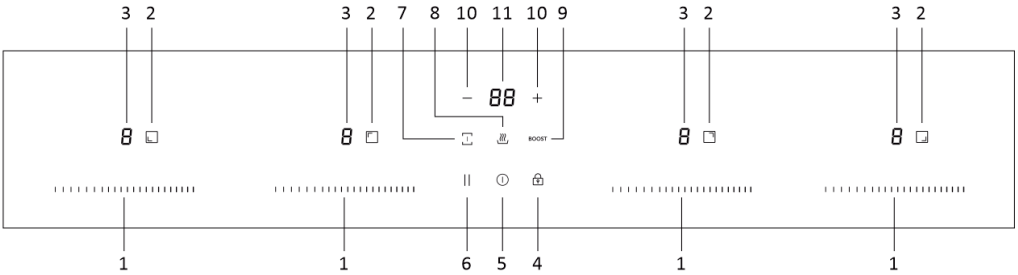
GUIDE TO THE APPLIANCE

Model: CIDFC6S647MCAR



1. 1800/2200W zone	**2.** 1800/2200W zone
3. 1800/2200W zone	**4.** 1800/2200W zone
5. 3000/3500W zone	

Control panel



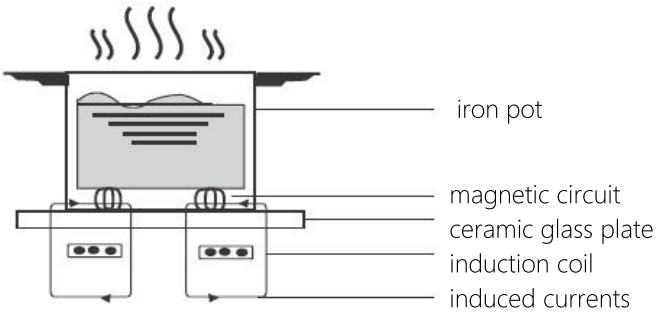
1	Power adjusting	2	Cooking zone selection
3	Heating power display LED	4	Child lock key
5	ON/OFF key	6	Pause
7	Flexi zone key	8	Keep warm key
9	Boost key	10	Timer setting
11	Timer display LED		

Product Information

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

A Word on Induction Cooking (for Induction hob only)

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

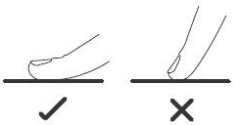


Before using your New Hob

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

Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware (for Induction hob)

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



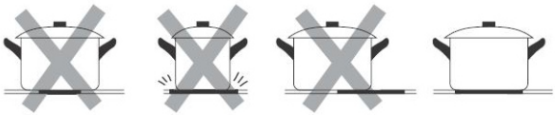
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. Follow the steps under 'To start cooking'.
  3. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Size of hob(mm)	The minimum hob(diameter /mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

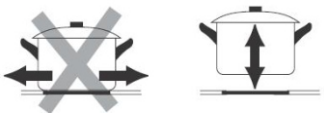
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



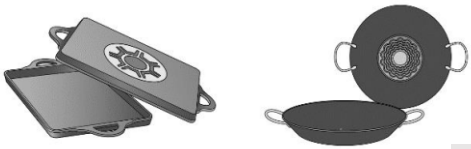
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always center your pan on the cooking zone.



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

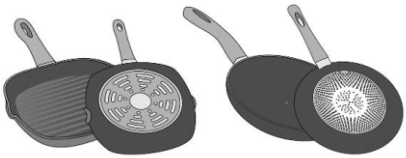


If the base of the cookware is only partially ferromagnetic, only the area that is ferromagnetic will heat up. This may mean that heat will not be distributed evenly. The non-ferromagnetic area may not heat up to a sufficient temperature for cooking.



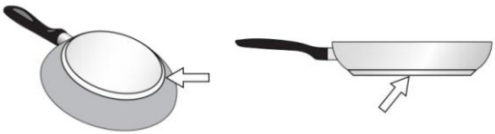
NOT SUGGESTED

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. Select a heat setting by touching the slicer touch control. 1 3 7 9

• If you don't choose a heat setting within 1minute, 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. Touch the slider touch control until power level reduce to"0". Make sure the display shows"0". 1 3 7 9

2. Turn the whole hob off by touching them a in switch ⏻ .



3. Beware of hot surfaces

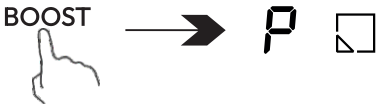
H "H" will show which cooking zone is too hot. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the cooking is still hot.

Using Boost function

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 slider touch control to cancel the Boost function, and select the level you want to set. 1 3 7 9

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

Child Lock Function

• You can lock the controls in both ON/OFF model 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 4 seconds. The timer indicator will show "Lo". 

To unlock the controls

1. Touch and hold the key lock control for a while.
2. You can now start using your new hob.

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

Residual Heat Warning

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

Auto Shutdown

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

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

Using the Timer

• You can 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.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Touching the slider touch control that you want to set the timer for.
2. Touch timer control , the “00” will show in the timer display.
3. Set the time by touching the ”- “ or ”+” control the timer.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

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



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

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

If the timer is set on more than one zone:

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

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

Canceled the timer

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

ECO Mode Configuration

This hob can be connected to a 13, 15, 20, 25, 29, 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 13/15/20/25/29Amp supply mode, the hob will limit the maximum power at 2.5/3.5/4.5/5.5/6.5/7.2kW.

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

To change the ECO configuration setting

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

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

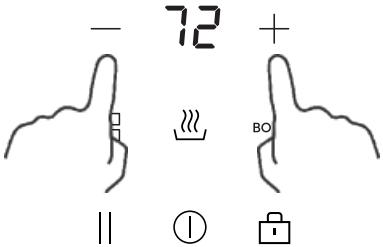
power is turned on

To configure the hob into ECO Mode

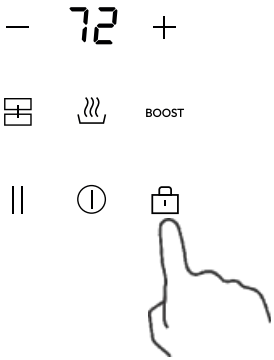
1. Touch ON/OFF key to switch on the power supply. The buzzer beeps once, all displays show “– “and “– – “.



2. Touch both timer setting keys simultaneously for 3 seconds. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of ECO Mode. (Display shows the preset power 7.2kW)

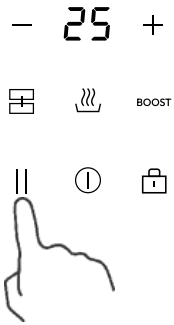


3. Touch child lock, then timer display will flash. You can select the power setting now.



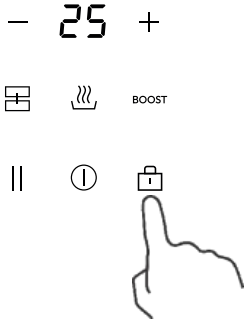
4. To change the total power setting, press the pause key to select a new total power setting. Pressing the front left area key again will cycle through the options. The timer

display will show four options: 25, 35, 45, 55, 65 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 child lock 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.

Using the Pause function

1. Touch and hold the pause function key ||, all the heating zones stop working, All the zone indication show"||".



2. Touch and hold 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.

Using the Keep Warm function

1. Select the heating zone that you want and select the keep warm key , the corresponding heating zone will enter keep warm mode, the indicator shows
2. Slide the heating power, then the keep warm function will be canceled.

Using the Flexi Area function

Only for the models with Flexi Area Function.

1. Touch the slider touch control then the Flexi key to active, and touch the power setting key to set the desired power.
2. Touch the cooking zone selection key that could cancel the flexi function.

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

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the hob off. 2. Apply a hob cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the hob back on.	• When the power to the hob is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the hob: the glass may become stained.
Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass hobs, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the hob off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

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

Hints and Tips

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

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

Failure Display and Inspection

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

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

Induction Hob	CIDFC6S647MCAR
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	7200W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X53

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

Installation

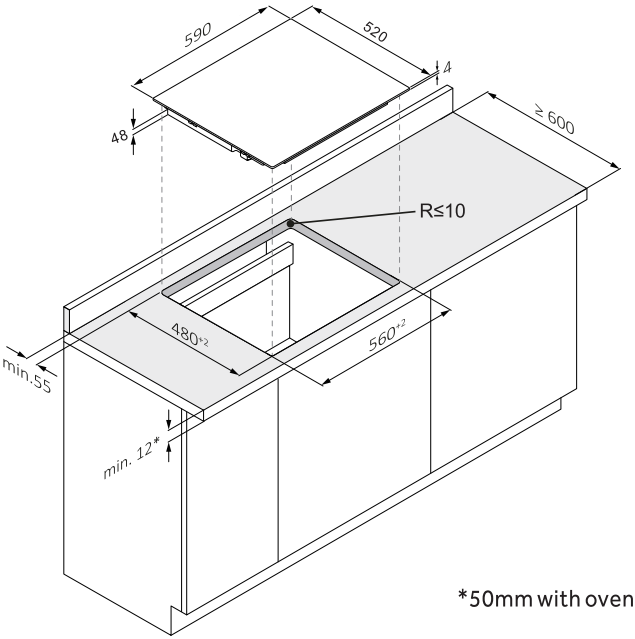
Selection of installation equipment

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 45mm space shall be preserved around the hole.

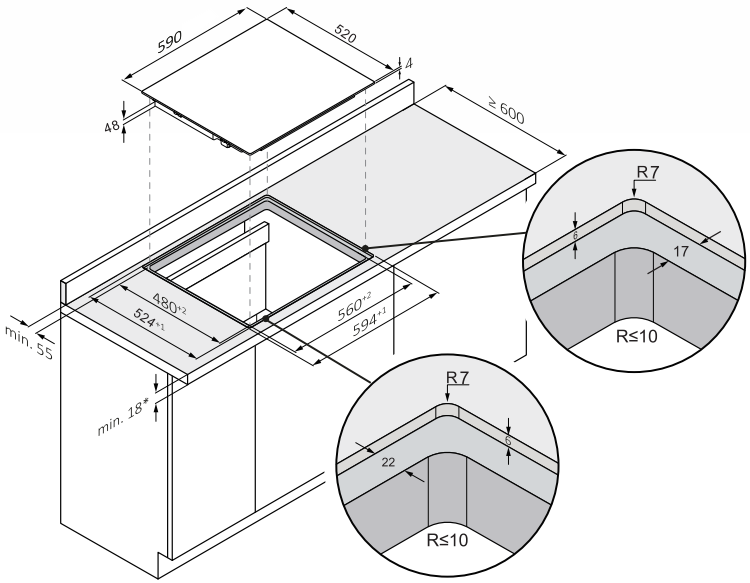
Be sure the thickness of the work surface is at least 12mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

Standard Installation



*50mm with oven underneath

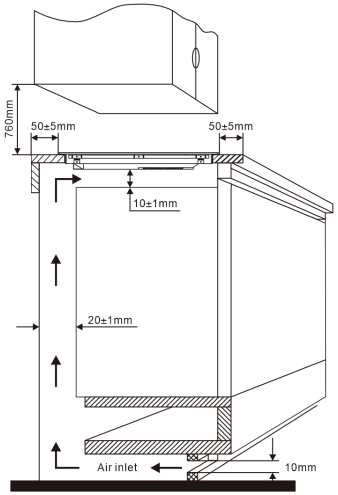
Flush Installation



*50mm with oven underneath

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.



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

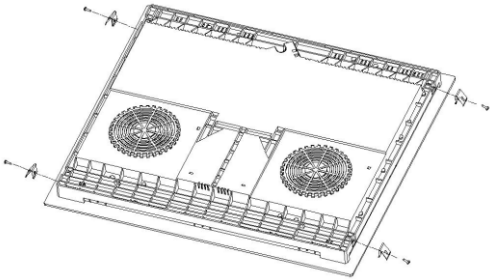
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

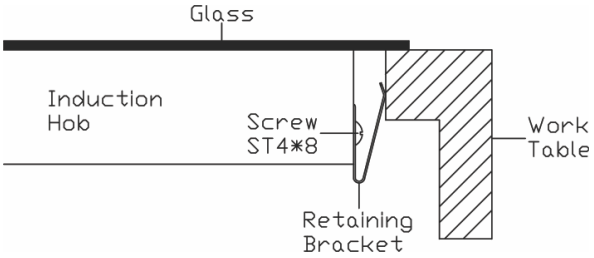
Before locating the fixing brackets

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.



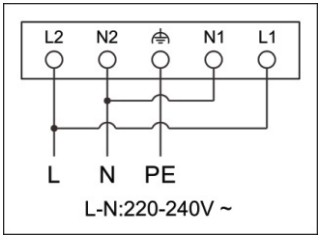


Cautions

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

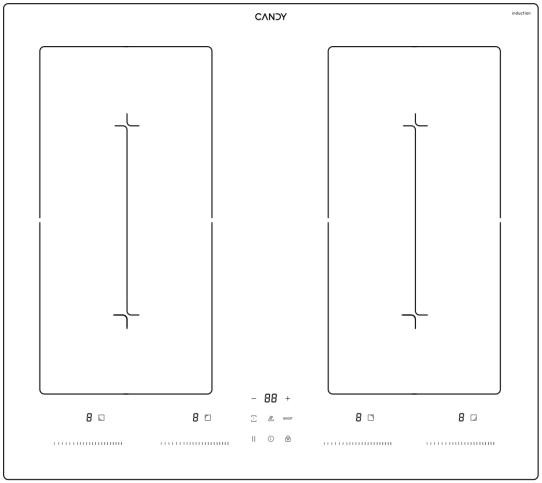
The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.
Suitable for 5G1.5 power cord.



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.





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

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

VARNOSTNA OPOZORILA

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

Vgradnja

Nevarnost električnega udara

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

Nevarnost ureznin

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

Pomembna varnostna navodila

- Pred vgradnjo ali uporabo aparata natančno preberite ta navodila.
- Na ta aparat ni dovoljeno odlagati nobenih gorljivih materialov ali izdelkov.

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

Uporaba in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

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

Nevarnost za zdravje

- Ta aparat je skladen z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.

Nevarnost zaradi vroče površine

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

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

Nevarnost ureznin

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

Pomembna varnostna navodila

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

- Ne popravljajte ali zamenjujte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih. Vsa ostala servisna dela mora opraviti usposobljen serviser.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov.
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte posod s skrhanimi robovi in posod ne vlecite po površini stekla, saj se lahko steklo zaradi tega opraska.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte mrežic za čiščenje posode ali grobih, jedkih čistil, ki lahko opraskajo keramično steklo.
- Če je priključni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali drug kvalificiran serviser.
- Ta aparat je namenjena samo uporabi v domačem gospodinjskem okolju! Komercialna uporaba kakršnekoli vrste ni zajeta v garancijo proizvajalca!
- OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom, ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter če razumejo s tem povezana tveganja.
- Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti aparata in na njem ne smejo izvajati vzdrževalnih del brez ustreznega nadzora.
- OPOZORILO: Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak najprej izklopite aparat in nato plamene pokrijte npr. s pokrovko ali ognjevarno odejo.

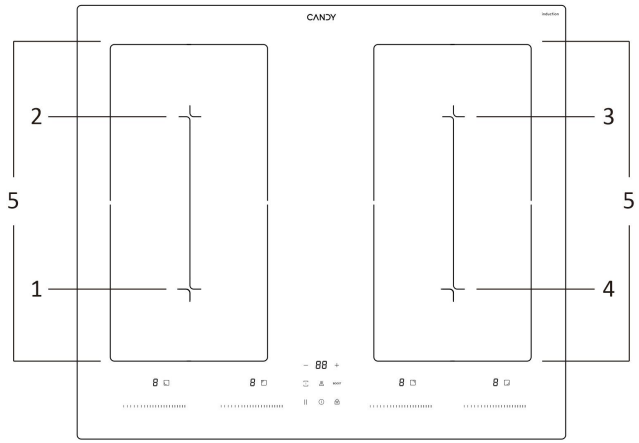
- OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne shranjujte nobenih predmetov.
- Opozorilo: Če površina kuhalne površine iz steklokeramike ali podobnega materiala za zaščito delov pod napetostjo poči, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Funkcija upravljanja porabe energije bo kuhalno ploščo po 1 minuti izklopila. Poraba energije takrat znaša 0,3 W.

Čestitamo za nakup nove kuhalne plošče.

Priporočamo vam, da si vzamete nekaj časa in preberete ta navodila za uporabo/vgradnjo, da boste v celoti razumeli, kako pravilno namestiti in uporabljati aparat. Za informacije o vgradnji preberite poglavje o vgradnji.
Pred uporabo natančno preberite vsa varnostna navodila in shranite ta navodila za uporabo/vgradnjo, da jih boste lahko uporabili tudi pozneje.

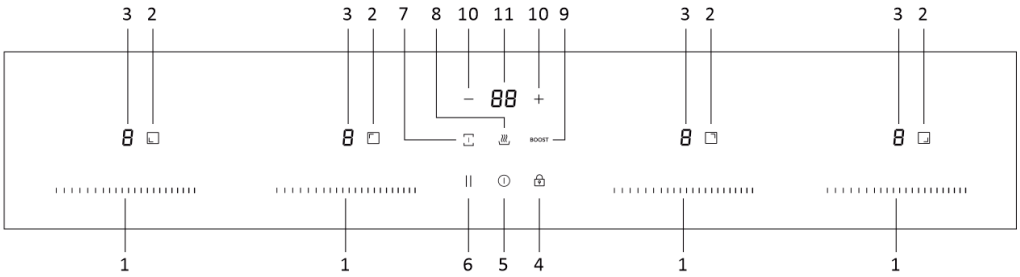
VODNIK PO APARATU

Model: CIDFC6S647MCAR



1. Območje 1800/2200 W	2. Območje 1800/2200 W
3. Območje 1800/2200 W	4. Območje 1800/2200 W
5. Območje 3000/3500 W	

Nadzorna plošča



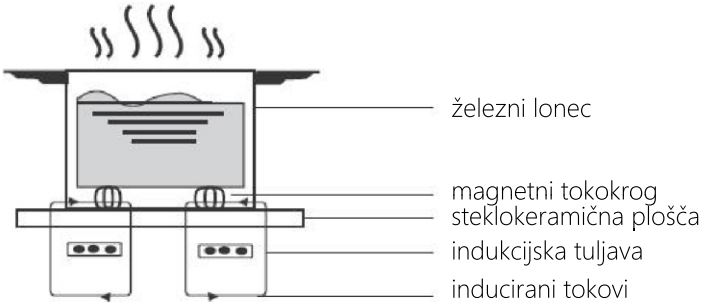
1	Prilagajanje moči	2	Izbira kuhališča
3	LED-prikaz moči ogrevanja	4	Tipka za otroško ključavnico
5	Tipka za VKLOP/IZKLOP	6	Premor
7	Tipka za prilagodljivo območje	8	Tipka za ohranjanje toplote
9	Tipka za segrevanje z ojačano močjo	10	Nastavitev časovnika
11	Lučka LED za prikaz časovnika		

Informacije o izdelku

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

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

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

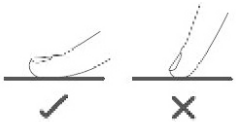


Pred uporabo nove kuhalne plošče

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

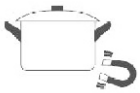
Uporaba upravljalnih elementov na dotik

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



Izbira prave posode za kuhanje (za indukcijsko ploščo)

- Za indukcijsko kuhanje je primerna le feromagnetna posoda. Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol za indukcijo.
- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:



1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.
2. Sledite korakom v razdelku »Za začetek kuhanja«.
3. Če na prikazovalniku ne utripa simbol ⊔ in se voda segreje, je posoda primerna.

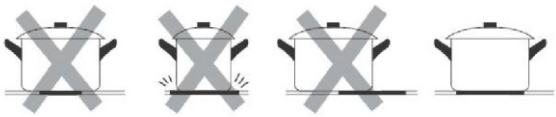
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.

Velikost kuhalne plošče (mm)	Najmanjša kuhalna plošča (premer/mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

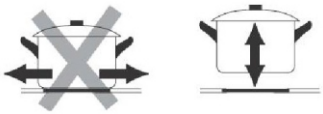
Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



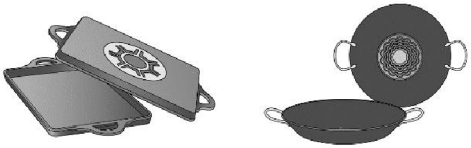
Prepričajte se, da je dno posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališče. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.



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

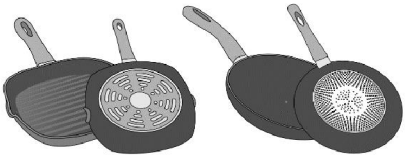


Če je dno posode le delno feromagnetno, se bo segrevalo le feromagnetno območje. Zato se toplota morda ne bo enakomerno porazdelila. Neferomagnetno območje se morda ne bo segrelo na zadostno temperaturo za kuhanje.



NI PRIPOROČENO

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



NI PRIPOROČENO

Materiali iz katerih je izdelano dno posode, lahko vplivajo na rezultat kuhanja. Če uporabljate lonce in ponve iz materialov, ki enakomerno porazdelijo toploto, kot so ponve iz nerjavečega jekla s triplastnim dnom, prihranite čas in energijo. Uporabljajte posodo z ravnim dnom; če je dno posode neravno, lahko to poslabša dovod toplote.



Uporaba kuhalne plošče

Za začetek kuhanja

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

1. Dotaknite se tipke glavnega stikala ⏻. Vsi indikatorji prikazujejo »–«.

2. Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.
- Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.

3. Z dotikom drsnika izberite nastavitev segrevanja. 1 3 7 9
- Če v 1 minuti ne izberete nastavitve ogrevanja, se kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom.
- Nastavitev ogrevanja lahko spremenite pri vsakem kuhanju.

Ko končate s kuhanjem

1. Dotaknite se drsnika, dokler se raven moči ne zmanjša na »0«. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0« 1 3 7 9 .

2. Celotno kuhalno ploščo izklopite z dotikom stikala ⏻.



3. Bodite pozorni na vroče površine.

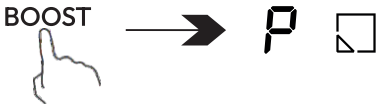
H »H« prikazuje, katero kuhališče je prevroče. Ta črka izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo. To opozorilo se lahko uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite segreti posodo, uporabite kuhališče, ki je še vedno vroče.

Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Izberite kuhališče s funkcijo segrevanja z ojačano močjo (z besedo »Booster«).

2. Dotaknite se funkcijske tipke segrevanja z ojačano močjo **BOOST**. Prikazovalnik stopnje moči prikaže »P«.



Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Izberite območje, ki je v načinu segrevanja z ojačano močjo.

2. Dotaknite se drsnika, da prekličete funkcijo segrevanja z ojačano močjo, in izberite stopnjo, ki jo želite nastaviti. 1 3 7 9

- Funkcija segrevanja z ojačano močjo lahko traja le 5 minut; nato se kuhališče samodejno preklopi na stopnjo 9.

Funkcija otroške ključavnice

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

Za zaklepanje upravljalnih elementov

Dotaknite se elementa za zaklepanje tipk za 4 sekunde. Indikator časovnika bo prikazal simbol »Lo«. Lo

Za odklepanje upravljalnih elementov

1. Dotaknite se in nekaj časa držite gumb za zaklepanje tipk .
2. Zdaj lahko svojo novo kuhalno ploščo začnete uporabljati.

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

Opozorilo o preostali toploti

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

Samodejni izklop

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

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

Uporaba časovnika

- Lahko ga nastavite tako, da bo po izteku nastavljenega časa izklopil eno ali več kuhališč.
- Časovnik lahko nastavite na največ 99 minut.

Nastavitev časovnika za izklop enega ali več kuhališč

Če je časovnik nastavljen za eno kuhališče:

1. Dotaknite se drsnega kontrolnika, za katerega želite nastaviti časovnik.
2. Dotaknite se gumba časovnika; na prikazovalniku časovnika se prikaže vrednost »00«.
3. Nastavite čas z dotikom upravljalnika časovnika »–« ali »+«.
4. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odštevati. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku.

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



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

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

Če je časovnik nastavljen na več kot enem kuhališču:

1. Ko hkrati nastavite čas za več kuhališč, so vklopljene decimalne pike ustreznih kuhališč. Prikazovalnik minut prikazuje minute časovnika. Pika ustreznega kuhališča utripa.

2. Ko časovnik preneha odštevati, se bo ustrezno kuhališče izklopilo. Nato se bo prikazal nov minutni časovnik in pika ustreznega kuhališča bo utripala.
3. Ko se dotaknete gumba za izbiro kuhališča, bo indikator časovnika prikazal ustrezen časovnik.

Preklic časovnika

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

Konfiguracija načina ECO

To kuhalno ploščo lahko priključite na 13, 15, 20, 25, 29, 32-ampersko napajanje i jo konfigurirate za delovanje s katero koli od teh nastavitev moči.

Kuhalna plošča je prednastavljena za priključitev na 32-ampersko napajanje; če so izbrane štiri cone hkrati, bo kuhalna plošča omejila največjo porabljeno moč, da ne bi presegla 7,2 kW. Podobno velja za kuhalno ploščo, ki je priključena in konfigurirana na način napajanja 13/15/20/25/29Amp. Takrat je največja moč omejena na 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2 kW.

Če pa je kuhalna plošča priključena in konfigurirana na 32-ampersko napajanje, lahko vse štiri kuhališča hkrati uporabljate pri najvišji nastavitvi s funkcijo povečanja moči.

Spreminjanje nastavitve konfiguracije ECO

1. Odklopite napajanje kuhalne plošče.
2. Napajanje pustite izklopljeno 1 minuto.
3. Ponovno vklopite napajanje.
4. Sledite navodilom v poglavju »Konfiguriranje kuhalne plošče v način ECO« od 1. koraka naprej.

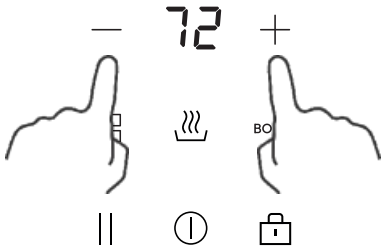
OPOMBA: Konfiguracijo načina ECO lahko vnesete samo enkrat, razen če odklopite napajanje kuhalne plošče. Način ECO je treba nastaviti v eni minuti po vklopu.

Konfiguriranje kuhalne plošče v način ECO

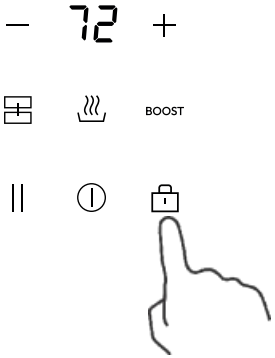
1. Dotaknite se tipke za VKLOP/IZKLOP, da vklopite napajanje. Enkrat se oglasi zvočni signal in na vseh prikazovalnikih se prikaže »-« in »- -«.



2. Obe tipki za nastavljanje časovnika hkrati pridržite za 3 sekunde. Oglasi se zvočni signal, ki pomeni, da je kuhalna plošča prešla v izbiro načina ECO. (Na zaslonu je prikazana predhodno nastavljena moč 7,2 kW.)

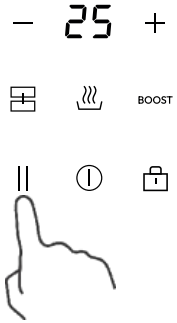


3. Dotaknite se otroške ključavnice. Zaslon časovnika bo utripal. Zdaj lahko izberete nastavitev moči.



4. Če želite spremeniti nastavitev skupne moči, pritisnite tipko za premor, da izberete novo nastavitev skupne moči. S ponovnimi pritiski na tipko sprednjega levega območja se pomikate med možnostmi. Na zaslonu časovnika se prikažejo štiri možnosti: 25, 35, 45,

55, 65 in 72. Na primer, ko je na zaslonu časovnika prikazana številka »25«, to pomeni, da je skupna moč nastavljena na 2500 W. Pritiskajte tipko sprednjega levega območja, dokler ne najdete želene nastavitve moči.



* Moč je privzeto tovarniško nastavljena na 7,2 kW.

5. Ponovno se dotaknite tipke otroške ključavnice. Prikazovalnik časovnika preneha utripati, na predhodno izbrani tipki območja pa se prikaže »o«, kar pomeni, da je nastavitev potrjena.



6. Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP, da izklopite kuhalno ploščo. Nato jo vklopite in kuhalna plošča je pripravljena za uporabo v nastavljenem načinu ECO.



7. Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP. Zdaj lahko uporabljate novo nastavitev moči.

Uporaba funkcije premora

1. Dotaknite se in pridržite tipko za premor ||. Vsa kuhališča prenehajo delovati. Na indikatorjih vseh kuhališč se prikazuje »||«.



2. Če se ponovno dotaknete funkcije za premor ||, se bodo vsa kuhališča vrnila na prvotno nastavitev.

- Funkcija je na voljo, če deluje eno ali več kuhališč.
- Če v 30 minutah načina premora ne prekličete, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi.

Uporaba funkcije ohranjanja toplote

1. Izberite želeno ogrevalno območje in pritisnite tipko za ohranjanje toplote. Ustrezno ogrevalno območje bo prešlo v način ohranjanja toplote, na indikatorju pa se prikaže .
2. Če premaknete moč gretja, se funkcija ohranjanja toplote prekliče.

Uporaba funkcije Prilagodljivo območje

Samo za modele s funkcijo Prilagodljivo območje

1. Dotaknite se drsnega kontrolnika, nato pritisnite tipko Flexi, da jo aktivirate. Nato pritisnite tipko za nastavitev moči, da nastavite želeno moč.
2. Dotaknite se tipke za izbiro kuhališča, s katero lahko prekličete funkcijo Flexi.

Napotki za kuhanje

Pri cvrtju bodite previdni, saj se olje in maščoba zelo hitro segrejeta, zlasti če uporabljate funkcijo segrevanja z ojačano močjo. Pri izjemno visokih temperaturah se olje in maščoba spontano vžgeta, kar predstavlja resno nevarnost požara.

Kuharski nasveti

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

Dušenje, kuhanje riža

- Dušenje se izvaja pod vreliščem (pri približno 85 °C), ko na površini kuhane tekočine začnejo nastajati mehurčki. Je ključnega pomena za pripravo okusnih juh in enolončnic, ker se okus razvije brez prekuhavanja hrane. Pod vreliščem se kuhajo tudi omake na osnovi jajc in z moko zgoščene omake.
- Pri nekaterih pripravah, vključno s kuhanjem riža po metodi absorpcije, lahko zahtevajo nastavitev, ki je višja od najnižje nastavitve, da se zagotovi pravilno kuhanje živila v priporočenem času.

Pečenje zrezkov

Za pečenje sočnih okusnih zrezkov:

1. Meso pred pečenjem pustimo stati na sobni temperaturi približno 20 minut.
2. Segrejte ponev za globoko cvrtje.
3. Zrezke premažite z oljem na obeh straneh. V vročo ponev dodajte malo olja in položite meso v ponev.
4. Zrezke med pečenjem obrnite samo enkrat. Točen čas pečenja bo odvisen od debeline zrezka in od tega, kako močno ga želite zapeči. Časi lahko obsegajo od približno 2 do 8 minut na stran. Pritisnite zrezek ob ponev, da ocenite njegovo stopnjo pečenja – trdnejši kot je, močneje je zapečen.
5. Zrezek pustite nekaj minut počivati na toplem krožniku, da se zmehča, preden ga postrežete.

Praženje

1. Izberite vok z ravnim dnom ali veliko ponev za cvrtje, ki sta primerna za kuhanje na keramični plošči.
2. Pripravite vse sestavine in pripomočke. Praženje naj poteka kratek čas. Večjo količino hrane pražite v več delih.
3. Na kratko segrejte ponev in dodajte dve žlici olja.
4. Najprej popražite meso, ga postavite na stran in pustite na toplem.
5. Popražite zelenjavo. Ko je ta vroča, vendar še vedno hrustljava, nastavite kuhališče na nižjo stopnjo, v ponev dodajte meso in nato še omako.
6. Sestavine nežno premešajte, da se pregrejejo.
7. Postrezite takoj.

Nastavitve toplote

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

Nega in čiščenje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali razlitja nesladkanih tekočin)	1. Izklopite napajanje kuhalne plošče. 2. Ko je steklo še toplo (vendar ne vroče!), nanesite čistilo za kuhalne plošče. 3. Sperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Ponovno vklopite napajanje kuhalne plošče.	• Ko je kuhalna plošča odklopljena iz napajanja, so lahko kuhališča še vedno vroča, čeprav ni prikazan noben indikator za »vročo površino«! Bodite zelo previdni. • Mrežice za trdovratno umazanijo, nekatere najlonske mrežice in groba/abrazivna čistila lahko opraskajo steklo. Primernost čistila ali mrežice vedno preverite na nalepki. • Na kuhalni plošči nikoli ne smete pustiti ostankov čistil, saj lahko povzročijo obarvanje stekla.
Ostanki kipenja, stopljenih snovi in vročih tekočin s sladkorjem	Takoj odstranite z lopatico, paletnim nožem ali strgalom s kovinskim rezilom, primernim za keramične kuhalne plošče, pri čemer pazite, da se ne dotikate vročih površin kuhališč: 1. Izklopite napajanje kuhalne plošče na stenskem stikalu. 2. Rezilo ali pripomoček držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo oziroma zasušene ostanke tekočin na hladni del kuhalne plošče. 3. Umazanijo očistite ali zasušene ostanke tekočin obrišite s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačo. 4. Sledite zgornjim korakom od 2 do 4 za »vsakodnevno umazanijo na steklu«.	• Čim prej odstranite madeže, ki so jih povzročila stopljena in sladka živila ali razlite tekočine. Če pustite, da se ohladijo na steklu, jih boste morda težko odstranili in lahko celo trajno poškodujejo stekleno površino. • Nevarnost ureznin: ko je varnostni pokrovček umaknjen, je rezilo strgala ostro kot britev. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.

Ostanki razlitih tekočin na upravljalnih elementih na dotik	1. Izklopite napajanje kuhalne plošče. 2. Popivnajte razlito tekočino. 3. Območje z upravljalnimi elementi na dotik obrišite s čisto, vlažno gobico ali krpo. 4. Območje do suhega obrišite s papirnato brisačo. 5. Ponovno vklopite napajanje kuhalne plošče.	• Kuhalna plošča lahko zapiska in se samodejno izklopi, upravljalni elementi na dotik pa morda ne bodo delovali, dokler je na njih tekočina. Preden ponovno vklopite kuhalno ploščo, do suhega obrišite območje z upravljalnimi elementi na dotik.

Namigi in nasveti

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Kuhalna plošča se ne vklopi.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je kuhalna plošča priključena na napajanje in da je vklopljena. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici prišlo do izpada električne energije. Če ste vse preverili in težave kljub temu ne morete odpraviti, pokličite usposobljenega serviserja.
Upravljalni elementi na dotik se ne odzivajo.	Upravljalni elementi so zaklenjeni.	Odklenite upravljalne elemente. Za navodila glejte poglavje »Uporaba kuhalne plošče«.
Upravljalne elemente na dotik je težje upravljati.	Na upravljalnih elementih je morda tanek sloj vode ali pa se upravljalnih elementov dotikate s konico prsta.	Prepričajte se, da je območje upravljalnih elementov na dotik suho, pri dotikanju upravljalnih elementov pa uporabite blazinico prsta.
Steklo je opraskano.	Kuhinjska posoda ima hrapave robove. Uporabljena je bila neprimerna, abrazivna mrežica ali čistilo.	Uporabljajte kuhinjsko posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Glejte razdelek »Nega in čiščenje«.
Nekatere posode oddajajo prasketajoč ali pokajoč zvok.	Vzrok je lahko zasnova kuhinjske posode (plasti različnih kovin, ki oddajajo različne vibracije).	To je običajno za kuhinjsko posodo in ne pomeni napake.
Pri uporabi nastavitve za visoko stopnjo segrevanja indukcijske kuhalne plošče se sliši rahlo brnenje.	To povzroča tehnologija indukcijskega kuhanja.	To je normalen pojav, vendar bi se moral šum utišati ali popolnoma izginiti, ko zmanjšate vrednost nastavitve segrevanja.

Iz indukcijske kuhalne plošče se sliši šum ventilatorja.	Vklopil se je ventilator za hlajenje, ki je vgrajen v indukcijsko kuhalno ploščo, da bi preprečil pregrevanje elektronike. Ventilator lahko še naprej deluje, tudi ko izklopite indukcijsko kuhalno ploščo.	To je normalen pojav in ukrepanje ni potrebno. Med delovanjem ventilatorja indukcijske kuhalne plošče ne izključite iz stenske vtičnice.
Posode se ne segrejejo in na prikazovalniku ni prikazan indikator.	Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker je premajhna za kuhališče ali ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.	Uporabite kuhinjsko posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Posodo postavite na sredino in zagotovite, da njeno dno ustreza velikosti kuhališča.
Indukcijska kuhalna plošča ali kuhališče se je nepričakovano izklopilo, predvaja se zvok in prikaže se koda napake (običajno se izmenjuje z eno ali dvema števkama na prikazovalniku časovnika za kuhanje).	Tehnična napaka.	Zabeležite črke in številke napak, izključite indukcijsko kuhalno ploščo iz stenske vtičnice in pokličite usposobljenega serviserja.

Prikaz in odpravljanje napak

Če pride do nepravilnosti, bo indukcijska kuhalna plošča samodejno preklopila v zaščitno stanje in prikazala ustrezne zaščitne kode:

Težava	Možen vzrok	Ukrep
E3/E7	Okvara senzorja temperature	Obrnite se na dobavitelja.
E5	Zaščita pred pregrevanjem keramičnega stekla	Po 30 minutah ponovno priključite napajanje in vklopite kuhalno ploščo.
E4/E6	Okvara senzorja temperature IGBT	Obrnite se na dobavitelja.
E1/E2	Neobičajna napajalna napetost	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
Er	Okvara PCBA	Obrnite se na dobavitelja.
Et	Zaščita pred prelivanjem	Odstranite vodo s površine in ponovno zaženite

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

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

Tehnične specifikacije

Indukcijska kuhalna plošča	CIDFC6S647MCAR
Kuhališča	4 območja
Napajalna napetost	220–240 V~
Vgrajena električna moč	7200 W
Velikost izdelka DxŠxV (mm)	590X520X53

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

Namestitev

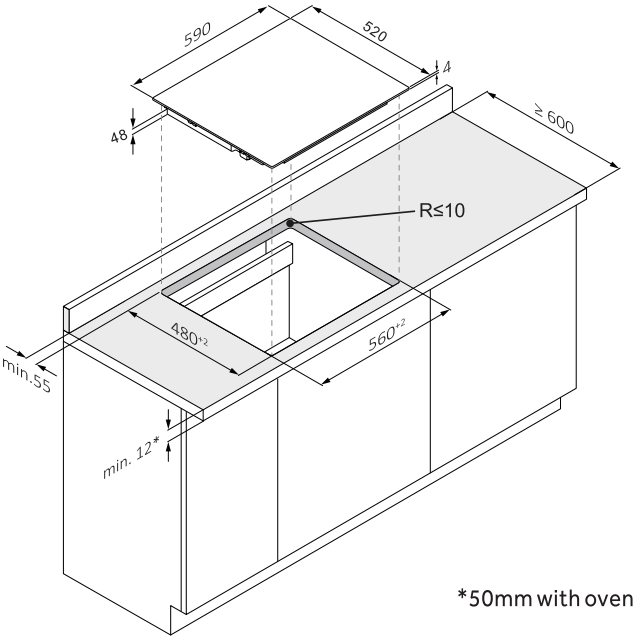
Izbira opreme za vgradnjo

Delovni pult izrežite v skladu z merami, prikazanimi na risbi.

Okoli odprtine je treba pustiti najmanj 45 mm prostora za vgradnjo in uporabo.

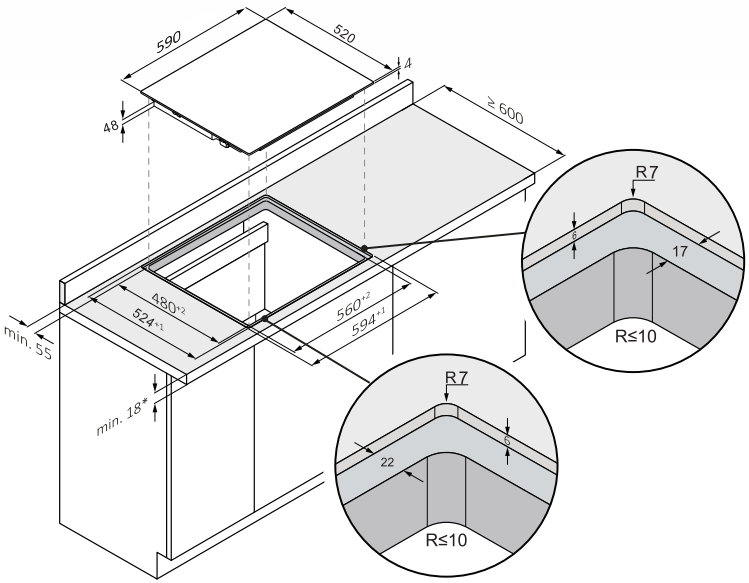
Prepričajte se, da je delovni pult debel vsaj 12 mm. Izberite toplotno odporen material delovne površine, da se izognete večjim deformacijam, ki jih povzroča toplotno sevanje iz kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:

Standardna namestitev



*50mm with oven underneath

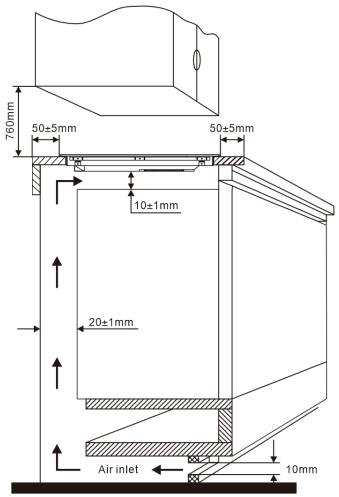
Ploska vgradnja



*50mm with oven underneath

V vsakem primeru se prepričajte, da ima kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso prekrite. Poskrbite, da je kuhalna plošča v dobro delujočem stanju. Kot je prikazano spodaj.

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



Preden namestite kuhalno ploščo, se prepričajte:

- da je delovna površina kvadratna in ravna in noben konstrukcijski element ne posega v prostorske zahteve;
- da je delovna površina izdelana iz toplotno odpornega materiala;
- če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, ima pečica vgrajen hladilni ventilator;
- da bo vgradnja skladna z vsemi zahtevami glede odmikov ter z veljavnimi standardi in predpisi;
- da je na omrežni napeljavi vgrajeno ustrezno ločilno stikalo, ki zagotavlja popoln odklop iz električnega omrežja, ki mora biti nameščeno in postavljeno v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju.
  Ločilno stikalo mora biti homologiranega tipa in mora zagotavljati 3 mm razdaljo med kontakti na vseh polih (ali vseh aktivnih [faznih] vodnikih, če lokalni predpisi za ožičenje dopuščajo to spremembo zahtev);
- da bo ločilno stikalo nameščeno na mestu, ki bo lahko dostopno za kupca z nameščeno kuhalno ploščo;
- če imate v zvezi z namestitvijo kakršne koli pomisleke, se posvetujte z lokalnimi gradbenimi organi in se seznanite s podzakonskimi akti;
- na stenah okoli kuhalne plošče morajo biti nameščene toplotno odporne obloge, ki so enostavne za čiščenje (npr. keramične ploščice).

Ko namestite kuhalno ploščo, se prepričajte, da:

- napajalni kabel ni dostopen prek vrat ali predalov kuhinjske omarice;
- je zagotovljen zadosten pretok zraka iz zunanjosti omarice do podnožja kuhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarico;
- lahko kupec brez težav dostopa do ločilnega stikala.

Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

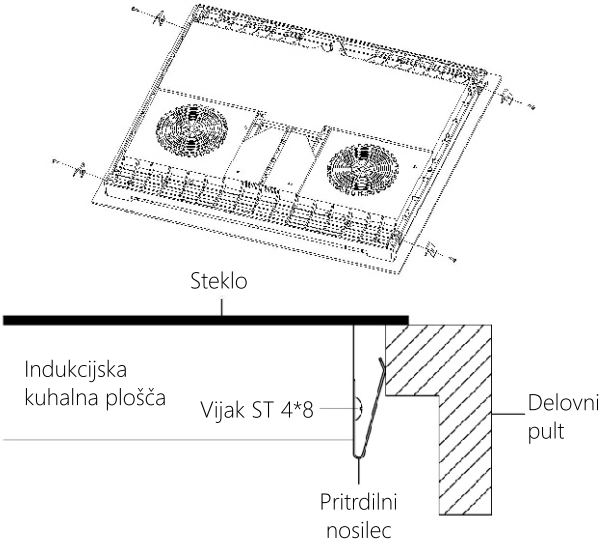
Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Upravljalnih elementov, ki segajo iz kuhalne plošče, ne pritiskajte na silo.

Lociranje pritrdilnih nosilcev

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

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

Prilagodite položaj nosilca tako, da ustreza različnim debelinam delovnega pulta.

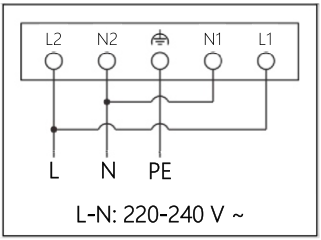


Svarila

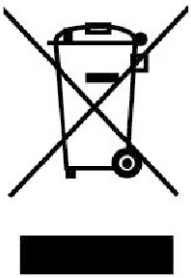
1. Kuhalno ploščo morajo namestiti usposobljene osebe ali tehniki. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
2. Kuhalna plošča ne sme biti nameščena na hladilno opremo, pomivalne stroje in rotacijske sušilnike.
3. Kuhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote za najzanesljivejše delovanje plošče.
4. Stena in območje uporabe inducirane kuhalne plošče nad delovno površino morata biti odporna na visoke temperature.
5. Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.
6. Ne uporabljajte parnega čistilnika.
7. Ta keramika se lahko priključi samo na napajanje z največjim sistemskim uporom 0,427 ohma. Če je potrebno, se za informacije o sistemskem uporu posvetujte s svojim ponudnikom električne energije.

Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje

Priključitev v električno omrežje mora biti skladna z ustreznim standardom ali izvedena prek enopolnega odklopnika. Način priključitve je prikazan spodaj.
Primerno za napajalni kabel 5G1.5.



1. Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to storiti strokovnjak pooblaščenega servisa z ustreznim orodjem, da se izognete nesrečam.
2. Če kuhalno ploščo priključite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
3. Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
4. Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
5. Stanje kabla je treba redno preverjati. Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.



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

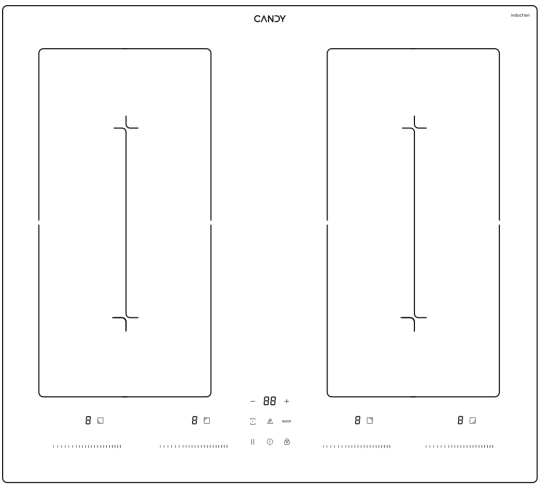
Ta aparat je označen v skladu z Direktivo 2002/96/ES Evropskega parlamenta in Sveta o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje izdelka.

Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Treba ga je odpeljati na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme.

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

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





Hvala vam na kupnji indukcijske ploče za kuhanje marke CANDY . Pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama prije uporabe ploče za kuhanje i čuvajte ga na sigurnom mjestu da biste se njime mogli služiti i u budućnosti.

Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU. Cjelovit tekst Izjave EU o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi: www.candygroup.com

UPOZORENJA U VEZI SIGURNOSTI

Detaljno pročitajte ovaj korisnički priručnik prije prvog pokušaja upotrebe ovog uređaja. Ovaj priručnik sadrži važne informacije o sigurnoj ugradnji, upotrebi i održavanju uređaja. Sačuvajte ove upute za buduće potrebe i proslijedite ih budućem korisniku.

Ugradnja

Opasnost od električnog udara

- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i 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 nevažeći.

Rad i održavanje

Opasnost od električnog udara

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

Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.

Opasnost od vruće površine

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.

- Ne dopustite da tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladno posude za pripremanje hrane dođe u doticaj s keramičkim staklom dok se površina ne ohladi.
- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje
- Držite djecu podalje.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

Opasnost od nastanka porezotina

- Izlaže se iznimno oštra oštrica strugača ploče za kuhanje kada se uvuče sigurnosni poklopac. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

Važne sigurnosne upute

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekipi, može doći do stvaranja dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe uvijek isključite zone za pripremanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom upravljačkih elemenata na dodir).
- Ne dopuštajte djeci da se igraju s uređajem, da sjede, stoje na njemu ili da se penju po njemu.

- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na ploču za kuhanje mogu se teško ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte ili ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte posude s nazubljenim rubovima i ne vucite posude po staklenoj površini jer time možete ogrepsti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje ploče za kuhanje jer njima možete oštetiti keramičko staklo.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je samo za uporabu u kućanstvu! Komercijalna uporaba bilo koje vrste nije obuhvaćena jamstvom proizvođača!
- UPOZORENJE: Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Obratite pozornost i ne dirajte grijače. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.

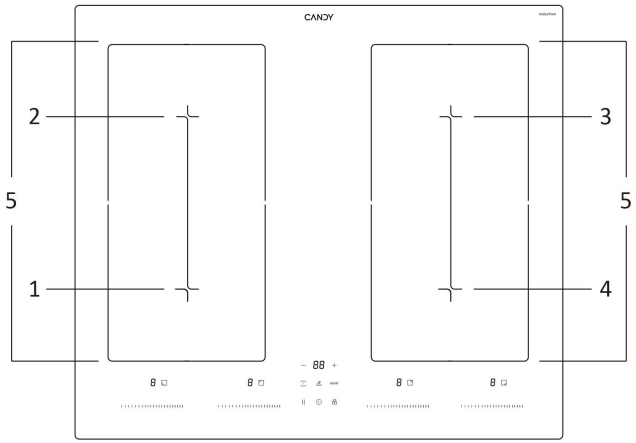
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom. NIKADA nemojte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili 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 prebacit će ploču u isključeno stanje za 1 minutu, a potrošnja energije iznosit će 0,3 W.

Čestitamo na kupnji nove ploče za kuhanje.

Preporučujemo vam da pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj. Za ugradnju, pročitajte odjeljak o ugradnji.
Pažljivo pročitajte sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste se njim mogli služiti i u budućnosti.

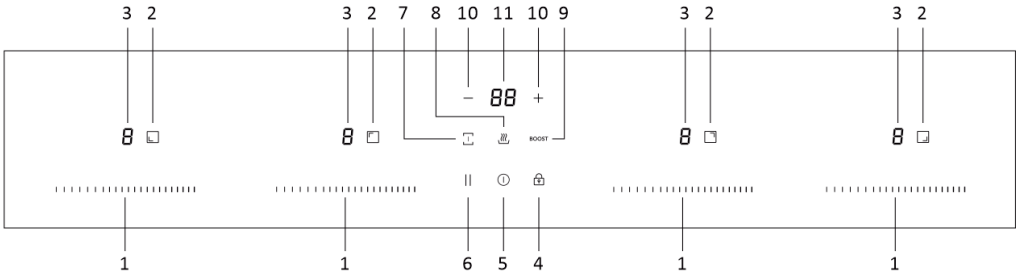
VODIČ ZA UPOTREBU UREĐAJA

Model: CIDFC6S647MCAR



1. Zona 1800/2200 W	2. Zona 1800/2200 W
3. Zona 1800/2200 W	4. Zona 1800/2200 W
5. Zona 3000/3500 W	

Upravljačka ploča



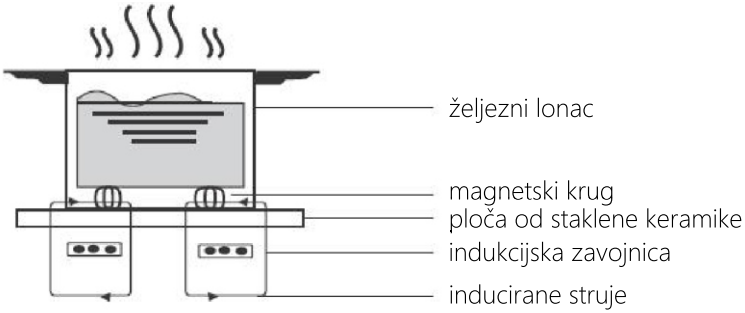
1	Podešavanje snage	2	Odabir zone za kuhanje
3	LED indikator snage grijanja	4	Tipka sigurnosne blokade za djecu
5	Tipka za uključivanje/isključivanje	6	Pauza
7	Tipka fleksibilnog područja	8	Tipka za održavanje topline
9	Tipka za povećanje snage	10	Postavljanje vremenskog programatora
11	LED indikator vremenskog programatora		

Podaci o proizvodu

Indukcijska ploča za kuhanje svrstavamo u moderne uređaje za kuhanje iz palete tradicionalnih ploča za kuhanje zbog prednosti kao što su jednostavno čišćenje, visoka učinkovitost, ekološki prihvatljive i sigurnosne značajke.

Riječ o indukcijskom kuhanju (samo za indukcijsku ploču za kuhanje)

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

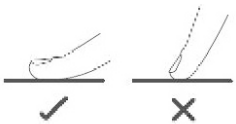


Prije uporabe nove ploče za kuhanje

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

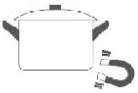
Uporaba upravljačkih elemenata na dodir

- Ne morate pritiskati 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 s 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 pod "Za početak kuhanja".
3. Ako U ne trepće na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.

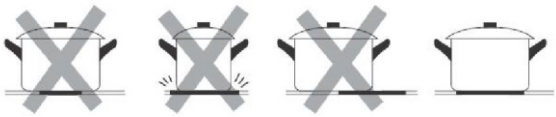
- Posuđe za kuhanje koje se izrađuje od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.

Veličina ploče (mm)	Minimalna ploča za kuhanje (promjer/mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

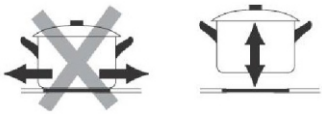
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom dnom.



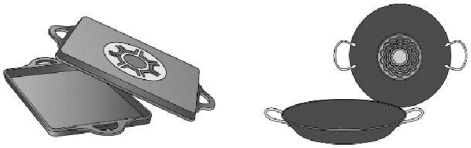
Pazite da dno posude bude glatko, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Obavezno postavite posudu u zonu za kuhanje.



Podižite posude s ploče za kuhanje – ne kližite njima jer tako možete ogrepsti staklo.

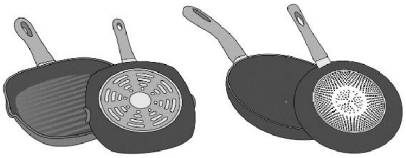


Ako je dno posuđa za kuhanje samo djelomično feromagnetsko, zagrijat će se samo to područje. To može značiti da toplina neće biti ravnomjerno raspoređena. Područje koje nema feromagnetska svojstva možda se neće zagrijati do dovoljne temperature za kuhanje.



IZBJEGAVAJTE

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.



IZBJEGAVAJTE

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 ⏻. 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. Odaberite postavku topline dodirom kliznog regulatora. 1 3 7 9
- 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. Pomičite klizni regulator dok razina snage ne padne na „0". Provjerite je li na zaslonu prikazano „0". 1 3 7 9

2. Isključite cijelu ploču za kuhanje dodirivanjem sklopke ⏻.



3. Pazite na vruće površine

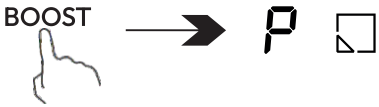
H „H" će pokazati koja je zona za kuhanje prevruća. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još posuda, upotrijebite ploču koja je još vruća.

Upotreba funkcije za povećanje snage

Aktivirana funkcija povećanja snage

1. Odaberite zonu s funkcijom povećanja snage (s riječi „Booster").

2. Dodirnite tipku **BOOST** funkcije POVEĆANJE SNAGE i indikator razine snage prikazat će „P".



Otkazivanje funkcije za povećanje snage

1. Odaberite zonu u načinu POVEĆANJA SNAGE.

2. Dodirnite klizni regulator za otkazivanje funkcije povećanja snage i odaberite razinu koju želite postaviti. 1 3 7 9

- 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 u načinu rada UKLJUČENO/ISKLJUČENO 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 na 4 sekunde. Pokazivač vremenskog programatora prikazuje „Lo". LO

Otključavanje upravljačkih tipki

1. Dodirnite i neko vrijeme za držite upravljački element za zaključavanje tipki .
2. 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

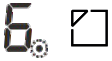
- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna ili više zona za kuhanje nakon što istekne zadano vrijeme.
- Možete postaviti vremenski programator na do 99 minuta.

Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne ili više zona za kuhanje

Ako je vremenski programator podešen na jednu zonu:

1. Dodirnite klizni regulator za koji želite postaviti vremenski programator.
2. Dodirnite upravljački element vremenskog programatora, na zaslonu vremenskog programatora prikazat će se „00".
3. Postavite vrijeme vremenskog programatora dodirivanjem tipki „-" i „+".
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 trepće.
2. Kad istekne vrijeme odbrojavanja vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona isključiti. Zatim će se prikazati nova minutna vrijednost vremenskog programatora i treptat će točka odgovarajuće zone.

3. Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja i odgovarajući vremenski programator prikazat će se na indikatoru vremenskog programatora.

Poništavanje vremenskog programatora

1. Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite otkazati vremenski programator.
2. Kada dodirnete upravljanje vremenskim programatorom, LED indikator će treptati
3. Dodirnite upravljački element „-" da postavite vremenski programator „00" i da se otkaže vremenski programator.

Konfiguracija načina rada ECO

Ova se ploča za kuhanje može spojiti na napajanje od 13, 15, 20, 25, 29, 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 13/15/20/25/29 A, ploča će ograničiti maksimalnu snagu na 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2 kW.

Međutim, ako je ploča za kuhanje spojena i konfigurirana na napajanje 32 A, sve četiri zone mogu se koristiti na maksimalnoj postavci s povećanjem snage u isto vrijeme.

Promjena postavke konfiguracije način rada ECO

1. Isključite napajanje ploče za kuhanje.
2. Ostavite napajanje isključeno 1 minutu.
3. Ponovno uključite napajanje.
4. Slijedite upute u odjeljku „Konfiguriranje ploče za kuhanje u način rada ECO od koraka „1" nadalje.

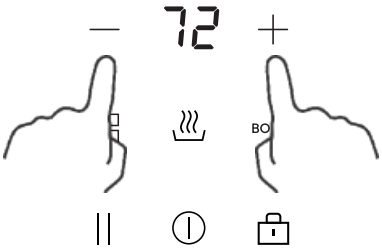
NAPOMENA: Konfiguracija načina rada ECO može se izvršiti samo jednom ako napajanje ploče za kuhanje nije prekinuto, a način rada ECO treba podesiti u roku od jedne minute nakon uključivanja napajanja

Konfiguriranje ploče za kuhanje u način rada ECO

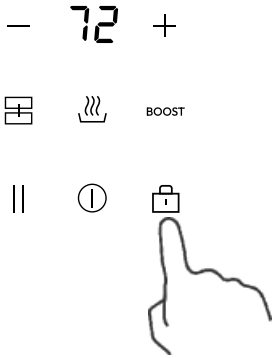
1. Dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje da biste uključili napajanje. Zvučni signal oglasit će se jednom, svi indikatori na zaslonu prikazivat će „-" i „--".



2. Istovremeno dodirnite i zadržite obje tipke vremenskog programatora na 3 sekunde. Zvučni signal označava da indukcijska ploča ulazi u odabir načina rada ECO. (Pokazivač prikazuje unaprijed podešenu snagu 7,2 kW)

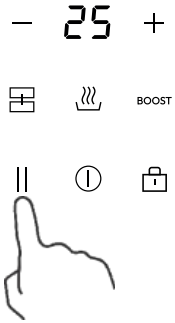


3. Dodirnite tipku sigurnosne blokade za djecu, nakon čega će treptati zaslon vremenskog programatora. Sada možete odabrati postavku snage.



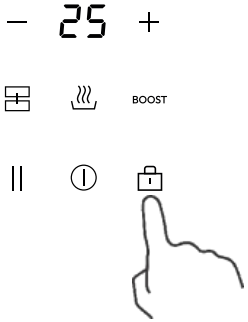
4. Za promjenu postavke ukupne snage pritisnite tipku za pauziranje da biste odabrali novu postavku ukupne snage. Ponovno pritisnite tipku prednje lijeve zone za prolaz kroz opcije. Na pokazivaču vremenskog programatora prikazat će se četiri opcije: 25, 35, 45, 55, 65 i 72. Primjerice, kad se na pokazivaču 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 sigurnosne blokade za djecu - zaslon vremenskog programatora prestat će treptati i prethodno odabrana tipka zone prikazat će „0", što znači da je postavka potvrđena.



6. Isključite dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje. Zatim uključite i ploča će biti konfigurirana za upotrebu u načinu rada ECO koji ste podesili



7. Uključite dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje - sada možete koristiti novu postavku snage.

Uporaba funkcije pauze

1. Dodirnite i zadržite funkciju funkcije pauze ❙❙ - sve zone za kuhanje prestat će raditi. Svi indikatori zone prikazivat će „||”.



2. Ako još jednom dodirnete i zadržite funkciju pauze ❙❙, 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.

Uporaba funkcije održavanja topline

1. Odaberite željenu zonu grijanja i odaberite tipku za održavanje topline, odgovarajuća zona grijanja će ući u način održavanja topline, a indikator će prikazati
2. Pomicanjem snage grijanja funkcija održavanja topline će se poništiti.

Upotreba funkcije fleksibilnog područja

Samo za modele s funkcijom fleksibilnog područja.

1. Dodirnite klizni regulator, a zatim tipku Flexi za aktivaciju pa dodirnite tipku za postavljanje snage kako biste odabrali željenu razinu.
2. Dodirnite tipku za odabir zone za kuhanje koja može poništiti fleksibilnu funkciju.

Smjernice za pripremanje hrane

Budite oprezni pri prženju jer se ulje i masnoće veoma brzo zagriju, a osobito ako se koristite značajkom povećanje snage. 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.

Prženje uz miješanje

1. Odaberite keramički kompatibilan wok s ravnom bazom ili veliku tavu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje uz miješanje treba se odvijati brzo. Ako pripremate velike količine hrane, pripremajte hranu u nekoliko manjih skupina.
3. Nakratko prethodno zagrijte posudu i dodajte dvije jušne žlice ulja.
4. Prvo skuhajte meso, odložite ga sa strane i održavajte toplinu.
5. Pripremite povrće prženjem uz miješanje. Kad je vruće, ali hrskavo prebacite zonu za kuhanje na nižu postavku, vratite meso u posudu i dodajte svoj umak.
6. Lagano miješajte sastojke tako da se potpuno raspodijeli toplina.
7. Poslužite odmah.

Postavke topline

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

Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanost stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Upotrijebite sredstvo za čišćenje ploče za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom. 4. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje više nema oznake „vruća površina", ali zona za pripremanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi. • Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/abrazivnim sredstvima za čišćenje može se 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 prelijevanja vruća šećera po staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za keramičke staklene ploče za kuhanje, ali pripazite na vruće površine zona za kuhanje: 1. Isključite kabel napajanja ploče za kuhanje iz zidne utičnice. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanost do hladnog dijela ploče za kuhanje. 3. Očistite zaprljanost kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom. 4. Slijedite gornje korake 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu".	• 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	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.	• 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 odjeljak „Njega i čišćenje".
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.

Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i prikazuju se na pokazivaču.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer je premala za zonu za kuhanje ili nije ispravno centrirana na njoj.	Upotrebljavajte posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje". Centrirajte 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	CIDFC6S647MCAR
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220 – 240 V~
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda DxŠxV(mm)	590X520X53

Težina i dimenzije približne su vrijednosti. S obzirom da uvijek nastojimo unaprjeđivati svoje proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajne bez prethodne obavijesti.

Ugradnja

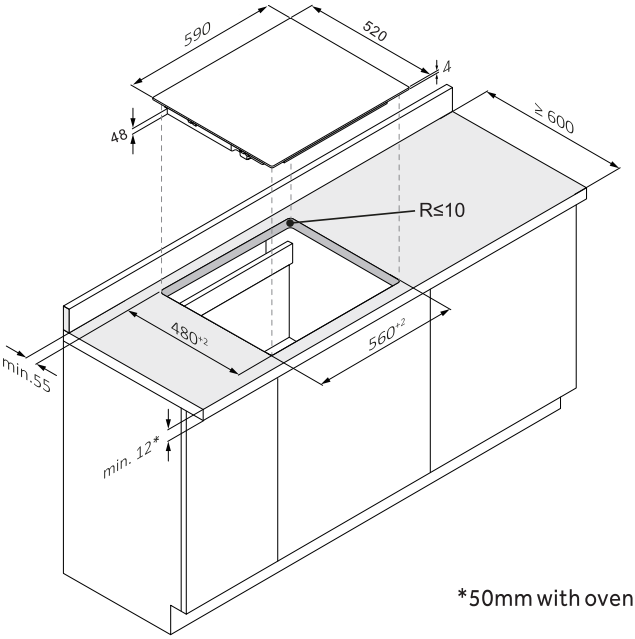
Odabir opreme za ugradnju

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

U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 45 mm prostora oko otvora.

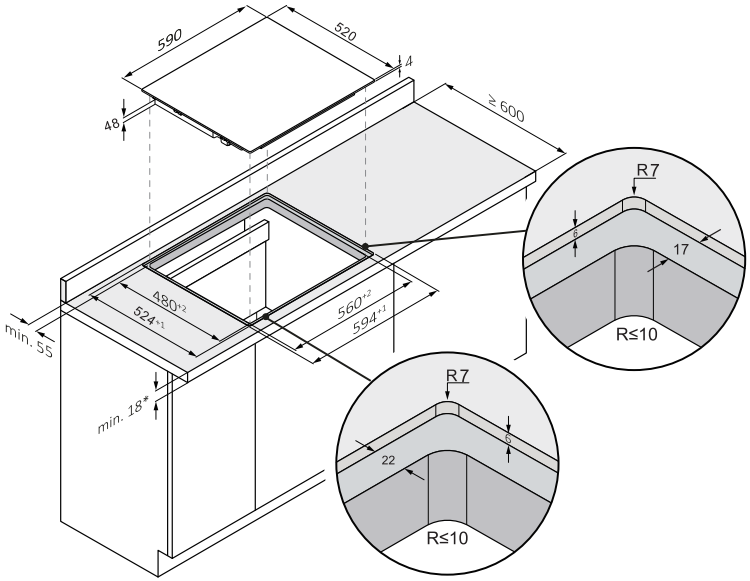
Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 12 mm. Odaberite vodootporni materijal radne površine da biste izbjegli veća izobličenja prouzrokovana toplinskim zračenjem vruće ploče. U skladu s prikazanim u nastavku:

Standardna ugradnja



*50mm with oven underneath

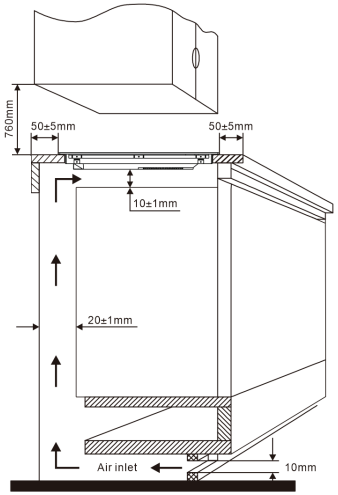
Površinska ugradnja



*50mm with oven underneath

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.



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

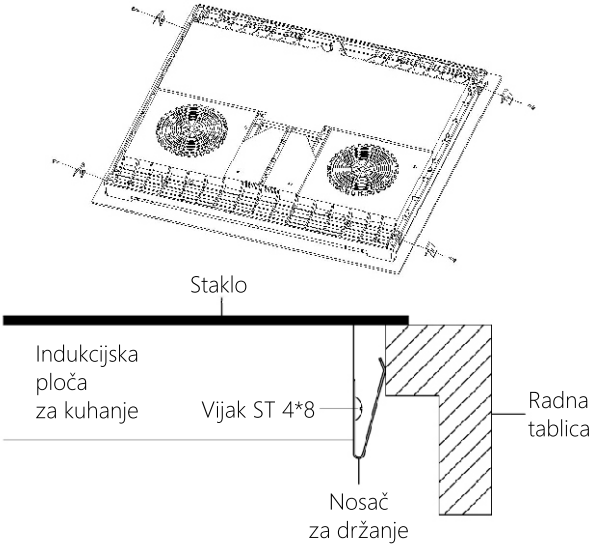
Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene tipke na ploči za kuhanje.

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.

Podesite položaj nosača radi usklađivanja s različitim debljinama radnih površina.



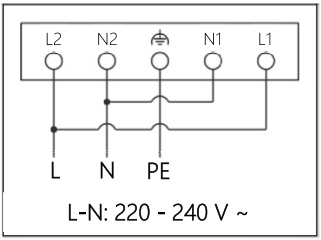
Oprez

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.

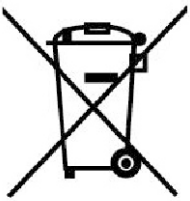
Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže

Napajanje treba spojiti u skladu s odgovarajućom normom ili preko jednopolnog prekidača strujnog kruga. Način spajanja prikazan je u nastavku.

Prikladno za kabel napajanja 5G1.5.

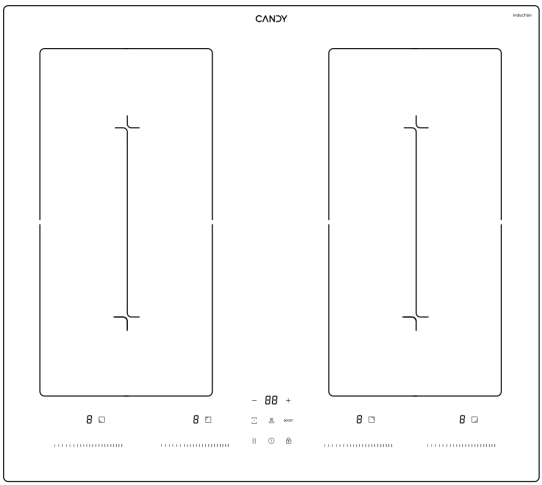


1. Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, to treba obaviti tehničar servisne službe uporabom odgovarajućih alata radi izbjegavanja svake nezgode.
2. Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi svepolni prekidač strujnog kruga uz razmak od najmanje 3 mm između kontakata.
3. Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje te da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.
4. Kabel ne smije bit savijen ni pritisnut.
5. Kabel treba redovito provjeravati i može ga zamijeniti samo prikladno kvalificirana osoba.

 ZBRINJAVANJE: Ne zbrinjavajte ovaj proizvod kao nerazvrstani komunalni otpad. Treba obaviti odvojeno prikupljanje takvog otpada radi posebne obrade.	Ovaj se uređaj označava u skladu s europskom Direktivom 2002/96/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Propisnim zbrinjavanjem ovoga uređaja, pomažete u sprječavanju moguće štete po ljudski okoliš i zdravlje koja može nastati ako se proizvod ne zbrine na ispravan način. Oznakom na proizvodu ukazuje se da se s proizvodom ne smije postupati kao s običnim otpadom u domaćinstvu. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe. Za ovaj uređaj treba obaviti posebno zbrinjavanje otpada. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se svom lokalnom vijeću, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste ga kupili. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se uredu lokalnog vijeća, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.



CANDY



Hvala vam što ste kupili CANDY indukcionu ploču. Pre upotrebe ploče, pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu i čuvajte ga na bezbednom mestu za buduću upotrebu.

Ovim putem, kompanija „Candy Hoover Group Srl" izjavljuje da je radio-oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU. Celokupan tekst EU izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: www.candygroup.com

BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu pre nego što prvi put pokušate da koristite ovaj uređaj. Ovo uputstvo sadrži važne informacije o bezbednoj ugradnji, upotrebi i održavanju uređaja. Sačuvajte ova uputstva za buduće potrebe i prosledite ih budućem korisniku.

Ugradnja

Opasnost od strujnog udara

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

Opasnost od posekotina

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

Važna bezbednosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre ugradnje ili upotrebe ovog uređaja.
- Ni u kom trenutku ne smete stavljati zapaljive materijale ili proizvode na ovaj uređaj.
- Dostavite ove informacije osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer to može smanjiti troškove ugradnje.
- Da biste izbegli opasnost, ovaj uređaj mora biti ugrađen u skladu sa ovim uputstvima za ugradnju.
- Ovaj uređaj treba pravilno da ugradi i obavi uzemljenje samo odgovarajuća kvalifikovana osoba.
- Ovaj uređaj treba da bude povezan na strujno kolo sa izolacionim prekidačem koji obezbeđuje potpuno isključenje iz napajanja.
- Nepravilna ugradnja uređaja može da poništi garanciju i reklamaciju.

Rad i održavanje

Opasnost od strujnog udara

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

Opasnost po zdravlje

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

Opasnost od vruće površine

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja postaju dovoljno vrući da izazovu opekotine.

- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo šta osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa keramičkim staklom dok se površina ne ohladi.
- Metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne treba postavljati na površinu ploče jer se mogu zagrejati
- Držite decu dalje od uređaja.
- Ručke šerpi mogu biti vruće na dodir. Uverite se da ručke šerpi ne štrče preko drugih uključenih zona za kuvanje. Držite ručke van domašaja dece.
- U suprotnom, može doći do opekotina.

Opasnost od posekotina

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

Važna bezbednosna uputstva

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u upotrebi. U slučaju da nešto iskipi, može doći do dima i izlivanja masnoće koja se može zapaliti.
- Nikada ne koristite uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne koristite uređaj za zagrevanje prostorije.
- Nakon upotrebe, uvek isključite zone za kuvanje i ploču kao što je opisano u ovom uputstvu (tj. koristeći upravljačke elemente osetljive na dodir).
- Nemojte dozvoliti deci da se igraju sa uređajem, sede, stoje ili da se penju na njega.
- Ne čuvajte predmete koji mogu da budu zanimljivi za decu u ormarićima iznad uređaja. Deca koja se penju na ploču za kuvanje mogu ozbiljno da se povrede.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u oblasti u kojoj se uređaj koristi.
- Deca ili osobe sa invaliditetom koji im ograničava mogućnost korišćenja uređaja treba da imaju odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u upotrebu.

Instruktor treba da se uveri u to da može da koristi uređaj bez opasnosti za sebe ili osobe oko sebe.

- Nemojte popravljati ili menjati bilo koji deo uređaja osim ako to nije posebno preporučeno u uputstvu. Sva ostala servisiranja treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču.
- Nemojte stajati na vrhu ploče.
- Nemojte koristiti posude sa reckavim ivicama ili vući posude po površini stakla jer to može izgrebati staklo.
- Nemojte koristiti žice za ribanje ili bilo koja druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje kako biste očistili ploču za kuvanje, jer ona mogu izgrebati keramičko staklo.
- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost.
- Ovaj uređaj je namenjen samo za upotrebu u domaćinstvu! Komercijalna upotreba bilo koje vrste nije pokrivena garancijom proizvođača!
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim u slučaju kontinuiranog nadzora.
- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako imaju na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene.
- Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ploči sa mašću ili uljem može da bude opasno i može dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da ugasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrogasnim pokrivačem.

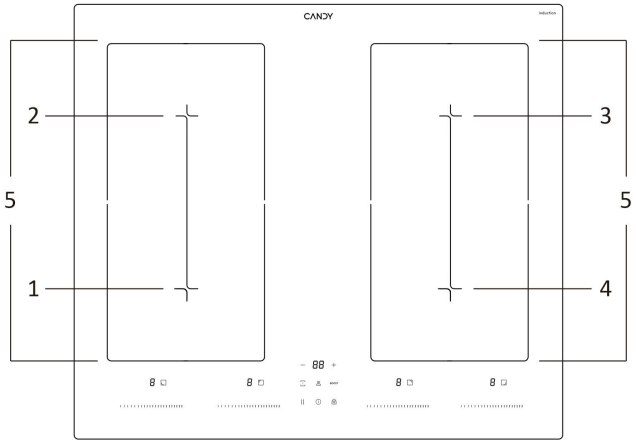
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne odlažite nikakve predmete na površine za kuvanje.
- Upozorenje: Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara, za ploče sa površinom od staklokeramike ili sličnog materijala koji štiti delove pod naponom.
- Parni čistač se ne sme koristiti.
- Uređaj nije namenjen za rukovanje pomoću spoljnog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Funkcija upravljanja napajanjem će ploču za kuvanje prebaciti u mode isključivanja za 1 minut, a potrošnja energije je 0,3 W.

Čestitamo na kupovini nove ploče za kuvanje.

Preporučujemo vam da odvojite malo vremena da pročitate ovo uputstvo za upotrebu/ugradnju kako biste u potpunosti razumeli kako da pravilno ugradite uređaj i rukujete njime.
Za ugradnju, pročitajte odeljak o ugradnji.
Pažljivo pročitajte sva bezbednosna uputstva pre upotrebe i sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu/ugradnju radi buduće upotrebe.

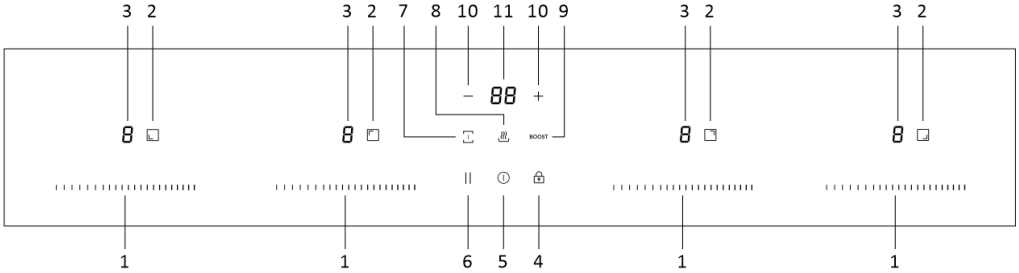
UPUTSTVO ZA UREĐAJ

Model: CIDFC6S647MCAR



1. Zona od 1800/2200 W	**2.** Zona od 1800/2200 W
3. Zona od 1800/2200 W	**4.** Zona od 1800/2200 W
5. Zona od 3000/3500 W	

Kontrolna tabla



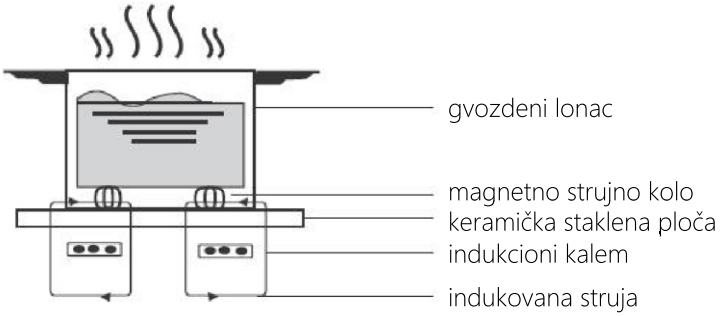
1	Podešavanje snage	2	Izbor zone za kuvanje
3	LED displej snage grejanja	4	Taster sigurnosne blokade za decu
5	Taster za UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE	6	Pauza
7	Taster za fleksibilnu zonu	8	Taster za održavanje toplote
9	Taster za pojačavanje	10	Podešavanje tajmera
11	Led displej tajmera		

Informacije o proizvodu

Indukciona ploča za kuvanje predstavlja savremen uređaj za kuvanje u odnosu na tradicionalne ploče, zbog svojih prednosti kao što su lako čišćenje, visoka efikasnost, ekološki prihvatljive i bezbednosne karakteristike.

Nekoliko reči o indukcionom kuvanju (samo za indukcionu ploču za kuvanje)

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

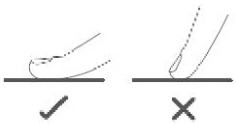


Pre upotrebe nove ploče za kuvanje

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

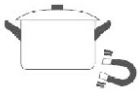
Upotreba upravljačkih elemenata osetljivih na dodir

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



Izbor odgovarajućeg posuđa (za indukcionu ploču za kuvanje)

- Za indukciono kuvanje pogodno je samo feromagnetno posuđe. Potražite simbol za indukciono kuvanje na pakovanju ili na dnu posude.
- Možete proveriti da li je vaše posuđe pogodno tako što ćete izvršiti magnetni test. Pomerite magnet prema osnovi posude. Ako se privuče, posuda je pogodna za indukciono kuvanje.
- Ako nemate magnet:



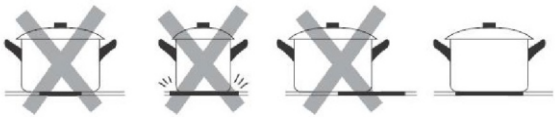
  1. Stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.
  2. Pratite korake u odeljku „Za početak kuvanja".
  3. Ako ⊔ ne treperi na displeju i voda se zagreva, posuda je pogodna.
- Posuđe napravljeno od sledećih materijala nije pogodno: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne osnove, staklo, drvo, porcelan, keramika i grnčarija.

Veličina ploče (mm)	Minimalna ploča za kuvanje (prečnik/mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

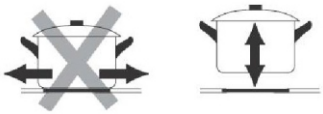
Nemojte koristiti posuđe sa reckavim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



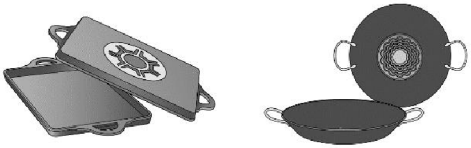
Uverite se da je osnova vaše posude glatka, da stoji ravno uz staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Uvek centrirajte posudu na zoni za kuvanje.



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

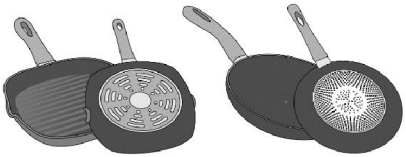


Ako je osnova posuđa samo delimično feromagnetna, zagrevaće se samo područje koje je feromagnetno. To može značiti da toplota neće biti ravnomerno raspoređena. Područje koje nema feromagnetna svojstva možda se neće zagrejati do dovoljne temperature za kuvanje.



NIJE PREPORUČENO

Feromagnetna površina će takođe biti smanjena ako materijal od kojeg je napravljena osnova posuđa sadrži aluminijum, na primer. To može značiti da posuđe neće postati dovoljno vruće ili čak da neće biti detektovano.



NIJE PREPORUČENO

Materijal(i) od kojih je napravljena osnova posuđa mogu uticati na rezultat kuvanja. Korišćenje lonaca i tiganja napravljenih od materijala koji ravnomerno raspoređuju toplotu kroz njih, kao što su tiganji od nerđajućeg čelika sa troslojnom osnovom, štedi vreme i energiju. Koristite posuđe sa ravnim dnom; ako je dno posuđa neravno, to može narušiti dovod toplote.



Korišćenje ploče

Za početak kuvanja

- Nakon uključivanja, zvučni signal se oglašava jednom, svi indikatori svetle 1 sekundu, a zatim se gase, što ukazuje na to da je ploča ušla u mode pripravnosti.

1. Dodirnite glavni taster za uključivanje ⏻. Svi indikatori pokazuju „-“

2. Postavite odgovarajuću posudu na zonu za kuvanje koju želite da koristite.
- Uverite se da su dno posude i površina zone za kuvanje čisti i suvi.

3. Izaberite podešavanje grejanja dodirom na upravljački element sa klizačem.

1 3 7 9

- Ako ne izaberete temperaturu u roku od 1 minuta, ploča će se automatski isključiti. Moraćete da počnete ponovo od 1. koraka.
- Možete da promenite temperaturu tokom kuvanja.

Nakon završetka kuvanja

1. Dodirnite upravljački element klizača osetljivog na dodir dok se nivo snage ne smanji na „0“. Uverite se da displej prikazuje „0“. 1 3 7 9

2. Isključite celu ploču dodirom na taster ⏻.



3. Obratite pažnju na vruće površine

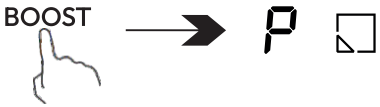
H „H“ označava koja zona za kuvanje je previše vruća. Nestaće kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu. Može da se koristi i kao način uštede energije ako želite da zagrejete još posuda – koristite ploču za kuvanje koja je još uvek vruća.

Korišćenje funkcije za povećanje napajanja

Aktiviranje funkcije za povećanje snage

1. Izaberite zonu sa funkcijom za povećanje snage (pomoću reči „Booster ").

2. Dodirnite taster za POJAČAVANJE **BOOST** snage i indikator nivoa snage pokazuje „P".



Otkazivanje funkcije povećanja snage

1. Izaberite zonu u okviru mode POJAČANJE.

2. Dodirivanjem klizača dodirnite upravljački element na dodir da biste otkazali funkciju Pojačanja i izaberite nivo koji želite da podesite. 1 3 7 9

- Funkcija povećanja snage može trajati samo 5 minuta, nakon čega zona automatski prelazi na nivo 9.

Funkcija „Zaključano za decu"

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

Zaključavanje upravljačkih elemenata

Dodirnite upravljački element zaključavanja tastera na 4 sekunde. Indikator tajmera prikazuje „Lo".



Otključavanje upravljačkih elemenata

1. Dodirnite i zadržite upravljački element za zaključavanje tastera neko vreme.
2. Sada možete da počnete da koristite novu ploču.

Kada je ploča u zaključanom režimu, deaktivirani su svi upravljački elementi osim glavnog tastera za uključivanje/isključivanje, u slučaju nužde možete da isključite ploču pomoću glavnog tastera, ali pri sledećoj upotrebi morate najpre da otključate ploču.

Upozorenje o preostaloj toploti

Ako je ploča bila u upotrebi neko vreme, ostaće određena količina preostale toplote. Pojavljuje se slovo „H" koje upozorava da se držite dalje od ploče.

Automatsko isključivanje

Bezbednosna karakteristika ploče za kuvanje je automatsko isključivanje. Ovo se dešava kada zaboravite da isključite zonu za kuvanje. Podrazumevano vreme isključivanja je prikazano u tabeli u nastavku:

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

Upotreba tajmera

- Možete da ga podesite tako da isključi jednu ili više zona za kuvanje nakon isteka podešenog vremena.
- Tajmer možete da podesite na do 99 minuta.

Podešavanje tajmera za isključivanje jedne ili više zona za kuvanje

Ako je tajmer podešen na jednu zonu:

1. Dodirivanjem klizača, dodirnite upravljački element za koji želite da podesite tajmer.
2. Dodirnite upravljački element tajmera, „00“ će se prikazati na displeju tajmera.
3. Podesite vreme tako što ćete dodirnuti upravljački element tajmera „-“ ili „+“.
4. Kada se vreme podesi, odbrojavanje počinje odmah. Na displeju će se prikazivati preostalo vreme.

NAPOMENA: Crvena tačka pored indikatora nivoa snage svetli da označi da je zona izabrana.



5. Kada tajmer za kuvanje istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti.

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

Ako je tajmer podešen na više od jedne zone:

1. Kada podesite vreme za nekoliko zona za kuvanje istovremeno, uključuju se decimalne tačke relevantnih zona za kuvanje. Displej minuta prikazuje minimalni tajmer. Tačka odgovarajuće zone treperi.
2. Kada tajmer odbrojavanja istekne, odgovarajuća zona se isključuje. Zatim se prikazuje novi minimalni tajmer i tačka odgovarajuće zone treperi.
3. Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone, odgovarajući tajmer se prikazuje na indikatoru tajmera.

Poništavanje tajmera

1. Dodirnite upravljački element za izbor zone grejanja za koju želite da poništite tajmer.
2. Kada dodirnete upravljačkog elementa tajmera, LED indikator treperi
3. Dodirnite upravljački element „-“ da biste podesili tajmer na „00“, tajmer je poništen.

Konfigurisanje ECO režima

Ova ploča za kuvanje se može povezati na napajanje od 13, 15, 20, 25, 29, 32 A i konfigurisati za rad na bilo kojem od ovih podešavanja napajanja.

Ploča za kuvanje je podešena da bude priključena na napajanje od 32 A. Kada su istovremeno izabrane četiri zone, ploča za kuvanje će ograničiti maksimalnu potrošnju energije tako da se napajanje od 7,2 kW ne može prekoračiti. Na sličan način, kada je ploča za kuvanje povezana i konfigurisana na mode napajanja od 13/15/20/25/29 A , ploča za kuvanje će ograničiti maksimalnu snagu na 2,5 / 3,5 /4,5 / 5,5 / 6,5 / 7,2 kW.

Međutim, ako je ploča za kuvanje povezana i konfigurisana na napajanje od 32 A, sve četiri zone se mogu koristiti na maksimalnom podešavanju sa pojačanjem snage u isto vreme.

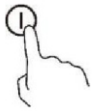
Promena podešavanja ECO konfiguracije

1. Isključite napajanje ploče za kuvanje.
2. Ostavite napajanje isključeno 1 minut.
3. Ponovo uključite napajanje.
4. Sledite uputstva u odeljku „Konfigurisanje ploče za kuvanje za ECO režim“ od koraka „1“ pa nadalje.

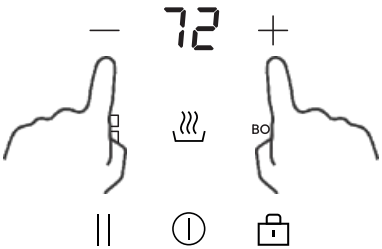
NAPOMENA: Konfiguracija ECO režima može se uneti samo jednom ako napajanje ploče za kuvanje nije isključeno i ECO režim treba podesiti u roku od jednog minuta nakon uključivanja napajanja.

Konfigurisanje ploče za kuvanje za ECO režim

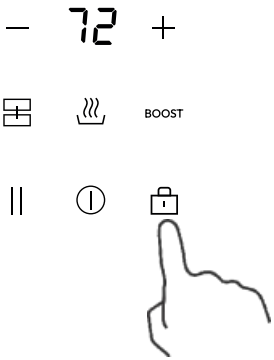
1. Dodirnite taster za uključivanje/isključivanje da biste uključili napajanje. Zvučni signal se oglašava jednom, svi displeji prikazuju „-“ i „--“.



2. Dodirnite oba tastera za podešavanje tajmera istovremeno i držite 3 sekunde. Zvučni signal označava da indukciona ploča ulazi u izbor ECO režima. (Displej prikazuje unapred podešenu snagu 7,2 kW)

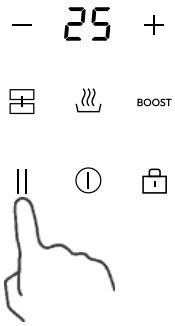


3. Dodirnite bezbednosnu blokadu za decu, a zatim će ekran tajmera treperiti. Sada možete da izaberete podešavanje snage.



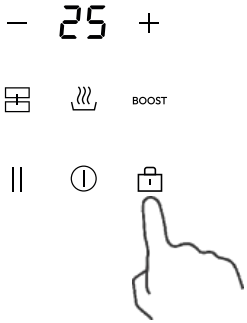
4. Da biste promenili podešavanje ukupne snage, pritisnite taster pauza da biste izabrali novo podešavanje ukupne snage. Ponovnim pritiskanjem tastera za prednju levu zonu prikazuju se opcije. Na displeju tajmera će se prikazati četiri opcije: 25, 35, 45, 55, 65 i 72.

Na primer, kada displej tajmera prikazuje broj „25“, to znači da je ukupna snaga podešena na 2500 W. Nastavite da pritiskate taster za prednju levu zonu dok ne pronađete željeno podešavanje snage.



* Podrazumevano, podešavanje snage je fabrički podešeno na 7,2 kW.

5. Ponovo dodirnite taster sigurnosne blokade za decu, displej tajmera prestaje da treperi i prethodno izabrani taster zone će pokazati „o“ što označava da je podešavanje potvrđeno.



6. Dodirnite taster za uključivanje/isključivanje da biste isključili. Zatim uključite i ploča je podešena i spremna za upotrebu u ECO režimu.



7. Dodirnite taster za uključivanje/isključivanje da biste uključili, sada možete da upotrebite novo podešavanje snage.

Korišćenje funkcije pauze

1. Dodirnite i držite taster funkcije pauze ||, sve zone zagrevanja prestaju da rade, svi indikatori zone pokazuju „||“



2. Pritisnite i držite taster funkcije pauze || još jednom, sve grejne zone će se vratiti na prvobitno podešavanje.

- Ova funkcija je dostupna kada radi jedna ili više grejnih zona.
- Ako ne otkažete mode zaustavljanja rada u roku od 30 minuta, indukciona ploča se automatski isključuje.

Korišćenje funkcije Održavanja toplote

1. Izaberite zonu grejanja koju želite, pa pritisnite taster za održavanje toplote, odgovarajuća zona grejanja će ući u mode održavanja toplote, indikator prikazuje
2. Pomjeranjem snage grijanja funkcija održavanja toplote će se poništiti.

Korišćenje funkcije Fleksibilne površine

Samo za modele sa funkcijom Fleksibilne površine.

1. Dodirnite upravljački element klizača na dodir, zatim pritisnite taster Flexi za aktivno i dodirnite taster za podešavanje snage da biste podesili željenu snagu.
2. Dodirnite taster za izbor zone za kuvanje koji bi mogao da poništi fleksibilnu funkciju.

Smernice za kuvanje



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

Saveti za kuvanje

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

Dinstanje, kuvanje pirinča

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

Pečenje bifteka do poprimanja smeđe boje

Za pripremanje sočnih i ukusnih bifteka:

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

Za prženje uz mešanje

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

Podešavanja toplote

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

Nega i čišćenje

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanje na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili prolivanje koje ne sadrži šećer na staklu)	1. Isključite napajanje ploče. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i obrišite čistom krpom ili papirnim ubrusom. 4. Ponovo uključite napajanje ploče.	• Ako je napajanje ploče isključeno, neće se prikazati „vruća površina", ali zona za kuvanje može i dalje da bude vruća! Budite izuzetno oprezni. • Čvrste žice za ribanje, neke najlonske žice za ribanje i gruba/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvek pročitajte šta piše na nalepnici kako biste proverili da li su vaše sredstvo za čišćenje ili žica za ribanje odgovarajući. • Nikada ne ostavljajte ostatke od čišćenja na ploči za kuvanje: može doći do zaprljanja stakla.
Prelivanja, otapanja i vruća šećerna prelivanja na staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za keramičke staklene ploče za kuvanje, ali obratite pažnju na vruće površine zona za kuvanje: 1. Isključite napajanje ploče na zidu. 2. Držite sečivo ili pribor pod uglom od 30° i ostružite zaprljanje do hladnog dela ploče. 3. Očistite zaprljanje krpom za posuđe ili papirnim ubrusom. 4. Sledite korake od 2 do 4 za „Svakodnevno zaprljanje na staklu" navedene iznad.	• Uklonite mrlje nastale topljenjem i od slatke hrane ili prelivanja što je pre moguće. Ako ostavite da se ohlade na staklu, uklanjanje može biti otežano i može doći do trajnog oštećenja površine stakla. • Opasnost od posekotina: Kada je zaštitni poklopac uvučen, oštrica strugača je izuzetno oštra. Koristite izuzetno oprezno i uvek čuvajte na bezbednom mestu i van domašaja dece.

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

Podsetnici i saveti

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
Ploča se ne može uključiti.	Nema napajanja.	Proverite da li je ploča priključena na napajanje i da li je uključena. Proverite da li je došlo do nestanka struje u vašem domu ili području. Ako ste sve proverili i problem i dalje postoji, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Upravljački elementi osetljivi na dodir ne reaguju.	Upravljački elementi su zaključani.	Otključajte upravljačke elemente. Uputstva potražite u odeljku „Korišćenje ploče za kuvanje“.
Otežano je upravljanje upravljačkim elementima osetljivim na dodir.	Možda postoji blagi sloj vode preko upravljačkih elemenata ili možda koristite vrh prsta kada dodirujete upravljačke elemente.	Uverite se da je područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir suvo i koristite jagodicu prsta kada dodirujete upravljačke elemente.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe sa oštrim ivicama. Koristi se neodgovarajuća abrazivna žica za ribanje ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim osnovama. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Pogledajte deo „Nega i čišćenje“.
Neke posude proizvode pucketanje ili škljocanje.	Ovo može biti uzrokovano konstrukcijom posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	Ovo je uobičajeno za posuđe i ne predstavlja kvar.
Indukciona ploča proizvodi tiho brujanje kada se koristi na visokoj temperaturi.	Ovo je uzrokovano tehnologijom indukcionog kuvanja.	Ovo je uobičajeno, ali buka bi trebalo da se stiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.

Čuje se zvuk ventilatora iz indukcione ploče.	Ventilator za hlađenje ugrađen u indukcionoj ploči se uključio kako bi se sprečilo pregrevanje elektronike. Može nastaviti sa radom čak i nakon što isključite indukcionu ploču.	Ovo je uobičajeno i ne zahteva nikakve radnje. Ne isključujte napajanje indukcione ploče na zidu dok ventilator radi.
Posude se ne zagrevaju i pojavljuje se oznaka na displeju.	Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer nije pogodna za indukciono kuvanje. Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer je suviše mala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posuđe pogodno za indukciono kuvanje. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuđa". Centrirajte posudu i uverite se da njeno dno odgovara veličini zone za kuvanje.
Indukciona ploča ili zona za kuvanje su se neočekivano isključile, čuje se zvučni signal i prikazuje se kôd greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na displeju tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Zabeležite slova i brojeve greške, isključite napajanje indukcione ploče na zidu i obratite se kvalifikovanom tehničaru.

Prikaz kvara i provera

Ako dođe do neuobičajene pojave, indukciona ploča automatski ulazi u zaštitno stanje i prikazuju se odgovarajući zaštitni kodovi:

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
E3/E7	Kvar senzora temperature	Obratite se dobavljaču.
E5	Zaštita od pregrevanja keramičkog stakla	Ponovo povežite napajanje i uključite ploču posle 30 min.
E4/E6	Kvar senzora temperature za IGBT	Obratite se dobavljaču.
E1/E2	Neuobičajen napon napajanja	Proverite da li je napajanje uobičajeno. Uključite kada napajanje postane uobičajeno.
Er	PCBA greška	Obratite se dobavljaču.
Et	Zaštita od prelivanja	Obrišite vodu sa površine i ponovo pokrenite

Iznad su navedene procene i provere uobičajenih kvarova.

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

Tehničke specifikacije

Indukciona ploča za kuvanje	CIDFC6S647MCAR
Zone za kuvanje	4 zone
Napon napajanja	220 – 240 V~
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda DxŠxV (mm)	590 X 520 X 53

Težina i dimenzije su približne. Budući da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode, možemo da promenimo specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

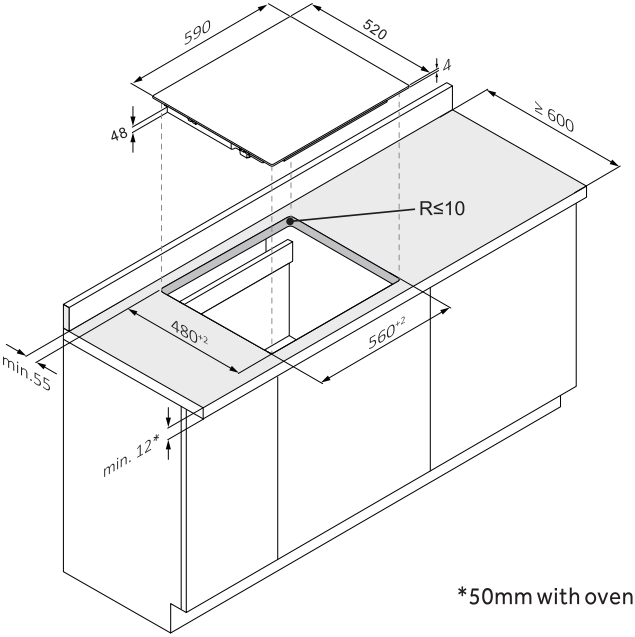
Ugradnja

Izbor opreme za ugradnju

Izrežite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na crtežu.

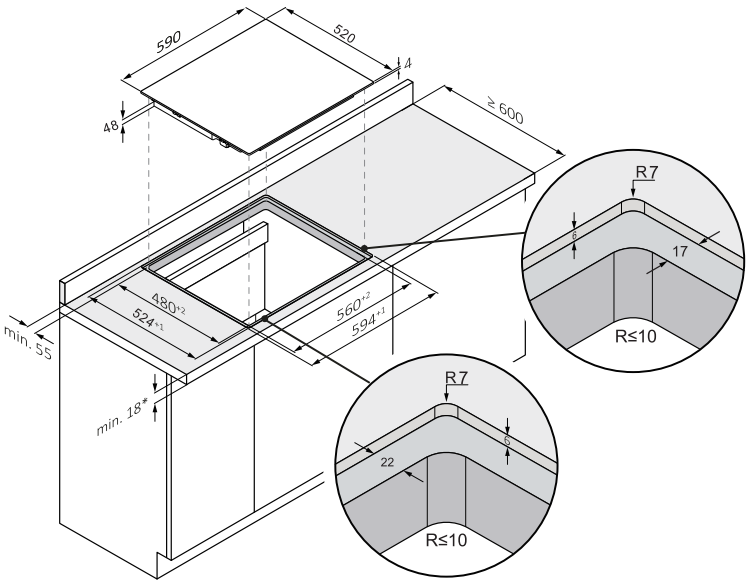
U svrhu ugradnje i upotrebe, potrebno je ostaviti najmanje 45 mm prostora oko otvora. Uverite se da je debljina radne površine najmanje 12 mm. Izaberite materijal radne površine otporan na toplotu kako biste izbegli veće deformacije izazvane toplotnim zračenjem iz ploče. U skladu sa prikazom u nastavku:

Standardna ugradnja



*50mm with oven underneath

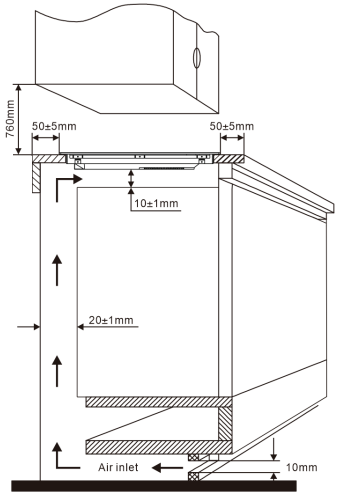
Ugradnja u ravni



*50mm with oven underneath

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

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



Pre nego što ugradite ploču, uverite se

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

Nakon ugradnje ploče, uverite se

- da kabl za napajanje nije dostupan preko vrata ormara ili fioka
- da postoji adekvatan protok vazduha izvan ormarića do baze ploče za kuvanje
- da je ugrađena zaštitna toplotna barijera ispod osnove ploče ako se ploča ugrađuje iznad prostora fioke ili ormara
- da je izolacioni prekidač lako dostupan kupcu

Pre lociranja pričvrsnih držača

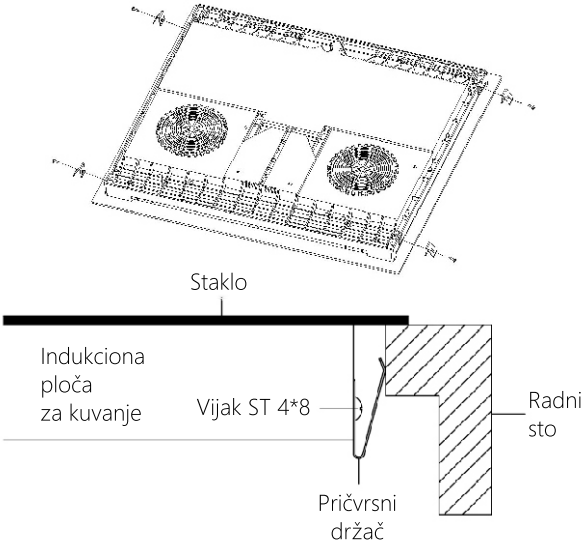
Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje). Nemojte primenjivati silu na upravljačke elemente koje štrče iz ploče.

Lociranje pričvrsnih držača

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

Pričvrstite ploču na radnu površinu tako da zavijete četiri držača na dno ploče (pogledajte sliku) nakon ugradnje.

Podesite položaj nosača tako da odgovara različitoj debljini radne površine.

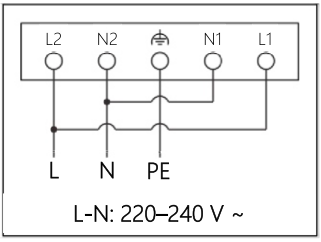


Oprez

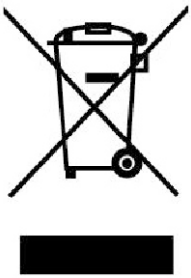
1. Ploču za kuvanje mora ugraditi kvalifikovano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju samostalno.
2. Ploča se ne sme montirati na rashladnu opremu, mašine za pranje sudova i rotacione mašine za sušenje.
3. Ploča za kuvanje mora biti ugrađena tako da se može obezbediti bolje toplotno zračenje kako bi se povećala njena pouzdanost.
4. Zid i zona indukovanog grejanja iznad radne površine moraju da izdrže toplotu.
5. Da bi se izbegla oštećenja, slojevito umetanje sloja i lepak moraju biti otporni na toplotu.
6. Parni čistač se ne sme koristiti.
7. Ova keramička ploča se može priključiti samo na napajanje sa impedansom sistema ne većom od 0,427 oma. U slučaju da je potrebno, konsultujte svog dobavljača za informacije o impedansi sistema.

Priključivanje ploče na električnu mrežu

Napajanje treba da bude priključeno u skladu sa relevantnim standardom ili jednopolnim prekidačem. Metod priključivanja je prikazan u nastavku.
Pogodno za kabl za napajanje 5G1.5.



1. Ako je kabl oštećen ili ga je potrebno zameniti, to treba da uradi tehničar za postprodajne usluge pomoću odgovarajućeg alata kako bi se izbegle nezgode.
2. Ako se uređaj priključuje direktno na električnu mrežu, mora da se ugradi omnipolarni prekidač sa minimalnim razmakom od 3 mm između kontakata.
3. Osoba koja vrši ugradnju mora da se uveri da je napravljen ispravan električni priključak, kao i da je u skladu sa bezbednosnim propisima.
4. Kablovi ne smeju biti savijeni ili sabijeni.
5. Kablovi moraju redovno da se proveravaju i sme da ih menja samo odgovarajuće kvalifikovano lice.



ODLAGANJE NA OTPAD: Nemojte odlagati ovaj proizvod kao nesortirani komunalni otpad. Radi posebne obrade, neophodno je obaviti zasebno prikupljanje takvog otpada.

Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom Direktivom 2002/96/EC o otpadu od električne i elektronske opreme (OEEO). Ako obezbedite pravilno odlaganje ovog uređaja, pomoći ćete u sprečavanju moguće štete po životnu sredinu i ljudsko zdravlje, koja može da nastane usled nepravilnog odlaganja.

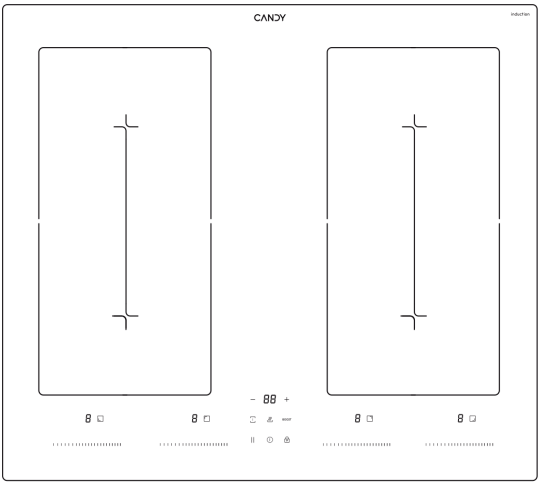
Simbol na proizvodu ukazuje na to da se on ne može tretirati kao uobičajeni kućni otpad. Potrebno je da ga odnesete na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske robe.

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

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



CANDY



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 przekaż 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.

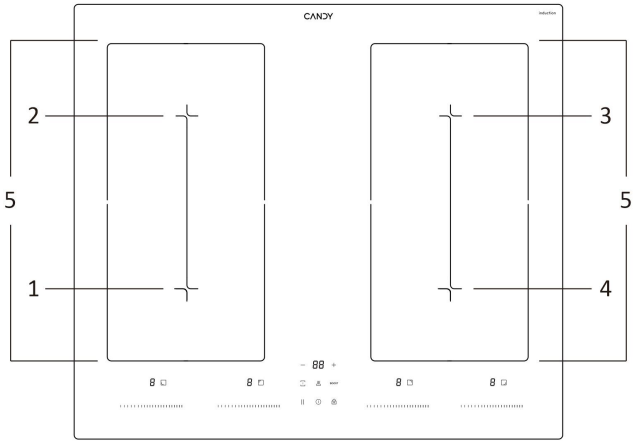
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie grzewczej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć 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 zegara 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 poświęcenie trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo ją zainstalować i obsługiwać.
Aby zainstalować, przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.
Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

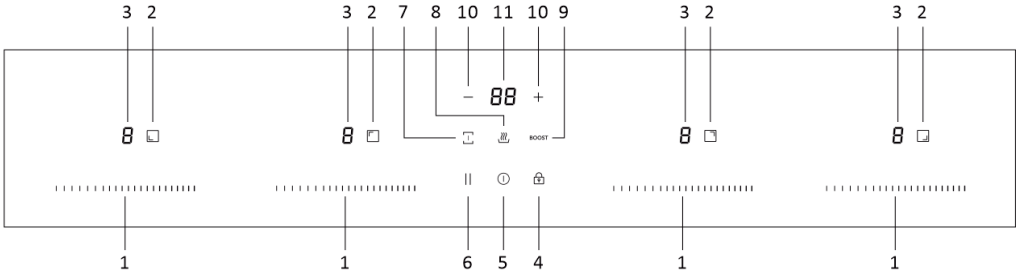
PRZEWODNIK PO URZĄDZENIU

Model: CIDFC6S647MCAR



1. Strefa 1800/2200 W	**2.** Strefa 1800/2200 W
3. Strefa 1800/2200 W	**4.** Strefa 1800/2200 W
5. Strefa 3000/3500W	

Panel sterowania



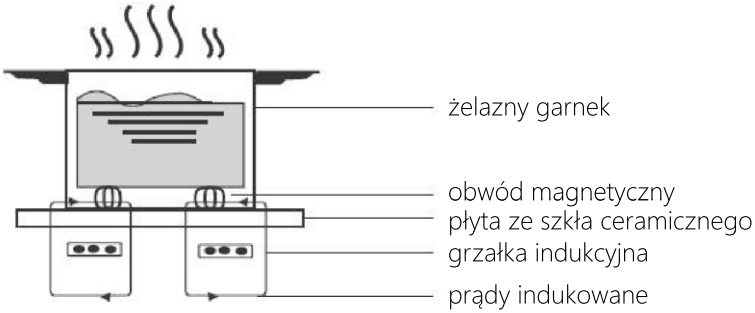
1	Regulacja mocy	2	Wybór strefy gotowania
3	Wyświetlacz LED mocy grzewczej	4	Przycisk blokady rodzicielskiej
5	Przycisk WŁ./WYŁ.	6	Pauza
7	Klucz strefy Flexi	8	Przycisk utrzymywania ciepła
9	Klawisz Boost	10	Ustawienie minutnika
11	Wyświetlacz LED minutnika		

Informacje o produkcie

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

Kilka słów o gotowaniu indukcyjnym (dotyczy tylko płyt indukcyjnych)

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

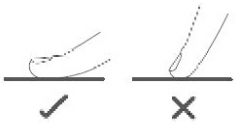


Przed użyciem nowej płyty

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

Korzystanie z przycisków dotykowych

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



Wybór odpowiednich naczyń kuchennych (do płyty indukcyjnej)

- Do gotowania na płycie indukcyjnej nadają się wyłącznie naczynia ferromagnetyczne. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:



1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
2. Postępuj zgodnie z instrukcjami w części „Rozpoczęcie gotowania".
3. Jeśli na wyświetlaczu nie miga wskaźnik ⊔, a woda się nagrzewa, oznacza to, że naczynie jest odpowiednie.

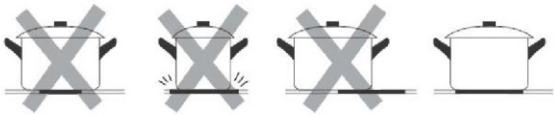
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.

Rozmiar płyty grzewczej (mm)	Minimalny rozmiar płyty grzewczej (średnica/mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

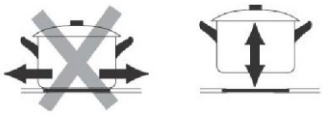
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



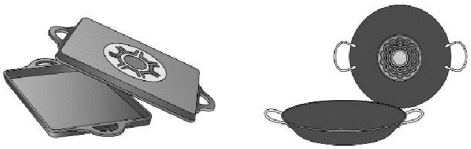
Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze umieszczaj naczynie na środku pola grzewczego.



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

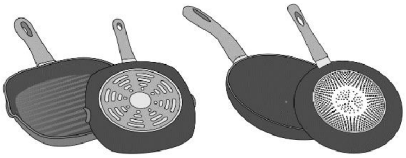


Jeśli podstawa naczynia jest tylko częściowo ferromagnetyczna, nagrzeje się tylko obszar, który jest ferromagnetyczny. Może to oznaczać, że ciepło nie będzie rozprowadzane równomiernie. Powierzchnia nieferromagnetyczna może nie nagrzać się do temperatury umożliwiającej gotowanie.



NIEZALECANE

Powierzchnia ferromagnetyczna będzie również mniejsza, jeżeli materiał, z którego wykonana jest podstawa naczynia, zawiera na przykład aluminium. Może to oznaczać, że naczynie nie nagrzeje 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.

1. Dotknij przycisk głównego wyłącznika ⏻. Wszystkie wskaźniki pokazują „-”

2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.
- Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.

3. Ustaw poziom grzania, dotykając panelu kontrolnego 1 3 7 9
- Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
- Możesz zmienić ustawienie mocy grzania podczas gotowania.

Po zakończeniu gotowania

1. Dotykaj przełącznika dotykowego, aż poziom mocy zmniejszy się do „0”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”. 1 3 7 9

2. Wyłącz całą płytę grzewczą, dotykając przełącznika ⏻.



3. Uważaj na gorące powierzchnie

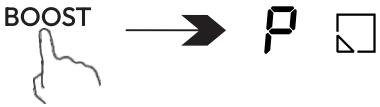
H „H” pokazuje, która strefa grzewcza jest zbyt gorąca. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcja ta może być również używana jako funkcja oszczędzania energii - jeśli chcesz podgrzać kolejne naczynia, użyj strefy grzewczej, która jest jeszcze gorąca.

Korzystanie z funkcji Boost

Aktywacja funkcji Boost

1. Wybierz strefę z funkcją Boost (z oznaczeniem „Booster").

2. Dotknij przycisku funkcji **BOOST**. Wówczas wskaźnik poziomu mocy pokaże „P".



Wyłączenie funkcji Boost

1. Wybierz strefę pracującą w trybie BOOST.

2. Naciśnij przełącznik, 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 przycisku przez 4 sekundy. Wskaźnik minutnika pokaże „Lo".



Aby odblokować sterowanie

1. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę kontrolkę blokady przycisków.
2. 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" ostrzega, abyś trzymał się od niej z daleka.

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 ustawić go tak, aby wyłączało jedno pole grzejne po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić minutnik na maksymalnie 99 minut.

Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej lub kilku stref grzewczych

Jeśli minutnik ustawiony jest dla jednej strefy:

1. Dotknij kontrolki przycisku dotykowego, dla którego chcesz wykonać ustawienie minutnika.
2. Dotknij kontrolki minutnika. Na wyświetlaczu minutnika pojawi się „00".
3. Ustaw czas, dotykając kontrolki „-" lub „+" minutnika.
4. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.

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



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



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

Jeśli minutnik jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy:

1. W przypadku jednoczesnego ustawienia czasu dla kilku stref grzejnych, kropki dziesiętne odpowiednich stref grzejnych będą się świecić. Wyświetlacz minut pokazuje min. minutnik. Kropka odpowiedniej strefy miga.
2. Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wtedy pokaże się nowy min. Minutnika i kropka odpowiedniej strefy zacznie 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.

Konfiguracja trybu ECO

Płytę grzewczą można podłączyć do źródła zasilania 13, 15, 20, 25, 29, 32 Amp 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 13/15/20/25/29Amp , płyta ograniczy maksymalną moc do 2.5/3.5/4.5/5.5/6.5/7.2kW.

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

Aby zmienić ustawienia konfiguracji ECO

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

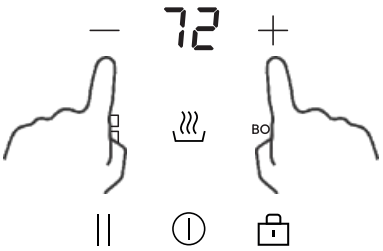
UWAGA: Konfigurację trybu ECO można wprowadzić tylko raz, jeśli zasilanie płyty grzewczej nie zostanie odcięte. Tryb ECO należy ustawić w ciągu jednej minuty od włączenia zasilania

Aby skonfigurować płytę grzewczą do pracy w trybie ECO

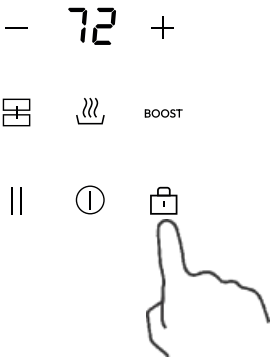
1. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby włączyć zasilanie. Brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawiają się „-" i „--".



2. Naciśnij jednocześnie oba przyciski ustawień minutnika i przytrzymaj je przez 3 sekundy. Sygnał dźwiękowy informuje, że płyta indukcyjna przechodzi w tryb ECO. (Na wyświetlaczu ustawiona jest moc 7,2 kW.)

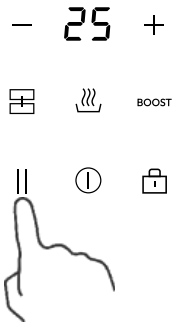


3. Dotknij blokady rodzicielskiej, wtedy wyświetlacz minutnika zacznie migać. Teraz możesz wybrać ustawienie mocy.



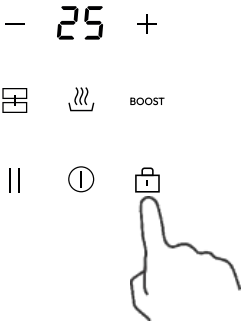
4. Aby zmienić ustawienie mocy całkowitej, naciśnij przycisk pauzy, aby wybrać nowe ustawienie mocy całkowitej. Ponowne naciśnięcie przycisku strefy przedniej lewej spowoduje cykliczne przełączanie opcji. Na wyświetlaczu minutnika pojawią się cztery opcje: 25, 35,

45, 55, 65 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 blokady rodzicielskiej 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.

Korzystanie z funkcji pauzy

1. Po dotknięciu i przytrzymaniu funkcji pauzy ||, wszystkie strefy grzewcze przestają działać i wszystkie wskaźniki stref pokazują „||". 
2. Po ponownym dotknięciu i przytrzymaniu funkcji pauzy || 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.

Korzystanie z funkcji utrzymywania ciepła

1. Wybierz strefę grzewczą, której chcesz użyć, a następnie naciśnij przycisk utrzymywania ciepła, odpowiednia strefa grzewcza przejdzie w tryb utrzymania ciepła, a wskaźnik pokaże ı
2. Przesunięcie poziomu mocy grzania spowoduje anulowanie funkcji podtrzymywania ciepła.

Korzystanie z funkcji Flexi Area

Tylko dla modeli z funkcją Flexi Area.

1. Dotknij przycisku kontrolnego, a następnie przycisku Flexi, aby go aktywować, i dotknij przycisku ustawienia mocy, aby ustawić żądaną moc.
2. Dotknij przycisku wyboru strefy gotowania, aby anulować funkcję Flexi.

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 zalecanym czasie.

Pieczony stek

Aby ugotować soczyste, aromatyczne steki:

1. Odstaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Podgrzej patelnię z ciężką podstawą.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie połóż mięso na rozgrzaną patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości steku i tego, jak chcesz go przyrządzić. Czas może wynosić około 2-8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić, jak jest upieczony – im bardziej jędrny, tym bardziej „dobrze wysmażony".
5. Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby odpoczął i zmiękł przed podaniem.

Do smażenia metodą stir-frying

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

Ustawienia mocy grzania

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

Pielęgnacja i czyszczenie

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

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

Wskazówki i porady

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

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

Wyświetlanie i kontrola awarii

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

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

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

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

Specyfikacja techniczna

Płyta indukcyjna	CIDFC6S647MCAR
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~
Zainstalowana moc elektryczna	7200 W
Rozmiar produktu Dł. x szer. x wys. (mm)	590X520X53

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

Instalacja

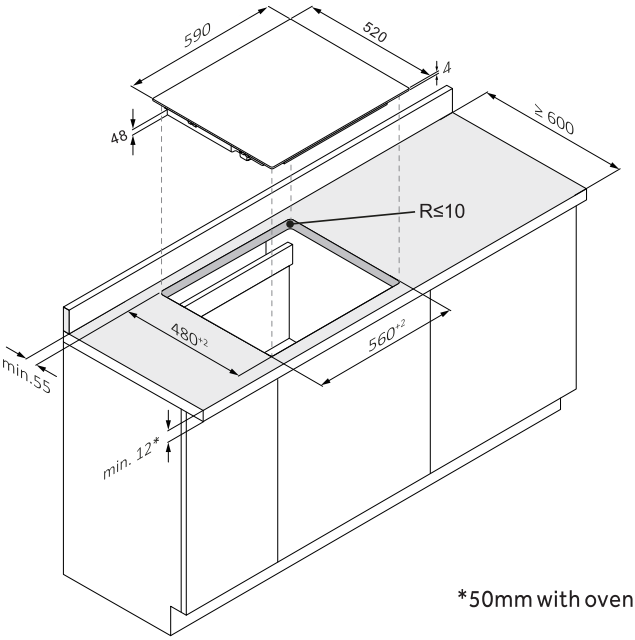
Dobór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 45 mm wolnej przestrzeni.

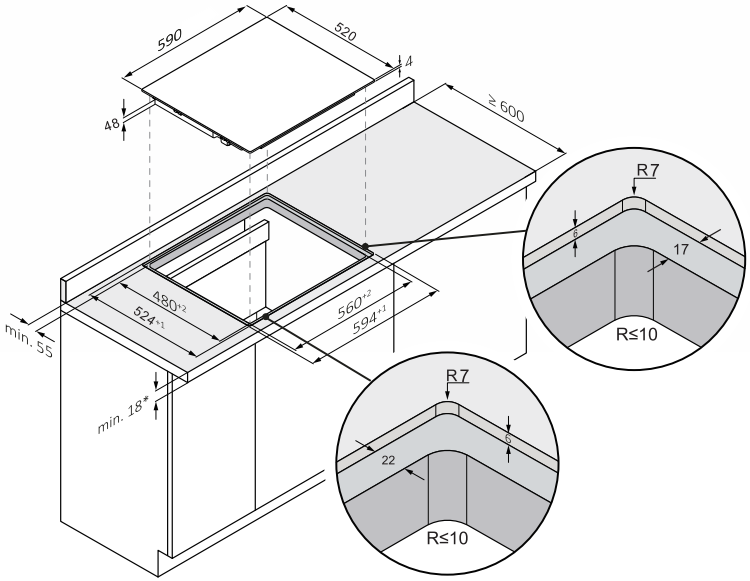
Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 12 mm. Wybierz żaroodporny materiał blatu, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:

Standardowa instalacja



*50mm with oven underneath

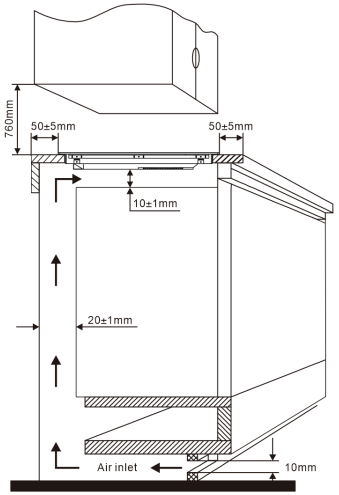
Instalacja na równi z blatem



*50mm with oven underneath

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 grzejną a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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 grzejnej
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami
- Używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian otaczających płytę 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

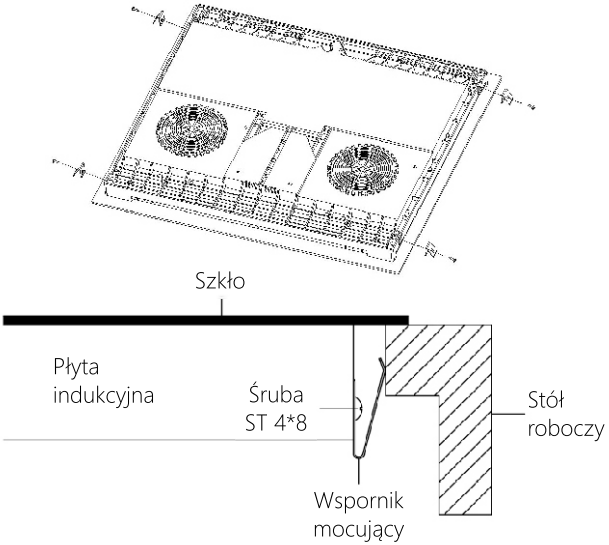
Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.

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.

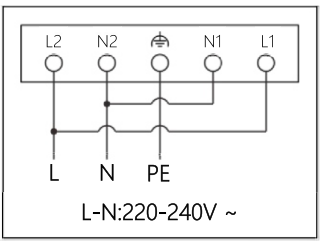


Uwagi

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 cieplne 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.
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.

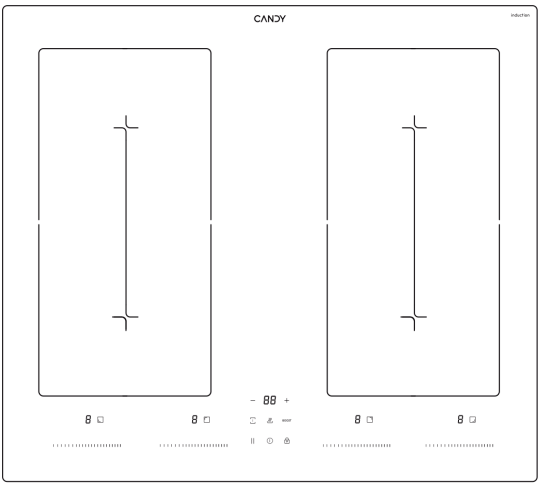
Ten symbol na produkcie wskazuje, że produkt nie może być traktowany jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w celu poddania recyklingowi sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

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



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

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

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

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

Instalação

Perigo de choque elétrico

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

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

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

Funcionamento e manutenção

Perigo de choque elétrico

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

Perigo para a saúde

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.

- Não permita que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja um utensílio adequado entre em contacto com a vitrocerâmica até que a superfície fique fria.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das caçarolas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das caçarolas não estão sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em queimaduras.

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

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

- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se apoie na sua placa.
- Não utilize panelas com bordas recortadas nem arraste panelas 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.

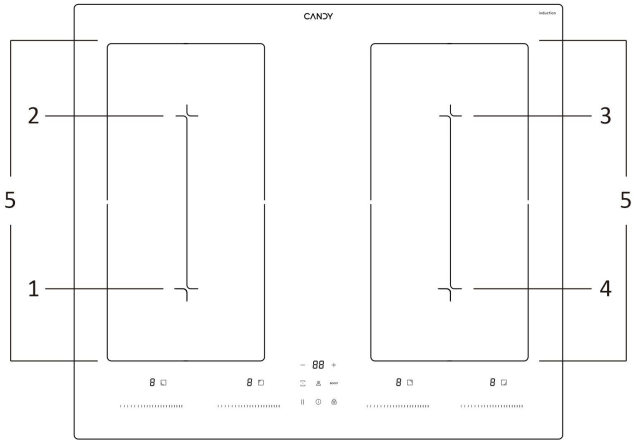
- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: 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.

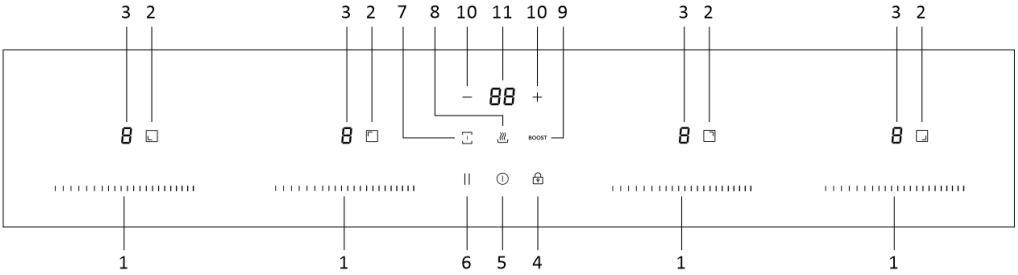
GUIA DO APARELHO

Model: CIDFC6S647MCAR



1. Zona 1800/2200W	2. Zona 1800/2200W
3. Zona 1800/2200W	4. Zona 1800/2200W
5. Zona 3000/3500W	

Painel de controlo



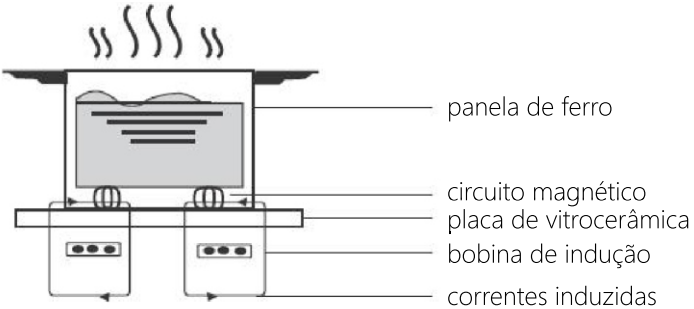
1	Ajuste de potência	2	Seleção da zona de cozedura
3	LED de indicação da potência de aquecimento	4	Chave da tranca de segurança infantil
5	Tecla LIGAR/DESLIGAR	6	Pausa
7	Chave da zona Flexi	8	Tecla Manter Quente
9	Tecla Boost	10	Definição do temporizador
11	LED no visor do temporizador		

Informações sobre o produto

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

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

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

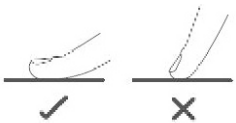


Antes de usar a sua nova placa

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

Utilizar dos comandos táteis

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



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

- Apenas os utensílios de cozinha ferromagnéticos são adequados para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não tiver um íman:



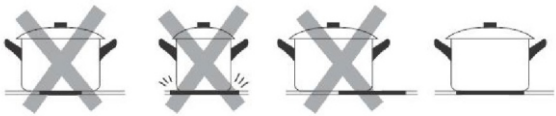
  1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
  2. Siga os passos abaixo de 'Para começar a cozinhar'.
  3. Se U não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

Tamanho da placa (mm)	A placa mínima (diâmetro/mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

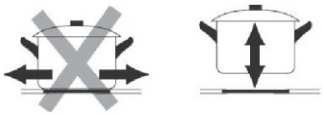
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



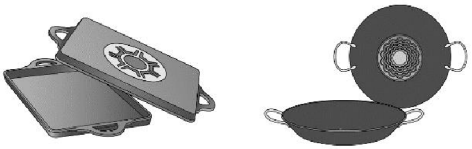
Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



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

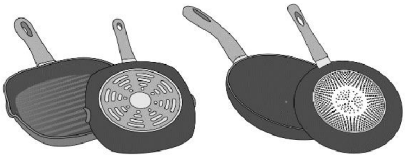


Se a base do utensílio de cozinha for apenas parcialmente ferromagnética, apenas a área que é ferromagnética aquecerá. Isto pode significar que o calor não será distribuído uniformemente. A zona não ferromagnética pode não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.



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 interrutor 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. Selecione uma definição de temperatura tocando no controlo tátil deslizante.

1 3 7 9

- 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. Toque no controlo tátil deslizante até que o nível de potência seja reduzido para "0". Certifique-se de que o visor mostra "0". 1 3 7 9

2. Desligue toda a placa tocando no interrutor ⏻.



3. Cuidado com as superfícies quentes

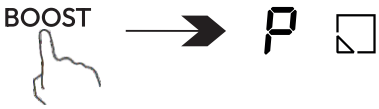
H O "H" indica a zona de cozedura que está demasiado quente. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Utilizar a placa enquanto ainda está quente pode também ser uma forma de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas.

Utilizar a função Boost

Ativar a função Boost

1. Selecione a zona com a função Boost (com a palavra "Booster").

2. Toque na tecla de função **BOOST** e a indicação do nível de potência mostra "P".



Cancelar a função Boost

1. Selecione a zona em modo BOOST.

2. Toque no controlo tátil deslizante para cancelar a função Boost, e selecione o nível que deseja definir. 1 3 7 9

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

Função de tranca de segurança infantil

- Pode bloquear os comandos no modo LIGAR/DESLIGAR 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

Toque no controlo de bloqueio de teclas durante 4 segundos. O indicador do temporizador irá mostrar "Lo".

Para desbloquear os comandos

1. Toque e mantenha premido o botão de bloqueio de teclas durante algum tempo.
2. 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" parece 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 configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo definido ter terminado.
- Pode configurar o temporizador até 99 minutos.

Configurar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

Se o temporizador estiver definido numa zona:

1. Toque no controlo tátil deslizante para o qual pretende definir o temporizador.
2. Toque no controlo do temporizador, "00" aparece no visor do temporizador.
3. Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+" do temporizador.
4. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

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



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.

Configuração do modo ECO

Esta placa pode ser ligada a uma fonte de alimentação de 13, 15, 20, 25, 29, 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 13/15/20/25/29Amp, a placa limita a potência máxima a 2.5/3.5/4.5/5.5/6.5/7.2 kW.

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

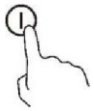
Para alterar a definição da configuração ECO

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

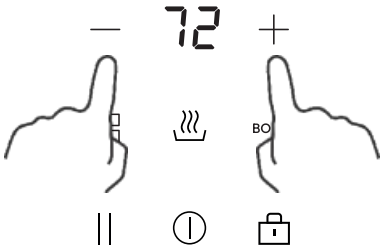
NOTA: A configuração do modo ECO só pode ser introduzida uma vez se a alimentação elétrica da placa não for cortada e o modo ECO deve ser definido no prazo de um minuto após a ligação da corrente

Para configurar a placa no modo ECO

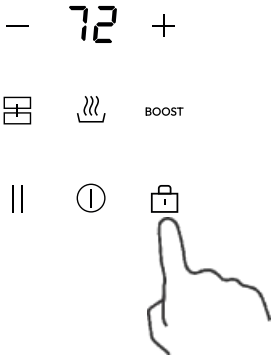
1. Toque na tecla LIGAR/DESLIGAR para ligar a rede elétrica. O sinal sonoro toca uma vez e todos os ecrãs apresentam "- " e "-- ".



2. Toque simultaneamente nas duas teclas de definição do temporizador 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)

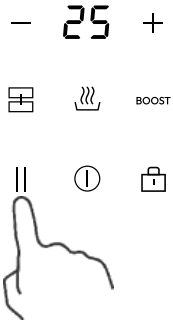


3. Toque na tranca de segurança infantil e em seguida o ecrã do temporizador piscará. Pode selecionar a definição de potência agora.



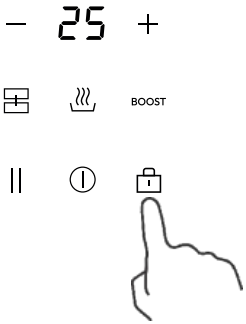
4. Para alterar a definição de potência total, prima a tecla de pausa para selecionar uma nova definição de potência total. Premir novamente a tecla da área dianteira esquerda permite percorrer as opções. O ecrã do temporizador apresenta quatro opções: 25, 35, 45, 55, 65 e 72. Por exemplo, quando o visor 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 de tranca de segurança infantil, o visor do temporizador deixa de piscar e a tecla da zona anteriormente selecionada apresenta "o", 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.

Utilizar a função de Pausa

1. Toque e mantenha a tecla de função de pausa , todas as zonas de aquecimento param de funcionar. Todas as indicações de zona mostram "||".



2. Tocar e manter a 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.

Usando a função Manter quente

1. Selecione a zona de aquecimento pretendida e pressione a tecla "Manter Quente" . A zona de aquecimento correspondente entrará no modo "Manter Quente" e o indicador mostra
2. Deslize a potência de aquecimento, então a função de manter aquecido será cancelada.

Utilizar a função Área Flexível

Apenas para os modelos com a Função Área Flexível.

1. Toque no controlo tátil deslizante, depois na tecla Flexi para ativar e, em seguida, na tecla Set para definir a potência pretendida.
2. Tocar na tecla de seleção da zona de cozedura que pode anular a função flexi.

Orientações para cozinhar

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

Dicas de cozinha

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

Fervura lenta, cozinhar arroz

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

Bife selado

Para cozinhar bifes suculentos:

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

Saltear

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

Definições de calor

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

Cuidados e limpeza

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

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

Dicas e sugestões

Problema	Causas possíveis	O que fazer
Não é possível ligar a placa.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa está conectada à rede elétrica e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilização da sua placa" para obter instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares. Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Consulte "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas panelas.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que 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	CIDFC6S647MCAR
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto CxLxA(mm)	590X520X53

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

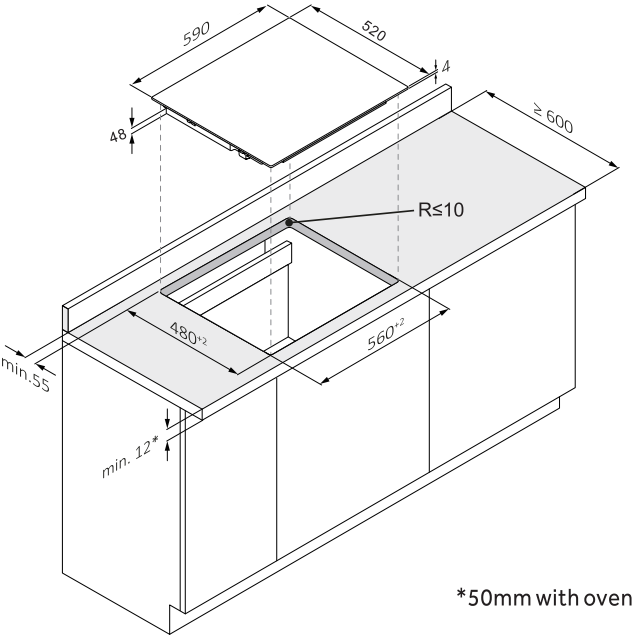
Seleção do equipamento de instalação

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 45 mm em torno do orifício.

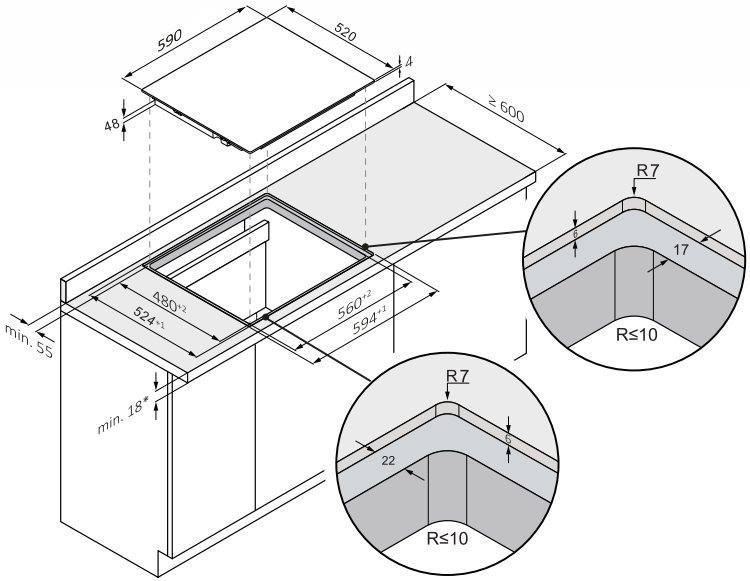
Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 12 mm. Selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar uma maior deformação provocada pela radiação de calor do disco elétrico. Como ilustrado abaixo:

Instalação standard



*50mm with oven underneath

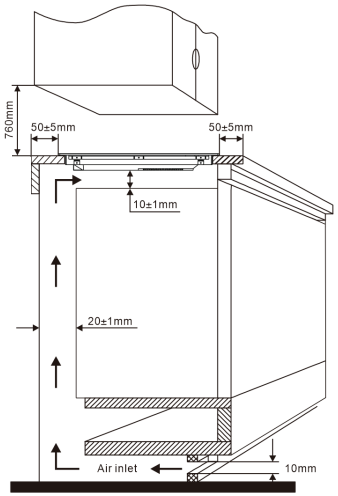
Instalação de descarga



*50mm with oven underneath

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.



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

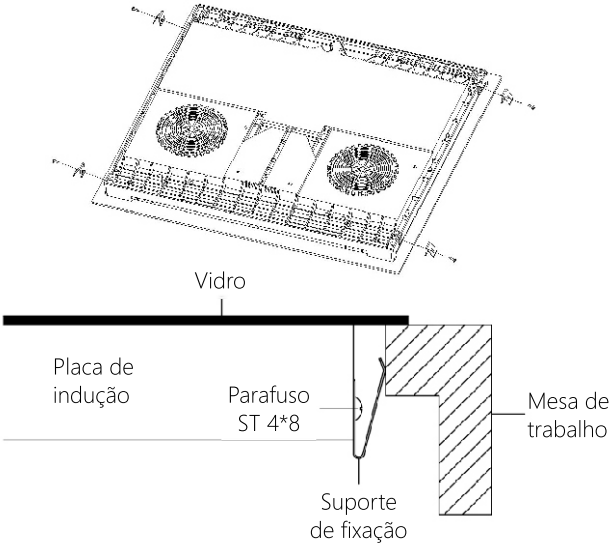
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

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.



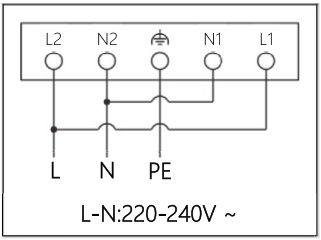
Precauções

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 máquinas de secar 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.

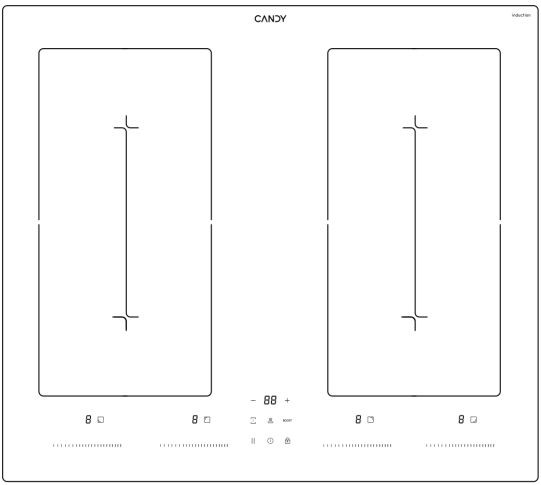
Adequado para o cabo de alimentação 5G1.5.



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.





Благодарим ви, че закупихте индукционния плот CANDY . Моля, прочетете внимателно това ръководство за употреба, преди да използвате плота и го съхранявайте на сигурно място за бъдещи справки.

С настоящото Candy Hoover Group Srl декларира, че радиосъоръжението е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС. Пълният текст на декларацията за съответствие на ЕС е достъпен на следния интернет адрес: www.candygroup.com

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Моля, прочетете внимателно това ръководство за употреба, преди да използвате уреда за първи път. Това ръководство съдържа важна информация за безопасен монтаж, употреба и поддръжка на уреда. Запазете ръководството за справка и го предавайте на всеки бъдещ потребител.

Монтаж

Опасност от токов удар

- Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по него.
- Свързването към надеждна заземяваща система е важно и задължително.
- Промени в електроинсталацията в дома трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност от порязване

- Внимавайте – ръбовете на панела са остри.
- Невниманието може да доведе до нараняване или порязване.

Важни инструкции за безопасност

- Моля, прочетете внимателно тези инструкции, преди да монтирате или използвате този уред.

- Върху този уред никога не трябва да се поставят запалими материали или продукти.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за монтажа на уреда, тъй като това може да намали разходите ви за монтаж.
- За да избегнете опасност, този уред трябва да се монтира съгласно тези инструкции за монтаж.
- Този уред трябва да бъде правилно монтиран и заземен само от подходящо квалифицирано лице.
- Този уред трябва да бъде свързан към верига, която включва изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от захранването.
- Неправилният монтаж на уреда може да анулира всяка гаранция или претенции за отговорност.

Експлоатация и поддръжка

Опасност от токов удар

- Не гответе върху счупен или напукан плот. Ако повърхността на плота е счупена или напукана, изключете уреда незабавно от електрическата мрежа (стенен ключ) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете плота от стенния ключ преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.

Опасност от гореща повърхност

- По време на употреба достъпните части на този уред ще станат достатъчно горещи, че да причинят изгаряния.
- Не позволявайте тялото, дрехите или други предмети, различни от подходящи съдове за готвене, да се допират до керамичното стъкло, докато повърхността не се охлади.
- Метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху повърхността на плота, тъй като могат да се нагорещят

- Пазете децата.
- Дръжките на тенджерите може да са горещи на допир. Проверете дали дръжките на тенджерите не надвисват над други включени зони за готвене. Дръжте дръжките далеч от деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния и опарвания.

Опасност от порязване

- Острото като бръснач острие на стъргалката за плот се разкрива, когато защитният капак се дръпне. Използвайте изключително внимателно и винаги съхранявайте на безопасно място и далеч от деца.
- Невниманието може да доведе до нараняване или порязване.

Важни инструкции за безопасност

- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато се използва. Изкипяването причинява пушек и разливане на мазнина, която може да се запали.
- Никога не използвайте вашия уред като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.
- Никога не използвайте вашия уред за затопляне или отопление на помещението.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и плота, както е описано в това ръководство (т.е. чрез сензорните контроли).
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда или да сядат, стоят или да се катерят върху него.
- Не съхранявайте предмети, представляващи интерес за деца, в шкафове над уреда. Децата, които се катерят по плота, могат да сериозно да се наранят.
- Не оставяйте деца сами или без надзор в зоната, където се използва уредът.
- Деца или лица с увреждане, което ограничава способността им да използват уреда, трябва да са под надзора на отговорно и компетентно лице, което да ги инструктира как да го използват. Инструкторът трябва да се увери, че лицето може да използва уреда без опасност за себе си или заобикалящата го среда.

- Не ремонтирайте и не заменяйте която и да е част от уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в ръководството. Останалото обслужване трябва да се извършва от квалифициран техник.
- Не използвайте парочистачка за почистване на плота.
- Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху вашия плот.
- Не стойте върху вашия плот.
- Не използвайте готварски съдове с неравни ръбове и не плъзгайте съдовете по повърхността на стъклото, тъй като това може да го надраска.
- Не използвайте тел за почистване или други груби абразивни почистващи препарати, за да почистите вашия плот, тъй като те могат да надраскат керамичното стъкло.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде заменен от производителя, негов обслужващ представител или лице с подобна квалификация, за да се избегне потенциална опасност.
- Този уред е предназначен за употреба само в домашни условия! Търговската употреба от какъвто и да е вид не се покрива от гаранцията на производителя!
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: По време на работа уредът и достъпните му части се нагорещяват. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателни елементи. Деца под 8-годишна възраст не трябва да се допускат до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор, или ако предварително са получили указания относно безопасната употреба на уреда и разбират какви са потенциалните опасности.
- Децата не бива да използват уреда за игра. Почистването и потребителската поддръжка на уреда не бива да се извършва от деца без надзор.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето на плота с мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да предизвика пожар. НИКОГА не се опитвайте да потушавате пожар с вода, а вместо това изключете уреда и след това покрийте пламъците, например с капак или противопожарно одеяло.

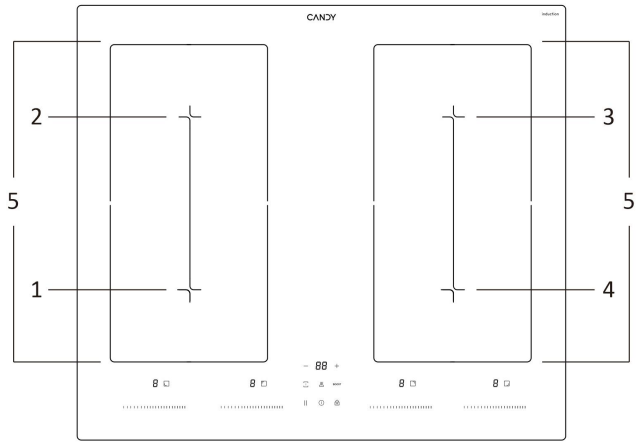
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Предупреждение: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността от токов удар, за повърхности на плота от стъклокерамика или подобен материал, който предпазва частите под напрежение.
- Не трябва да използвате уреди за почистване с пара.
- Уредът не е предназначен да се управлява с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Плотът ще бъде изключен от функцията за управление на мощността след 1 минута, а консумацията на енергия е 0,3 W.

Поздравления за покупката на вашия нов плот.

Препоръчваме ви да отделите известно време, за да прочетете тези инструкции/това ръководство за монтаж, за да разберете напълно как да го монтирате правилно и да работите с него.
За монтаж, моля, прочетете раздела за монтаж.
Прочетете внимателно всички инструкции за безопасност преди употреба и запазете тези инструкции/това ръководство за монтаж за бъдещи справки.

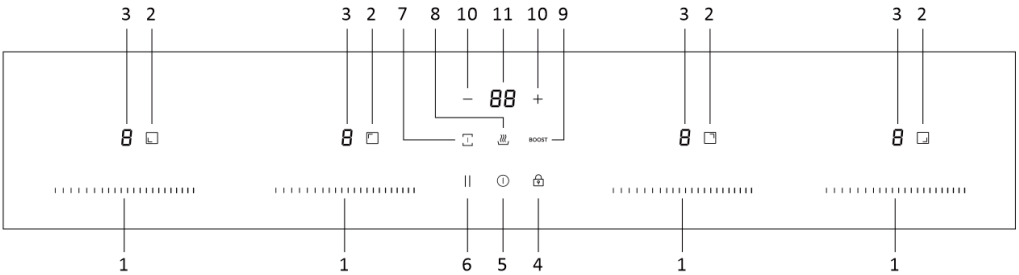
РЪКОВОДСТВО ЗА УРЕДА

Model: CIDFC6S647MCAR



1. 1800/2200 W зона	**2.** 1800/2200 W зона
3. 1800/2200 W зона	**4.** 1800/2200 W зона
5. 3000/3500 W зона	

Панел за управление



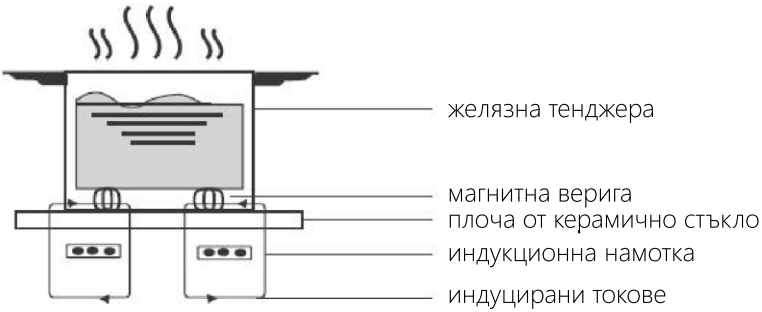
1	Регулиране на мощността	2	Избор на нагревателна зона
3	LED дисплей за мощност на нагряване	4	Бутон „Заключване срещу деца“
5	Бутон „ВКЛ./ИЗКЛ“	6	Пауза
7	Бутон „Flexi zone“	8	Бутон „Поддържане на топлина“
9	Бутон „Boost“	10	Настройка на таймер
11	LED дисплей за таймера		

Информация за продукта

Индукционният плот представлява модерен уред за готвене, който се отличава от традиционните плотове благодарение на своите предимства като лесно почистване, висока ефективност, екологичност и безопасност.

Няколко думи за индукционното готвене (само за индукционен плот)

Индукционното готвене е безопасна, напреднала, ефективна и икономична технология за готвене. То работи чрез електромагнитни вибрации, генериращи топлина директно в готварския съд, а не индиректно чрез нагряване на стъклената повърхност. Стъклото става горещо само защото готварският съд в крайна сметка го затопля.

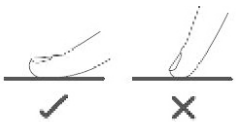


Преди да използвате вашия нов плот

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела „Предупреждения за безопасност".
- Отстранете защитното фолио, което все още може да е върху вашия плот.
- Отстранете защитното фолио, което все още може да е върху вашия индукционен плот.

Използване на сензорните контроли

- Контролите реагират на докосване, така че не е необходимо да прилагате натиск.
- Използвайте мекото на пръста си, а не върха.
- Ще чуете звуков сигнал при всяко регистрирано докосване.
- Уверете се, че контролите са винаги чисти, сухи и че няма предмет (напр. прибор или кърпа), който да ги покрива. Дори тънък слой вода може да затрудни управлението на контролите.



Избор на подходящ съд за готвене (за индукционен плот)

- За индукционно готвене са подходящи само съдове от феромагнитен материал. Потърсете символа за индукционно готвене на опаковката или на дъното на готварския съд.

- Можете да проверите дали вашият съд за готвене е подходящ, като извършите тест с магнит. Приближете магнит към основата на готварския съд. Ако се привлича, готварският съд е подходящ за индукционно готвене.
- Ако нямате магнит:



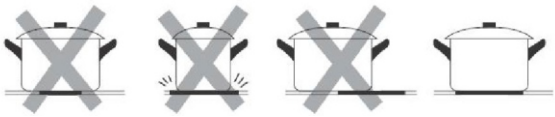
  1. Сложете малко вода в готварския съд, който искате да проверите.
  2. Следвайте стъпките под „За да започнете да готвите".
  3. Ако на дисплея не светне ⊔ и водата се загрява, съдът е подходящ.
- Не са подходящи съдове, изработени от следните материали: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитно дъно, стъкло, дърво, порцелан, керамика и глинени съдове.

Размер на плота (мм)	Минимален размер на плота (диаметър/мм)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

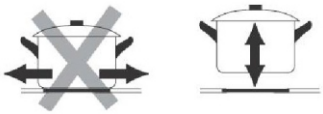
Не използвайте готварски съдове с неравни ръбове или извита основа.



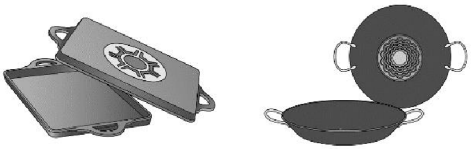
Уверете се, че основата на вашия съд е гладка, ляга добре върху стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Винаги центрирайте съда си върху зоната за готвене.



Винаги повдигайте съдовете от плота – не ги плъзгайте, тъй като могат да надраскат стъклото.

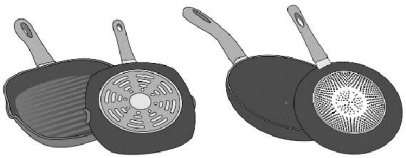


Ако дъното на съда за готвене е само частично феромагнитно, ще се нагрее само феромагнитната област. Това може да означава, че топлината няма да се разпределя равномерно. Неферомагнитната зона може да не се нагрее до достатъчна температура за готвене.



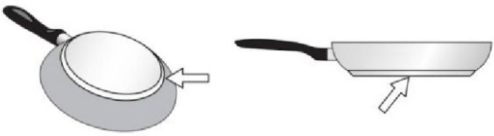
НЕ СЕ ПРЕПОРЪЧВА

Феромагнитната зона ще бъде намалена, ако материалът, от който е направено дъното на съда за готвене, съдържа например алуминий. Това може да означава, че съдът за готвене няма да се нагрее достатъчно или няма да бъде отчетен.



НЕ СЕ ПРЕПОРЪЧВА

Материалът, от който е направено дъното на съда за готвене, може да повлияе на резултата от готвенето. Използването на съдове, изработени от материал, който разпределя топлината равномерно, като например тигани от неръждаема стомана с трислойно дъно, спестява време и енергия. Използвайте съдове за готвене с плоско дъно; ако дъното на съда е неравно, това може да влоши предаването на топлина.



Използване на плота

За да започнете да готвите

- След включване, зумерът бипка веднъж, всички индикатори светват за 1 секунда, след което изгасват, което показва, че плотът е влязла в състояние на готовност.

1. Докоснете главния превключвател ⏻. Всички индикатори показват „-“

2. Поставете подходящ готварски съд върху зоната за готвене, която искате да използвате.
- Уверете се, че дъното на готварския съд и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.

3. Изберете ниво на нагряване, като докоснете сензорния плъзгач.
1 3 7 9

- Ако не изберете степен на нагряване в рамките на 1 минута, котлонът ще се изключи автоматично. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
- Можете да променяте степента на нагряване при всяко готвене.

Когато приключите с готвенето

1. Докоснете сензорния плъзгач, докато нивото на мощността спадне до „0“. Уверете се, че дисплеят показва „0“. 1 3 7 9

2. Изключете целия плот, като докоснете превключвателя ⏻.



3. Бъдете внимателни с горещите повърхности

H „H“ показва коя зона за готвене е твърде гореща. Ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като функция за пестене на енергия, ако искате да загреете допълнителни съдове, използвайте остатъчната топлина от зоната за готвене.

Използване на функция Boost

Активиране на функцията Boost

1. Изберете зоната с функция за усилване (с думата „Booster“).

2. Докоснете бутона за функция **BOOST** и индикаторът за мощност ще покаже „P“.



Отмяна на функцията Boost

1. Изберете зоната в режим BOOST.

2. Докоснете сензорния плъзгач, за да отмените функцията Boost, и изберете желаното ниво. 1 3 7 9

- Функцията Boost може да работи само 5 минути, след което зоната автоматично се връща на ниво 9.

Функция за заключване за деца

- Можете да заключите контролите както в режим ВКЛ./ИЗКЛ., за да предотвратите нежелана употреба (например деца, които случайно включат зоните за готвене).
- Когато контролите са заключени, всички контроли с изключение на контрола ВКЛ./ИЗКЛ. са деактивирани.

За да заключите контролите

Докоснете контролата за заключване на клавишите за 4 секунди. Индикаторът на таймера ще покаже „Lo“.



За да отключите контролите

1. Докоснете и задръжте бутона за заключване за кратко.
2. Вече можете да започнете да използвате новия си плот.

Когато плотът е в заключен режим, всички контроли са деактивирани, с изключение на главния превключвател. В случай на спешност винаги можете да изключите плота с главния превключвател, но за следващо действие първо трябва да отключите плота.

Предупреждение за остатъчна топлина

Когато плотът работи за известно време, ще има някаква остатъчна топлина. Ще се появи буквата „H“, за да ви предупреди да се пазите от него.

Автоматично изключване

Функцията за безопасност на плота е автоматичното изключване. Тя се активира, когато забравите да изключите някоя от зоните за готвене. Стандартните времената за изключване са показани в таблицата по-долу:

Ниво на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер за работа по подразбиране (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Използване на таймера

- Можете да го настроите да изключва една или повече зони за готвене след изтичане на зададеното време.
- Можете да настроите таймера на до 99 минути.

Настройка на таймера за изключване на една или повече зони за готвене

Ако таймерът е зададен за една зона:

1. Докоснете сензорния плъзгач за зоната, за която искате да настроите таймера.
2. Когато докоснете контрола за таймера, на дисплея за таймера ще се покаже „00“.
3. Задайте времето, като докоснете контролите за таймера „-“ или „+“.
4. Когато времето е зададено, то ще започне да се отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време.

ЗАБЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора за ниво на мощност ще светне, което показва, че зоната е избрана.



5. Когато таймерът за готвене изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично.

Другите зони за готвене ще продължат да работят, ако са били включени преди това.

Ако таймерът е настроен на повече от една зона:

1. Когато зададете време за няколко зони за готвене едновременно, десетичните точки на съответните зони за готвене светят. Дисплеят за минути показва таймер в мин. Точката на съответната зона светва.
2. След като таймерът за обратно броене изтече, съответната зона ще се изключи. След това ще покаже новия мин. таймер и точката на съответната зона ще светне.

3. Докоснете контрола за избор на нагревателна зона, съответният таймер ще се покаже в индикатора на таймера.

Отмяна на таймера

1. Докоснете контрола за избор на нагревателна зона, за която искате да премахнете таймера.
2. Когато докоснете контрола за таймера, индикаторът ще мига
3. Докоснете контролите „-“, за да зададете таймера на „00“; таймерът е отменен.

Настройка на ECO режим

Този плот може да бъде свързан към захранване от 13, 15, 20, 25, 29, 32 ампера и да бъде конфигуриран да работи с някое от тези нива на мощност.
Плотът е предварително настроен да се свързва към захранване от 32 ампера; когато едновременно бъдат избрани четири зони, плотът ще ограничи максималната консумирана мощност, за да не се превиши захранване от 7,2 kW. По подобен начин, когато плотът е свързан и конфигуриран за режим на захранване от 13/15/20/25/29 ампера, той ще ограничи максималната мощност на 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2 kW.
Ако обаче плотът е свързан и конфигуриран за 32 ампера захранване, всички четири зони могат да се използват едновременно на максимална мощност с функция Boost.

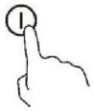
За да промените настройката на ECO режима

1. Прекъснете захранването на плота.
2. Оставете захранването изключено за 1 минута.
3. Включете отново захранването.
4. Следвайте инструкциите под „За конфигуриране на плота в ECO режим“ от стъпка „1“ нататък.

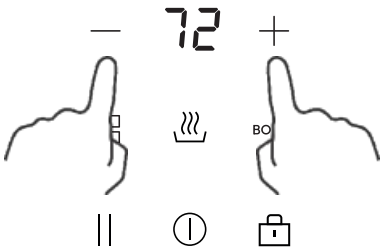
ЗАБЕЛЕЖКА: Конфигурацията на ECO режима може да се въведе само веднъж, ако захранването на плота не е прекъснато, а ECO режимът трябва да бъде зададен в рамките на една минута след включване на захранването.

За да конфигурирате плота в ECO режим

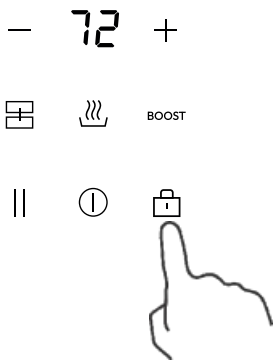
1. Докоснете бутона ВКЛ./ИЗКЛ., за да включите захранването. Зумерът издава един звуков сигнал, всички дисплеи показват „-“ и „--“.



2. Докоснете едновременно двата бутона за настройка на таймера за 3 секунди. Зумерът издава звуков сигнал, което показва, че индукционният плот влиза в режим на избор на ECO режим. (Дисплеят показва предварително зададената мощност 7,2 kW)

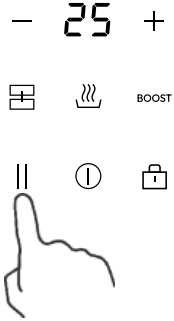


3. Докоснете „Заключване срещу деца“, след което дисплеят на таймера ще започне да мига. Сега можете да изберете нивото на мощността.



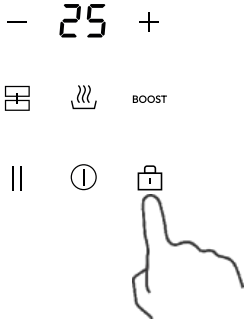
4. За да промените общото ниво на мощност, натиснете бутона „Пауза“, за да изберете ново общо ниво на мощност. Повторното натискане на бутона в предната лява зона ще преминава през наличните опции. Дисплеят на таймера ще покаже четири опции: 25, 35, 45, 55, 65 и 72. Например, когато дисплеят на таймера показва числото „25“,

това означава, че общата мощност е зададена на 2500 W. Продължавайте да натискате бутона за предна лява зона, докато намерите желаното ниво на мощност.



* По подразбиране нивото на мощност е фабрично зададено на 7,2 kW.

5. Докоснете отново бутона за заключване срещу деца, дисплеят на таймера ще спре да мига и бутонът на предварително избраната зона ще покаже „o“, което означава, че настройката е потвърдена.



6. Докоснете ВКЛ./ИЗКЛ., за да изключите. След това включете плота и той е готов за използване в ECO режима, който сте задали



7. Докоснете бутона ВКЛ./ИЗКЛ., за да включите плота, вече можете да използвате новата настройка на мощността

Използване на функцията Пауза

1. Докоснете и задръжте бутона за пауза ||, всички зони за готвене спират да работят, всички индикатори на зоните ще покажат „||“.



2. Докоснете и задръжте бутона за пауза || още веднъж, всички зони за готвене ще се върнат към първоначалните си настройки.

- Функцията е достъпна, когато една или повече зони за готвене работят.
- Ако не отмените режима на спиране на работа в рамките на 30 минути, индукционният плот ще се изключи автоматично.

Използване на функцията „Поддържане на топлина“

1. Изберете зоната за нагряване, която желаете, и натиснете бутона „Поддържане на топлина“ ; съответната зона ще премине в режим „Поддържане на топлина“, като индикаторът показва .

2. Плъзнете мощността на нагряване, след което функцията за поддържане на топло ще бъде отменена.

Използване на функцията „Flexi Area“

Само за моделите с функция „Flexi Area“.

1. Докоснете сензорния плъзгач, след това натиснете бутона „Flexi“, за да активирате функцията, и докоснете бутона за настройка на мощността, за да зададете желаното ниво.
2. Докоснете бутона за избор на зоната за готвене, за да отмените функцията „Flexi“.

Насоки за готвене

Внимавайте, когато пържите, тъй като олиото и мазнината се нагряват много бързо, особено ако използвате Power Boost. При изключително високи температури олиото и мазнината ще се запалят спонтанно и това представлява сериозен риск от пожар.

Готварски съвети

- Когато храната заври, намалете степента на мощност.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия чрез запазване на топлината.
- Минимизирайте количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете да готвите на висока степен и намалете, когато храната се загрее.

Къкрене, приготвяне на ориз

- Къкренето става под точката на кипене, около 85°C, когато мехурчетата се издигат от време на време на повърхността на течността за готвене. Това е ключът към вкусните супи и крехките яхнии, тъй като вкусовете се разгръщат без преваряване на храната. Под точката на кипене трябва да приготвяте и сосове, чиято е основа са яйца, и сгъстени с брашно.
- Някои задачи, включително приготвянето на ориз с метода на накисване, може да изискват настройка, по-висока от най-ниската настройка, за да се гарантира, че храната се приготвя добре за препоръчаното време.

Запържване на пържола

За да приготвите сочни апетитни пържоли:

1. Оставете месото на стайна температура за около 20 минути преди готвене.
2. Загрейте тиган с дебела основа.
3. Намажете двете страни на пържолата с олио. Сипете малко олио в горещия тиган и след това сложете месото в горещия тиган.
4. Обърнете пържолата само веднъж по време на приготвянето. Точното време за готвене ще зависи от дебелината на пържолата и от това как я предпочитате. Времето може да варира от около 2 – 8 минути на страна. Натиснете пържолата, за да прецените колко е сготвена – колкото по-твърда я усещате, толкова по-добре изпечена е.
5. Оставете пържолата да почине на топла чиния за няколко минути, за да се отпусне и омекне преди поднасяне.

За пържене с разбъркване

1. Изберете керамично съвместим уок с плоско дъно или голям тиган.
2. Подгответе нужните съставки и оборудване. Пърженето трябва да е бързо. Ако готвите големи количества, пригответе храната на няколко по-малки партиди.
3. Загрейте тигана малко и добавете две супени лъжици олио.
4. Първо пригответе месото, оставете го настрана, така че да остане топло.
5. Запържете зеленчуците, като разбърквате. Когато са горещи, но все още хрупкави, намалете зоната за готвене на по-ниска степен, върнете месото в тигана и добавете соса.
6. Разбъркайте внимателно съставките, за да сте сигурни, че са се загрели равномерно.
7. Поднесете веднага.

Степени на нагряване

Степен на нагряване	Пригодност
1 – 2	• леко затопляне за малки количества храна • топене на шоколад, масло и храни, които бързо изгарят • леко къкрене • бавно затопляне
3 – 4	• претопляне • бързо къкрене • приготвяне на ориз
5 - 6	• палачинки
7 - 8	• сотиране • приготвяне на паста
9	• пържене с разбъркване • запържване • варене на супа • вряща вода

Грижа и почистване

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване по стъклото (отпечатъци от пръсти, следи, петна, оставени от храна или незахарни остатъци върху стъклото)	1. Изключете захранването на плота. 2. Нанесете препарат за почистване на готварски плотове, докато стъклото е все още топло (но не горещо!) 3. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или кухненска хартия. 4. Включете отново захранването на плота.	• Когато захранването на плота е изключено, няма да има индикация „гореща повърхност“, но зоната за готвене все още може да е гореща! Бъдете изключително внимателни. • Груба тел за почистване, някои кухненски гъби от найлон и груби/абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали вашият почистващ препарат или приспособление за почистване са подходящи. • Никога не оставяйте остатъци от препарати върху готварския плот: може да оставят петно на стъклото.
Изкипяване, разтопени остатъци и горещи захарни разливи върху стъклото	Премахнете ги незабавно с шпатула, шпакла или стъргалка с остро острие, подходящи за керамични плотове, но внимавайте с горещите повърхности на зоните за готвене: 1. Изключете захранването на плота от контакта. 2. Дръжте острието или прибора под ъгъл от 30° и изстържете мръсотията или разлятото към хладна зона на готварския плот. 3. Почистете мръсотията или разлятото с кърпа за съдове или кухненска хартия. 4. Следвайте стъпки от 2 до 4 за „Ежедневно замърсяване по стъклото“ по-горе.	• Отстранете петна, оставени от разтопено и захарни смеси или разливане възможно най-скоро. Ако се оставят да изстинат върху стъклото, може да е трудно да се отстранят или дори да повредят трайно стъклената повърхност. • Опасност от порязване: когато предпазният капак е дръпнат, острието на стъргалката е остро като бръснач. Използвайте изключително внимателно и винаги съхранявайте на безопасно място и далеч от деца.

Разливания върху сензорните контроли	1. Изключете захранването на плота. 2. Попийте разлятото 3. Избършете зоната за сензорно управление с чиста влажна гъба или кърпа. 4. Попийте зоната напълно с кухненска хартия. 5. Включете отново захранването на плота.	• Готварският плот може да издаде звуков сигнал и да се самоизключи, а сензорните контроли може да не работят, докато върху тях има течност. Уверете се, че сте избърсали зоната на сензорните контроли напълно, преди да включите отново готварския плот.

Подсказки и съвети

Проблем	Възможни причини	Какво да правя
Плотът не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че плотът е свързан към захранването и че е включен. Проверете дали има прекъсване на захранването във вашия дом или район. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, обадете се на квалифициран техник.
Сензорните контроли не реагират.	Контролите са заключени.	Отключете контролите. Вижте раздела „Използване на вашия плот" за инструкции.
Трудно се работи със сензорните контроли.	Може да има тънък слой вода върху контролите или може би използвате върха на пръста си, когато докосвате контролите.	Уверете се, че областта на сензорното управление е суха и използвайте мекото на пръста си, когато докосвате контролите.
Стъклото се драска.	Готварски съдове с неравни ръбове. Използвани са неподходящи абразивни приспособления за почистване или почистващи продукти.	Използвайте готварски съдове с плоска и гладка основа. Вижте „Избор на подходящ съд за готвене". Вижте ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.
Някои съдове издават щракащи или пукащи звуци.	Това може да се дължи на състава на вашите съдове за готвене (слоеве от различни метали, вибриращи по различен начин).	Това е нормално за съдовете за готвене и не означава повреда.
Индукционният плот издава слаб бръмчащ шум, когато се използва с висока степен на нагряване.	Това се дължи на технологията за индукционно готвене.	Това е нормално, но шумът трябва да намалее или да изчезне напълно, когато намалите степента на нагряване.

Шум от вентилатора, идващ от индукционния плот.	Охлаждащият вентилатор, вграден във вашия индукционен плот, се включва, за да предотврати прегряване на електрониката. Може да продължи да работи дори след като сте изключили индукционния плот.	Това е нормално и не изисква действие. Не изключвайте захранването на индукционния плот от стенния ключ, докато вентилаторът работи.
Тиганите не се нагорещяват и се появява на дисплея.	Индукционният плот не може да разпознае съда, защото не е подходящ за индукционно готвене. Индукционният плот не може да разпознае съда, защото е твърде малък за зоната за готвене или не е правилно центриран върху нея.	Използвайте готварски съдове, подходящи за индукционно готвене. Вижте раздела „Избор на подходящ съд за готвене". Центрирайте съда и се уверете, че основата му съответства на размера на зоната за готвене.
Индукционният плот или зоната за готвене са се изключили неочаквано, прозвучава звуков сигнал и се показва код за грешка (обикновено редуващ се с една или две цифри на дисплея на таймера за готвене).	Техническа повреда.	Моля, запишете си буквите и цифрите на грешката, изключете захранването на индукционния плот от стенния ключ и се свържете с квалифициран техник.

Показване на повреда и проверка

При аномалия индукционният плот автоматично ще влезе в защитно състояние и ще покаже съответните защитни кодове:

Проблем	Възможни причини	Какво да правя
E3/E7	Повреда на температурния датчик	Моля, свържете се с доставчика.
E5	Защита от прегряване на керамично стъкло	Моля, свържете отново захранването и включете котлона след 30 мин.
E4/E6	Повреда на температурния датчик на IGBT	Моля, свържете се с доставчика.
E1/E2	Необичайно захранващо напрежение	Проверете дали захранването е нормално. Включете, когато захранването е нормално.
Er	Повреда на PCBA	Моля, свържете се с доставчика.
Et	Защита от преливане	Избършете водата от повърхността и рестартирайте

Горното са обяснение и проверка на често срещани повреди.

Моля, не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди на индукционния плот.

Техническа спецификация

Индукционен плот	CIDFC6S647MCAR
Зони за готвене	4 зони
Захранващо напрежение	220 – 240 V~
Монтирана електрическа мощност	7200 W
Размер на продукта ДхШхВ (мм)	590 X 520 X 53

Теглото и размерите са приблизителни. Тъй като непрекъснато се стремим да подобряваме нашите продукти, може да променим спецификациите и дизайна без предварително известие.

Монтаж

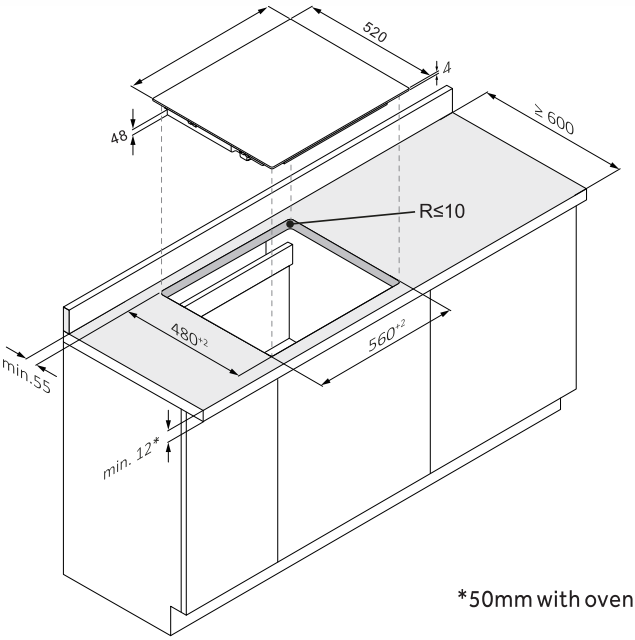
Избор на оборудването за монтаж

Изрежете работната повърхност според размерите, показани на чертежа.

За целите на монтажа и употребата трябва да се остави минимум 45 мм пространство около отвора.

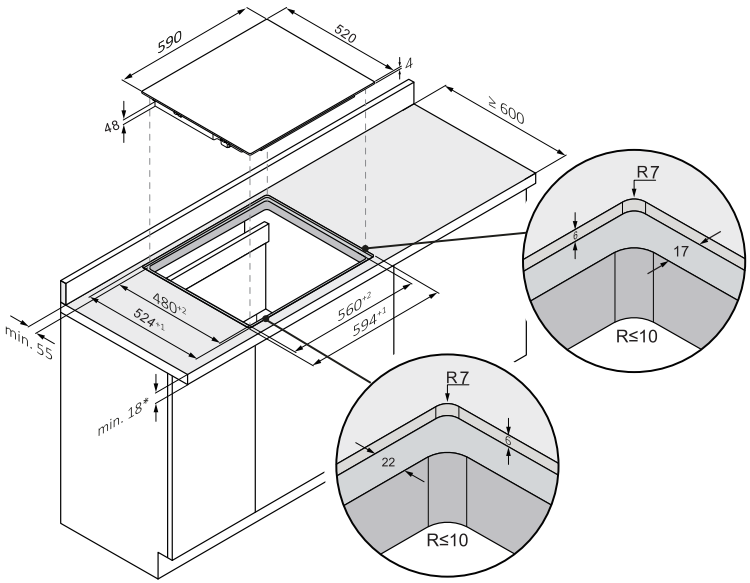
Уверете се, че дебелината на работната повърхност е поне 12 мм. Моля, изберете топлоустойчив материал за работната повърхност, за да избегнете по-големи деформации, причинени от топлинното излъчване от котлона. Както е показано по-долу:

Стандартен монтаж



*50mm with oven underneath

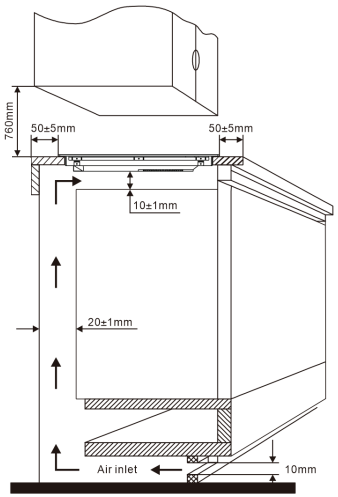
Изравнен монтаж



*50mm with oven underneath

При всички обстоятелства се уверете, че има добра вентилация около готварски плот и входът и изходът за въздух не са блокирани. Уверете се, че плотът е в добро работно състояние. Както е показано по-долу

Забележка: Безопасното разстояние между котлона и шкафа над котлона трябва да бъде най-малко 760 мм.



Преди да монтирате плота, се уверете, че

- работната повърхност е квадратна и равна и няма структурни елементи, които да пречат на изискванията за пространство;
- работната повърхност е изработена от топлоустойчив материал;
- ако плотът е монтиран над фурна, фурната има вграден охлаждащ вентилатор;
- монтажът ще отговаря на всички изисквания за свободно пространство и приложимите стандарти и разпоредби;
- подходящ изолиращ превключвател, осигуряващ пълно изключване от електрическата мрежа, е включен в постоянното окабеляване, монтиран и позициониран в съответствие с местните правила и разпоредби за окабеляване.
  Изолиращият превключвател трябва да бъде от одобрен тип и да осигурява 3 мм разделяне на контактите с въздушна междина във всички полюси (или във всички активни [фазови] проводници, ако местните правила за окабеляване позволяват тази промяна на изискванията).
- изолиращият прекъсвач ще бъде лесно достъпен за клиента, след като бъде монтиран плотът;
- консултирате се с местните строителни власти и подзаконови актове, ако имате съмнения относно монтажа;
- използвате топлоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за стенните повърхности около плота.

Когато монтирате плота, се уверете, че

- захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафа или чекмеджетата;
- има достатъчен поток от свеж въздух от външната страна на шкафа към основата на плота.
- ако плотът е монтиран над чекмедже или шкаф, се монтира термозащитна бариера под основата на плота;
- изолиращият прекъсвач е лесно достъпен за клиента.

Преди да поставите фиксиращите скоби

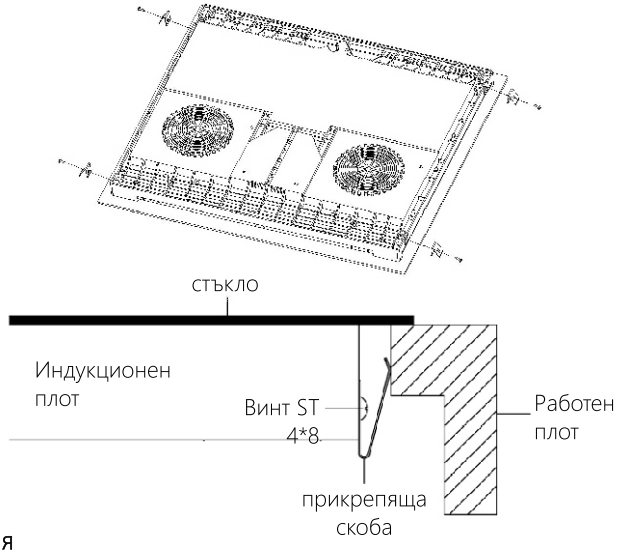
Уредът трябва да се постави върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху бутоните за управление на плота.

Поставяне на фиксиращите скоби

Уредът трябва да се постави върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху бутоните за управление на плота.

Фиксирайте плота върху работната повърхност, като завиете четири скоби на дъното на плота (вижте снимката) след монтажа.

Регулирайте позицията на скобата, за да отговаря на различната дебелина на работната повърхност.



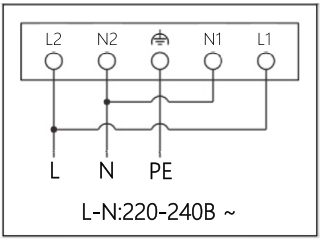
Предупреждения

1. Готварски плот трябва да се монтира от квалифициран персонал или техници. Разполагаме с професионалисти на ваше разположение. Моля, никога не извършвайте действието сами.
2. Готварски плот трябва не трябва да бъде монтиран до охладително оборудване, съдомиялни машини и ротационни сушилни.
3. Готварски плот трябва да бъде монтиран така, че да може да се осигури по-добро топлинно излъчване, за да се подобри неговата надеждност.
4. Стената и зоната за индуцирано нагряване над работната повърхност трябва да са устойчиви на топлина.
5. За да се избегне повреда, слоят тип „сандвич" и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.
6. Не трябва да използвате уреди за почистване с пара.
7. Този керамичен плот може да бъде свързана само към захранване със системен импеданс не повече от 0,427 ома. В случай на необходимост, моля, консултирайте се с вашия доставчик за информация за импеданса на системата.

Свързване на плота към електрическата мрежа

Захранването трябва да бъде свързано в съответствие с приложимия стандарт или еднополюсен прекъсвач. Методът на свързване е показан по-долу.

Подходящ за захранващ кабел 5G1.5.



1. Ако кабелът е повреден или се нуждае от подмяна, това трябва да бъде извършено от техник за следпродажбено обслужване с помощта на подходящи инструменти, за да се избегнат злополуки.
2. Ако уредът се свързва директно към електрическата мрежа, трябва да се монтира многополюсен прекъсвач с минимално разстояние от 3 мм между контактите.
3. Монтажникът трябва да се увери, че е направено правилното електрическо свързване и че то е в съответствие с правилата за безопасност.
4. Кабелът не трябва да се огъва или притиска.
5. Кабелът трябва да се проверява редовно и да се сменя само от подходящо квалифицирано лице.



ИЗХВЪРЛЯНЕ:
Не изхвърляйте този продукт като несортиран битов отпадък. Необходимо е разделно събиране на тези отпадъци с цел специално третиране.

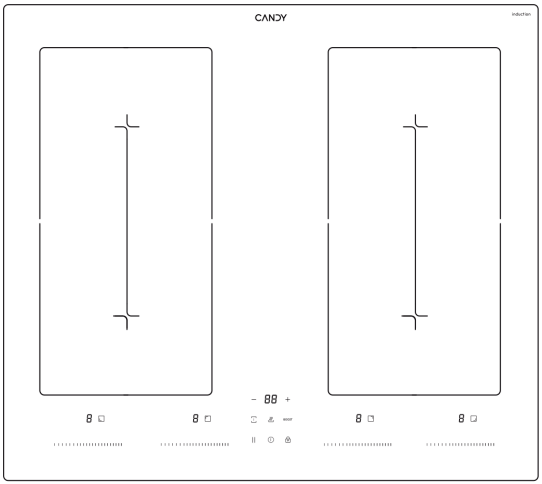
Този уред е етикетиран в съответствие с европейската директива 2002/96/ЕС за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (OEEO). Като се уверите, че този уред е изхвърлен по правилния начин, вие ще помогнете за предотвратяване на всякакви възможни щети за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да бъдат причинени, ако бъде изхвърлен по грешен начин.

Символът върху продукта показва, че той не може да се третира като обикновен битов отпадък. Той трябва да бъде предаден в пункт за събиране на електрическо и електронно оборудване за рециклиране.

Този уред изисква специализирано изхвърляне на отпадъци. За по-подробна информация относно употребата, възстановяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с вашата община, с местната служба по изхвърляне на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.

За по-подробна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с вашата община, с местната служба по изхвърляне на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.





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.
- Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.

Operare și întreținere

Pericol de electrocutare

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

Pericol pentru sănătate

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electromagnetică.

Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat se vor înfierbânta suficient încât să cauzeze arsuri.

- Nu lăsați părți ale corpului, hainele sau are alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate să intre în contact cu sticla ceramică până când nu se răcește suprafața.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie amplasate pe suprafața fierbinte, deoarece aceste se pot înfierbânta la rândul lor
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Mânerele tigăilor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerele tigăii să nu fie suspendate deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerele la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.

Pericol de tăiere

- Lama extrem de ascuțită a unei raclete pentru plită este expusă când se retrage capacul de protecție. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Utilizarea 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 tigaie de-a lungul suprafeței din sticlă, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita, întrucât acest lucru poate zgâria sticla ceramică.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Acest aparat este destinat utilizării numai în mediul casnic! Utilizarea comercială de orice fel nu este acoperită de garanția producătorului!
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării. Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuți 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.

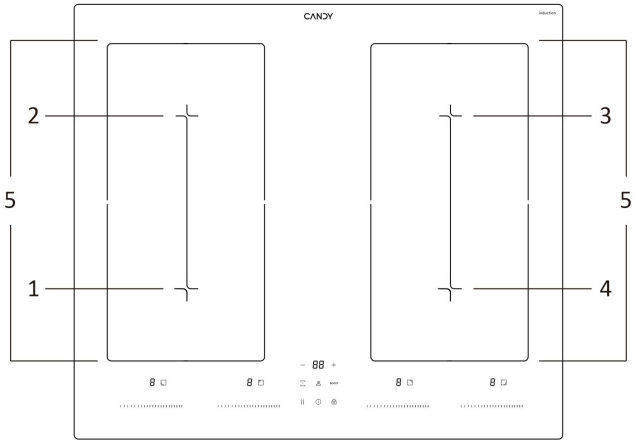
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.
- AVERTISMENT: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
- Avertisment: 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 al unui sistem de control la distanță separat.
- Plita va fi comutată de funcția de gestionare a energiei în modul oprit în 1 minut, iar consumul de energie este de 0,3 W.

Felicitări pentru achiziția noii dvs. plite.

Vă recomandăm să acordați timp lecturii acestui manual cu instrucțiuni/manual de instalare pentru a înțelege cum să instalați și operați plita dvs. în mod corect.
Pentru instalare, citiți secțiunea aferentă instalării.
Citiți toate instrucțiunile de siguranță cu atenție și păstrați acest manual de instrucțiuni/instalare pentru consultări ulterioare.

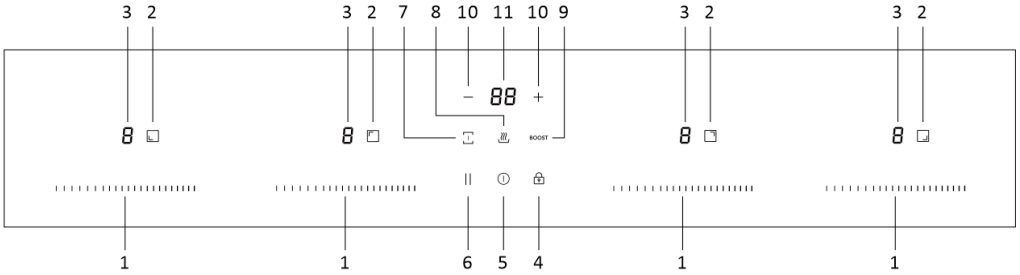
GHID PENTRU APARAT

Model: CIDFC6S647MCAR



1. Zona 1800/2200W	2. Zona 1800/2200W
3. Zona 1800/2200W	4. Zona 1800/2200W
5. Zona 3000/3500W	

Panou de comenzi



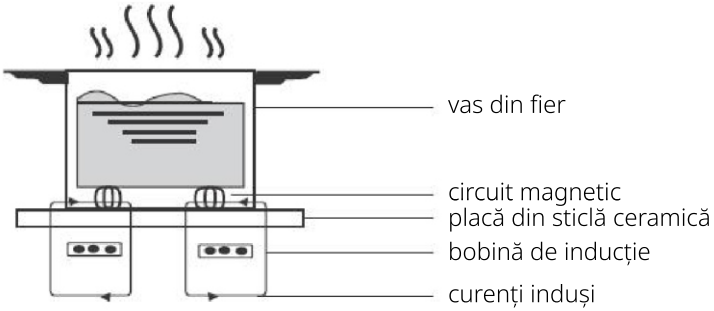
1	Ajustarea puterii	2	Selectare zonă de gătit
3	Afișaj LED pentru puterea de încălzire	4	Tastă de blocare acces copii
5	Tasta PORNIT/OPRIT	6	Pauză
7	Tastă zonă Flexi	8	Tasta Menținere la cald
9	Tasta Boost	10	Setarea cronometrului
11	LED afișaj cronometru		

Informații despre produs

Plita cu inducție reprezintă un aparat de gătit modern față de plita tradițională, datorită avantajelor sale precum curățarea ușoară, eficiența ridicată, caracteristicile ecologice și de siguranță.

Un cuvânt despre gătitul prin inducție (numai pentru plita cu inducție)

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

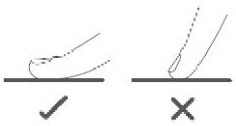


Înainte de a utiliza noua plită

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

Utilizarea comenzilor tactile

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



Alegerea vaselor de gătit potrivite (pentru plita cu inducție)

- Numai vasele de gătit feromagnetice sunt potrivite pentru 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 U nu luminează intermitent pe ecran și apa se încălzește, vasul este adecvat.

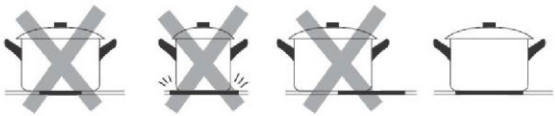
- Vasele de gătit confecționate din următoarele materiale nu sunt adecvate: inox, aluminiu sau cupru fără o bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică sau lut.

Dimensiunea plitei (mm)	Plita minimă (diametru/ mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

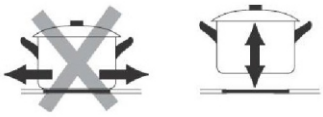
Nu folosiți vase cu margini zimțate sau cu o bază curbată.



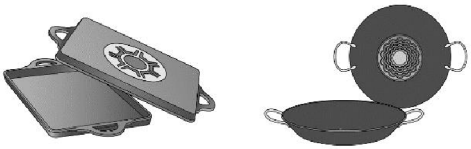
Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă drept pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit.



Ridicați întotdeauna vasele de pe plita, nu le glisați. În caz contrar, puteți zgâria sticla.

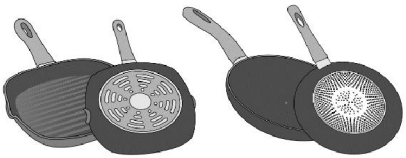


Dacă baza vasului de gătit este doar parțial feromagnetică, se va încălzi doar zona feromagnetică. Acest lucru poate însemna că nu va fi distribuită uniform căldura. Este posibil ca zona neferomagnetică să nu se încălzească la o temperatură suficientă pentru gătit.



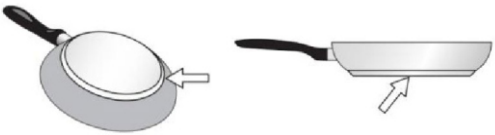
NESUGERAT

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. Selectați o setare de căldură atingând glisorul pentru comanda tactilă.

1 3 7 9

- 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. Atingeți glisorul pentru comanda tactilă până când nivelul de putere scade la „0”. Asigurați-vă că pe afișaj apare cifra „0”. 1 3 7 9

2. Opriți întregul aragaz prin atingerea comutatorului ⏻.



3. Aveți grijă la suprafețele fierbinți

H „H” va arăta care zonă de gătit este prea fierbinte. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. De asemenea, poate fi folosit drept funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți mai departe vasele, folosiți instalația de gătit care este încă fierbinte.

Folosirea funcției Boost

Activarea funcției Boost

1. Selectați zona cu funcție Boost (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 glisorul pentru comanda tactilă pentru a anula funcția Boost și selectați nivelul pe care doriți să-l setați. 1 3 7 9

- Funcția Boost poate dura doar 5 minute, după care zona va trece automat la nivelul 9.

Funcția de blocare pentru copii

- Puteți bloca comenzile în ambele moduri PORNIT/ OPRIT pentru a preveni utilizarea neintenționată (de exemplu, copiii care pornesc accidental zonele de gătit).
- Când comenzile sunt blocate toate comenzile cu excepția comenzii PORNIT/OPRIT sunt dezactivate.

Pentru a bloca comenzile

Atingeți tasta de blocare timp de 4 secunde. Indicatorul cronometrului va indica „Lo”. LO

Pentru a debloca comenzile

1. Atingeți și țineți apăsat comanda de blocare a tastelor pentru un timp.
2. Acum puteți începe să utilizați noua plită.

Atunci când plita este în modul blocat, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția cheii comutatorului principal, puteți opri întotdeauna plita cu comutatorul principal în stare de urgență, dar va trebui ca mai întâi să deblocați plita în următoarea operațiune.

Avertisment de încălzire reziduală

Când plita funcționează de ceva vreme, va exista o căldură reziduală. Litera „H” apare pentru a vă avertiza să stați la distanță de aceasta.

Oprire automată

Caracteristica de siguranță a plitei se oprește automat. Acest lucru apare ori de câte ori uitați să opriți o zonă de gătit. Timpii de oprire impliciți 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

- 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.

Setarea cronometrului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit

Dacă temporizatorul este setat pe o zonă:

1. Atingeți glisorul pentru comanda tactilă pentru care doriți să setați cronometrul.
2. Atingeți comanda cronometrului. Pe afișajul cronometrului va apărea „00”.
3. Setați timpul atingând comanda „-” sau „+” a cronometrului.
4. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va indica timpul rămas.

NOTĂ: Punctul roșu alături de indicatorul de nivel de putere se va aprinde indicând că acea zonă a fost selectată.



5. Când cronometrul pentru durata de gătit a ajuns la zero, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat.

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

Dacă setați cronometrul pentru mai multe zone:

1. Când setați timpul pentru mai multe zone de gătit simultan, punctele zecimale ale zonelor de gătit corespunzătoare sunt activate. Afișajul minutelor arată cronometrul minutelor. Punctul zonei corespunzătoare luminează intermitent.
2. Odată ce cronometrul de numărătoare inversă expiră, zona corespunzătoare se va opri. Apoi va afișa noul cronometru al minutelor și punctul zonei corespunzătoare va lumina intermitent.

3. Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire. Cronometrul corespunzător va fi afișat în indicatorul cronometrului.

Anularea cronometrul

1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să anulați cronometrul.
2. Atingând comanda cronometrului, indicatorul cu LED va lumina intermitent
3. Atingeți comanda „-” pentru a seta cronometrul la „00”; cronometrul este anulat.

Configurarea modului ECO

Această plită poate fi conectată la o sursă de alimentare de 13, 15, 20, 25, 29, 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 13/15/20/25/29Amp, plita va limita puterea maximă la 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2kW.
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 Boost.

Pentru a modifica setarea configurației ECO

1. Întrerupeți alimentarea cu energie electrică a plitei.
2. Lăsați sursa de alimentare oprită timp de 1 minut.
3. Conectați din nou sursa de alimentare.
4. Urmați instrucțiunile de la „Pentru a configura plita în modul ECO” începând cu pasul „1”.

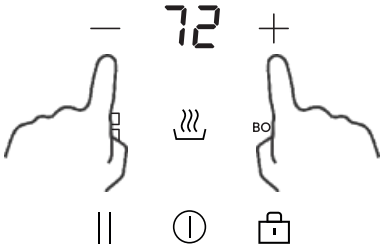
NOTĂ: Configurarea modului ECO poate fi introdusă o singură dată dacă alimentarea cu energie electrică a plitei nu este întreruptă, iar modul ECO trebuie setat în termen de un minut de la pornirea alimentării

Pentru a configura plita în modul ECO

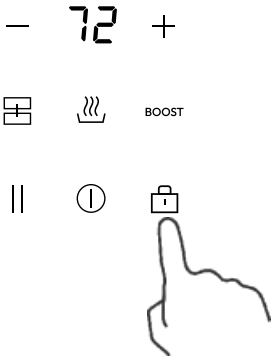
1. Atingeți tasta PORNIT/OPRIT pentru a porni sursa de alimentare. Semnalul sonor se aude o dată, toate afișajele indică „ - ” și „ -- ”.



2. Atingeți simultan ambele taste de setare a cronometrului 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)

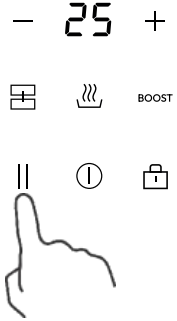


3. Atingeți blocarea împotriva accesului copiilor, apoi afișajul cronometrului va lumina intermitent. Acum puteți selecta setarea puterii.



4. Pentru a modifica setarea puterii totale, apăsați tasta pauză 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, 55, 65 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 de blocare împotriva accesului copiilor, afișajul cronometrului nu mai luminează intermitent, iar tasta zonei selectate anterior va afișa „o”, indicând că setarea este confirmată.



6. Atingeți PORNIT/OPRIT pentru a opri. Apoi porniți și plita este configurată gata de utilizare în modul ECO pe care l-ați setat



7. Atingeți PORNIT/ OPRIT pentru a porni, acum puteți utiliza noua setare de putere.

Folosirea funcției Pauză

1. Atingeți și mențineți apăsată tasta funcției Pauză ||, toate zonele de încălzire încetează să funcționeze, toate indicațiile zonelor afișează „||".



2. Atingeți și mențineți apăsată tasta funcției Pauză || 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.

Folosirea funcției Menținere la cald

1. Selectați zona de încălzire dorită și selectați tasta Menținere la cald, zona de încălzire corespunzătoare va intra în modul de menținere a căldurii, indicatorul afișează

2. Glisați puterea de încălzire, iar funcția de menținere la cald va fi anulată.

Utilizarea funcției Flexi Area

Numai pentru modelele cu funcția Flexi Area.

1. Atingeți glisorul pentru comanda tactilă, apoi tasta Flexi pentru a o activa; apoi atingeți tasta pentru setarea puterii pentru a stabili puterea dorită.
2. Atingeți tasta de selecție a zonei de gătit care ar putea anula funcția flexi.

Recomandări pentru gătit

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

Sfaturi pentru gătit

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

Fierberea la foc mic, gătirea orezului

- Fierberea la foc mic se produce sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 °C, atunci când bulele de aer se ridică doar ocazional la suprafața lichidului de gătit. Acesta este secretul supelor delicioase și al tocanelor fragede, deoarece aromele se dezvoltă fără ca mâncarea să fie excesiv de gătită. De asemenea, sosurile pe bază de ou și îngroșate cu făină ar trebui să fie gătite sub punctul de fierbere.
- Anumite tehnici de gătit, inclusiv 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 groasă este bucata de friptură și de cât de gătită o doriți. Timpii pot varia de la aproximativ 2 la 8 minute pe fiecare parte. Presați friptura pentru a verifica cât de mult este gătită - cu cât se simte mai fermă cu atât va fi mai „bine făcută".
5. Lăsați friptura pe o farfurie caldă timp de câteva minute pentru a-i permite să se înmoaie și să devină fragedă înainte de servire.

Pentru prăjire la foc iute cu amestecare continuă

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

Setări de temperatură

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

Îngrijire și curățare

Ce?	Cum?	Important!
Murdăria cotidiană de pe sticlă (amprente, urme lăsate de alimente sau scurgeri nezaharoase pe sticlă)	1. Opriți alimentarea pentru a opri plita. 2. Aplicați un agent de curățare a plitei în timp ce sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!) 3. Clătiți și ștergeți cu o lavetă curată sau un prosop de hârtie. 4. Reporniți alimentarea plitei.	• Când opriți alimentarea electrică a plitei, nu va exista o indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit va fi în continuare fierbinte! Aveți grijă. • Bureții de sârmă industriali, unii bureți din nailon și agenții de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul dvs. de curățare sau buretele este adecvat. • Nu lăsați niciodată reziduuri de curățare pe plită: sticla se poate păta.
Alimente care dau în foc, topirea și vărsarea de lichide fierbinți și dulci pe sticlă	Îndepărtați-le imediat cu o paletă pentru pește, spatulă sau racletă adecvată pentru plitele ceramice din sticlă, dar aveți grijă la suprafețele de gătit fierbinți: 1. Opriți alimentarea plitei la perete. 2. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuiți murdăria sau scurgerea spre o zonă curată a plitei. 3. Curățați murdăria sau scurgerea cu o lavetă sau un prosop din hârtie. 4. Urmați pașii de la 2 la 4 pentru „Murdăria cotidiană pe sticlă” de mai sus.	• Îndepărtați petele lăsate de substanțe topite sau alimente zaharoase sau scurgeri cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar deteriora permanent suprafața din sticlă. • Pericol de tăiere: când se retrage capacul de siguranță, lama din racletă este foarte ascuțită. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.

Scurgerile de pe comenzile tactile	1. Opriți alimentarea pentru a opri plita. 2. Înmuiați pata lăsată de scurgere 3. Ștergeți zona comenzilor tactile cu un burete sau o lavetă umedă curată. 4. Ștergeți zona complet uscată cu un prosop din hârtie. 5. Reporniți alimentarea plitei.	• Plita poate emite un sunet de alarmă și se poate opri, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze dacă există lichid pe acestea. Asigurați-vă că ștergeți zona comenzilor tactile înainte de a porni plita.

Indicii și recomandări

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita nu poate fi pornită.	Nu există curent.	Asigurați-vă că plita este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă ați verificat totul și problema persistă, 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 zumzăit când este folosită la o setare de căldură crescută.	Acesta este cauzat de tehnologia gătitului cu inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul trebuie să se liniștească sau dă dispară complet pe măsură de reduceți setarea de căldură.

Zgomotul ventilatorului care vine de la plita de inducție.	Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea pieselor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio măsură. Nu opriți plita cu inducție de la priza din perete în timp ventilatorul funcționează.
Vasele nu se înfierbântă și nu apar pe ecran.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece nu este adecvat pentru gătitul cu inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corespunzător pe aceasta.	Folosiți vase de gătit adecvate pentru gătitul cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Centrați vasul și asigurați-vă că baza se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.
Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit singură în mod neașteptat, un sunet de ton și un cod de eroare este afișat (de regulă, alternând una sau două cifre pe ecranul cronometrului de gătit).	Eroare tehnică.	Notați literele și cifrele de eroare, opriți curentul din plită de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.

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	CIDFC6S647MCAR
Zone de gătit	4 zone
Tensiune de alimentare	220-240V~
Putere electrică instalată	7200 W
Dimensiunea produsului LxlxÎ (mm)	590X520X53

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

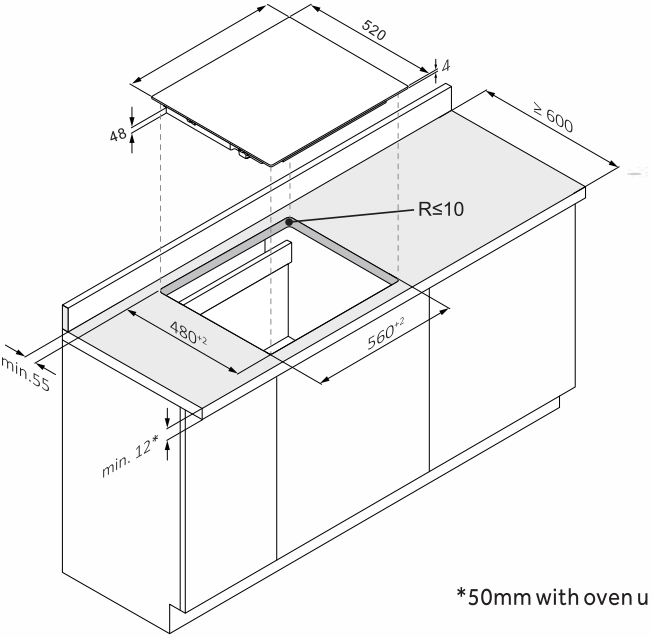
Selectarea echipamentului de instalare

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

În scopul instalării și utilizării, trebuie păstrat un spațiu minim de 45 mm în jurul golului.

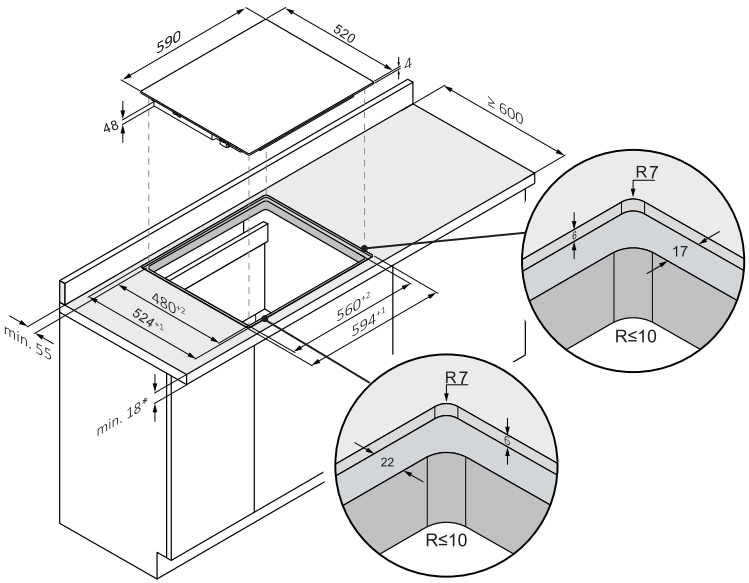
Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 12 mm. Selectați materialul suprafeței de lucru rezistent la căldură pentru a evita deformarea mai mare cauzată de iradierea de căldură de la ochiul fierbinte. Conform celor de mai jos:

Instalare standard



*50mm with oven underneath

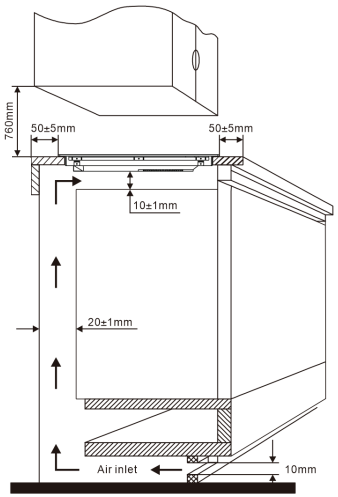
Instalare încastrată



*50mm with oven underneath

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.



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

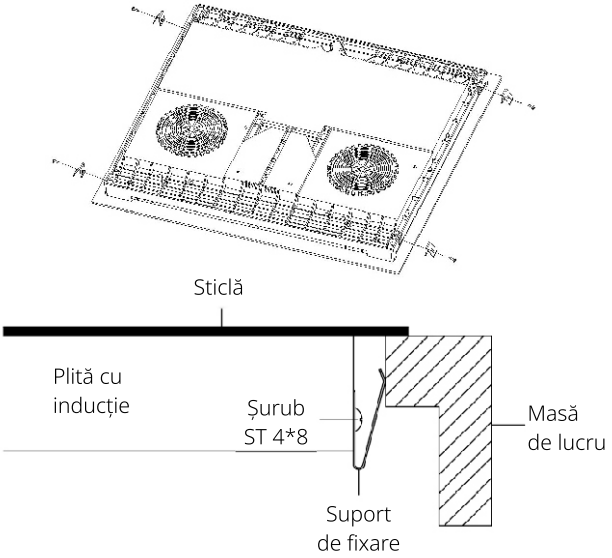
Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.

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.



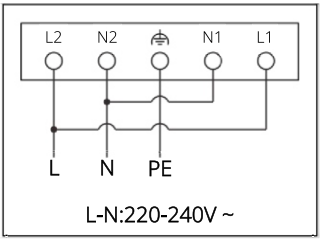
Atenție

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.

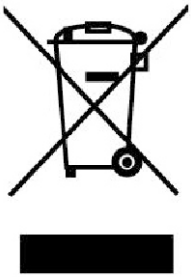
Conectarea plitei la rețeaua de alimentare

Sursa de alimentare trebuie conectată în conformitate cu standardul relevant sau un disjunctor de circuit cu o singură bornă. Metoda de conectare este afișată mai jos.

Adecvat pentru cablul de alimentare 5G1.5.

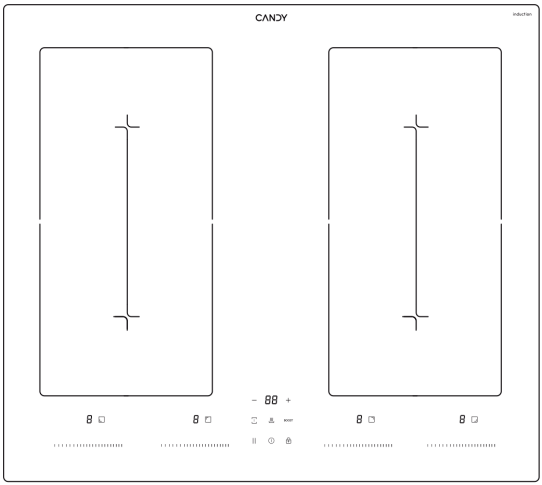


1. În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, acest lucru trebuie efectuat de un tehnician post-vânzare folosind instrumentele adecvate, astfel încât să se evite orice accidente.
2. Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua principală de alimentare, trebuie instalat in disjunctor 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



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

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

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

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

Telepítés

Elektromos áramütés veszélye

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

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

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

Tisztítás és karbantartás

Elektromos áramütés veszélye

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

Egészségügyi veszélyek

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.

Forró felület által jelentett veszély

- Használat során a készülék elérhető részei felforrósodnak, így égési sérüléseket okozhatnak.

- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy bármilyen egyéb, megfelelő edényektől eltérő tárgy hozzáérjen az üvegkerámiához, amíg a felület le nem hűl.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak
- A gyermekeket tartsa a készüléktől távol.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógjanak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessék el a fogantyúkat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcsorduló 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 fogyatékossággal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia a készülékhasználat tekintetében. A képzést nyújtó személynek meg kell bizonyosodnia arról, hogy az illető személyek képesek saját maguk és a környezetük veszélyeztetése nélkül használni a készüléket.
- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon rá a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az üvegkerámiát.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- A készülék kizárólag háztartási környezetben használható! A gyártó jótállása 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.

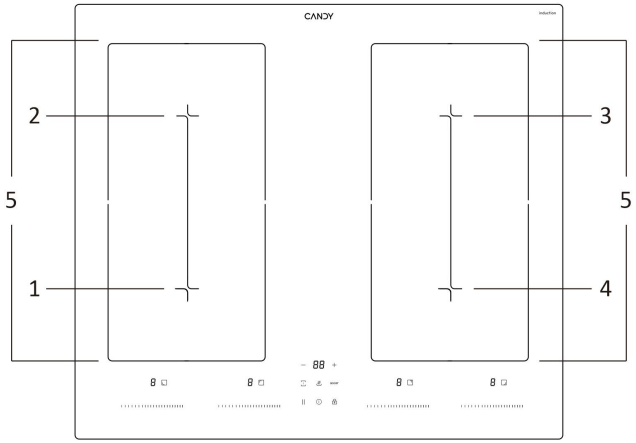
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: 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.

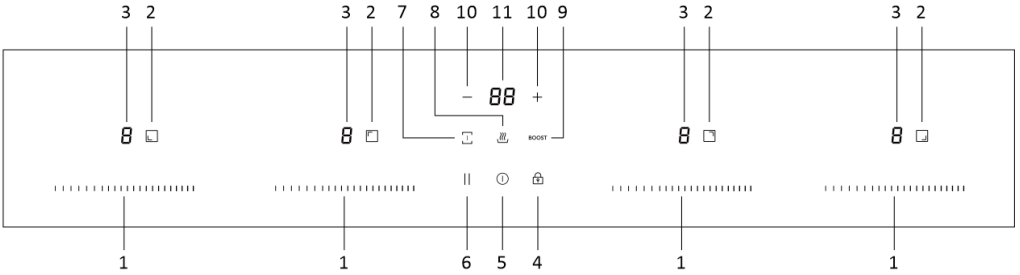
ÚTMUTATÓ A KÉSZÜLÉKHEZ

Model: CIDFC6S647MCAR



1. 1800/2200 W zóna	**2.** 1800/2200 W zóna
3. 1800/2200 W zóna	**4.** 1800/2200 W zóna
5. 3000/3500 W-os zóna	

Vezérlőpult



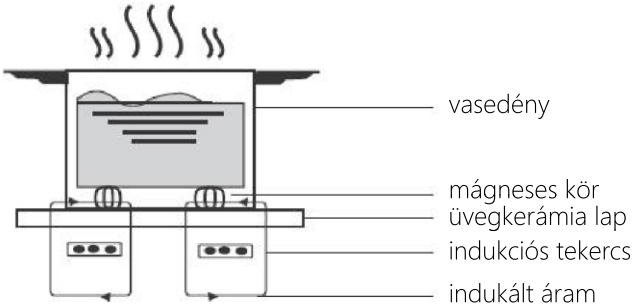
1	Teljesítmény beállítása	2	Főzőzóna kiválasztása
3	Fűtési teljesítmény kijelző LED	4	Gyermekzár gomb
5	BE/KI gomb	6	Szünet
7	Flexi zóna gomb	8	Melegen tartás gomb
9	Teljesítménynövelés gomb	10	Időzítő beállítás
11	Időzítő kijelző LED		

Termékinformáció

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

Néhány szó az indukciós főzésről (csak indukciós főzőlapon)

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

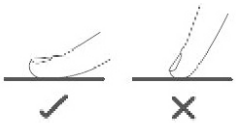


Az új főzőlap használata előtt

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

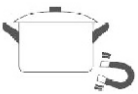
Az érintésvezérlés használata

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



A megfelelő főzőedény kiválasztása (indukciós főzőlaphoz)

- Indukciós főzéshez csak ferromágneses edények alkalmasak. Keresse az indukció szimbólumot a serpenyő csomagolásán vagy alján.
- A főzőedény megfelelőségét ellenőrizheti egy mágnes segítségével. Vigyen egy mágnest a serpenyő alja felé. Ha a serpenyő vonzza a mágnest, akkor az edény megfelelő indukciós főzéshez.
- Ha nem rendelkezik mágnessel:



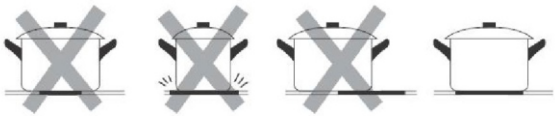
  1. Öntsön némi vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.
  2. Kövesse a „Főzés megkezdése" részben leírt lépéseket.
  3. Ha a nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.
- A következő anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: színtiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.

Főzőlap mérete (mm)	Minimális főzőlap (átmérő/mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

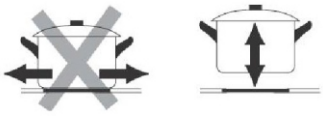
Ne használjon csipkézett élekkel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



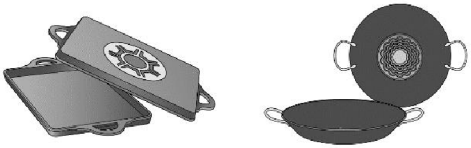
Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő alja sima, egyenesen felfekszik az üvegre, és megegyezik a főzőzóna méretével. A serpenyőt mindig helyezze a főzőzóna közepére.



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

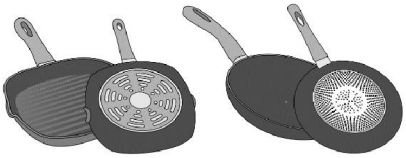


Ha az edény alja csak részben ferromágneses, csak a ferromágneses terület melegszik fel. Ez azt jelentheti, hogy a hő nem egyenletesen oszlik el. Előfordulhat, hogy a nem ferromágneses terület nem melegszik fel megfelelő hőmérsékletre a főzéshez.



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 ⏻. 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. Válassza ki a hőbeállítást a csúszka vezérlőgomb megérintésével.

1 3 7 9

- 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. Érintse meg a csúszka érintésvezérlést, amíg a teljesítményszint „0"-ra csökken. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0" jelenik-e meg. 1 3 7 9

2. Kapcsolja ki az egész főzőlapot a(z) ⏻ kapcsoló megérintésével.



3. Figyeljen a forró felületekre

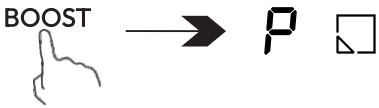
H A „H" azt jelzi, hogy melyik főzőzóna túl forró. A jel eltűnik, amint a felület lehűlt biztonságos hőmérsékletre. Amíg a felület forró, használható további serpenyők felhevítésére, így energiát takaríthat meg.

A teljesítménynövelés funkció használata

A teljesítménynövelés funkció aktiválása

1. Válassza ki a teljesítménynövelés funkcióval rendelkező zónát (a „Booster" szó jelöli).

2. Érintse meg a TELJESÍTMÉNYNÖVELÉS funkciógombot **BOOST**, és a teljesítményszint kijelzőjén megjelenik a „P" kijelzés.



Teljesítménynövelés funkció törlése

1. Válassza ki a TELJESÍTMÉNYNÖVELÉS módban lévő zónát.

2. Érintse meg a csúszka érintésvezérlés gombot a teljesítménynövelés funkció törléséhez, és válassza ki a beállítani kívánt szintet. 1 3 7 9

- A teljesítménynövelés funkció csak 5 percig tarthat, ezután a zóna automatikusan a 9. szintre lép.

Gyermekzár funkció

- A gombok BE/KI módban elérhető 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, és tartsa lenyomva 4 másodpercig. Az időzítő kijelzőn a „Lo" jelenik meg.



A gombok zárolásának feloldása

1. Érintse meg és tartsa lenyomva egy ideig a Gombzár vezérlőgombot.
2. Most már használhatja az új főzőlapot.

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

Maradékhő-figyelmeztetés

Ha a főzőlap egy ideig működik, maradékhő lesz 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

- Beállíthatja, hogy egy vagy több főzőzónát bekapcsoljon a beállított idő eltelte után.
- Az időzítőn maximum 99 perc állítható be.

Az időzítő beállítása egy vagy több főzőzóna kikapcsolására

Ha az időzítő egy zónára van állítva:

1. Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna csúszka érintésvezérlést.
2. Érintse meg az Időzítő vezérlőgombot, a „00" felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén.
3. Állítsa be az időt az időzítő „-" vagy „+" vezérlőgombjának a megérintésével.
4. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

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



5. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.



A többi főzőzóna tovább üzemel, ha előzőleg bekapcsolta azokat.

Ha az időzítőt egynél több zónára állította:

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

Törölte az időzítőt

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

ECO mód konfiguráció

Ez a főzőlap 13, 15, 20, 25, 29, 32 amperes tápellátáshoz csatlakoztatható, és úgy konfigurálható, hogy ezen teljesítménybeállítások bármelyikén működjön.

A főzőlap előre be van állítva, hogy 32 amperes tápegységhez csatlakoztassa; Ha egyidejűleg négy zónát választ ki, a főzőlap korlátozza a maximális fogyasztott teljesítményt, így a 7,2 kW-os teljesítmény nem léphető túl. Hasonló módon, ha a főzőlap csatlakoztatva van és 13/15/20/25/29 amperes tápellátási módra van konfigurálva, a főzőlap 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2 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 teljesítménynöveléssel.

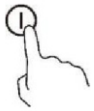
Az ECO konfigurációs beállítás módosítása

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

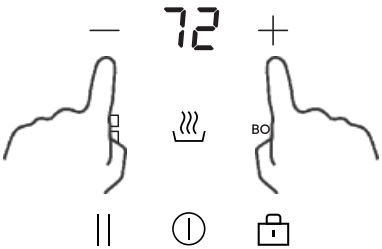
MEGJEGYZÉS: Az ECO konfigurációja csak egyszer adható meg, ha a főzőlap áramellátása nincs kikapcsolva, és az ECO üzemmódot a bekapcsolás után egy percen belül be kell állítani

A főzőlap ECO módba állítása

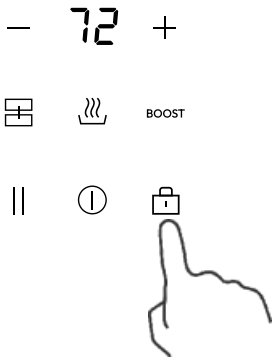
1. Érintse meg a BE/KI gombot az áramellátás bekapcsolásához. A berregő egy hangjelzést ad, minden kijelzőn „-" és „--" látható.



2. Tartsa lenyomva egyszerre mindkét időzítő beállító gombot 3 másodpercig. A berregő hangjelzése azt jelzi, hogy az indukciós főzőlap az ECO módba lép. (A kijelző az előre beállított 7,2 kW teljesítményt mutatja)

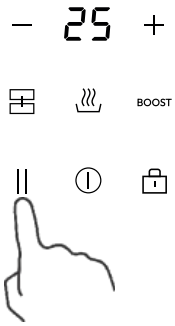


3. Érintse meg a gyermekzár gombot, ekkor az időzítő kijelzője villogni kezd. Most kiválaszthatja a teljesítménybeállítást.



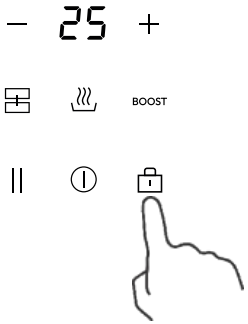
4. A teljes teljesítmény beállításának módosításához nyomja meg a szünet gombot egy új teljes teljesítmény beállítás kiválasztásához. A bal elülső terület gomb újbóli megnyomásával lépkedhet a lehetőségek között. Az időzítő kijelzője négy lehetőséget jelenít

meg: 25, 35, 45, 55, 65 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 a gyermekzár 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.

A szüneteltetés funkció használata

1. Érintse meg és tartsa lenyomva a szünet funkciógombot ||, az összes fűtési zóna leáll, az összes zóna esetében „||" látható. 
2. Érintse meg és tartsa lenyomva 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 leállítás üzemmódot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol.

A melegen tartás funkció használata

1. Válassza ki a kívánt főzőzónát, majd nyomja meg a melegen tartás gombot, ekkor a megfelelő főzőzóna melegen tartó üzemmódba lép, és a jelzőfény a következőt mutatja: .
2. A fűtési teljesítmény elcsúsztatásával a melegen tartás funkció megszűnik.

A Flexi terület funkció használata

Csak a Flexi terület funkcióval rendelkező modellekhez.

1. Érintse meg a csúszka érintővezérlést, majd a Flexi gombot az aktiváláshoz, és érintse meg a teljesítménybeállító gombot a kívánt teljesítmény beállításához.
2. Érintse meg a főzőzóna kiválasztása gombot, amely kikapcsolja a Flexi funkciót.

Főzési irányelvek

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

Főzési tippek

- Amikor az étel forrni 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 túlfőzné a levest. A tojásalapú és liszttel sűrített szószokat is forráspont alatti hőmérsékleten kell főzni.
- Egyes feladatok, például abszorpciós módszerrel főzött rizs a legalacsonyabb beállításnál magasabb hőmérsékletet igényelhetnek annak biztosítására, hogy az élelmiszer megfelelően megfő a javasolt időn belül.

Steak készítése

Ízletes, puha steakek sütéséhez:

1. Sütés előtt hagyja a húst szobahőmérsékleten megközelítőleg 20 percig.
2. Forrósítson fel egy vastag fenekű serpenyőt.
3. A steak mindkét oldalát kenje át olajjal. Egy kevés olajat cseppentsen a forró serpenyőbe, majd lassan tegye bele a húst a forró serpenyőbe.
4. Sütés során csak egyszer fordítsa meg a steak szeletet. A pontos sütési idő a steak vastagságától és az átsütés kívánt mértékétől függ. Az idő 2 és 8 perc között változik, oldalanként. Nyomja meg a steak szeletet annak ellenőrzéséhez, hogy mennyire sült át: minél keményebb, annál kevésbé nyers.
5. Hagyja a steak szeletet pihenni egy meleg tányéron pár 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	• kis mennyiségű élelmiszer óvatos melegítése • csokoládé, vaj olvasztása és könnyen odaégő ételek • óvatos párolás • lassú melegítés
3 - 4	• újramelegítés • gyors párolás • rizsfőzés
5 - 6	• palacsinta
7 - 8	• gyors sütés • tésztafélék főzése
9	• dobva-rázva pirítás • hússütés • leves felfőzése • vízfőzés

Ápolás és karbantartás

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

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

Javaslatok és tippek

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
A főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik, és hogy bekapcsolta. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészben. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A 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 tisztítószerekkel végezték.	Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása" részt. Lásd az „Ápolás és karbantartás" részt.
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt okozhatja az edény kialakítása (a különböző fémrétegek eltérően rezegnek).	Ez természetes jelenség adott edények esetén, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap mély zümmögő hangot ad ki magas hőbeállítás mellett.	Ezt a hangot az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez természetes jelenség, azonban a zajnak halkulnia kell, vagy el kell tűnnie, ahogy csökkenti a hőbeállítást.

Ventilátorzaj hallható az indukciós főzőlapból.	Az indukciós főzőlapban egy ventilátor található az elektronika túlmelegedésének a megelőzése érdekében. A ventilátor azt követően is üzemelhet, hogy kikapcsolta az indukciós főzőlapot.	Ez természetes jelenség, és semmilyen beavatkozást nem igényel. Ne válassza le az indukciós főzőlapot a fali aljzatról, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem forrósodnak, és a kijelző nem mutatja a jelenlétüket.	Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az nem megfelelő indukciós főzéshez. Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az túl kicsi a főzőzónához, vagy 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	CIDFC6S647MCAR
Főzőzónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltakozó áram
Elérhető elektromos teljesítmény	7200 W
Termék mérete HxSzxM (mm)	590X520X53

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

Telepítés

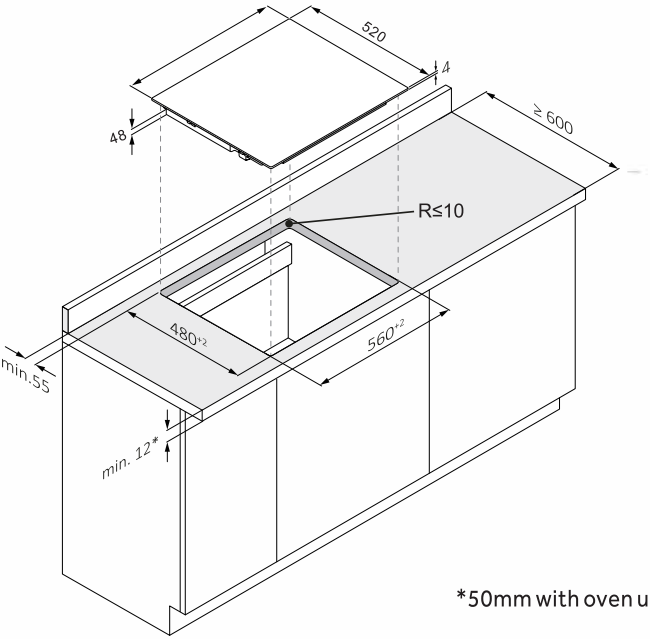
Telepített berendezések kiválasztása

Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően.

A telepítés és a használat érdekében a furat körül legalább 45 mm-es szabad területnek maradnia kell.

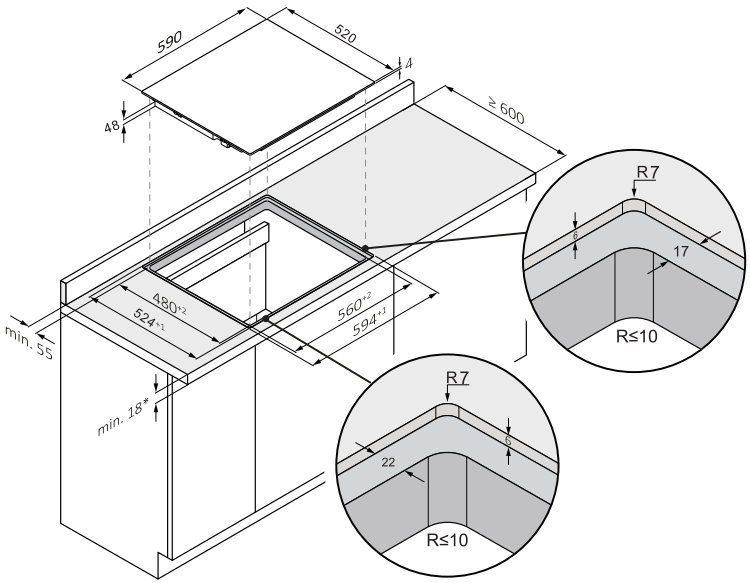
Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 12 mm. A főzőlap által árasztott hő okozta nagyobb alakváltozás elkerülése érdekében válasszon hőálló munkafelületet. Amint az alábbiakban látható:

Normál telepítés



*50mm with oven underneath

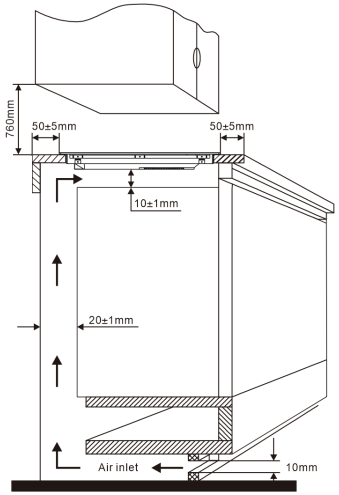
Süllyesztett telepítés



*50mm with oven underneath

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 főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg az alábbiakról

- a munkafelület derékszögű és egyenes, és nincsenek szerkezeti elemek, amelyek belelógnak 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

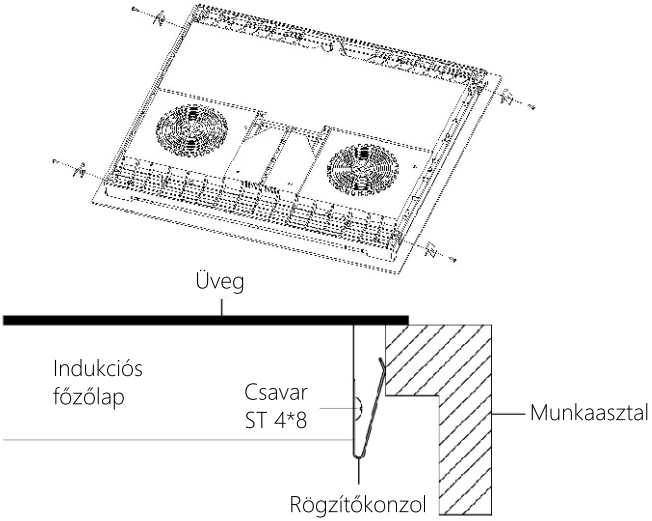
Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtsen ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.

A rögzítőkonzolok elhelyezése

Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtsen 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.

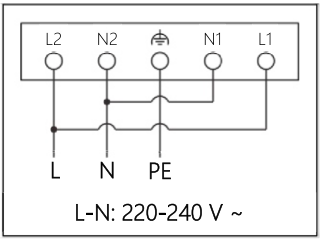


Óvintézkedések

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 hőállónak 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.
5G1,5 tápkábelhez alkalmas.



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



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

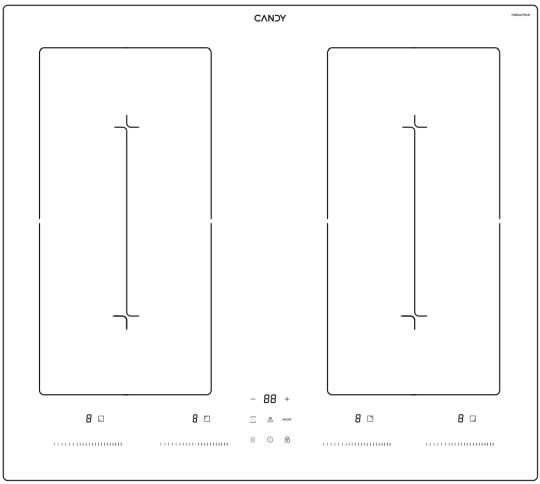
A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK (WEEE) európai irányelvnek. A készülék megfelelő kiselejtezésével segíthet a környezetet vagy emberek egészségét illető károsodás megelőzésében, amelyek felmerülhetnek a készülék nem megfelelő kiselejtezése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

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

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

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





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

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

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

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

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

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

Nebezpečí pořezání

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

Důležité bezpečnostní pokyny

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

Provoz a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud je povrch varné desky rozbitý nebo prasklý, okamžitě spotřebič vypněte u síťového napájení (nástěnným vypínačem) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou vypněte varnou desku nástěnným vypínačem.
- Nedodržení této rady může vést k úrazu elektrickým proudem nebo 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 nepřečnívají 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 8 let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.

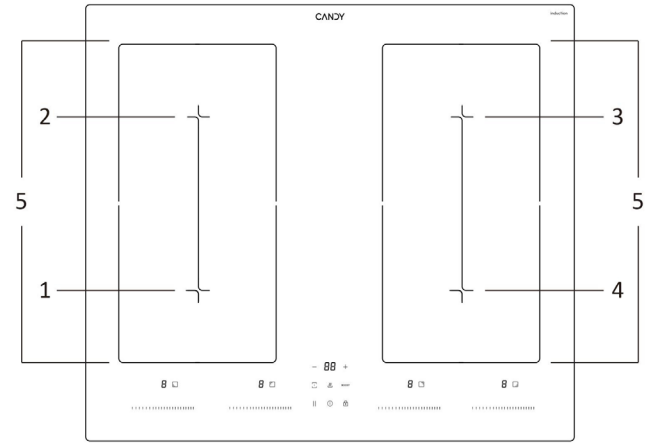
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí dekou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.
- Varování: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- Po 1 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, jak jej správně nainstalovat a obsluhovat.
Pro instalaci si přečtěte část o instalaci.
Před použitím si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k obsluze/instalaci uschovejte pro budoucí použití.

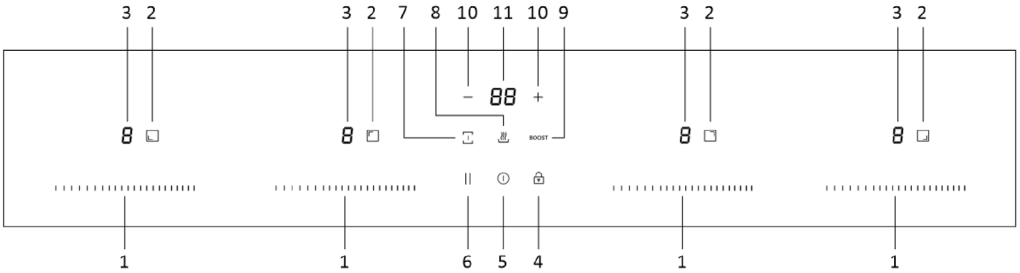
NÁVOD KE SPOTŘEBIČI

Model: CIDFC6S647MCAR



1.	Zóna 1800/2200 W	2.	Zóna 1800/2200 W
3.	Zóna 1800/2200 W	4.	Zóna 1800/2200 W
5.	Zóna 3000/3500 W		

Ovládací panel



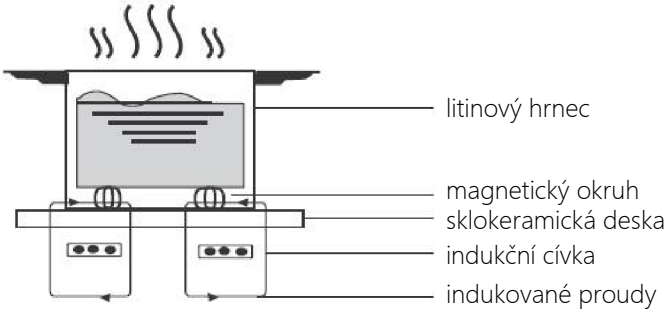
1	Nastavování výkonu	2	Výběr varné zóny
3	Displej LED tepelného výkonu	4	Tlačítko dětského zámku
5	Tlačítko vypínače	6	Pauza
7	Tlačítko flexibilní zóny	8	Tlačítko udržování teplého pokrmu
9	Tlačítko zesílení výkonu	10	Nastavení časovače
11	Displej LED časovače		

Informace o výrobku

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

Úvod do indukčního ohřevu (pouze pro indukční varnou desku)

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

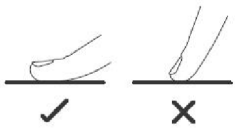


Před použitím nové varné desky

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

Používání dotykových ovládacích prvků

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



Výběr vhodného nádobí (pro indukční varnou desku)

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

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



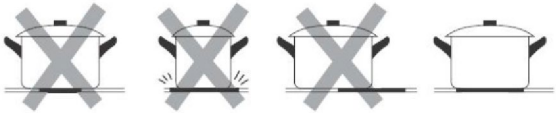
- Pokud nemáte magnet:
  1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
  2. Postupujte podle kroků v části „Začátek vaření".
  3. Jestliže na displeji nebliká symbol U a voda se ohřívá, máte vhodný hrnec.
- Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistě nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

Velikost varné desky (mm)	Minimální průměr varné desky (mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

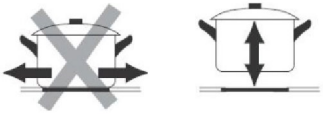
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



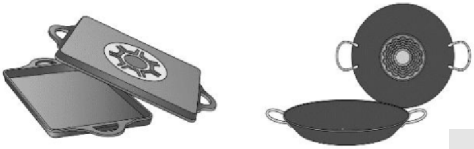
Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, rovně přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Vždy umisťujte hrnec doprostřed varné zóny.



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

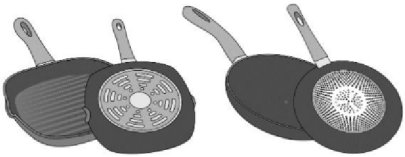


Jestliže je dno nádoby feromagnetické pouze zčásti, bude se ohřívat pouze ta část, která je feromagnetická. Mohlo by to znamenat, že teplo se nebude rovnoměrně rozvádět. Neferomagnetická část se nemusí ohřát natolik, aby měla dostatečnou tepotu pro vaření.



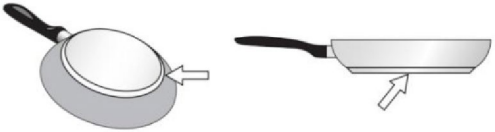
NEDOPORUČUJE SE

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 trojvrstvým 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 ⏻. 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. Na posuvném ovládacím prvku vyberte dotykem nastavení výkonu. 1 3 7 9
- Pokud během 1 minuty nezvolíte nastavení výkonu, varná deska se automaticky vypne. Budete muset znovu začít krokem 1.
- Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.

Po dokončení vaření

1. Posuvným ovládacím prvkem výkonu snižte stupeň výkonu na hodnotu „0". Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0". 1 3 7 9

2. Klepnutím na vypínač ⏻ vypnete celou varnou desku.



3. Pozor na horké povrchy

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

Používání funkce zesílení výkonu

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. Posuvným dotykovým ovladačem zrušte funkci zesílení výkonu a vyberte úroveň, kterou chcete nastavit. 1 3 7 9

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

Funkce dětského zámku

- Ovládací prvky lze zamknout v zapnutém i vypnutém stavu, 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

Na 4 sekundy stiskněte ovládací prvek zámku 🔒. Na ukazateli časovače se zobrazí „Lo“.



Odemknutí ovládacích prvků

1. Stiskněte a chvíli podržte ovládací prvek zámku 🔒.
2. 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

- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

Nastavení časovače na vypnutí jedné nebo více varných zón

Pokud je časovač nastaven na jednu zónu:

1. Klepněte na posuvný dotykový ovladač zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.
2. Klepněte na ovládací prvek časovače, na displeji časovače se zobrazí hodnota „00".
3. Nastavte čas ovládacími prvky časovače „-" nebo „+".
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.

Konfigurace režimu ECO

Tuto varnou desku lze připojit k napájení s proudem 13, 15, 20, 25, 29 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 13/15/20/25/29A napájení a náležitě nakonfigurována, omezí maximální příkon na 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2 kW. Pokud je však varná deska připojena k 32A napájení a náležitě nakonfigurována, všechny čtyři zóny lze současně používat na maximální nastavení se zesílením výkonu.

Změna nastavení konfigurace ECO

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

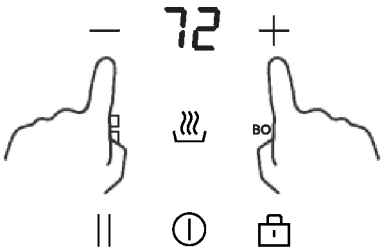
POZNÁMKA: Do konfigurace režimu ECO lze vstoupit pouze jednou, pokud není odpojeno napájení varné desky, a režim ECO by se měl nastavit do jedné minuty od zapnutí napájení.

Konfigurace režimu varné desky ECO

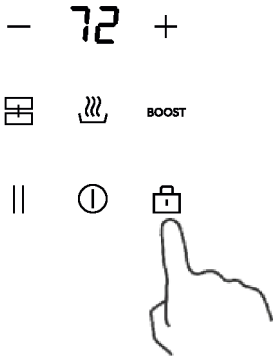
1. Zapněte napájení klepnutím na tlačítko vypínače. Ozve se jedno pípnutí a displeje budou ukazovat znaky „-“ a „- -“.



2. Na 3 sekundy současně stiskněte obě tlačítka nastavení časovače. Ozve se jedno pípnutí, které signalizuje, že indukční varná deska vstupuje do výběru režimu ECO. (Na displeji se zobrazuje přednastavený výkon 7,2 kW.)

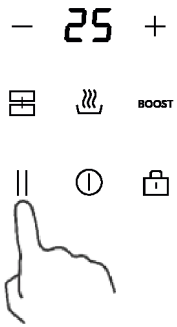


3. Klepněte na tlačítko dětského zámku, potom bude displej časovače blikat. Nyní můžete zvolit nastavení výkonu.



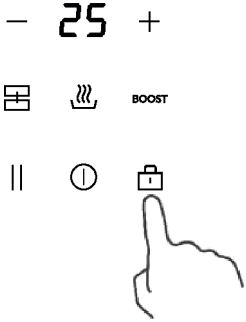
4. Chcete-li změnit nastavení celkového výkonu, stisknutím tlačítka Pauza vyberte nové nastavení celkového výkonu. Opětovným stisknutím tlačítka přední levé plochy můžete cyklicky procházet možnostmi. Na displeji časovače se budou zobrazovat čtyři možnosti:

25, 35, 45, 55, 65 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 dětského zámku, displej časovače přestane blikat a dříve vybrané tlačítko zóny bude ukazovat „o“, což znamená, že nastavení je potvrzeno.



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



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

Používání funkce Pauza

1. Stiskněte a podržte tlačítko funkce ||, všechny varné zóny přestanou pracovat a indikátory všech zón budou ukazovat „||“.



2. Po dalším stisknutí a podržení tlačítka funkce Pauza || 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.

Používání funkce udržování teplého pokrmu

1. Vyberte požadovanou varnou zónu a potom stiskněte tlačítko udržování teplého pokrmu, odpovídající varná zóna vstoupí do režimu udržování teplého pokrmu a indikátor bude ukazovat
2. Posuňte nastavení topného výkonu, čímž se zruší funkce udržování teploty.

Používání funkce Flexibilní plocha

Pouze pro modely s funkcí Flexibilní plocha.

1. Aktivujte funkci klepnutím na posuvný dotykový ovladač a na tlačítko flexibilní zóny a potom tlačítkem nastavení výkonu nastavte požadovaný výkon.
2. Funkci flexibilní plochy můžete zrušit klepnutím na tlačítko výběru varné zóny.

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 hodnoty, aby bylo jisté, že pokrm se správně uvaří 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 změkl.

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

Nastavení výkonu

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

Čištění a údržba

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené potravinami nebo jiné než cukrové skvrny na skle)	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste prostředek na čištění varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!) 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Opět zapněte napájení varné desky.	• Pokud je napájení varné desky vypnuté, nezobrazí se žádná signalizace „horkého povrchu“, ale varná zóna může být stále horká! Buďte extrémně opatrní. • Drsné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/ abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda je čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. • Nikdy nenechávejte na varné desce zbytky po čištění: sklo se může zašpinit.
Skvrny od rozlití, roztavení a horké cukrové skvrny na skle	Okamžitě je odstraňte pomocí špachtle, stěrky nebo škrabky vhodné pro sklokeramické varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón: 1. Vypněte napájení varné desky na stěně. 2. Držte čepel nebo náčiní v úhlu 30° a oškrábejte znečištění nebo rozlití na chladnou část varné desky. 3. Vyčistěte znečištění nebo skvrnu hadříkem na nádobí nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle výše uvedených kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“.	• Co nejdříve odstraňte skvrny způsobené roztavením, sladkými potravinami nebo přetečením. Pokud se nechají na skle vychladnout, může být obtížné je ze skleněného povrchu odstranit nebo můžete sklo dokonce trvale poškodit. • Nebezpečí pořezání: při zasunutí bezpečnostního krytu je čepel v škrabce ostrá jako břitva. Používejte ji s mimo-řádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.

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

Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varnou desku nelze zapnout.	Není proud.	Ujistěte se, že varná deska je připojená k napájení a zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifiko-vaného 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 neznamená to závadu.
Při používání indukční varné desky nastavené na vysoký výkon se ozývá slabé hučení.	To je způsobeno technologií indukčního ohřevu.	To je normální, ale když snížíte nastavení výkonu, hluk by se měl ztišit nebo zcela zmizet.

Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladicí ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje to žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.
Nádoby se neohřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat hrnec, protože je příliš malý pro varnou zónu nebo na ní není správně vycentrovaný.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Zobrazování závad a kontrola

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

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

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.
Nerozebírejte spotřebič vlastními silami, abyste předešli jakémukoli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

Technická specifikace

Indukční varná deska	CIDFC6S647MCAR
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V~
Instalovaný elektrický výkon	7200 W
Rozměry výrobku DxŠxV (mm)	590x520x53

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

Instalace

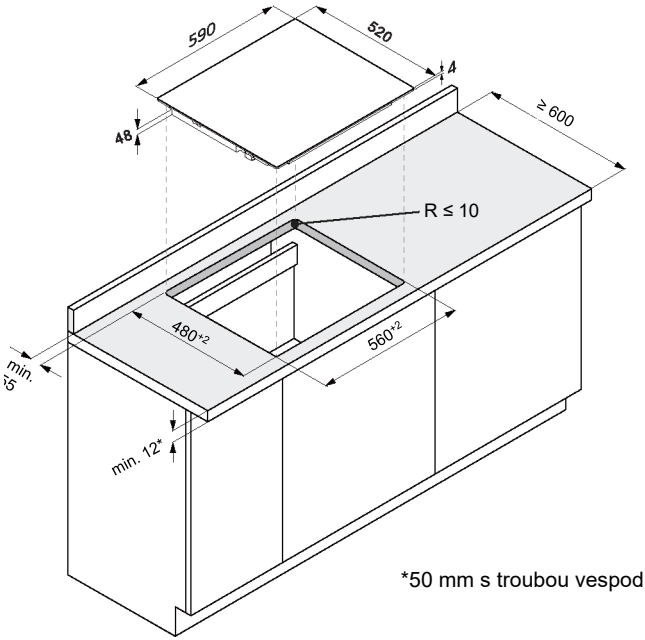
Výběr instalačního zařízení

Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů uvedených na nákresu.

Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachován minimální prostor 45 mm.

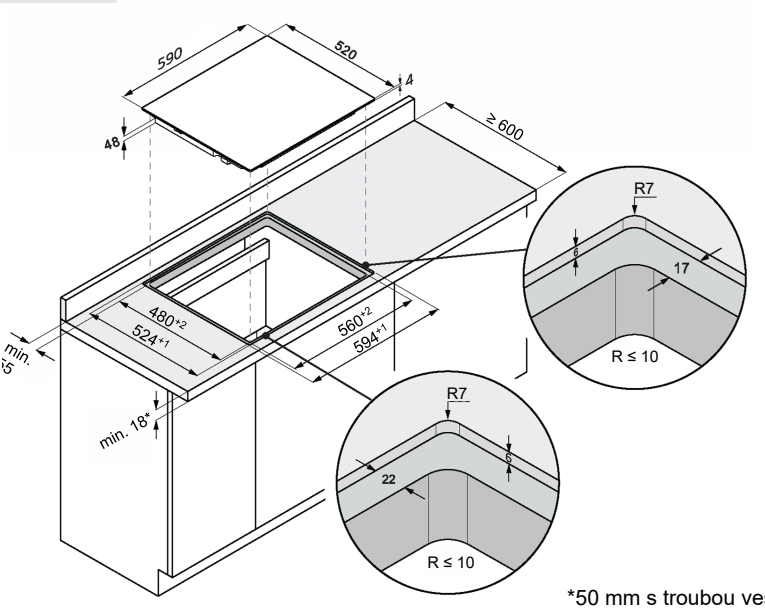
Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 12 mm. Zvolte žáruvzdorný materiál pracovní plochy, abyste zabránili větší deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky. Jak je znázorněno níže:

Standardní instalace



*50 mm s troubou vespod

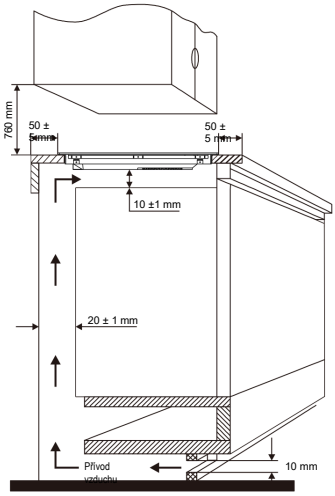
Zapuštěná instalace



*50 mm s troubou vespod

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.



Před instalací varné desky se ujistěte, že

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

Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

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

Před umístěním upevňovacích držáků

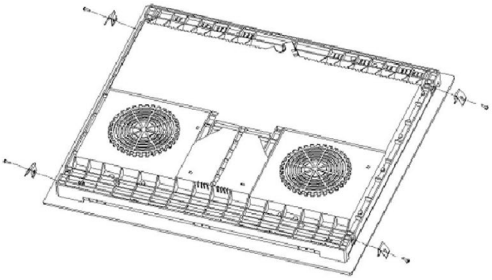
Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

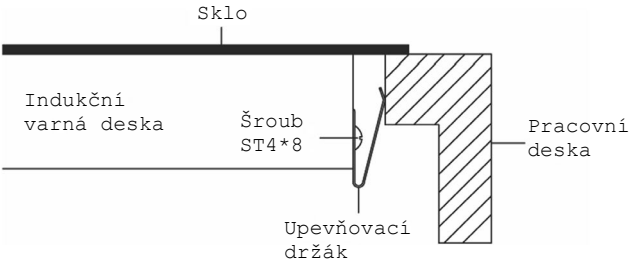
Umístění upevňovacích držáků

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

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

Nastavte polohu držáku tak, aby vyhovovala tloušťce pracovní desky.





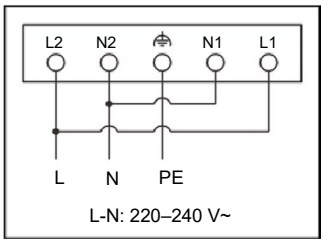
Upozornění

1. Varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme odborníky k vašim službám. Nikdy neprovádějte operaci sami.
2. Varná deska nesmí být namontována na chladicí zařízení, myčku nádobí nebo sušičku.
3. Je třeba zajistit bezproblémové vyzařování tepla varné desky a zvýšit tak její spolehlivost.
4. Stěna a indukční varná zóna nad pracovní deskou musí odolávat teplu.
5. Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teplu.
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.

Vhodné pro napájecí kabel 5G1.5.

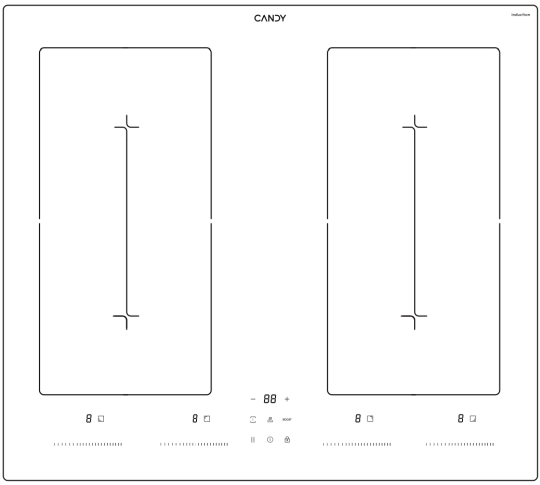


1. Pokud je kabel poškozený nebo je nutné ho vyměnit, musí to provést technik poprodejního servisu s použitím vhodných nástrojů, aby se předešlo jakýmkoli nehodám.
2. Pokud se spotřebič připojuje přímo k síťovému napájení, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.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

 LIKVIDACE: Nevyhazujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Takovýto odpad je nutné sbírat odděleně pro účely speciální úpravy.	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. Odvezte ho na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zboží. Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci odpadu. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.



CANDY



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

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

Inštalácia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

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

Nebezpečenstvo porezania

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.

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

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

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

Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.

- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa sklokeramika dostala do kontaktu s vaším telom, odevom alebo inými predmetmi.
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať
- Deti udržujte mimo dosahu.
- Rukoväti 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 lezúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa varná doska, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru.

- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku neukladajte ani nedovoľte, aby na ňu spadli ťažké predmety.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po sklenenom povrchu neposúvajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklokeramický povrch dosky.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácom prostredí! Na komerčné použitie akéhokoľvek druhu sa nevzťahuje záruka výrobcu!
- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Pri používaní je potrebné konať opatrne, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov. Deti do 8 rokov udržujte 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.

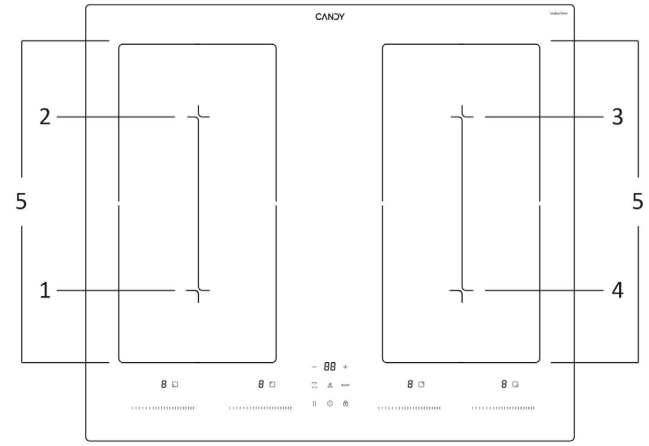
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky 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 Vám 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.

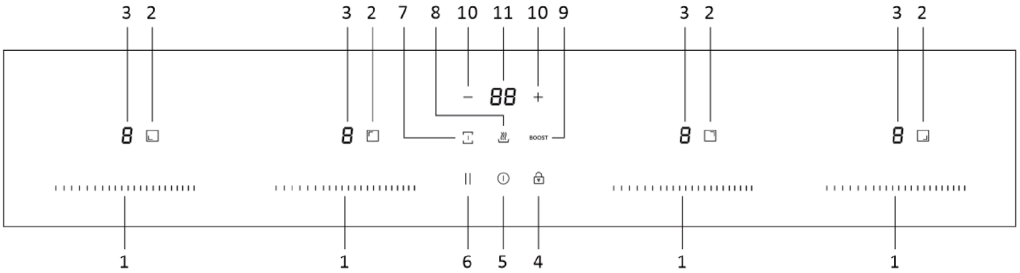
NÁVOD PRE SPOTREBIČ

Model: CIDFC6S647MCAR



1.	1800/2200W zóna	2.	1800/2200W zóna
3.	1800/2200W zóna	4.	1800/2200W zóna
5.	3000/3500 W zóna		

Ovládací panel



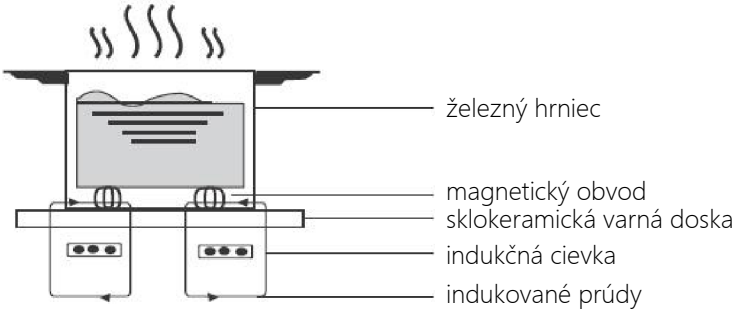
1	Úprava výkonu	2	Výber varnej zóny
3	LED indikátor výkonu ohrevu	4	Kľúč detskej zámky
5	Tlačidlo ZAPNUTÉ/VYPNUTÉ	6	Pauza
7	Tlačidlo flexibilnej zóny	8	Tlačidlo na udržiavanie tepla
9	Tlačidlo Boost	10	Nastavenie časovača
11	LED displej časovača		

Informácie o produkte

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

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

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

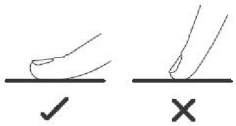


Pred použitím novej varnej dosky

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

Použitie dotykových ovládačov

- Ovládacie prvky 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.



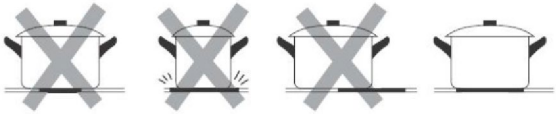
- Ak nemáte magnet:
  1. Do nádoby vlejte trochu vody.
  2. Postupujte podľa krokov v časti „Začíname s varením".
  3. Ak sa voda zohrieva a na displeji nebliká U, nádoba je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledovných materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

Veľkosť varnej dosky (mm)	Minimálna varná doska (priemer/mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

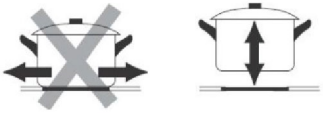
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



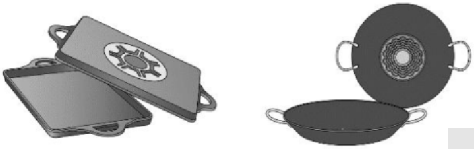
Uistite sa, že dno vášho riadu je hladké, dosadá presne na skle dosky a má rovnaký priemer ako varná zóna. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



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

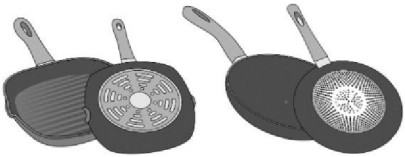


Ak je dno riadu feromagnetické len čiastočne, zahrieva sa len oblasť, ktorá je feromagnetická. To môže znamenať, že teplo sa nebude distribuovať rovnomerne. Neferomagnetická oblasť sa nemusí zohriať na dostatočnú teplotu na varenie.



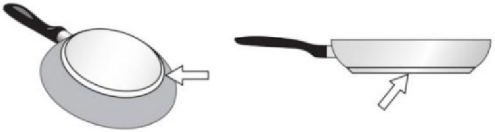
NEODPORÚČANÉ

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. Vyberte stupeň ohrevu dotykom dotykového ovládača krájača. 1 3 7 9
- 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. Dotýkajte sa posuvného dotykového ovládača, kým sa úroveň výkonu nezníži na „0". Uistite sa, že displej zobrazuje „0". 1 3 7 9

2. Vypnite celú varnú dosku tak, že sa dotknete vypínača ⏻.



3. Dávajte pozor na horúce povrchy

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

Používanie funkcie Boost (Intenzívny)

Aktivácia funkcie Boost (Intenzívny)

1. Vyberte zónu s funkciou intenzívneho ohrevu (so slovom „Booster").

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



Zrušenie funkcie Boost (Intenzívny)

1. Vyberte zónu v režime BOOST.

2. Dotykom dotykového posúvača zrušte funkciu Boost (Intenzívny ohrev) a vyberte úroveň, ktorú chcete nastaviť. 1 3 7 9

- 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 ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem tlačidla ZAPNUTIA/VYPNUTIA sú zablokované.

Ako uzamknúť ovládacie prvky

Dotknite sa ovládača a podržte ho 4 sekundy. Indikátor časovača zobrazí „Lo". LO

Odomknutie ovládacích prvkov

1. Dotknite sa a chvíľu podržte ovládač detskej poistky.
2. 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. Svietiace písmeno „H" upozorňuje, aby ste sa jej 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

- Môžete ho použiť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastavenej doby.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Ak je časovač nastavený na jednu zónu:

1. Dotknite sa dotykového posúvača zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.
2. Dotknite sa ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „00".
3. Nastavte čas dotykom ovládača „-" alebo „+" časovača.
4. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

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



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

Ak boli zapnuté aj iné varné zóny, budú pokračovať v prevádzke

Ak je nastavený časovač pre viac ako jednu varnú zónu:

1. Ak súčasne nastavíte čas pre niekoľko varných zón, budú svietiť desatinné bodky príslušných varných zón. Displej minút zobrazuje minúty časovača. Bodka príslušnej zóny bliká.
2. Po uplynutí odpočítavania času časovačom sa príslušná varná zóna vypne. Potom

sa zobrazí nový časovač a bodka príslušnej zóny bude blikať.

3. Dotknite sa ovládača výberu ohrievacej varnej zóny, príslušný časovač sa zobrazí v indikátore časovača.

Zrušenie časovača

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

Konfigurácia režimu ECO

Táto varná doska môže byť pripojená k elektrickému vedeniu 13, 15, 20, 25, 29, 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 13/15/20/25/29 A, varná doska obmedzí maximálny výkon na 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2kW.
Ak je však varná doska pripojená a nakonfigurovaná na 32 A zdroj napájania, bude možné použiť všetky štyri zóny na maximálny výkon s Boost (intenzívnou) funkciou booster súčasne.

Ak chcete zmeniť nastavenie konfigurácie ECO

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

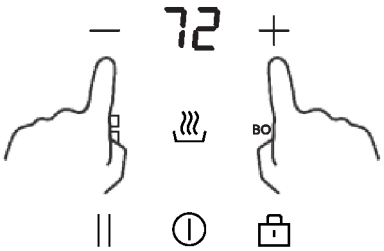
POZNÁMKA: Konfiguráciu režimu ECO je možné zadať iba raz, ak nie je prerušené napájanie varnej dosky a režim ECO by sa mal nastaviť do jednej minúty po zapnutí napájania

Ak chcete nakonfigurovať varnú dosku do režimu ECO

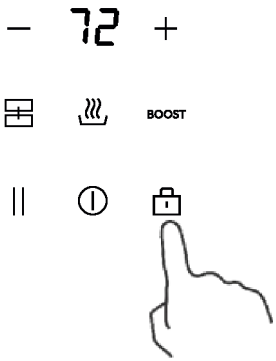
1. Dotykom tlačidla „ZAPNUTÉ/VYPNUTÉ“ zapnite napájanie. Bzučiak raz pípne, na všetkých displejoch sa zobrazí „-“a „- -“.



2. Dotknite sa súčasne oboch tlačidiel nastavenia časovača 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)

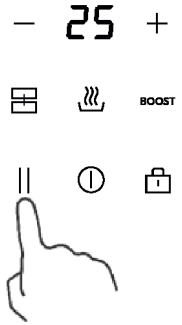


3. Dotknite sa detskej zámky, displej časovača bude blikať. Teraz môžete vybrať nastavenie výkonu.



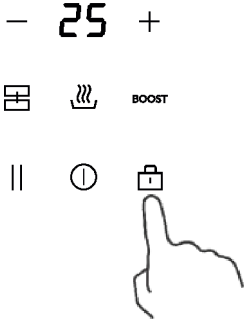
4. Ak chcete zmeniť nastavenie celkového výkonu, stlačte tlačidlo pauzy a vyberte nové nastavenie celkového výkonu. Opätovným stlačením klávesu prednej ľavej oblasti sa môžete posúvať po možnostiach. Na displeji časovača sa zobrazia štyri možnosti: 25, 35, 45, 55, 65 a 72. Napríklad, keď sa na displeji 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 detskej poistky, 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.

Používanie funkcie Pauza

1. Dotknite sa a podržte funkčné tlačidlo pauzy ||, všetky zóny ohrevu prestanú pracovať, Všetky zóny budú indikovať „||".



2. Dotknite sa tlačidla funkcie Pauza || ešte raz a podržte ho, 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.

Používanie funkcie udržiavania v teple

1. Vyberte požadovanú varnú zónu a stlačte tlačidlo udržiavania tepla, príslušná zóna ohrevu prejde do režimu udržiavania teploty, indikátor zobrazuje
2. Posuňte ovládač výkonu ohrevu, čím sa funkcia udržiavania teploty zruší.

Používanie funkcie flexibilnej zóny Flexi

Len pre modely s funkciou zóny Flexi.

1. Dotknite sa dotykového posúvača, potom stlačte tlačidlo Flexi na aktiváciu funkcie a dotykom nastavte želaný výkon.
2. Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorá môže zrušiť zónu Flexi.

Odporúčania pre varenie

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

Tipy na varenie

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

Mierny var, varenie ryže

- Mierny var prebieha pod bodom varu, pri približne 85 °C, keď sa bublinky príležitostne objavujú na povrchu varenej tekutiny. Je to základ prípravy chutných polievok a dusených pokrmov, pretože chuť sa vyvíja bez prevarenia pokrmu. Pod bodom varu môžete variť aj jedlá s 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. Doba môže 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	• šetrný ohrev malého množstva potravín • roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov • mierny var • pomalý ohrev
3 – 4	• zohrievanie • rýchly mierny var • varenie ryže
5 – 6	• palacinky
7 – 8	• soté • varenie cestovín
9	• smaženie s miešaním • opekanie • privedenie polievky do varu • varenie vody

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škvrny, zvyšky jedla alebo škvrny bez cukru na varnej doske)	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Čistiaci prostriedok na varnú dosku naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!) 3. Opláchnite a vysušte čistou plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Dávajte veľký pozor. • Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škvrny na skle.
Vykypenie, roztavenie jedla a rozsypanie cukru na horúce sklo	Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky pre varné dosky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu: 1. Vypnite napájanie varnej dosky na stene. 2. Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. 3. Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie“ vyššie.	• Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. • Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. So škrabkou pracujte mimoriadne opatrne a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.

Škvrny na dotykových ovládačoch	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nečistotu namočte 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Varná doska môže vydať akustický signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.

Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne elektrické napájanie.	Uistite sa, že je varná doska pripojená k zdroju napájania a že je zapnutá. Skontrolujte, či nenastal výpadok elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Ovládacie prvky odomknite. Pokyny nájdete v časti „Používanie varnej dosky“.
Dotykové ovládacie prvky sa ťažko ovládajú.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sklo je poškriabané.	Drsný riad na varenie. Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Pozrite „Starostlivosť a čistenie“.
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú).	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska pri použití nastavenia vysokého ohrevu hučí.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne a hučanie sa môže stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu.

Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.
Riad sa 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	CIDFC6S647MCAR
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220 – 240 V~
Inštalovaný elektrický príkon	7200 W
Veľkosť spotrebiča DxŠxV (mm)	590X520X53

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

Inštalácia

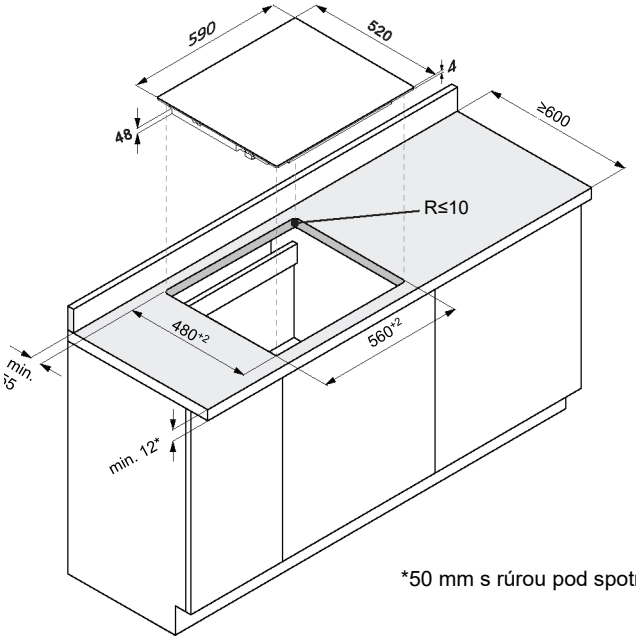
Výber miesta inštalácie

Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.

Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 45 mm voľného priestoru.

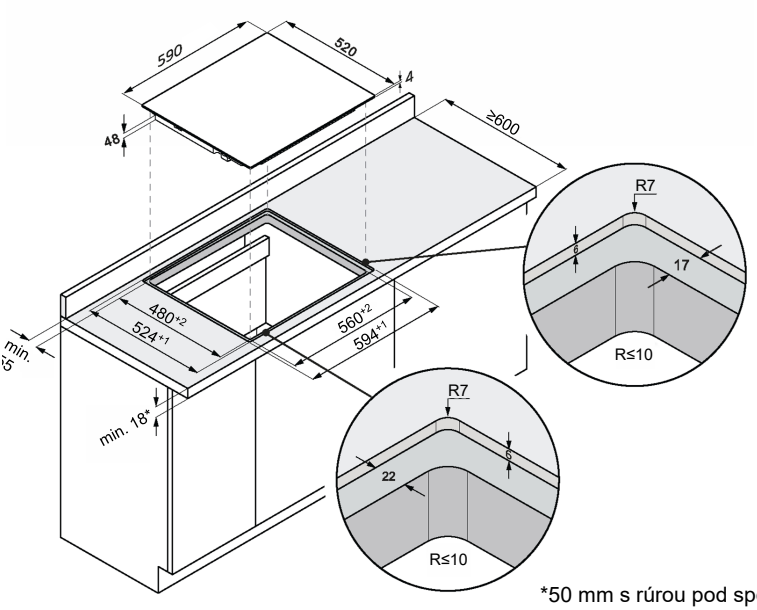
Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 12 mm. Vyberte materiál pracovnej dosky odolný voči teplu, aby ste zabránili väčším deformáciám spôsobeným teplom z varnej dosky. Podľa zobrazenia nižšie:

Štandardná inštalácia



*50 mm s rúrou pod spotrebičom

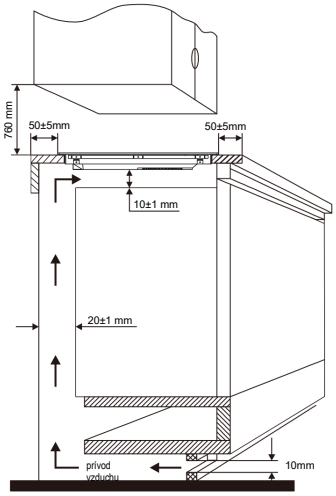
Inštalácia zapustením



*50 mm s rúrou pod spotrebičom

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.



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 elektro-inštaláciu 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

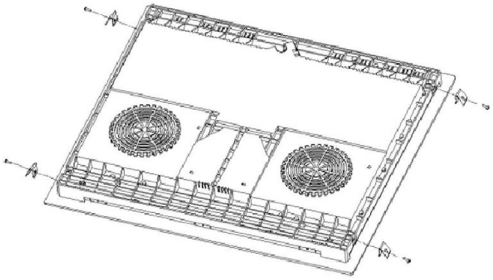
- prívodný kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej skrinky
- z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd vzduchu
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru
- odpojovač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

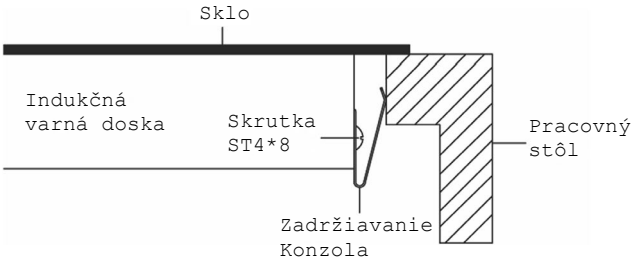
Pred umiestnením upevňovacích konzol

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.





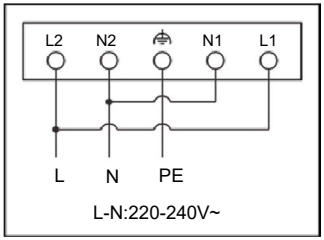
Upozornenia

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 teplu 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 jednopólového ističa. Spôsob pripojenia je zobrazený nižšie.

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. Ďalšie 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.

