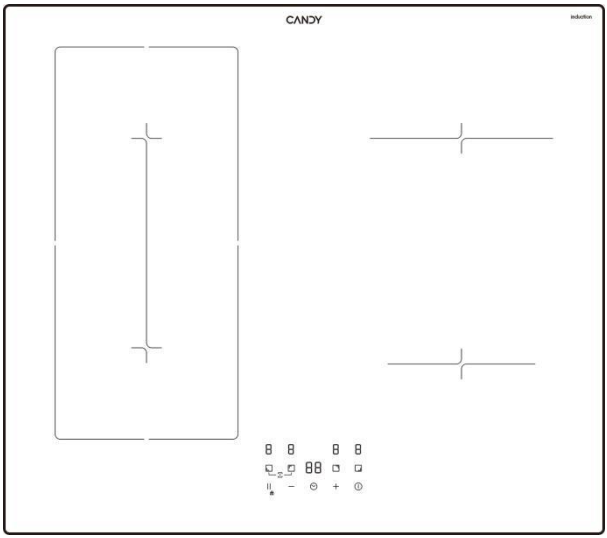
CANDY

Instruction Manual For Induction Hob	**ENGLISH**
Návod k obsluze indukční varné desky	**ČEŠTINA**
Navodila za uporabo za indukcijsko kuhalno ploščo	**SLOVENŠČINA**
Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje	**HRVATSKI**
Manuel d'instruction pour plaque à induction	**FRANÇAIS**
Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione	**ITALIANO**
Manual de instruções para placa de indução	**PORTUGUÊS**
Manual de instrucțiuni pentru plita cu inducție	**ROMÂNĂ**

MODEL: CIFC6647CCBB



THANK YOU FOR PURCHASING THE CANDY INDUCTION HOB. PLEASE READ THIS INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE HOB KEEP IT IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

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.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 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.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, thanks to refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

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.4
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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 cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

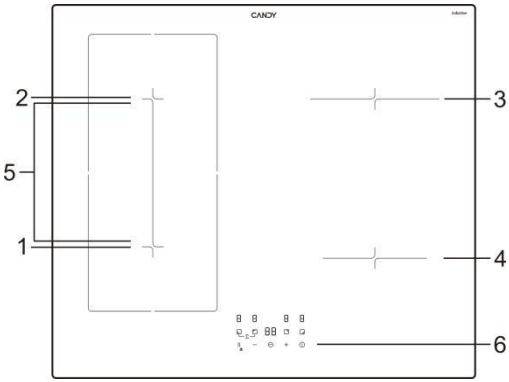
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the 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.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can’t accessible after installation.

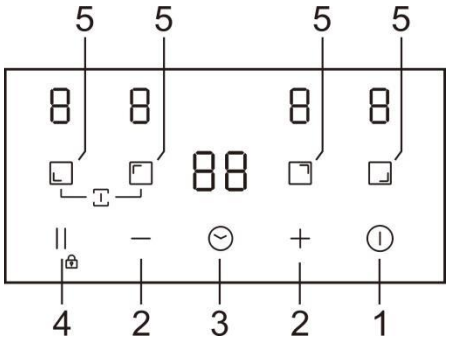
Product Overview

Top View



1. 1800 W zone, boost to 2100 W
2. 1800 W zone, boost to 2100 W
3. 1800 W zone, boost to 2100 W
4. 1200 W zone, boost to 1500 W
5. 3000 W zone, boost to 3600 W
6. Control panel

The Control Panel



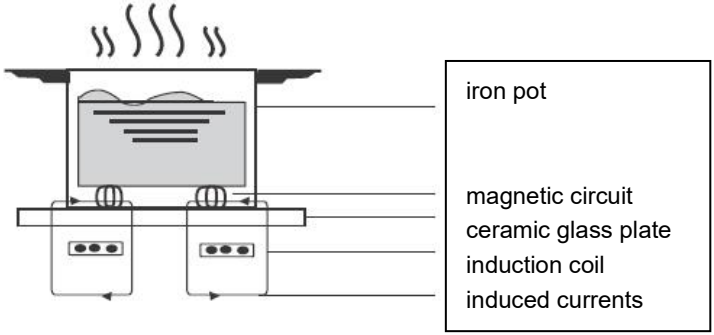
1. ON/OFF control
2. Power/Timer regulating key
3. Timer control
4. Pause/Keylock control
5. Heating zone selection controls

Product Information

The ceramic/induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.
The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

A Word on Induction Cooking

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.

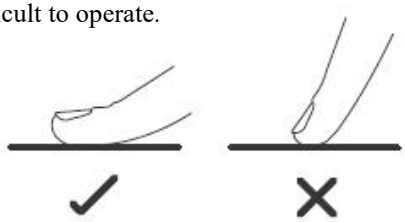


Before using your New Induction Hob

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

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.



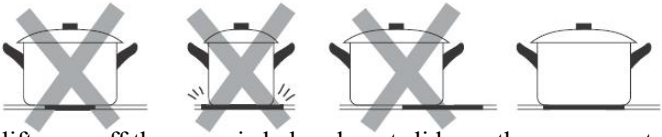
Choosing the right Cookware

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

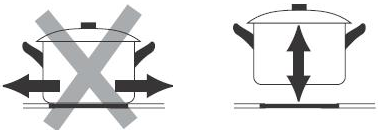
Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
145	110
180	140
Bridge zone	250

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

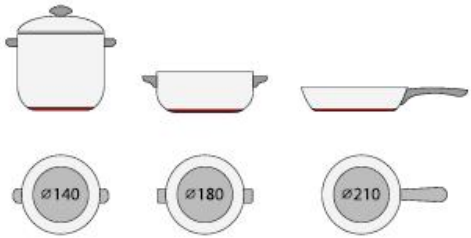
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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



- Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
  - If you use smaller pots, performance could be affected
  - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table above, pots may not be detected
  According to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:



- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.

- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.

  If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.

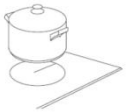
Using your Induction Hob

To start cooking

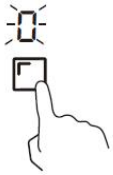
- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF ⏻ switch. all the indicators show “– “

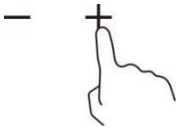
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
   Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash

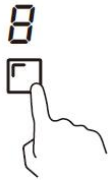


4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.
   - If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
   - You can modify the heat setting at any time during cooking.

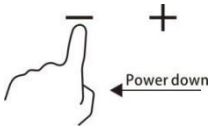


When you have finished cooking

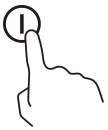
1. Touching the heating zone selection that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to”0”. Make sure the display shows”0”.



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

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

Using the Power Management

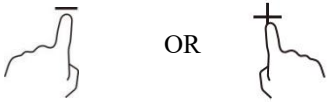
It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter the power management function

1. Turn on the hob, press at the same time the "+"(timer) and keylock, then hold for 2 seconds. The time indicator will show "P6" which means power level 6. The default mode is on 7.2Kw.

To switch to another level

Press +/- from the timer. There are 6 power levels, from "P1" to "P6". The timer indicator will show one of them.
"P1": the maximum power is 2.5 Kw.
"P2": the maximum power is 3.5 Kw.
"P3": the maximum power is 4.5 Kw.
"P4": the maximum power is 5.5 Kw.
"P5": the maximum power is 6.5 Kw.
"P6": the maximum power is 7.2 Kw.



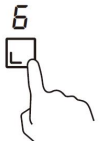
Confirmation and Exit Power Management Function

Press at the same time the "+"(timer) and keylock, hold for 2 seconds for confirmation, then the hob will be turned off.

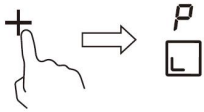
Using Boost function

Activate the boost function

1. Select the zone with boost function.

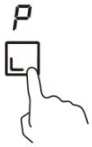


2. Touch the + key when the display is blinking, power level indication shows “P”.



Cancel Boost function

1. Select the zone with boost function.

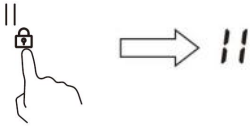


2. Touching the "minus" key — to cancel the Boost function, and select the level you want to set.

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

Using the Pause function

1. Touch and hold the Pause control for 1 second ||, the heating zones stop working. All the zone indication show“||”



2. Touch and hold the Pause control for 1 second || once again, all the heating zones will revert to its original setting.

- The function is available when one or more heating zones are working.
- If you don`t cancel the stop working mode within 30 minutes, the induction cooktop will automatically switch off.

Locking the Controls

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

disabled.

- Lock control can be activated/deactivated with the Hob ON/OFF.

To lock the controls

Touch the keylock control for 4 seconds. The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

1. Touch and hold the keylock control for 4 seconds.
2. You can now start using your hob.

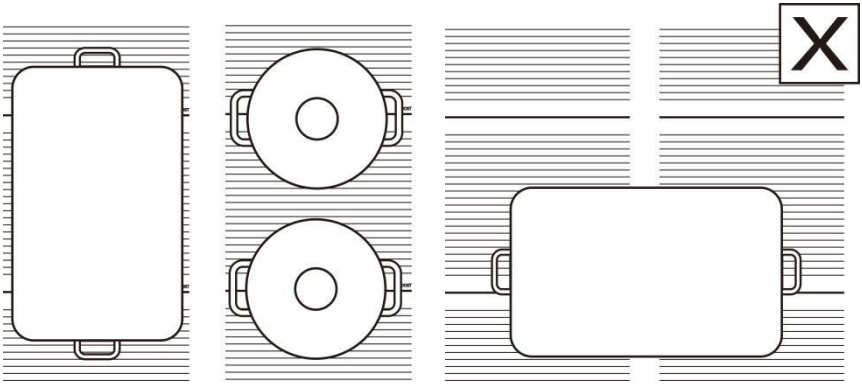
When the hob is in lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

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.

Using Bridge zone function

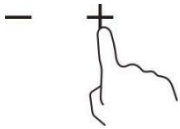
- This may be used as a single zone or two individual zones depending on the cooking needs in each situation.
- It is made of two independent coils that can be controlled separately. When the bridge zone is working, only the zone covered by the cookware is activated. This function only works on 1# and 2# cooking zones.
- To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, correctly centre the cookware.



Activate Bridge zone function

1. To activate the bridge area as a single big zone, press the left front zone key and left rear zone key at the same time.

2. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of Bridge zone, and the corresponding indicator will flash.



3. Select the power level you want to set by touch “+ -”control.

Cancel Bridge zone function

1. Touching one of the cooking zone to cancel the bridge zone function.

2. The power setting works the same as any other normal area.

Auto Shutdown

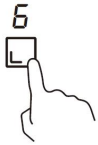
Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

Using the Timer

- You can use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

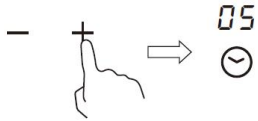
Using the timer to switch off one or more cooking zones



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

2. Touch timer control, the “00” will show in the timer display. and the “00” fiashes.

3. Set the time for between 1 to 99 minutes by touching the”-” or” +” control of the timer (e.g. 5)



4. Press the “+” once increases the time by one minute, Press the “-” once decrease the time by one minute. When the set time exceed 99 minutes, it will automatically return to “00”, if the “-” and “+” keys are pressed simultaneously, the indicator will display “00”.

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

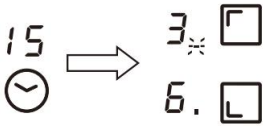
   NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.

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

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

If the timer is set on more than one zone:

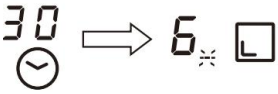
1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



(set to 15 minutes)

(set to 45 minutes)

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.



Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cooking Guidelines

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85˚C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened 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 flavoursome steaks:

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

For stir-frying

1. Choose a 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

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
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

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.

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

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

Technical Specification

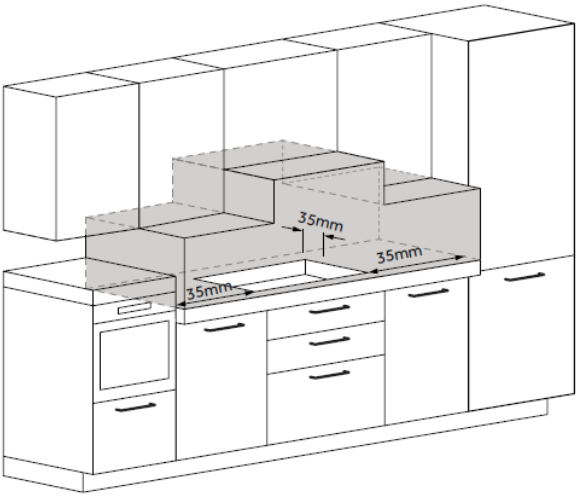
Induction Hob	CIFC6647CCBB
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	590×520×54
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×480

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

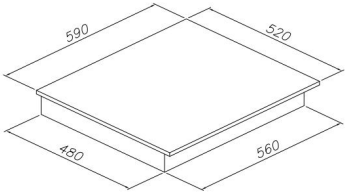
Installation

Selection of installation equipment

- The safety distance between the hob and the cupboard above the hob should be at least 760mm.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

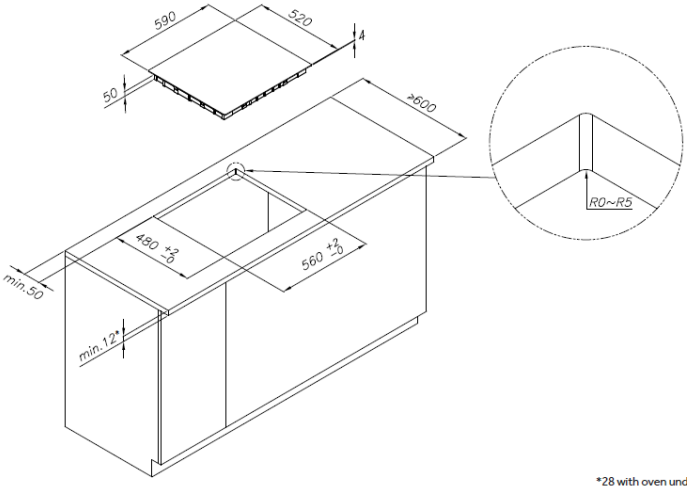


Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



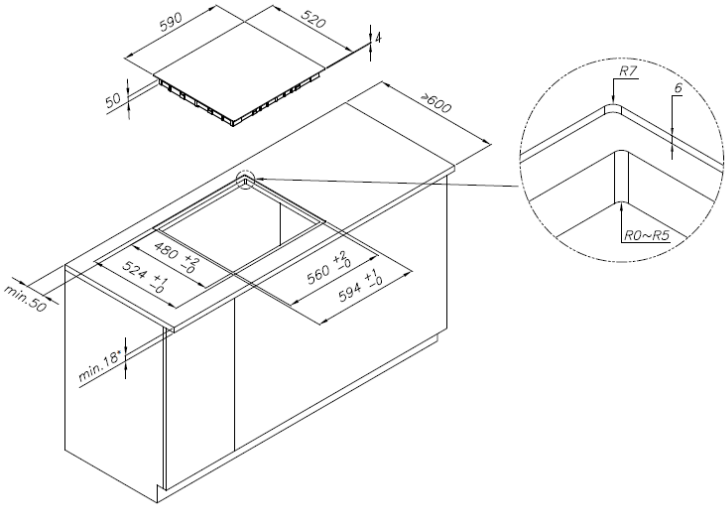
Product Dimension

- Cut out the work surface (standard installation) according to the sizes shown in the drawing.



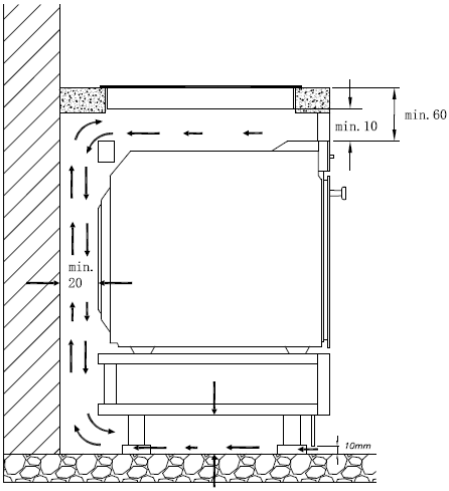
*28 with oven underneath

- Cut out the work surface (flush installation) according to the sizes shown in the drawing.

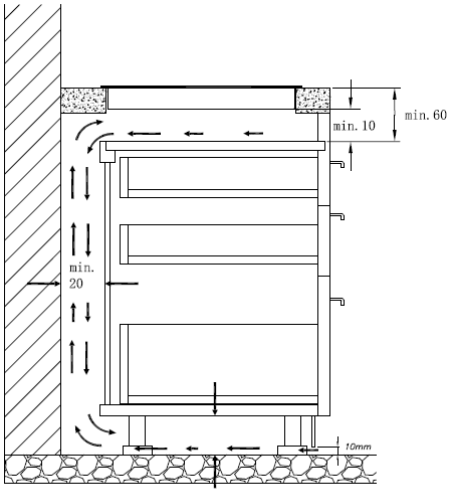


*34 with oven underneath

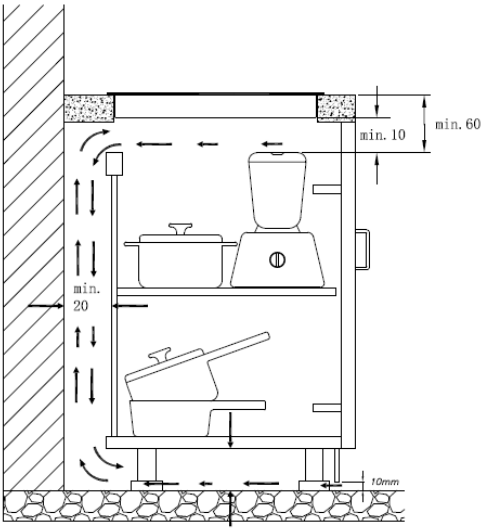
Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below



Oven base



Base with drawers



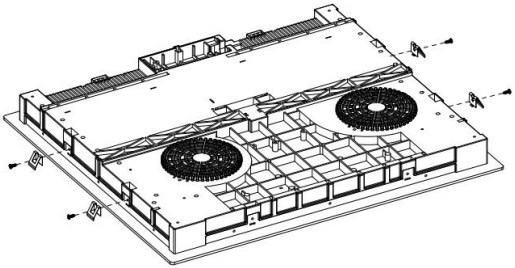
Base with shelves

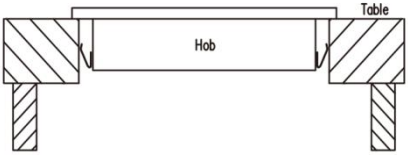
Before locating the fixing brackets

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（4 pcs）

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Screw four brackets on the bottom of hob (see picture).





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 3mm 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

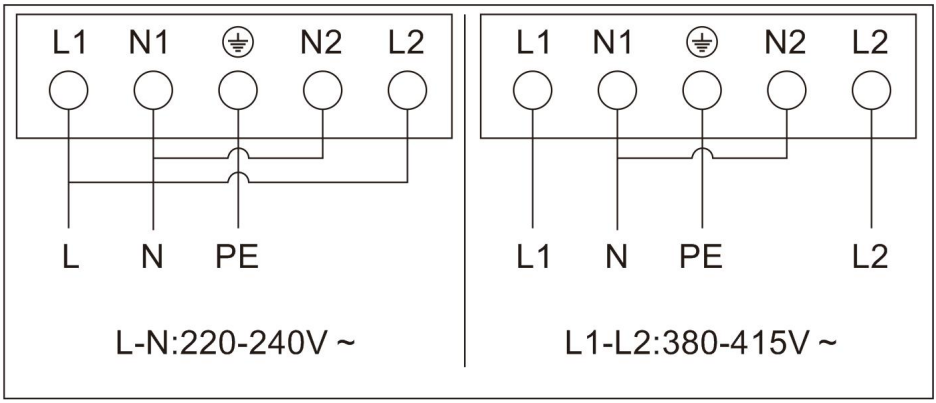
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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

Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- 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.



- 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.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- 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 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

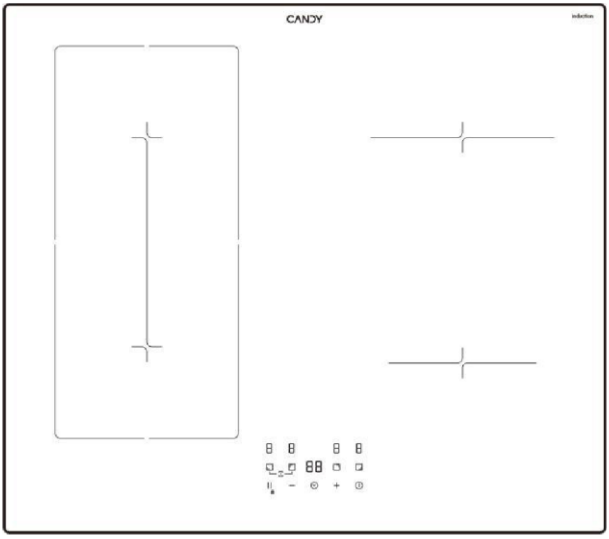
Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826.

Condition	Power consumption	Period after which the equipment reaches automatically the condition
Off-mode	0.5 W	20 min

CANDY

Návod k obsluze indukční varné desky ČEŠTINA

MODEL: CIFC6647CCBB



DĚKUJEME VÁM ZA ZAKOUPENÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY CANDY. PŘED POUŽITÍM VARNÉ DESKY SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ A USCHOVEJTE JEJ NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY.

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.
- V pevných rozvodech musí být zabudovány prostředky pro odpojení v souladu s předpisy pro elektroinstalaci.
- 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.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze takové zábrany na varné desky, které výrobce spotřebiče sám navrhl nebo označil v návodu k použití jako vhodné, případně zábrany vestavěné do spotřebiče. Používání nevhodných zábran může vést k nehodám.
- Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.
- Podrobnosti o instalaci naleznete v části <Instalace>.

Provoz a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud se povrch varné desky rozbije nebo praskne, okamžitě spotřebič vypněte u síťového napájení (vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou varnou desku vypojte ze zásuvky.
- Nedodržení 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.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- 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

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

Důležité bezpečnostní pokyny

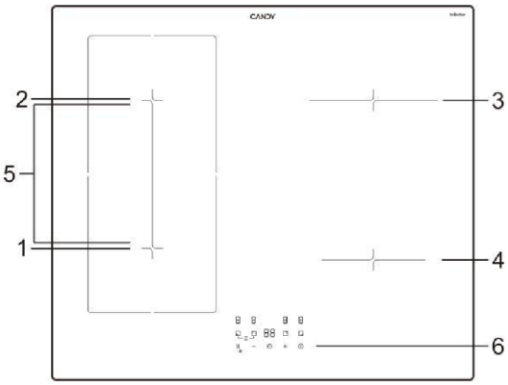
- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Převařování způsobuje kouř a mastné skvrny od přetečení, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty nebo náčiní.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovladačů).
- Nenechte děti si hrát se spotřebičem ani na něm sedět, stát ani na něj lézt.

- Předměty pro děti neskladujte ve skříních nad spotřebičem. Pokud dítě vyleze na varnou desku, hrozí mu vážné poranění.
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- 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, mohou poškrábat sklokeramiku.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti! Na komerční použití jakéhokoli druhu se nevztahuje záruka výrobce!
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké.

- Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí dekou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- Napájecí kabel není po instalaci přístupný.

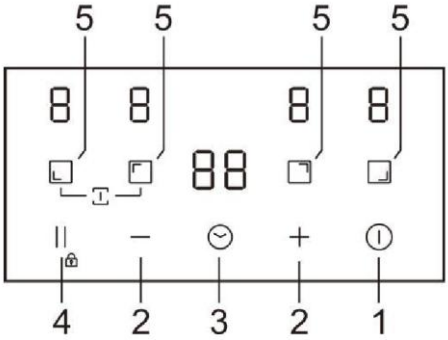
Přehledné znázornění výrobku

Pohled shora



1. Zóna 1800 W, zvýšení na 2100 W
2. Zóna 1800 W, zvýšení na 2100 W
3. Zóna 1800 W, zvýšení na 2100 W
4. Zóna 1200 W, zvýšení na 1500 W
5. Zóna 3000 W, zvýšení na 3600 W
6. Ovládací panel

Ovládací panel



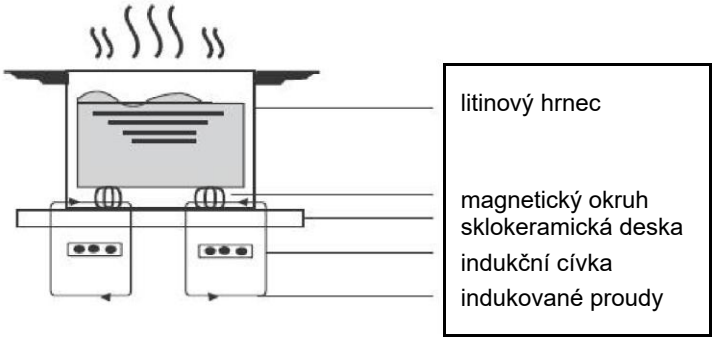
1. Vypínač
2. Tlačítko pro regulaci napájení/ časovače
3. Ovládání časovače
4. Pauza/ovládání zámku kláves
5. Ovládací prvky výběru topné zóny

Informace o výrobku

Sklokeramická/indukční varná deska dokáže splnit různé požadavky díky ohřevu odporovým drátem, mikropočítačovému ovládání a volbě více výkonů, což je skutečně ideální pro moderní rodiny.
Varná deska splňuje potřeby zákazníků a má jedinečný design. Varná deska je bezpečná a spolehlivá, což vám usnadní život a umožní vám si ho naplno užívat.

Úvod do indukčního vaření

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.

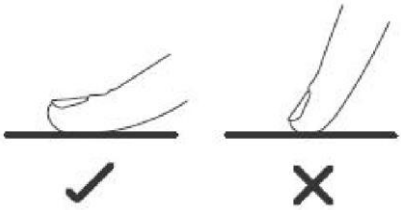


Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní upozornění“.
- 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.

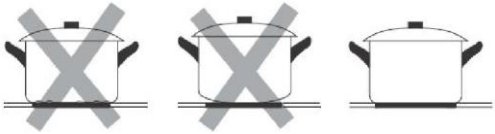


Výběr vhodného nádobí

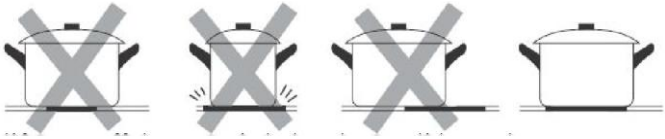
- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev. Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
  1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
  2. 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 hořáku (mm)	Minimální velikost nádobí (průměr/mm)
145	110
180	140
Přemostění zóny	250

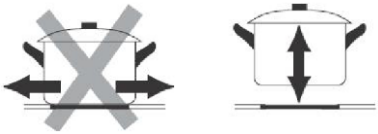
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



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

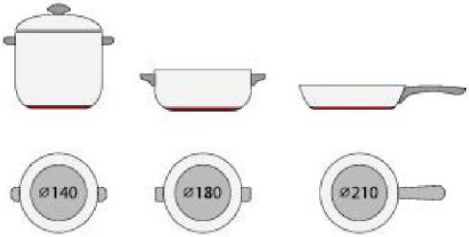


Hrnce ze sklokeramické varné desky vždy zvedejte – neposouvejte je, jinak by mohly poškrábat sklo.



- Používejte hrnce s průměrem feromagnetické plochy (dna) v rozsahu rozměrů uvedených v tabulce níže. (Tabulka 1)
  - Pokud použijete menší hrnce, mohlo by to nepříznivě ovlivnit účinnost.
  - Pokud použijete hrnec s menším průměrem, než je uvedeno v tabulce výše, může se stát, že nebude detekován.

  V závislosti na rozměru zóny můžete používat hrnce o různých průměrech, jak je znázorněno níže:



- Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna hrnce, bude se ohřívat pouze tato část, zbytek se nemusí ohřát na dostatečnou teplotu pro vaření.

- Pokud je feromagnetická část nehomogenní, ale obsahuje jiné materiály, například hliník, mohlo by to ovlivnit ohřívání a detekci hrnce.

  Pokud je dno hrnce podobné jako na obrázcích níže, nemusí dojít k detekci hrnce.

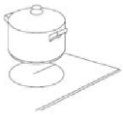
Používání indukční varné desky

Začátek vaření

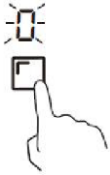
- Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny ukazatele se na 1 sekundu rozsvítí a poté zhasnou, což signalizuje, že varná deska přešla do pohotovostního režimu.

1. Stiskněte tlačítko vypínače ⏻. Všechny indikátory budou ukazovat symbol „–“.

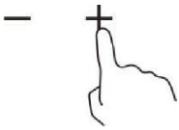
2. Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít.
   Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.



3. Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a indikátor vedle něj začne blikat



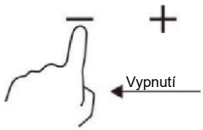
4. Stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“ zvolte nastavení ohřevu.
   - Pokud během jedné minuty nezvolíte nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset znovu začít krokem 1.
   - Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.



Po dokončení vaření

1. Dotkněte se voliče varné zóny, kterou chcete vypnout.

2. Vypněte varnou zónu posunutím dolů na „0“. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.



3. Celou varnou desku vypnete klepnutím na ovládací prvek vypínače.

4. Pozor na horké povrchy
Písmeno H ukazuje, která varná zóna je příliš horká na dotek. 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.

Funkce řízení výkonu

Volbou až šesti různých rozsahů výkonu lze nastavit maximální stupeň výkonu varné desky.
Indukční varné desky se dokážou automaticky omezovat a pracovat s nižším stupněm výkonu, aby se předešlo riziku přetížení.

Zapnutí funkce řízení výkonu

1. Zapněte varnou desku, potom současně stiskněte tlačítko „+“ (časovač) a tlačítko zámku a podržte je 2 sekundy. Ukazatel časovače bude zobrazovat „P6“. což znamená stupeň výkonu 6. Výchozí režim je na 7,2 kW.

Přepnutí na jiný stupeň

Na časovači stiskněte tlačítko +/-. Existuje 6 stupňů výkonu od „P1“ do „P6“. Ukazatel časovače bude zobrazovat jeden z nich.
„P1“: maximální výkon je 2,5 kW.
„P2“: maximální výkon je 3,5 kW.
„P3“: maximální výkon je 4,5 kW.
„P4“: maximální výkon je 5,5 kW.
„P5“: maximální výkon je 6,5 kW.
„P6“: maximální výkon je 7,2 kW.

Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu

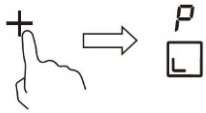
Současně stiskněte tlačítko „+“ (časovač) a tlačítko zámku, podržte je 2 sekundy pro potvrzení a potom se varná deska vypne.

Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu

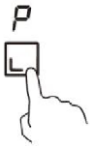
1. Zvolte zónu s funkcí zesílení výkonu.

2. Klepněte na tlačítko +, když bliká displej; indikátor stupně výkonu bude ukazovat znak „P“.



Zrušení funkce zesílení výkonu

1. Zvolte zónu s funkcí zesílení výkonu.

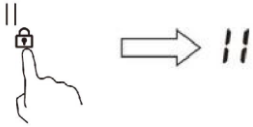


2. Stisknutím tlačítka „minus“ – zrušíte funkci zesílení výkonu a vyberete úroveň, kterou chcete nastavit.

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

Používání funkce Pauza

1. Klepněte na ovládací prvek Pauza ||, podržte ho 1 sekundu a varné zóny se vypnou. Na všech ukazatelích zón se zobrazí „||“.



2. Znovu klepněte na ovládací prvek Pauza ||, podržte ho 1 sekundu a všechny varné zóny se vrátí k původnímu nastavení.

- Tato funkce je k dispozici, pokud je zapnutá jedna nebo více varných zón.
- Pokud režim pauza nezrušíte do 30 minut, indukční varná deska se automaticky vypne.

Zamykání ovládacích prvků

- Ovládací prvky lze zamknout, aby se zabránilo jejich neúmyslnému použití (například dětmi, které náhodou zapnou varné zóny).

- Po zamknutí jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.
- Ovládání zámku lze aktivovat/deaktivovat při zapnuté/vypnuté varné desce.

Zamknutí ovládacích prvků

Stiskněte tlačítko zámku na 4 sekundy. Na ukazateli časovače se zobrazí „Lo“.

Odemknutí ovládacích prvků

1. Stiskněte a 4 sekundy podržte tlačítko zámku .
2. Nyní můžete varnou desku začít používat.

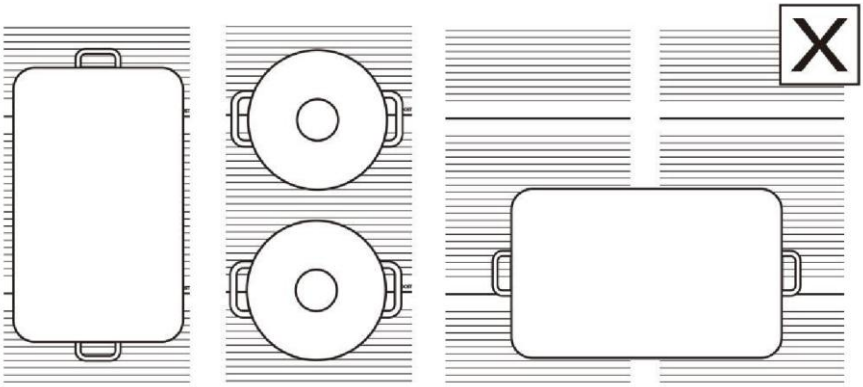
Když je varná deska v zamknutém režimu a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače, v nouzi můžete varnou desku vždy zapnout vypínačem, ale hned dalším úkonem musí být odemknutí.

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.

Používání funkce přemostění zóny

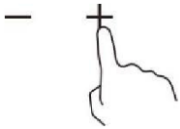
- Lze to použít jako jednu zónu nebo jako dvě samostatné zóny v závislosti na potřebách vaření.
- Flexibilní zóna je vyrobena ze dvou nezávislých cívek, které lze ovládat samostatně. Když je zapnuto přemostění zóny, aktivuje se pouze zóna na které je umístěno nádobí. Tato funkce je dostupná pouze na varných zónách 1# a 2#.
- Abyste zajistili detekci nádobí a rovnoměrné rozložení tepla, správně nádobí vycentrujte.



Aktivace funkce přemostění zóny

1. Chcete-li aktivovat oblast přemostění jako jednu velkou zónu, stiskněte současně tlačítko levé přední zóny a tlačítko levé zadní zóny.

2. Zvukový signál ohlašuje, že indukční varná deska se přepnula do funkce přemostění zóny, a příslušný ukazatel začne blikat.



3. Stisknutím ovládacího prvku „+ -“ zvolte stupeň výkonu, který chcete nastavit.

Zrušení funkce přemostění zóny

1. Dotykem jedné z varných zón funkci přemostění zóny zrušíte.
2. Nastavování výkonu funguje stejně jako u ostatních normálních zón.

Automatické vypínání

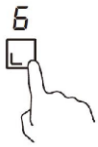
Bezpečnostním prvkem varné desky je automatické vypnutí. Aktivuje se vždy, když zapomenete vypnout některou varnou zónu. Výchozí doby vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

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.

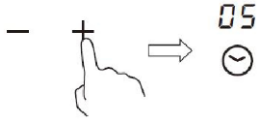
Používání časovače k vypnutí jedné nebo více varných zón



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

2. Stiskněte tlačítko časovače, na displeji časovače se zobrazí „00“ a ukazatel „00“ začne blikat.

3. Stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“ nastavte čas v rozmezí 1 až 99 minut (např. 5).



4. Jedním stisknutím tlačítka „+“ se čas o jednu minutu zvýší, jedním stisknutím tlačítka „-“ se čas o jednu minutu sníží. Když nastavený čas překročí 99 minut, automaticky se vrátí na „00“, pokud současně stisknete tlačítka „-“ a „+“, na ukazateli se zobrazí „00“.

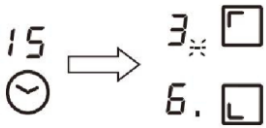
5. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývající čas. POZNÁMKA: V pravém dolním rohu ukazatele úrovně výkonu se objeví červená tečka, která označuje vybranou zónu.

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

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

Pokud je časovač nastaven pro více zón:

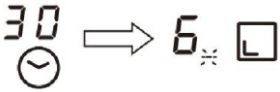
1. Když nastavíte časovač pro několik varných zón, budou svítit červené tečky příslušných varných zón. Na displeji časovače se údaj zobrazuje v minutách. Tečka odpovídající zóny bliká.



(nastaven na 15 minut)

(nastaven na 45 minut)

2. Jakmile se dokončí odpočet časovače, odpovídající zóna se vypne. Potom se bude zobrazovat nový čas v minutách a bude blikat tečka odpovídající zóny.



Poznámka: Klepněte na ovládací prvek výběru varné zóny a na ukazateli časovače se zobrazí odpovídající čas.

Pokyny pro vaření

Buďte opatrní při smažení, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména pokud používáte funkci zesílení výkonu. 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. Je klíčem k lahodným polévkám a jemnému dušenému masu, protože se chutě rozvinou bez převaření pokrmu. Omáčky z vajec a mouky také doporučujeme vařit pod bodem varu.
- Některé úkony, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší nastavení pro řádné uvaření pokrmu v doporučeném čase.

Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

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

Restování

1. Vezměte si velkou pánev nebo pánev wok s plochým dnem vhodnou na sklokeramickou desku.
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

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
E4/E5	Porucha snímače teploty	Obraťte se na dodavatele.
E7/E8	Závada snímače teploty IGBT.	Obraťte se na dodavatele.
E2/E3	Abnormální napájecí napětí	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
E6/E9	Špatné tepelné záření indukční varné desky	Po vychladnutí indukční varné desky ji znovu spusťte.

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

Čištění a údržba

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

Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varná deska se nezapíná.	Není proud.	Ujistěte se, že je varná deska připojena k napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání sklokeramické 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 hrnec, protože není vhodný pro indukční ohřev. Indukční varná deska nemůže detekovat hrnec, protože je příliš malý pro varnou zónu nebo na ní není správně vycentrovaný.	Používejte nádobí vhodné pro indukční ohřev. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Technická specifikace

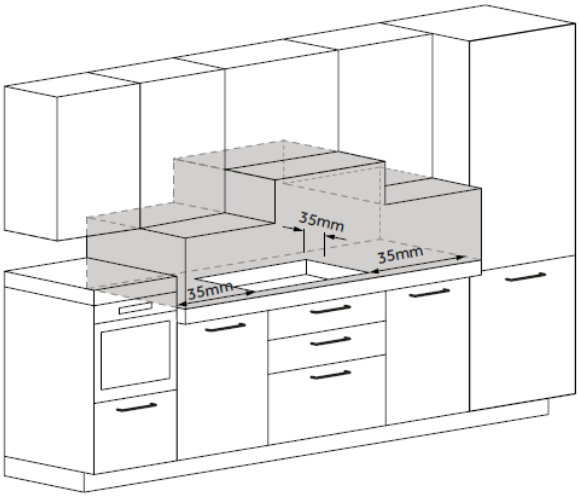
Indukční varná deska	CIFC6647CCBB
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V~ 50/60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7200 W
Velikost výrobku D×Š×V (mm)	590×520×54
Rozměry pro vestavění A×B (mm)	560×480

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

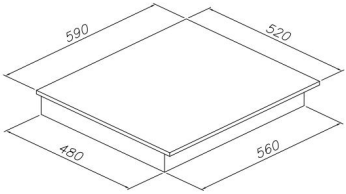
Instalace

Výběr instalačního zařízení

- Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.
- Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachován minimální prostor 50 mm.
- Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Zvolte žáruvzdorný materiál pracovní plochy, abyste zabránili větší deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky. Jak je znázorněno níže:

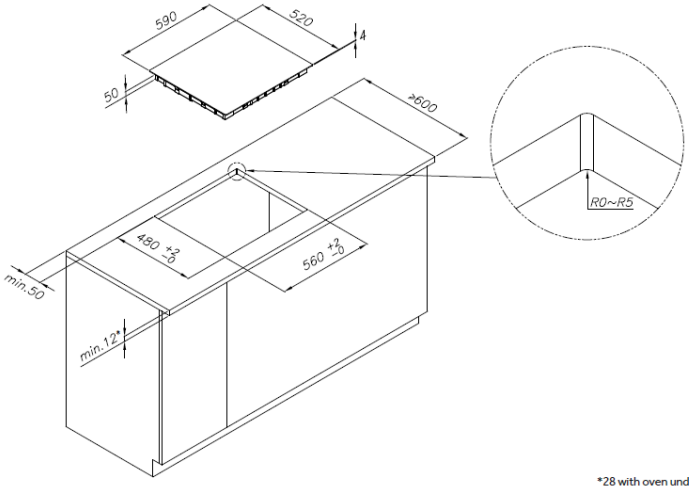


Varování: Pracovní deska musí být vyrobena z impregnovaného dřeva nebo jiného izolačního materiálu.



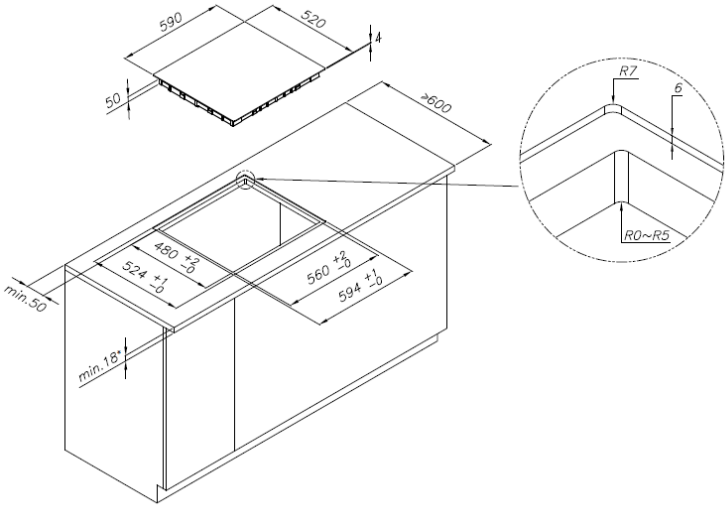
Rozměry výrobku

- Vyřízněte pracovní desku (standardní instalace) podle rozměrů uvedených na výkresu.



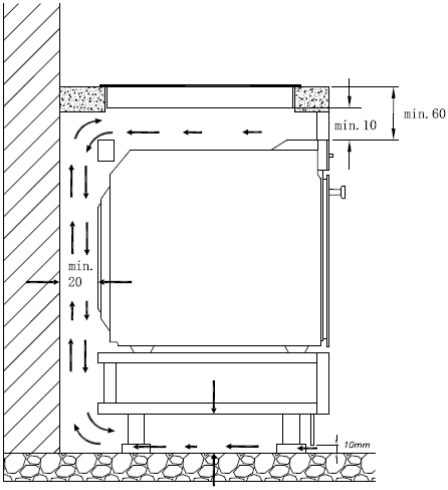
*28 with oven underneath

- Vyřízněte pracovní desku (zapouštěná instalace) podle rozměrů uvedených na výkresu.

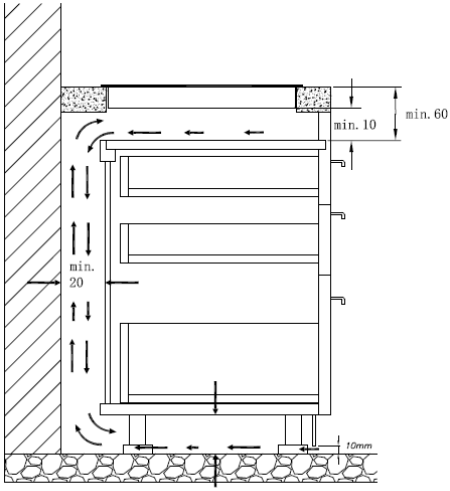


*34 with oven underneath

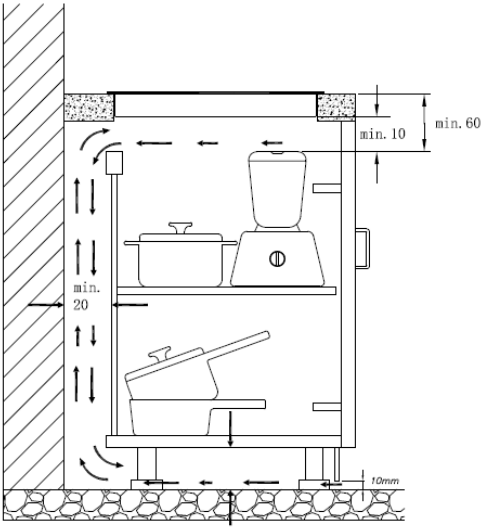
Za všech okolností se ujistěte, že je varná deska dobře odvětrávaná a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokované. Ujistěte se, že je varná deska v dobrém stavu. Jak je znázorněno níže



Oven base



Base with drawers



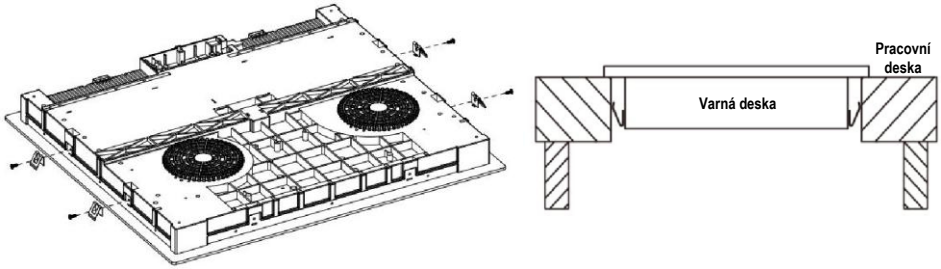
Base with shelves

Před umístěním upevňovacích držáků

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

Umístění upevňovacích držáků (4 ks)

- Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.
- Přišroubujte čtyři držáky ke spodní straně varné desky (viz obrázek).



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:

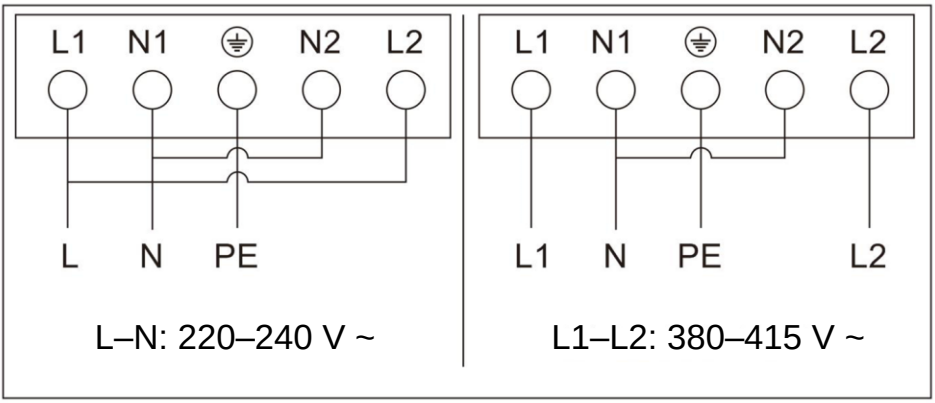
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěno dostatečné proudění vzduchu z vnější strany skříně k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač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

Upozornění

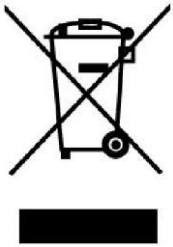
- Varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme odborníky k vašim službám. Nikdy neprovádějte operaci sami.
- Varná deska nesmí být namontována na chladicí zařízení, myčku nádobí nebo sušičku.
- Je třeba zajistit bezproblémové vyzařování tepla varné desky a zvýšit tak její spolehlivost.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



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

 **LIKVIDACE:** **Nevyhazujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Sběr těchto odpadů pro zvláštní úpravu je nutný odděleně.**	Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí č. 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit jakémukoli možnému poškození životního prostředí a lidského zdraví, které by mohlo být jinak způsobeno, pokud by byl spotřebič zlikvidován nesprávným způsobem. Symbol na výrobku označuje, že tento výrobek nelze likvidovat jako domácí odpad. Odvezte ho na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zboží. Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci odpadu. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.

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

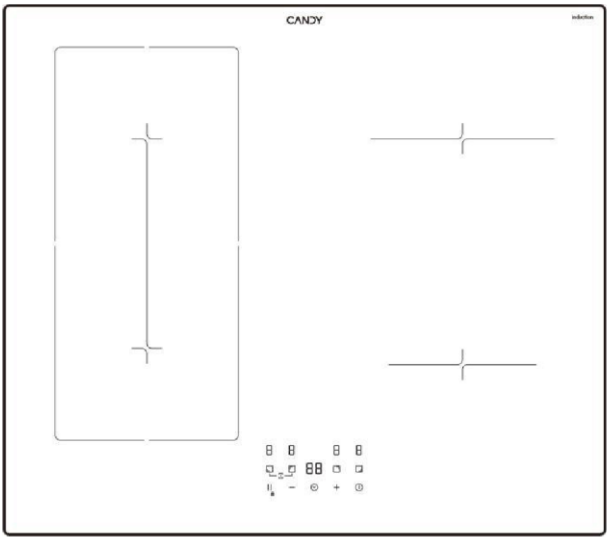
Stav	Příkon	Doba, po které zařízení automaticky dosáhne daného stavu
Režim vypnuto	0,5 W	20 min

CANDY

Navodila za uporabo za indukcijsko kuhalno ploščo

SLOVENŠČINA

MODEL: CIFC6647CCBB



ZAHVALJUJEMO SE VAM ZA NAKUP INDUKCIJSKE KUHALNE PLOŠČE CANDY. PRED UPORABO KUHALNE PLOŠČE NATANČNO PREBERITE TA NAVODILA IN JIH SHRANITE NA VARNO MESTO ZA POZNEJŠO UPORABO.

VARNOSTNA OPOZORILA

PRED UPORABO APARATA NATANČNO PREBERITE NASLEDNJA NAVODILA.

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.
- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili glede napeljave.
- 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.
- OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec aparata za kuhanje ali jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite kuhalnih plošč, ki so vgrajene v aparatu. Zaradi uporabe neprimernih zaščit lahko pride do nezgod.
- Nepravilna vgradnja aparata lahko pomeni razveljavitev vseh garancijskih ali odškodninskih zahtevkov.
- Glede podrobnosti vgradnje glejte razdelek <Vgradnja>.

Uporaba in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

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

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.
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
- 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

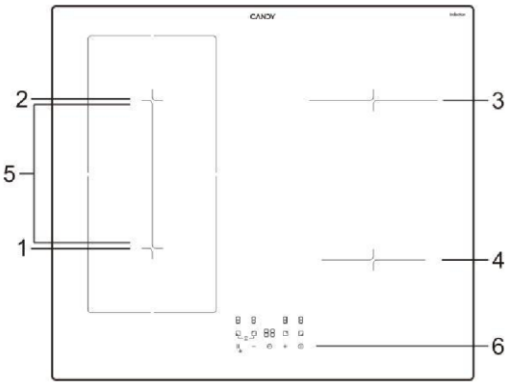
- Aparata med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Zaradi prekipevanja se lahko pojavi dim in pride do razlitja mastnih tekočin, ki se lahko vnamejo.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje predmetov.
- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali 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 čistilca.
- 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, abrazivnih 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.
- POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.
- Napajalni kabel po namestitvi ne sme biti dostopen.

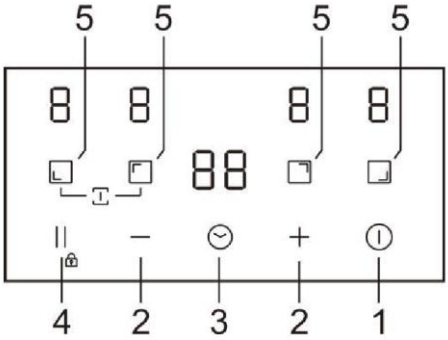
Pregled izdelka

Pogled od zgoraj



1. Cona 1800 W, povečanje moči na 2100 W
2. Cona 1800 W, povečanje moči na 2100 W
3. Cona 1800 W, povečanje moči na 2100 W
4. Cona 1200 W, povečanje moči na 1500 W
5. Cona 3000 W, povečanje moči na 3600 W
6. Upravljalna plošča

Nadzorna plošča



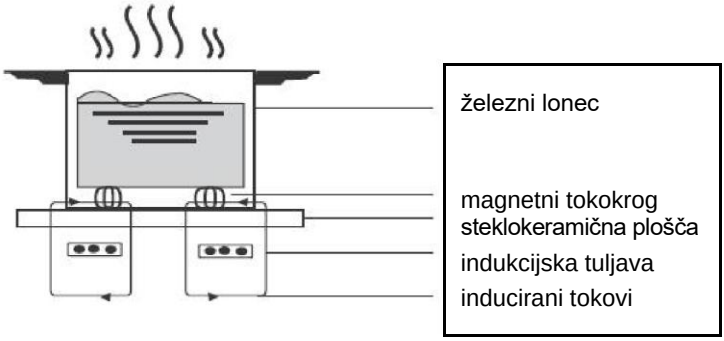
1. Gumb za VKLOP/IZKLOP
2. Tipka za nastavitev vklopa/izklopa časovnika
3. Gumb časovnika
4. Gumb za premor/zaklepanje tipk
5. Gumbi za izbiro ogrevalne cone

Informacije o izdelku

Keramična/indukcijska kuhalna plošča lahko zadovolji različne zahteve kuhanja zaradi upornega žičnega ogrevanja, mikroračunalniškega krmiljenja in izbire več moči, kar je resnično optimalna izbira za sodobne družine.
Kuhalna plošča je osredotočena na stranke in osebno prilagojena. Kuhalna plošča je varna in zanesljiva, zaradi česar vaše življenje naredi udobno in omogoča popolno uživanje v življenju.

Nekaj besed o indukcijskem kuhanju

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.

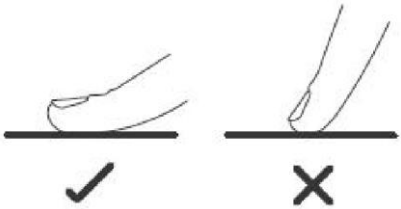


Pred uporabo nove indukcijske kuhalne plošče

- Preberite ta navodila in še posebej upoštevajte razdelek »Varnostna opozorila«.
- 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.



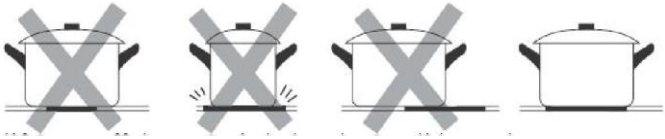
Izbira ustrezne kuhinjske posode

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

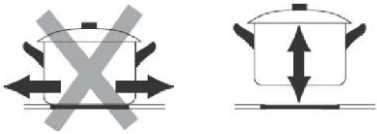
Velikost gorilnika (mm)	Najmanjši premer posode (premer v mm)
145	110
180	140
Premostitveno območje	250

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.

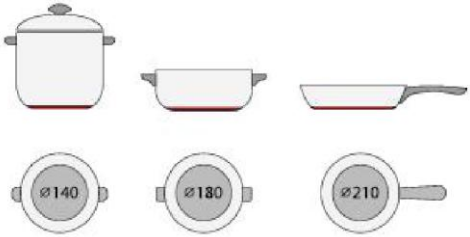


Posode s keramične kuhalne plošče vedno dvignite. Z njimi ne drsajte po površini, ker lahko opraskajo steklo.



- Uporabljajte posode s premerom feromagnetnega območja (dna posode) v skladu z merami, navedenimi v spodnji tabeli. (Tabela 1)
  - Če uporabite manjšo posodo, lahko to vpliva na učinkovitost delovanja.
  - Posoda morda ne bo zaznana, če je njen premer manjši od vrednosti, navedeni v zgornji tabeli.

  Glede na velikost kuhališča lahko uporabljate posodo različnega premera, kot je prikazano na spodnji sliki:



- Če feromagnetni del le delno pokriva dno lonca, se bo segrel samo feromagnetni del, preostali del dna posode pa se morda ne bo segrel do zadostne temperature za kuhanje.

- Če feromagnetni del ni homogen, temveč vsebuje druge materiale, kot je aluminij, lahko to vpliva na segrevanje in zaznavanje posode.

  Če je dno posode podobno kot na slikah spodaj, posoda ne bo zaznana.

Uporaba indukcijske kuhalne plošče

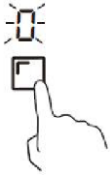
Za začetek kuhanja

- 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.

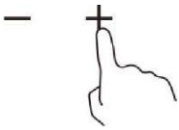
1. Dotaknite se stikala za VKLOP/IZKLOP ⏻.
   Vsi indikatorji prikazujejo »–«.

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

3. Dotaknite se gumba za izbiro kuhališča, da začne utripati indikator poleg gumba.

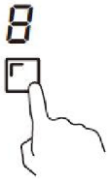


4. Z dotikom gumba »–« ali »+« izberite nastavitev segrevanja.
   - Če nastavitve segrevanja ne izberete v 1 minuti, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom.
   - Nastavitev segrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.

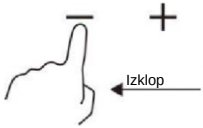


Ko končate s kuhanjem

1. Dotaknite se izbire kuhališča, ki ga želite izklopiti.



2. Izklopite kuhališče tako, da se pomaknete navzdol na »0«. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.



3. Popolnoma izklopite kuhalno ploščo tako, da se dotaknete gumba za VKLOP/IZKLOP.

4. Pazite se vročih površin
Prikaže se »H«, kar pomeni, da je kuhališče prevroče za dotik. Ta črka izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo. To opozorilo se lahko uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite dodatno segreti posodo, uporabite še vročo kuhalno ploščo.

Uporaba sistema za upravljanje porabe energije

Nastavite lahko najvišjo stopnjo porabe moči za indukcijsko kuhalno ploščo z izbiro različnih razponov moči.
Indukcijske kuhalne plošče se lahko samodejno omejijo na delovanje z nižjo stopnjo moči, da preprečijo tveganje preobremenitve.

Vstop v funkcijo upravljanja porabe energije

1. Vklopite kuhalno ploščo, hkrati pritisnite gumb »+« (časovnik) in tipko za zaklepanje ter ju pridržite 2 sekundi. Indikator časovnika bo prikazal »P6«, kar pomeni 6. stopnjo moči. Privzeti način je nastavljen na 7,2 kW.

Preklop na drugo stopnjo

Pritisnite +/– na časovniku. Na voljo je 6 stopenj moči, od »P1« do »P6«.
Pri indikatorju časovnika bo prikazana ena od njih.
»P1«: največja moč je 2,5 kW.
»P2«: največja moč je 3,5 kW.
»P3«: največja moč je 4,5 kW.
»P4«: največja moč je 5,5 kW.
»P5«: največja moč je 6,5 kW.
»P6«: največja moč je 7,2 kW.

Funkcija za potrditev in izklop upravljanja porabe energije

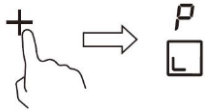
Za potrditev hkrati pritisnite »+« (časovnik) in tipko za zaklepanje ter ju pridržite 2 sekundi; kuhalna plošča se bo izklopila.

Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo

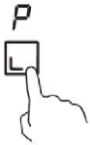
1. Izberite kuhališče s funkcijo ojačanja moči.

2. Ko zaslon utripa, se dotaknite tipke +; indikator stopnje moči prikazuje »P«.



Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Izberite kuhališče s funkcijo ojačanja moči.

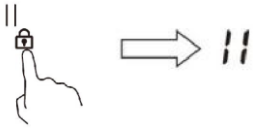


2. Dotaknite se tipke »minus«, da prekličete funkcijo segrevanja z ojačano močjo, in izberite stopnjo, ki jo želite nastaviti.

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

Uporaba funkcije premora

1. Dotaknite se gumba za premor in ga držite 1 sekundo ||🔒 ; kuhališča prenehajo delovati. Na prikazovalnikih vseh kuhališč se prikazuje »||«.



2. Še enkrat se dotaknite in 1 sekundo pridržite gumb za premor ||🔒 ; vsa kuhališča se bodo vrnila na prvotno nastavitev.

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

Zaklepanje upravljalnih elementov

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

- Nadzor zaklepanja lahko vklopite/izklopite pri vklopljeni ali izklopljeni kuhalni plošči.

Za zaklepanje upravljalnih elementov

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

Za odklepanje upravljalnih elementov

1. Dotaknite se in 4 sekunde pridržite gumb za zaklepanje
2. Zdaj lahko kuhalno ploščo začnete uporabljati.

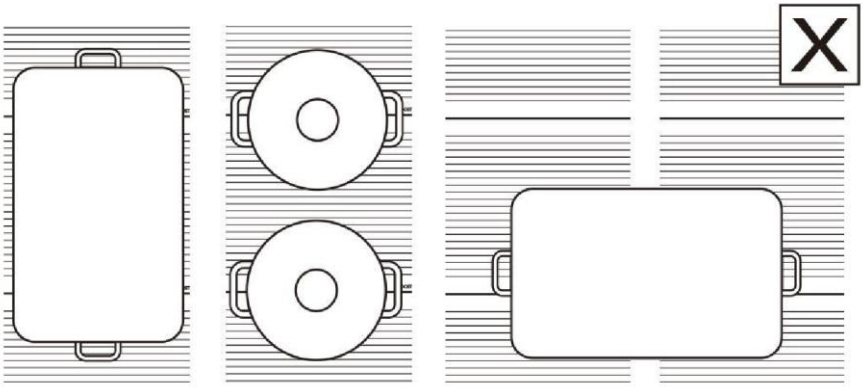
Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so onemogočeni vsi upravljalni elementi, razen gumba za VKLOP/IZKLOP. Kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP, vendar jo morate v tem primeru pred nadaljnjo uporabo najprej odkleniti.

Opozorilo o preostali toploti

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

Uporaba funkcije premostitve kuhališč

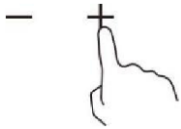
- Ta se lahko uporablja kot eno samo kuhališče ali dve posamezni kuhališči, odvisno od potreb kuhanja v posamezni situaciji.
- Vsebuje dve neodvisni tuljavi, ki jih lahko ločeno upravljate. Ko območje premostitve deluje, se aktivira samo kuhališče, na katerem je posoda. Ta funkcija deluje samo na kuhališčih 1# in 2#.
- Za zagotovitev zaznavanja posode in enakomerne porazdelitve toplote posodo postavite točno na sredino.



Aktiviranje funkcije premostitve kuhališč

1. Če želite aktivirati območje premostitve kot eno samo veliko kuhališče, hkrati pritisnite tipko sprednjega kuhališča in tipko zadnjega kuhališča.

2. Oglasi se zvočni signal, ki označuje, da je indukcijska kuhalna plošča vstopila v izbiro premostitve kuhališč, in utripa ustrezen indikator.



3. Dotaknite se krmilnega elementa »+/-«, da izberete želeno stopnjo moči.

Preklic funkcije premostitve kuhališč

1. Dotaknite se enega od kuhališč, da prekličete funkcijo območja premostitve.

2. Nastavitev moči deluje enako kot na vsakem drugem običajnem območju.

Samodejni izklop

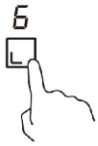
Samodejni izklop je varnostna funkcija kuhalne plošče. To se zgodi, ko pozabite izklopiti katero od kuhališč. V spodnji razpredelnici je naveden privzeti čas, po katerem se kuhalna plošča samodejno izklopi.

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

- Uporabite ga lahko kot časovnik za izklop enega ali več kuhališč, ko se čas izteče.
- Časovnik lahko nastavite na največ 99 minut.

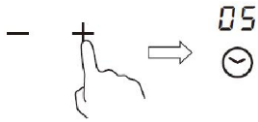
Uporaba časovnika za izklop enega ali več kuhališč



1. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite nastaviti časovnik.

2. Dotaknite se gumba časovnika; na prikazovalniku časovnika se prikaže vrednost »00« pri čemer »00« utripa.

3. S pritiskanjem tipke »–« ali »+« za upravljanje časovnika nastavite čas med 1 in 99 minutami (npr. 5).



4. Enkratni pritisk na »+« podaljša čas za eno minuto, enkratni pritisk na »–« pa skrajša čas za eno minuto. Ko nastavljeni čas preseže 99 minut, se samodejno vrne na »00«, če hkrati pritisnete tipki »–« in »+«, pa indikator prikaže »00«.

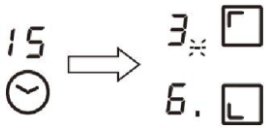
5. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odštevati. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku.
   OPOMBA: V desnem spodnjem kotu prikaza stopnje moči bo rdeča pika, ki označuje, da je kuhališče izbrano.

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

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

Če je časovnik nastavljen na več kot enem kuhališču:

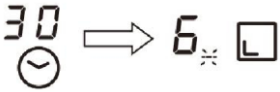
1. Ko nastavite časovnik za več kuhališč, so prikazane rdeče pike na ustreznih kuhališčih. Prikaz časovnika prikazuje najkrajši časovnik. Pika ustreznega kuhališča utripa.



(nastavljen na 15 minut)

(nastavljen na 45 minut)

2. Ko časovnik preneha odštevati, se bo ustrezno kuhališče izklopilo. Nato se bo prikazal nov minutni časovnik in pika ustreznega kuhališča bo utripala.



Opomba: Ko se dotaknete gumba za izbiro kuhališča, bo indikator časovnika prikazal ustrezen časovnik.

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 segajo od približno 2–8 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

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
E4/E5	Okvara senzorja temperature	Obrnite se na dobavitelja.
E7/E8	Okvara senzorja temperature IGBT.	Obrnite se na dobavitelja.
E2/E3	Neobičajna napajalna napetost	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
E6/E9	Slabo toplotno sevanje indukcijske kuhalne plošče	Indukcijsko kuhalno ploščo izklopite in jo znova vklopite, ko se ohladi.

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.

Nega in čiščenje

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

Namigi in nasveti

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	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 keramične 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.

Tehnične specifikacije

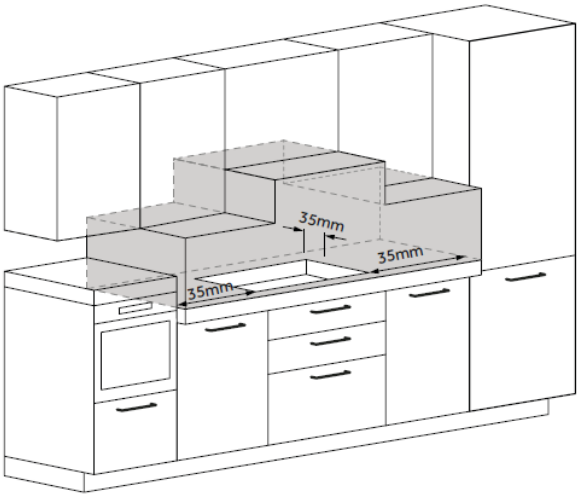
Indukcijska kuhalna plošča	CIFC6647CCBB
Kuhališča	4 območja
Napajalna napetost	220–240 V~ 50/60 Hz
Vgrajena električna moč	7200 W
Velikost izdelka G×Š×V (mm)	590×520×54
Vgradne mere A×B (mm)	560×480

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

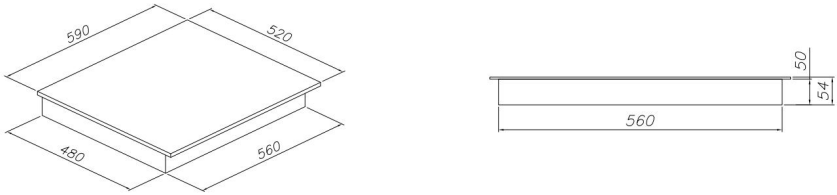
Vgradnja

Izbira opreme za vgradnjo

- Varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omarico nad kuhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.
- Okoli odprtine je treba pustiti najmanj 50 mm prostora za vgradnjo in uporabo.
- Prepričajte se, da je debelina delovne površine vsaj 30 mm. Izberite toplotno odporen material delovne površine, da se izognete večjim deformacijam, ki jih povzroča toplotno sevanje iz kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:

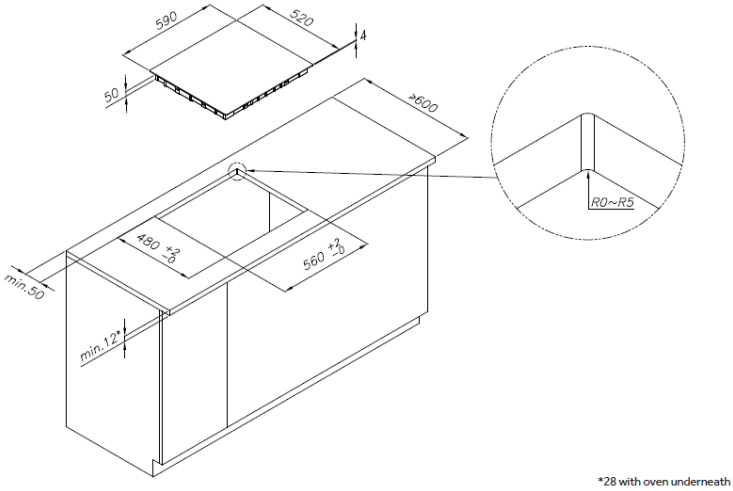


Opozorilo: material delovne površine mora biti iz impregniranega lesa ali drugega izolacijskega materiala.

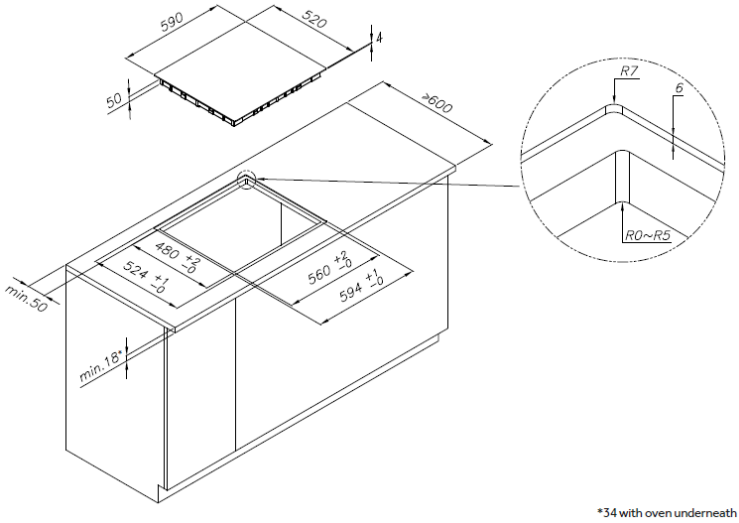


Dimenzije izdelka

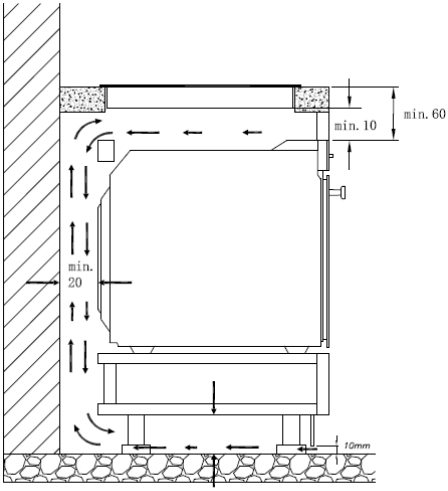
- Izrežite delovno površino (standardna namestitev) v skladu z merami na risbi.



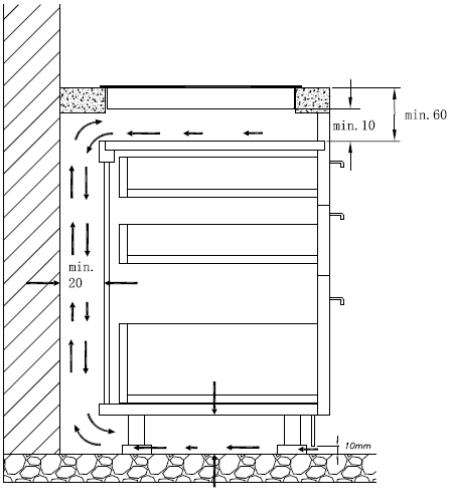
- Izrežite delovno površino (poravnana/vgradna namestitev) v skladu z merami na risbi.



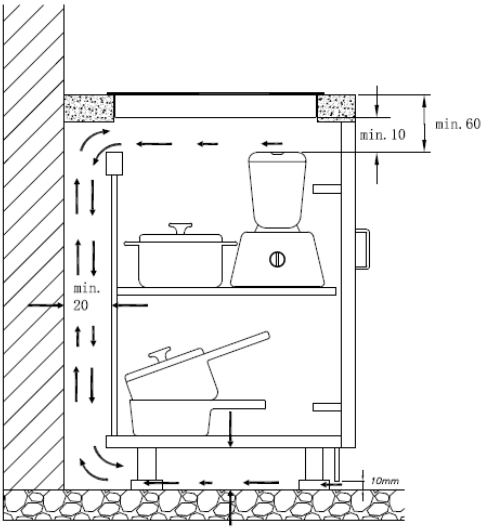
V vsakem primeru se prepričajte, da ima kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso prekrite. Poskrbite, da je kuhalna plošča v dobro delujočem stanju. Kot je prikazano spodaj.



Oven base



Base with drawers



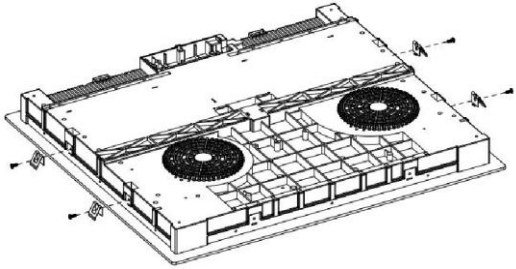
Base with shelves

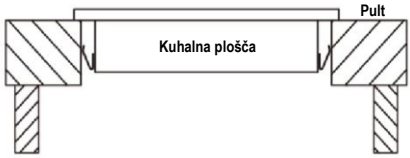
Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

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

Lociranje pritrdilnih nosilcev (4 kosi)

- Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Upravljalnih elementov, ki segajo iz kuhalne plošče, ne pritiskajte na silo.
- Na dno kuhalne plošče privijte štiri nosilce (glejte sliko).





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-milimetrsko 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:

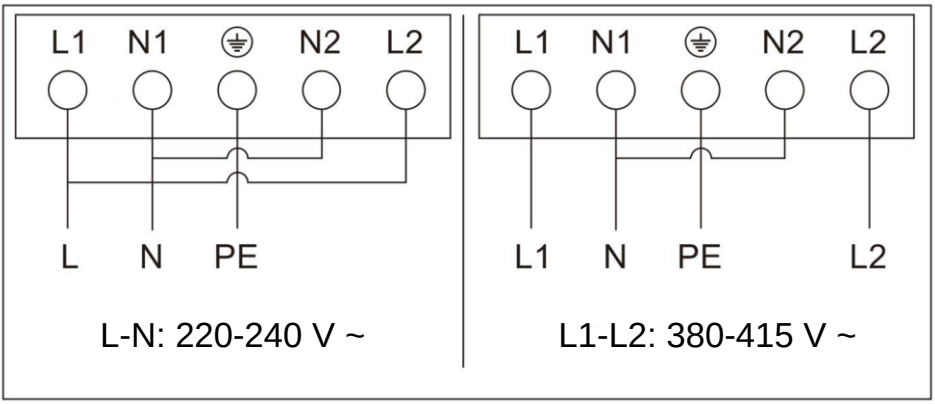
- napajalni kabel ni dostopen prek vratc ali predalov kuhinjskih omaric;
- je zagotovljen zadosten pretok zraka iz zunanjosti omarice do podnožja kuhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarico;
- lahko kupec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

Svarila

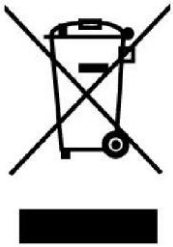
- Kuhalno ploščo morajo namestiti usposobljene osebe ali tehniki. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
- Kuhalna plošča ne sme biti nameščena na hladilno opremo, pomivalne stroje in rotacijske sušilnike.
- Kuhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote za najzanesljivejše delovanje plošče.
- Stena in območje uporabe inducirane kuhalne plošče nad delovno površino morata biti odporna na visoke temperature.
- Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- 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.



- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to storiti strokovnjak pooblaščenega servisa z ustreznim orodjem, da se izognete nesrečam.
- Če kuhalno ploščo priključite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
- Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
- 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 evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje izdelka. Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Treba ga je odpeljati na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Ta aparat je treba odstraniti na poseben način. Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni občinski organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili. Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na svoj lokalni urad, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

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

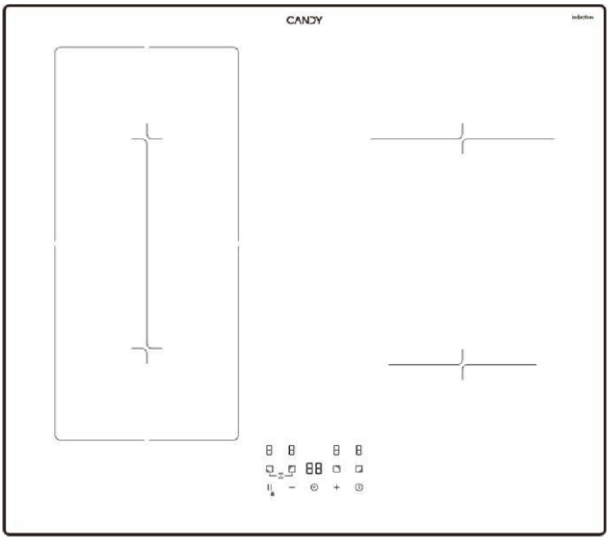
Stanje	Poraba energije	Obdobje, po katerem oprema samodejno doseže stanje
Način izklopa	0,5 W	20 min

CANDY

Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje

HRVATSKI

MODEL: CIFC6647CCBB



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.

SIGURNOSNA UPOZORENJA

PRIJE UPOTREBE UREĐAJA, PAŽLJIVO PROČITAJTE SLJEDEĆE UPUTE.

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.
- Naprava za odvajanje mora biti u sklopu fiksnog ožičenja u skladu s pravilima ožičenja.
- 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.
- UPOZORENJE: Upotrebljavajte samo štitnike ploče za kuhanje proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodne ili štitnike ploče za kuhanje priložene uz uređaj. Upotrebom neodgovarajućih štitnika mogu se prouzrokovati nesreće.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.
- Pojedinosti o ugradnji potražite u odjeljku <Ugradnja>.

Rad i održavanje

Opasnost od električnog udara

- Ne pripremajte hranu na slomljenoj ili napuknutoj površini ploče za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje razbije ili napukne, odmah isključite mrežno napajanje (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.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- 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

- Kada se uvuče sigurnosni poklopac, pokazuje se iznimno oštar brid strugača površine ploče za kuhanje. 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

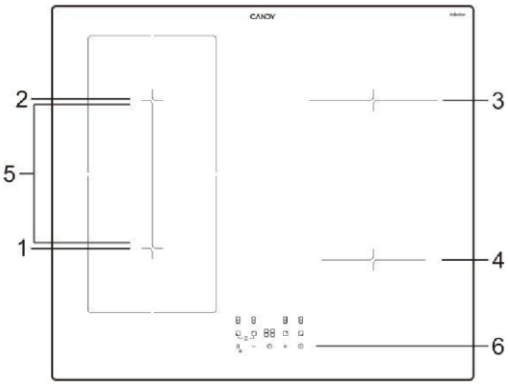
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekipi, može doći do nastanka dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe, isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom tipki 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 površinu za pripremanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte i ne 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 površine za pripremanje 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.
- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.
- Kabel napajanja neće biti dostupan nakon ugradnje.

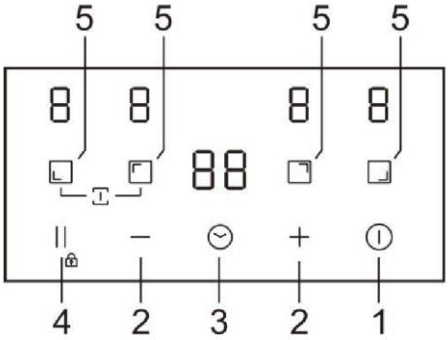
Pregled proizvoda

Prikaz odozgo



1. Zona od 1800 W, povećanje snage na 2100 W
2. Zona od 1800 W, povećanje snage na 2100 W
3. Zona od 1800 W, povećanje snage na 2100 W
4. Zona od 1200 W, povećanje snage na 1500 W
5. Zona od 3000 W, povećanje snage na 3600 W
6. Upravljačka ploča

Upravljačka ploča



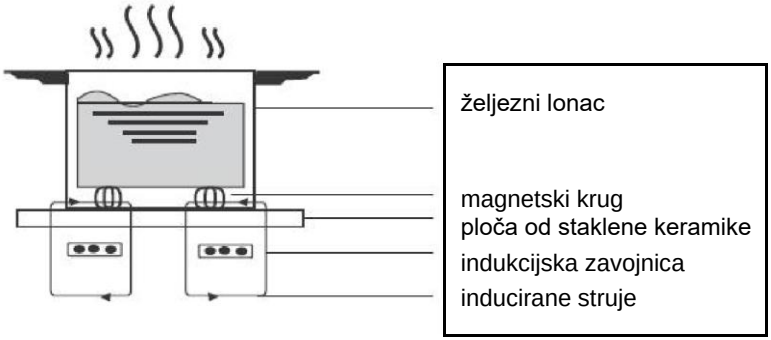
1. Tipka za uključivanje/isključivanje
2. Gumb za regulaciju snage / vremenskog programatora
3. Upravljanje vremenskim programatorom
4. Upravljanje pauzom/zaključavanjem tipki
5. Tipke za odabir zone zagrijavanja

Podaci o proizvodu

Keramičkom/indukcijskom pločom za kuhanje mogu se ispuniti razne potrebe u kuhinji zbog zagrijavanja otpornom žicom, mikroračunalnog upravljanja i odabira više mogućnosti napajanja te je stoga zaista optimalan izbor za moderne obitelji.
Ploča za kuhanje usmjerava se na kupce i njome se omogućava prilagođeni dizajn.
Rad ploče za kuhanje je siguran i pouzdan što će vam život učiniti ugodnijim i omogućit će se da u njemu potpuno uživate.

Općenito o pripremanju hrane na indukcijskoj ploči 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.

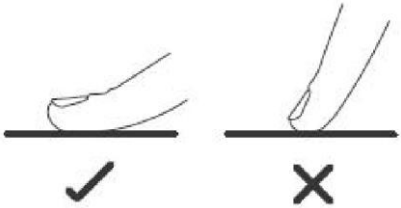


Prije uporabe nove indukcijske ploče za kuhanje

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

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.
- Pazite da tipke uvijek budu čiste, suhe i da ih ništa ne prekriva (npr. pribor ili krpa). Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati tipkama.



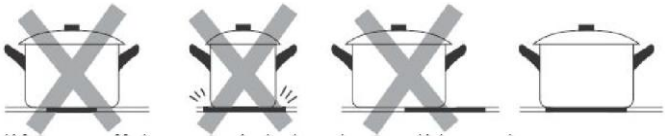
Odabir ispravnog posuđa za kuhanje

- Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s bazom prikladnom za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu 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 je izrađeno od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetskog dna, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.

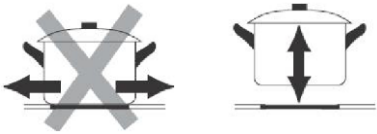
Veličina plamenika (mm)	Minimalno posuđe (promjer/mm)
145	110
180	140
Zona premošćivanja	250

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. Postavite posudu u središte zone za kuhanje.

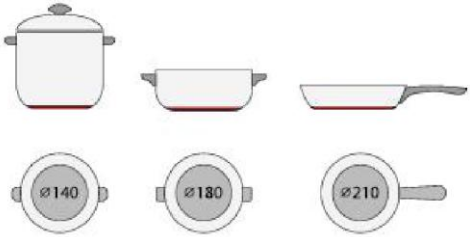


Podižite tave s keramičke ploče za kuhanje – ne kližite njima jer tako možete ogrepsti staklo.



- Upotrebljavajte posude čiji je promjer feromagnetskog područja (dno posude) u rasponu dimenzija u tablici u nastavku. (Tablica 1)
  - Ako upotrebljavate manje lonce, time možete utjecati na radni učinak
  - Ako upotrebljavate lonac promjera manjeg od navedenog u gornjoj tablici, lonci se možda neće otkriti

  U skladu s dimenzijom zone, možete upotrebljavati lonce različitih promjera kao što se prikazuje na slici u nastavku:



- Ako se feromagnetskim dijelom samo djelomično pokriva dno posude, samo se feromagnetski dio zagrijava, ostatak dna možda se ne zagrije do dovoljne temperature za kuhanje.

- Ako feromagnetsko područje nije homogeno, nego predstavlja druge materijale kao što je aluminij, time se može utjecati na zagrijavanje i otkrivanje posude.

  Ako je baza posude slična slikama u nastavku, ne može se otkriti posuda.

Uporaba indukcijske ploče za kuhanje

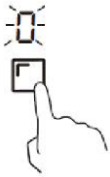
Za početak pripremanja

- 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.

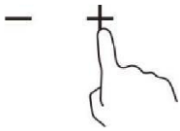
1. Dodirnite sklopku za uključivanje/isključivanje ⏻, svi pokazivači prikazuju "–"

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. Kada dodirnete upravljački element za odabir zone zagrijavanja, trepće pokazivač pored tipke

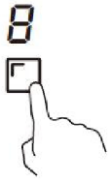


4. Odaberite postavku topline dodirivanjem upravljačkog elementa „-” ili „+”.
   - Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, indukcijska ploča za kuhanje će se automatski isključiti. Morate početi ponovno od 1. koraka.
   - Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

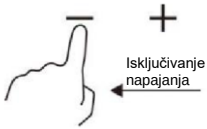


Nakon završetka pripremanja

1. Dodirnite odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti.



2. Isključite zonu za kuhanje pomicanjem prema dolje na "0". Provjerite prikazuje li se na zaslonu „0”.



3. Isključite cijelu površinu za kuhanje dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje.

4. Pazite na vruće površine
Prikazat će se "H", što znači da je zona za kuhanje prevruća za dodir. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još posuda, upotrijebite vruću ploču koja je još vruća.

Uporaba funkcije Upravljanje napajanjem

Moguće je namjestiti najveću razinu potrošnje struje za indukcijsku ploču za kuhanje odabirom različitih raspona snage.
Indukcijske ploče za kuhanje mogu se automatski ograničiti u svrhu rada pri nižoj razini snage radi izbjegavanja opasnosti od preopterećenja.

Pokretanje funkcije za regulaciju snage

1. Uključite ploču za kuhanje, istodobno pritisnite "+" (timer) i zaključavanje tipki, a zatim držite 2 sekunde. Pokazivač vremena prikazuje vrijednost „P6”, što znači da je snaga na razini 6. Zadani način rada je na 7,2 kW.

Prijelaz na drugu razinu

Pritisnite +/- na vremenskom programatoru. Šest je dostupnih razina snage, od „P1” do „P6”. Pokazivač vremenskog programatora prikazivat će jednu od njih.
„P1”: maksimalna snaga je 2,5 kW.
„P2”: maksimalna snaga je 3,5 kW.
„P3”: maksimalna snaga je 4,5 kW.
„P4”: maksimalna snaga je 5,5 kW.
"P5": maksimalna snaga je 6,5 kW.
"P6": maksimalna snaga je 7,2 kW.

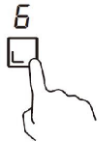
Potvrda i izlazak iz funkcije regulacije snage

Istodobno pritisnite i 2 sekunde držite tipke "+" (vremenski programator) i zaključavanje tipki za potvrdu i ploča će se zatim isključiti.

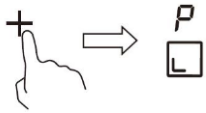
Upotreba funkcije za povećanje snage

Uključite funkciju za povećanje snage

1. Odaberite zonu s funkcijom za povećanje snage.

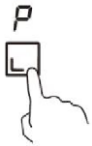


2. Dodirnite tipku + dok trepće pokazivač, indikator razine snage prikazivat će "P".



Otkazivanje funkcije za povećanje snage

1. Odaberite zonu s funkcijom za povećanje snage.



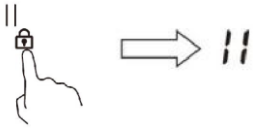
2. Dodirnite tipku „minus“ — za otkazivanje funkcije za povećanje snage i odaberite razinu koju želite podesiti.

• Funkcija povećanja snage može trajati samo 5 minuta, nakon tog vremena će se zona automatski prebaciti na razinu 9.

Uporaba funkcije pauze

1. Dodirnite i 1 sekundu držite tipku Pauza || kako bi zone grijanja prestale raditi.

   Svi pokazivači zone prikazuju “||”



2. Još jednom dodirnite i 1 sekundu držite tipku Pauza || i sve će se zone grijanja vratiti na izvornu postavku.

- Funkcija je dostupna kada radi jedna ili više zona za grijanje.
- Ako ne isključite način rada za zaustavljanje u roku od 30 minuta, indukcijska ploča će se automatski isključiti.

Blokiranje tipki

- Možete blokirati tipke radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).
- Kada se blokiraju tipke, sve se tipke onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

- Kontrola zaključavanja može se aktivirati/deaktivirati u uključenom i isključenom stanju ploče za kuhanje.

Zaključavanje tipki

Dodirnite i 4 sekunde držite tipku za zaključavanje gumba . Pokazivač vremenskog programatora prikazat će vrijednost „Lo”.

Otključavanje upravljačkih tipki

1. Dodirnite i 4 sekunde držite upravljački element za zaključavanje tipki .
2. Sada možete početi koristiti ploču za kuhanje.

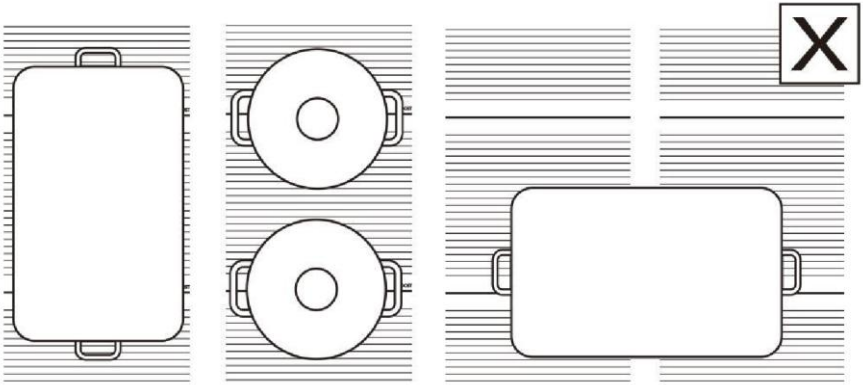
Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, svi se upravljački elementi onemogućuju osim uključivanja/isključivanja, u slučaju nužde možete isključiti ploču za kuhanje upravljačkim elementom za upravljanje uključivanjem/ isključivanjem, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

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.

Korištenje funkcije zone premošćivanja

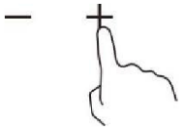
- Može se upotrebljavati kao jedna ili dvije zasebne zone, ovisno o potrebama kuhanja u svakoj situaciji.
- Izrađena je od dvije neovisne zavojnice sa zasebnim upravljanjem. Kada je zona premošćivanja u radu, aktivira se samo zona pokrivena posuđem. Ova funkcija radi samo na zonama za kuhanje 1# i 2#.
- Kako biste osigurali pravilno otkrivanje posuđa i ravnomjerni raspored topline, pravilno centrirajte posudu.



Aktiviranje funkcije zone premošćivanja

1. Da biste aktivirali područje premošćivanja kao jednu veliku zonu, istodobno pritisnite tipku za lijevu prednju zonu i tipku za lijevu stražnju zonu.

2. Zvučni signal označava da indukcijska ploča ulazi u izbor zone premošćivanja i treptat će odgovarajući pokazivač.



3. Odaberite razinu snage koju želite podesiti dodirom na "+ -".

Otkaži funkciju zone premošćivanja

1. Dodirom jedne od zona za kuhanje poništava se funkcija zone za premošćivanje.

2. Postavka snage radi kao i svako drugo normalno područje.

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

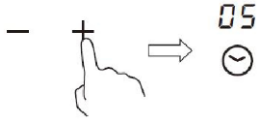
- Možete ga koristiti kao graničnik za isključenje jednog ili više zona za kuhanje nakon isteka vremena.
- Možete postaviti vremenski programator na do 99 minuta.

Uporaba vremenskog programatora za isključivanje jedne ili više zona za kuhanje

1. Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite podesiti vremenski programator.

2. Dodirnite upravljanje vremenskim programatorom, na zaslonu vremenskog programatora prikazat će se "00" i treptat će "00".

3. Podesite vrijeme između 1 i 99 minuta dodirom na tipke "-" ili "+" vremenskog programatora (npr. 5)



4. Ako pritisnete gumb „+“ jednom, vrijeme se povećava za jednu minutu; ako pritisnete gumb „-“ jednom, vrijeme se smanjuje za jednu minutu. Kad je podešeno vrijeme duže od 99 minuta, automatski će se vratiti na "00", a ako istodobno pritisnete tipke "-" i "+", na pokazivaču će se prikazati "00".

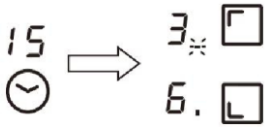
5. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.
   NAPOMENA: U donjem desnom kutu indikatora razine snage nalazi se crvena točka koja označava odabranu zonu.

6. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona za kuhanje automatski isključiti.

Napomena: Druge zone za kuhanje i dalje će raditi ako su se prethodno uključile.

Ako je vremenski programator podešen na više zona:

1. Kad podesite vremenski programator za nekoliko zona za kuhanje, prikazuju se crvene točke odgovarajućih zona za kuhanje. Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost i minutama. Točka odgovarajuće zone trepće.



(podešeno na 15 minuta)

(podešeno na 45 minuta)

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.

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

Smjernice za pripremanje hrane

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

Pripremanje sočnih i ukusnih odrezaka:

1. Držite meso na sobnoj temperaturi otprilike 20 minuta prije pripremanja.
2. Zagrijte posudu za prženje s čvrstom bazom.
3. Namažite obje strane odreska uljem. Stavite malu količinu ulja u vruću posudu, a zatim spustite meso na vruću posudu.
4. Okrenite odrezak samo jednom tijekom pripremanja. Točno vrijeme trajanja pripremanja ovisi o debljini odreska i o tome koliko želite da je odrezak pečen. Mogu se razlikovati vremena od 2 – 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da biste provjerili koliko je dobro pečen – što je odrezak čvršći to je bolje pečen.
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta da bi omekšao prije posluživanja.

Za prženje uz miješanje

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

Postavke topline

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

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
E4/E5	Kvar senzora temperature	Obratite se dobavljaču.
E7/E8	Kvar osjetnika temperature IGBT-a.	Obratite se dobavljaču.
E2/E3	Nepravilan napon napajanja	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
E6/E9	Loše toplinsko zračenje indukcijske ploče za kuhanje	Ponovno pokrenite uređaj nakon što se indukcijska ploča za kuhanje ohladi.

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.
Ne rastavljajte sami jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

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 površine za kuhanje. 2. Upotrijebite sredstvo za čišćenje površine 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 površine za kuhanje.	• Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje više nema oznake „vruća površina", ali zona za kuhanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi. • Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/abrazivnim sredstvima za čišćenje može se ogrepsti staklo. Pročitajte što piše na naljepnici da biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje ili žica za struganje prikladni. • Ne ostavljajte ostatke čišćenja na površini za pripremanje jer može doći do prljanja stakla.
Prelijevanja, otapanja i vruća šećerna prelijevanja na staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za keramičke staklene površine za pripremanje, ali pripazite na vruće površine zona za pripremanje: 1. Isključite na zidu napajanje površine za kuhanje. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanost do hladnog dijela površine za pripremanje. 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 površine 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 površine za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a tipke možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje tipki prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.

Savjeti i trikovi

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
Ne može se uključiti ploča za kuhanje.	Nema napajanja.	Pobrinite se da se površina za pripremanje spoji na napajanje i da se uključi. 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. Pogledajte „Uporaba keramičke ploče za kuhanje” radi uputa.
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 odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”. Pogledajte odjeljak „Njega i čišćenje”.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i prikazuju se na pokazivaču.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer je premala za zonu za kuhanje ili nije ispravno centrirana na njoj.	Upotrebljavajte posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”. Centrirajte 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.

Tehničke specifikacije

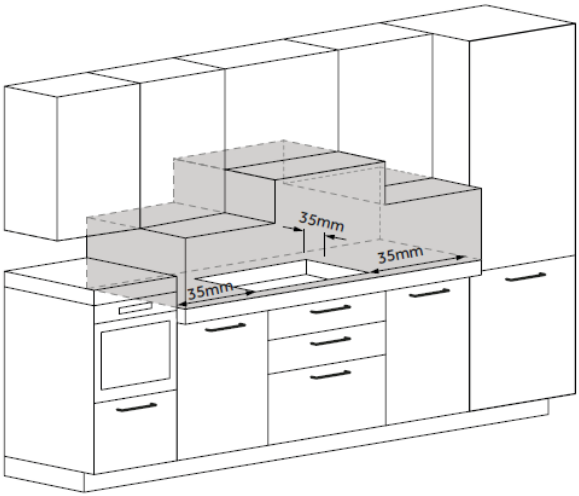
Indukcijska ploča za kuhanje	CIFC6647CCBB
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda D×Š×V (mm)	590×520×54
Ugradbene dimenzije A × B (mm)	560×480

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

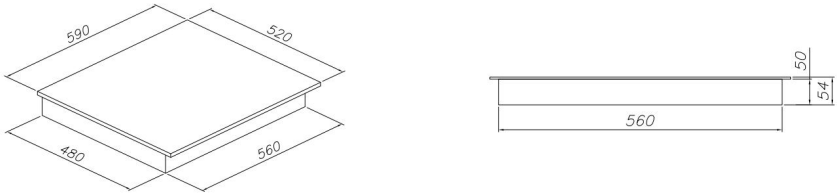
Ugradnja

Odabir opreme za ugradnju

- Sigurnosna udaljenost između ploče za kuhanje i kuhinjskog ormara iznad ploče za kuhanje treba iznositi najmanje 760 mm.
- U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora.
- Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite vodootporni materijal radne površine da biste izbjegli veća izobličenja prouzrokovana toplinskim zračenjem vruće ploče. U skladu s prikazanim u nastavku:

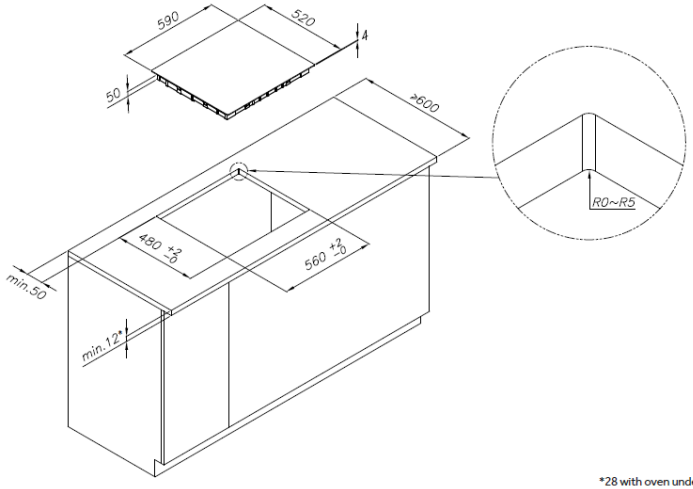


Upozorenje: Materijal radne površine mora koristiti impregnirano drvo ili drugi izolacijski materijal.



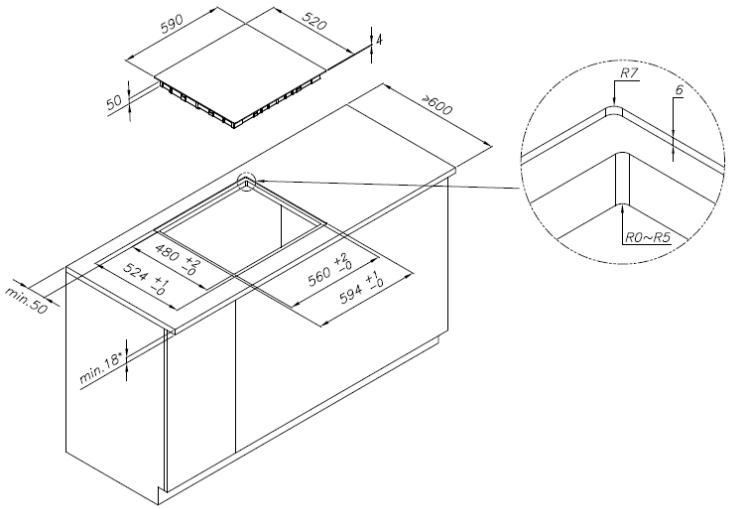
Dimenzija proizvoda

- Izrežite radnu površinu (standardna ugradnja) prema dimenzijama prikazanim na crtežu.



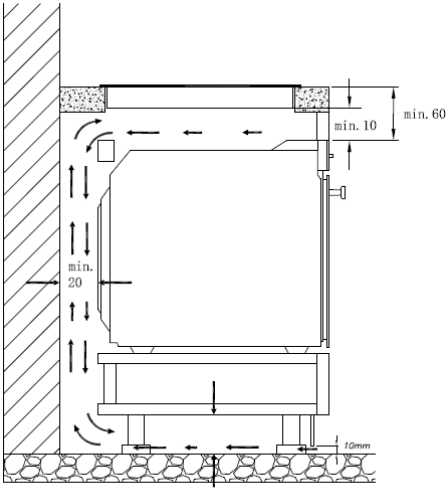
*28 with oven underneath

- Izrežite radnu površinu (ravninska ugradnja) prema dimenzijama prikazanim na crtežu.

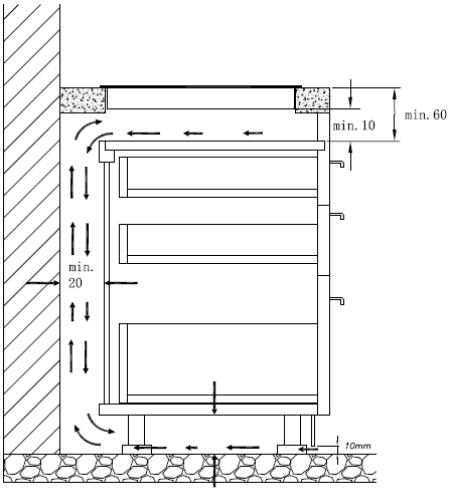


*34 with oven underneath

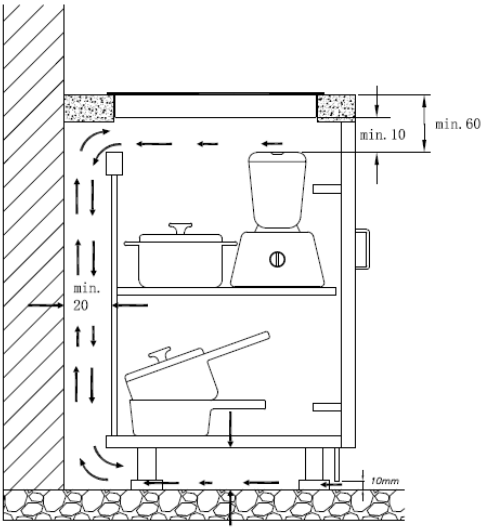
U svim okolnostima, pobrinite se da se ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Provjerite je li ploča za kuhanje u ispravnom radnom stanju. U skladu s prikazanim u nastavku



Oven base



Base with drawers



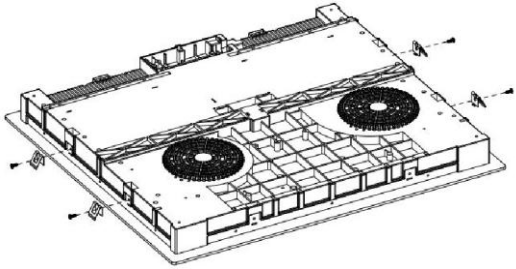
Base with shelves

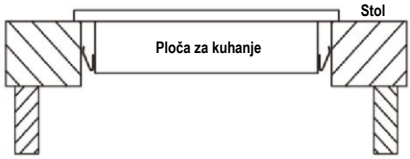
Prije lociranja nosača za pričvršćenje

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

Lociranje nosača za učvršćenje (4 kom)

- Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje).
  Ne djelujte silom na izbočene tipke na ploči za kuhanje.
- Zavrnite četiri nosača s donje strane ploče za kuhanje (pogledajte sliku).





Prije postavljanja ploče za kuhanje, pobrinite se da

- je radna površina kvadratna i poravnata te nema konstrukcijskih dijelova koji se kose sa zahtjevima prostora.
- je radna površina izrađena je od materijala otpornog na toplinu.
- je pećnica opremljena ventilatorom za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice.
- je ugradnja sukladna svim propisanim razmacima te važećim 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.
- Sklopka za odvajanje mora biti odobrene vrste i njome se mora omogućavati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim propisima za instalacije 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

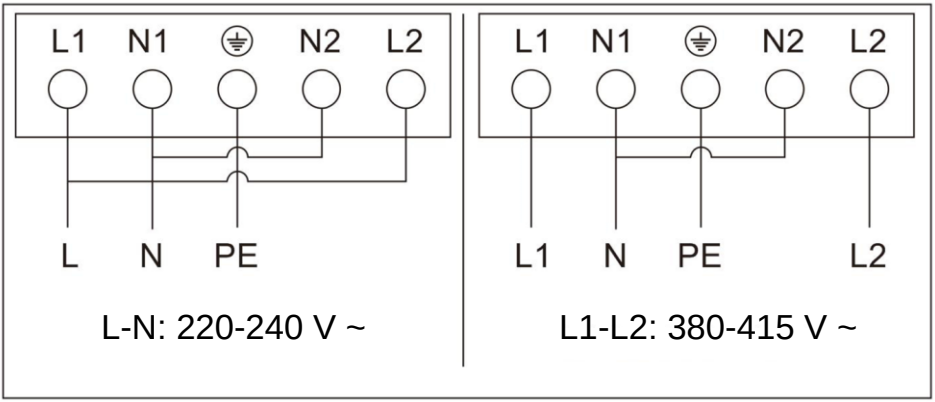
- Kabelu za napajanje ne može se pristupiti kroz vrata kuhinjskog ormara ili ladice.
- Postoji odgovarajući protok zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje.
- Postavljena je zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice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

Oprez

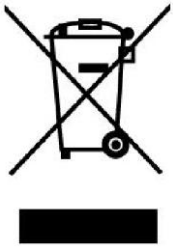
- Ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju sami.
- Ploča za kuhanje ne smije se postavljati na opremu za hlađenje, perilice posuđa i okretne sušilice.
- Ploču za kuhanje treba ugraditi tako da se može osigurati bolje zračenje topline radi povećanja pouzdanosti.
- Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad radne površine mogu podnijeti toplinu.
- Da ne bi došlo ni do kakvog oštećenja, sendvič sloja i ljepila moraju biti otporni na toplinu.
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- 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.



- Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, to treba obaviti tehničar servisne službe uporabom odgovarajućih alata radi izbjegavanja svake nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi svepolni prekidač strujnog kruga uz razmak od najmanje 3 mm između kontakata.
- Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje te da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabel ne smije bit savijen ni pritisnut.
- 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 uređaj označen je u skladu s europskom Direktivom 2012/19/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.

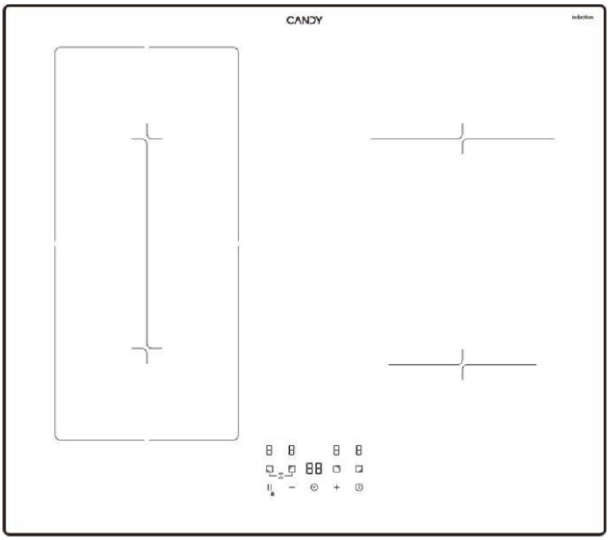
Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu s uredbom komisije (EU) 2023/826.

Stanje	Potrošnja snage	Razdoblje nakon kojega uređaj automatski postiže stanje
Isključeno stanje	0,5 W	20 min

CANDY

Manuel d’instruction pour plaque à induction FRANÇAIS

MODÈLE : CIFC6647CCBB



MERCI D’AVOIR ACHETÉ UNE PLAQUE À INDUCTION CANDY. VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL D’INSTRUCTION AVANT D’UTILISER LA PLAQUE DE CUISSON ET CONSERVEZ-LE DANS UN ENDROIT SÛR POUR POUVOIR LE CONSULTER EN CAS DE BESOIN.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

Installation

Risque d'électrocution

- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque de coupure

- Faites attention, les bords de la plaque sont pointus.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.

- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- AVERTISSEMENT : utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.
- En ce qui concerne les détails d'installation, merci de vous référer à la section <Installation>.

Fonctionnement et entretien

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement au niveau du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Risque lié à une surface chaude

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque vitrocéramique tant que la surface n'a pas refroidi.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

Risque de coupure

- La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

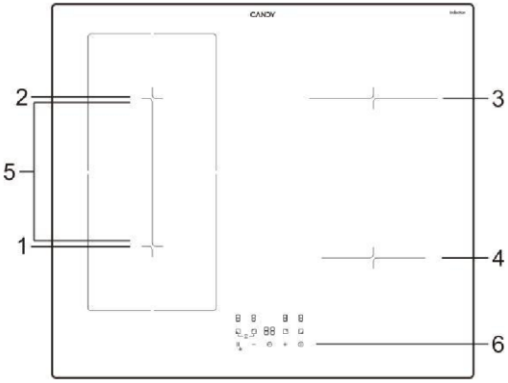
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles).
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.

- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque, car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre vitrocéramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un environnement domestique uniquement ! Toute utilisation commerciale n'est pas couverte par la garantie du fabricant !
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation.

- Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- AVERTISSEMENT : il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- AVERTISSEMENT : risque d'incendie. Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique (pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension).
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- ATTENTION : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être accessible après l'installation.

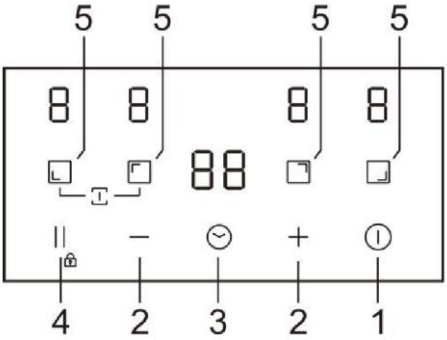
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Zone de 1800 W, boost jusqu'à 2100 W
2. Zone de 1800 W, boost jusqu'à 2100 W
3. Zone de 1800 W, boost jusqu'à 2100 W
4. Zone de 1 200 W, boost jusqu'à 1 500 W
5. Zone de 3 000 W, boost jusqu'à 3 600 W
6. Panneau de commande

Le panneau de commande



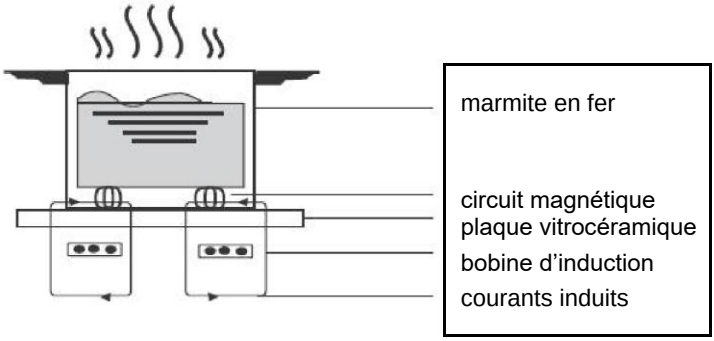
1. Commande Marche/Arrêt
2. Touche de réglage de la puissance/ minuterie
3. Commande de la minuterie
4. Commande Pause/Verrouillage
5. Commandes de sélection des zones de cuisson

Informations relatives au produit

La plaque vitrocéramique/induction peut répondre à différentes exigences de cuisine en raison du chauffage par résistance, de la commande par micro-ordinateur et de la sélection multi-puissance. C'est vraiment le choix optimal pour les familles modernes. La plaque est axée sur les utilisateurs et adopte un design personnalisé. La plaque de cuisson offre des performances fiables et sûres, en rendant votre vie confortable et en vous permettant de profiter pleinement des plaisirs de la vie.

Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson économique, efficace, pointue et sûre. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques générant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le chauffer.

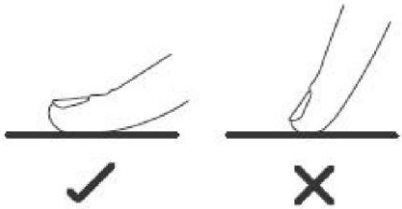


Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide, en faisant particulièrement attention au paragraphe 'Consignes de sécurité'.
- Ôtez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur la plaque à induction.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.



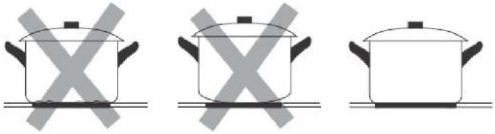
Sélection du bon ustensile de cuisson

- N’utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l’induction sur l’emballage ou le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S’il est attiré, la casserole est adaptée à l’induction.
- Si vous n’avez pas d’aimant :
  1. Placez de l’eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
  2. Suivez les étapes figurant dans le paragraphe ‘Pour commencer à cuire’.
  3. Si ⊔ ne clignote pas sur l’affichage et que l’eau chauffe, la casserole est adaptée.

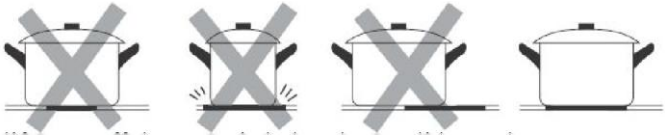
- Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

Taille du brûleur (mm)	Récipient minimum (diamètre / mm)
145	110
180	140
Zone pont	250

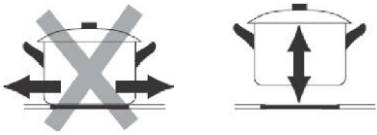
N’utilisez pas d’ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu’elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.

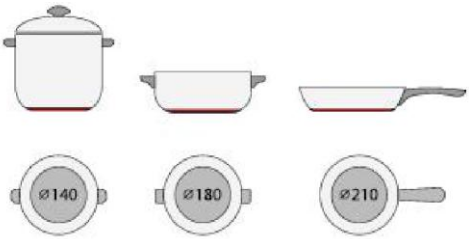


Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



- Utilisez des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (base de la casserole) est dans la gamme de dimensions du tableau ci-dessous. (Tableau 1)
  - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
  - Si vous utilisez des casseroles d'un diamètre inférieur à celui indiqué dans le tableau ci-dessus, les casseroles peuvent ne pas être détectées

  Selon la dimension de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres comme illustré ci-dessous :



- Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique se réchauffera, le reste de la base pourrait ne pas chauffer à une température suffisante pour cuire.

- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole.

  Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas avoir été détectée.

Utilisation de votre plaque à induction

Pour commencer à cuire

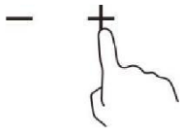
- Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque est passée en mode veille.

1. Appuyez sur la commande Marche/Arrêt ⏻.
   Tous les voyants indiquent « – ».

2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
   Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.

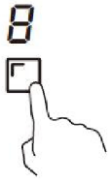
3. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.

4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande "-" ou "+".
   - Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
   - Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.

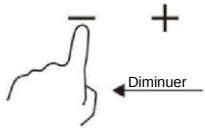


En fin de cuisson

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler jusqu'à "0". Assurez-vous que "0" s'affiche.



3. Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.

4. Faites attention aux surfaces chaudes
La lettre « H » indique que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.

Utilisation de la gestion de la puissance

Il est possible de régler un niveau d'absorption maximale de la puissance pour la plaque à induction, en choisissant différentes plages de puissance.
Les plaques à induction sont en mesure de se limiter automatiquement pour fonctionner à un niveau de puissance plus faible, pour éviter le risque de surcharge.

Pour passer à la fonction de gestion de la puissance

1. Allumez la table de cuisson, appuyez simultanément sur les touches « + » (Minuterie) et Verrouillage, puis maintenez-les enfoncées pendant 2 secondes.
Le voyant de la minuterie affiche « P6 », ce qui indique le niveau de puissance 6.
Le mode par défaut est sur 7,2 kW.

Pour passer à un autre niveau

Appuyez sur +/- de la minuterie. Il y a 6 niveaux de puissance, de « P1 » à « P6 ».
Le voyant de la minuterie affichera l'un d'eux.
« P1 » : la puissance maximale est 2,5 kW.
« P2 » : la puissance maximale est 3,5 kW.
« P3 » : la puissance maximale est 4,5 kW.
« P4 » : la puissance maximale est 5,5 kW.
« P5 » : la puissance maximale est 6,5 kW.
« P6 » : la puissance maximale est 7,2 kW.

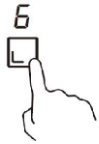
Validation et sortie de la fonction de gestion de la puissance

Appuyez simultanément sur « + » (Minuterie) et Verrouillage en les maintenant enfoncées pendant 2 secondes pour confirmer afin d'éteindre la plaque.

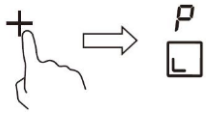
Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone concernée par la fonction Boost.

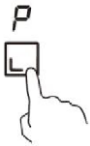


2. Effleurez la touche + lorsque l'écran clignote, l'indication du niveau de puissance est « P ».



Désactiver la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone concernée par la fonction Boost.

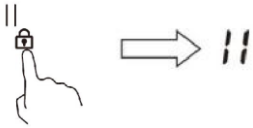


2. Effleurez la touche « moins » — pour annuler la fonction Boost et sélectionnez le niveau souhaité.

• La fonction Boost est limitée à 5 minutes, ensuite la zone passe automatiquement au niveau 9.

Utilisation de la fonction Pause

1. Appuyez sur la commande Pause pendant 1 seconde ||, les zones de cuisson s'arrêtent. Tous les voyants des zones indiquent « ‖ ».



2. Appuyez à nouveau sur la commande Pause pendant 1 seconde ||, toutes les zones de cuisson reviennent à leur réglage d'origine.

- La fonction est disponible lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent.
- Si vous n'annulez pas le mode Pause dans les 30 minutes, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple des enfants éteignant par inadvertance les zones de cuisson allumées).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

- La commande de verrouillage peut être activée/désactivée lorsque la plaque de cuisson est allumée/éteinte.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande Verrouillage pendant 4 secondes. Le voyant de la minuterie affichera « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes

1. Appuyez sur la commande Verrouillage pendant 4 secondes.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.

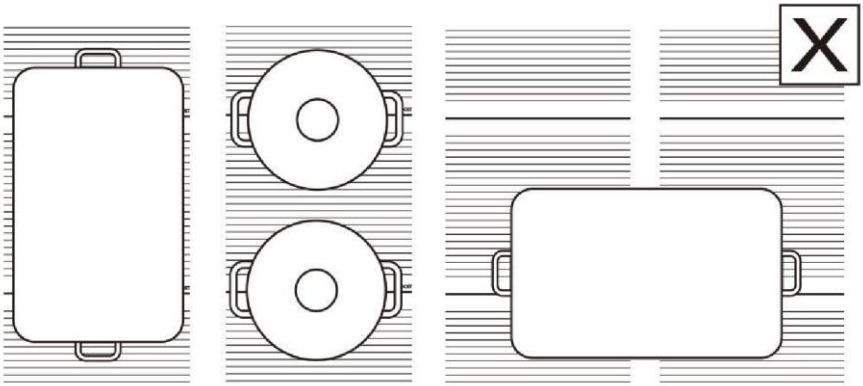
Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt, vous pouvez toujours éteindre la plaque avec la commande Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la plaque de cuisson fonctionne pendant un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre « H » s'affiche pour vous avertir de vous tenir à l'écart.

Utilisation de la fonction Zone pont

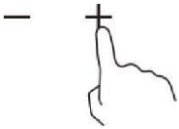
- Elle peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones individuelles en fonction des besoins de cuisson dans chaque situation.
- Elle se compose de deux bobines indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément. Lorsque la zone pont fonctionne, seule la zone couverte par l'ustensile de cuisine est activée. Cette fonction ne fonctionne que pour les zones de cuisson 1# et 2#.
- Pour garantir la détection de l'ustensile de cuisson et une répartition uniforme de la chaleur, centrez correctement l'ustensile de cuisson.



Activer la fonction Zone pont

1. Pour activer la zone pont comme une seule grande zone, appuyez simultanément sur la touche de la zone avant gauche et sur la touche de la zone arrière gauche.

2. Le signal sonore indique que la plaque de cuisson à induction entre en mode de sélection de la Zone pont, et le voyant correspondant clignote.



3. Sélectionnez le niveau de puissance que vous souhaitez régler en touchant la commande « + - ».

Annuler la fonction Zone pont

1. Touchez l'une des zones de cuisson pour annuler la fonction Zone pont.

2. Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.

Coupure automatique

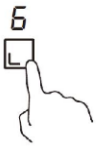
La fonction de sécurité de la table de cuisson est automatiquement arrêtée. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les délais de coupure par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilisation de la minuterie

- Vous pouvez l'utiliser comme compte à rebours avant l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

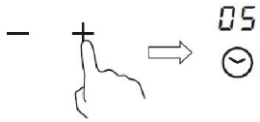
Utilisation de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson



1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie.

2. Touchez la commande de la minuterie, « 00 » s'affiche sur l'affichage de la minuterie et « 00 » clignote.

3. Réglez le temps entre 1 et 99 minutes en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie (p. ex. 5).



4. Appuyez une fois sur "+" pour augmenter la durée d'une minute, appuyez une fois sur la touche "-" pour réduire la durée d'une minute. Lorsque la durée définie dépasse 99 minutes, elle revient automatiquement à « 00 », si les touches « + » et « - » sont actionnées simultanément, le voyant affiche « 00 ».

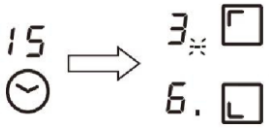
5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affiche le temps restant.
   REMARQUE : un point rouge dans le coin inférieur droit de l'indication du niveau de puissance indique que cette zone est sélectionnée.

6. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

Remarque : les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

Si la minuterie est réglée sur plusieurs zones :

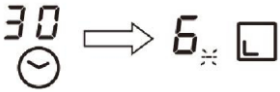
1. Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, les points rouges des zones de cuisson correspondantes sont indiqués. L'affichage de la minuterie indique les minutes. Le point de la zone correspondante clignote.



(réglé sur 15 minutes)

(réglé sur 45 minutes)

2. Quand le compte à rebours de la minuterie sera terminé, la zone correspondante s'éteindra. Puis la nouvelle minuterie s'affichera et le point de la zone correspondante clignotera.



Remarque : appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affichera dans le voyant de la minuterie.

Lignes directrices pour cuisiner

Faites attention quand vous faites frire quelque chose car l'huile et les matières grasses chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et les matières grasses prennent feu spontanément et représentent un risque sérieux d'incendie.

Astuces de cuisson

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez le réglage de la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Diminuer la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.
- Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.

Faire mijoter, cuire du riz

- Un liquide frémit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, quand les bulles commencent à monter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clef pour obtenir des soupes délicieuses et des ragoûts tendres car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous pouvez également cuisiner des sauces à base d'œuf et épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris cuire du riz avec la méthode de l'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour cuisiner des steaks savoureux et juteux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle avec un fond épais.
3. Brossez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude puis placez la viande dans la poêle chaude.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois durant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du steak et de comment vous l'aimez. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson, plus il est ferme plus il sera bien cuit.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il s'assouplisse et devienne tendre avant de le servir.

Pour faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec la céramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les aliments doivent revenir rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisinez les aliments en plusieurs groupes plus petits.
3. Préchauffez la poêle rapidement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisinez la viande d'abord, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites revenir les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, baissez sous la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajouter votre sauce.
6. Remuez les ingrédients délicatement pour être certain qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Réglages de la chaleur

Réglage de la chaleur	Pertinence
1-2	• réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments • faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • faire mijoter délicatement • tiédir lentement
3-4	• réchauffer • faire frémir rapidement • cuire du riz
5-6	• pancakes
7-8	• faire revenir • cuisiner des pâtes
9	• faire sauter des aliments • saisir • amener la soupe à ébullition • faire bouillir de l'eau

Affichage des pannes et inspection

Si une situation anormale se présente, la plaque à induction passera automatiquement dans un état de protection et affichera les codes de protection correspondants :

Problème	Causes possibles	Que faire
E4/E5	Panne du capteur de température	Veuillez contacter le fournisseur.
E7/E8	Capteur de température de la panne IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
E2/E3	Tension d'alimentation anormale	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E6/E9	Mauvaise radiation de chaleur de la plaque à induction	Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque à induction.

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes. Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre)	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• Lorsque la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de surface chaude, mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre	Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques vitrocéramiques, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes : 1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus.	• Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laisser refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre. • Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque de cuisson.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est branchée sur le secteur et qu'elle est sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir le paragraphe « Utilisation de votre plaque vitrocéramique » pour consulter les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir « Sélection du bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage sur haute chaleur.	Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et apparaissent sur l'afficheur.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe 'Sélection du bon ustensile de cuisson'. Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

Caractéristiques techniques

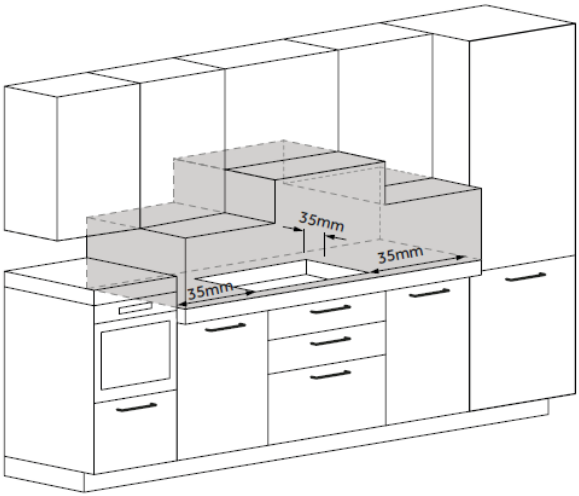
Plaque à induction	CIFC6647CCBB
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance électrique installée	7 200 W
Taille du produit P×L×H (en mm)	590×520×54
Dimensions du produit encastré A×B (en mm)	560×480

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifiions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

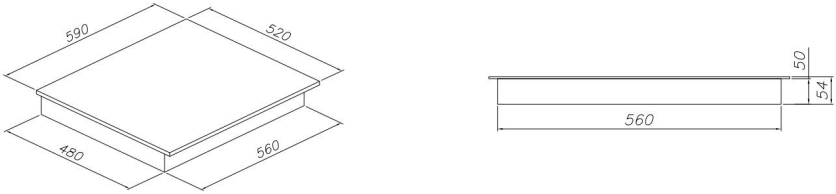
Installation

Sélection de l'équipement d'installation

- La distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.
- Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou.
- Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation importante provoquée par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :

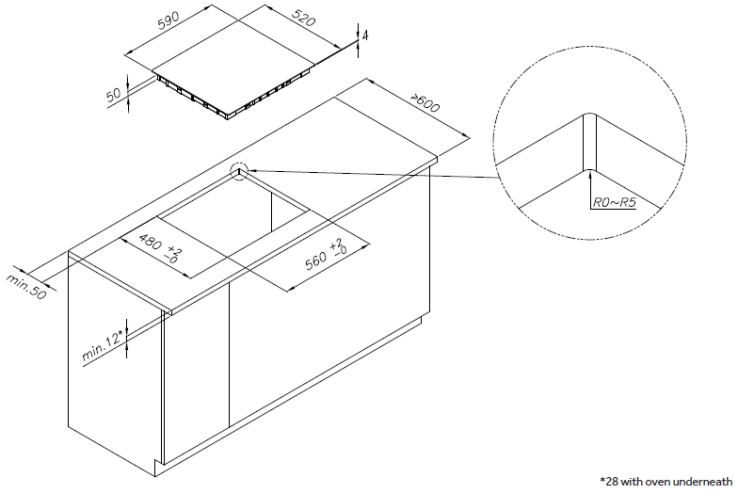


Avertissement : le matériau du plan de travail doit être en bois imprégné ou tout autre matériau isolant.

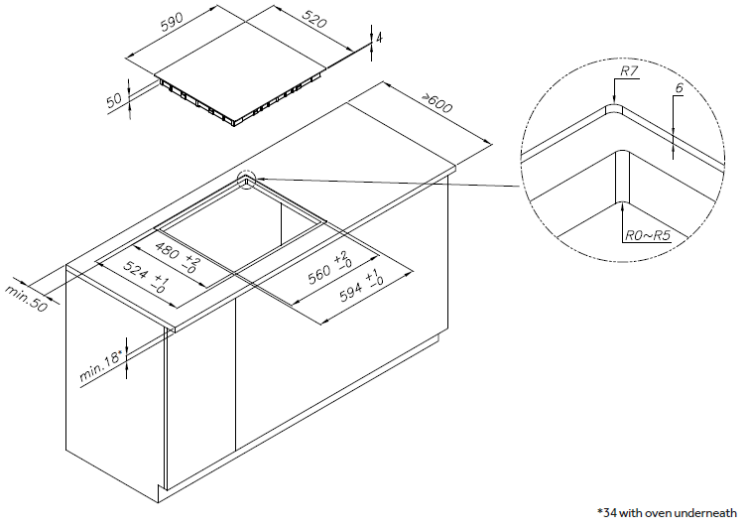


Dimensions du produit

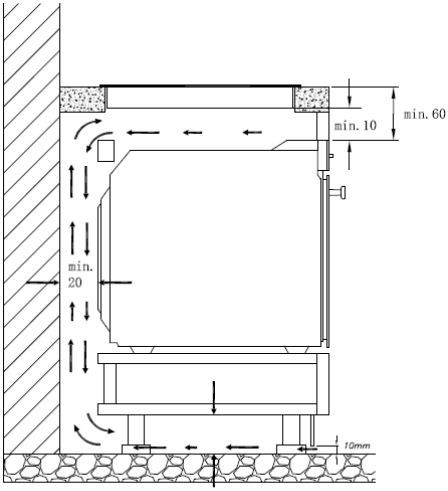
- Découpez le plan de travail (installation standard) selon les dimensions indiquées sur le schéma.



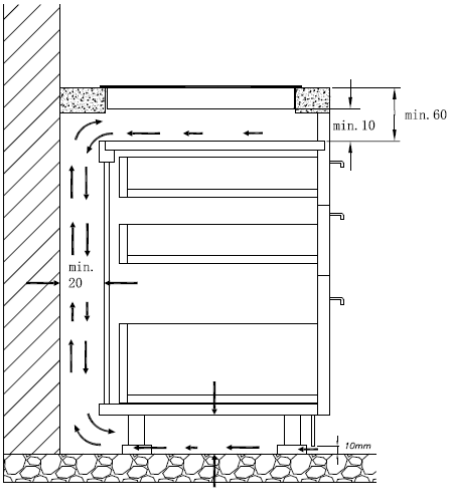
- Découpez le plan de travail (installation affleurante) selon les dimensions indiquées sur le schéma.



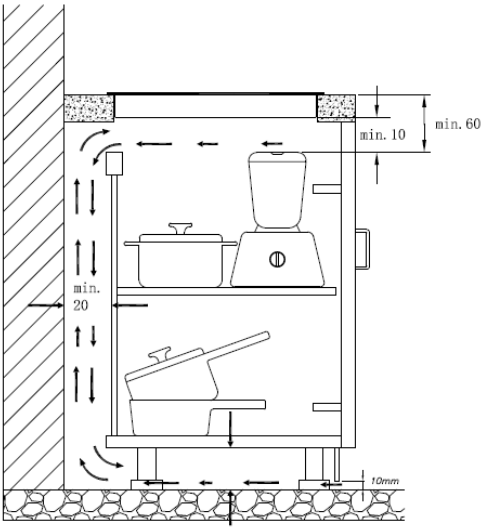
Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la plaque est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson est en bon état de fonctionnement. Comme cela est montré ci-dessous



Oven base



Base with drawers



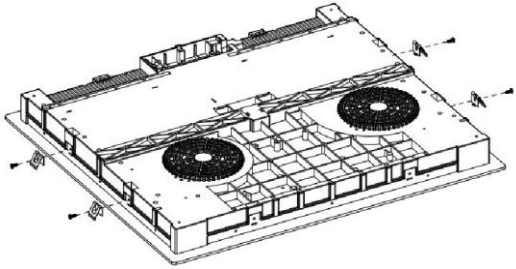
Base with shelves

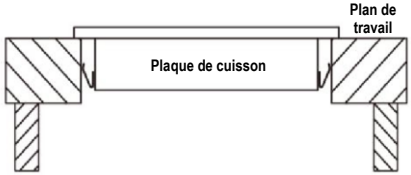
Avant de placer les étriers de fixation

L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

Positionnement des étriers de fixation (4 pièces)

- L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.
- Vissez quatre étriers sous la plaque de cuisson (voir l'image).





Avant d'installer la plaque de cuisson, vérifiez les éléments suivants :

- La surface de travail est carrée et plane, et aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail est réalisée dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé.
- L'installation est conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.
- Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- L'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée
- Consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation
- vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

Quand vous avez installé la plaque de cuisson, vérifiez les éléments suivants :

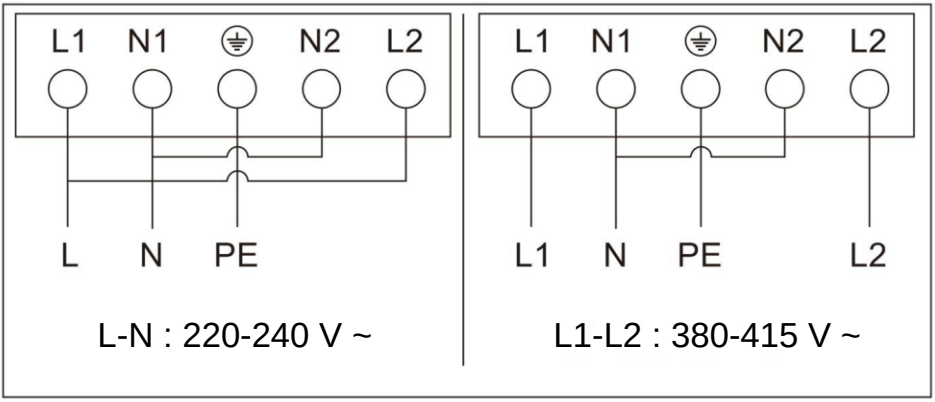
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards.
- Il y a un flux adéquat d'air de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- L'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur.

Mises en garde

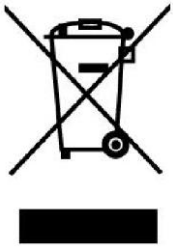
- La plaque doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
- La plaque ne doit pas être montée sur un équipement de refroidissement, un lave-vaisselle et un séchoir rotatif.
- La plaque doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
- Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de travail doivent supporter la chaleur.
- Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- Cette plaque vitrocéramique ne peut être raccordée qu'à une alimentation ayant une impédance du système inférieure ou égale à 0,427 ohm. Si cela s'avère nécessaire, veuillez consulter votre compagnie d'électricité pour obtenir les informations relatives à l'impédance du système.

Branchement de la plaque sur le secteur

L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable ou avec un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est montrée ci-dessous.



- Si le câble est abîmé ou qu'il a besoin d'être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente qui utilise ses propres outils, de manière à éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par une personne qualifiée.

 **MISE AU REBUT :** **ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Il est nécessaire de le jeter séparément car il nécessite un traitement spécial.**	Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte. Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques. Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté. Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Données de faible consommation d'électricité selon le règlement (UE) 2023/826 de la Commission.

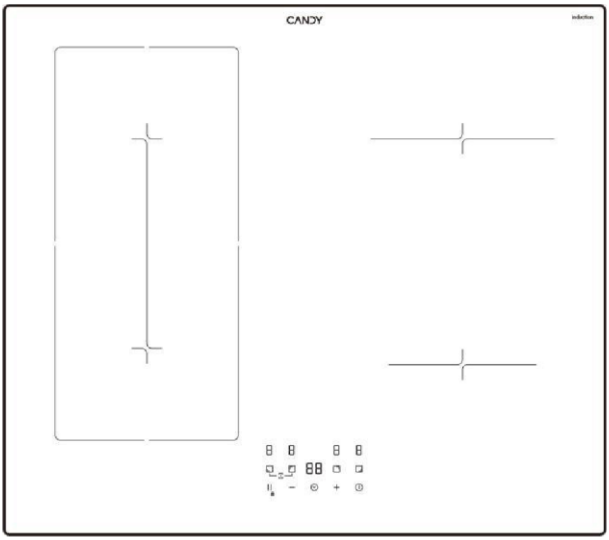
Condition	Consommation d'énergie	Laps de temps après lequel l'équipement atteint automatiquement la condition
Mode arrêt	0,5 W	20 min

CANDY

Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione

ITALIANO

MODELLO: CIFC6647CCBB



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PIANO COTTURA A INDUZIONE CANDY. LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE IL PIANO COTTURA E TENERLO SEMPRE A PORTATA DI MANO PER POTERLO CONSULTARE IN SEGUITO.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CHE SEGUONO.

Installazione

Rischio di scosse elettriche

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio.
- Per il distacco dell'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

Rischio di tagli

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

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente

installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.

- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- AVVERTENZA: utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.
- Per quanto riguarda i dettagli dell'installazione, si rimanda alla sezione <Installazione>.

Uso e manutenzione

Rischio di scosse elettriche

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

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico è conforme gli standard di sicurezza elettromagnetica.

Rischi causati dalla superficie calda

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si riscaldano abbastanza da causare ustioni.

- Fino a quando la superficie è calda, non toccare la vetro-resina con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- L'inosservanza di questo avviso può causare ustioni e scottature.

Rischio di tagli

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

Istruzioni importanti per la sicurezza

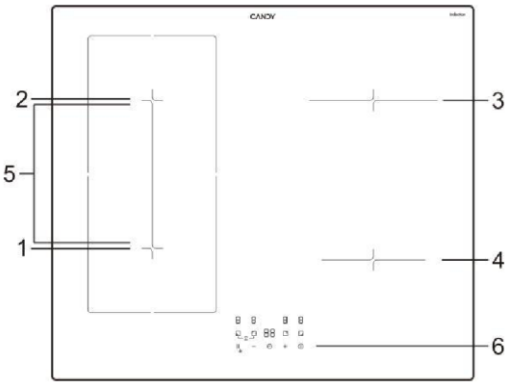
- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch).

- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare la vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente in ambiente domestico! L'uso commerciale di qualsiasi tipo non è coperto dalla garanzia del produttore!

- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- AVVERTENZA: la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- AVVERTENZA: per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- AVVERTENZA: se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.
- Il cavo di alimentazione non è accessibile dopo l'installazione.

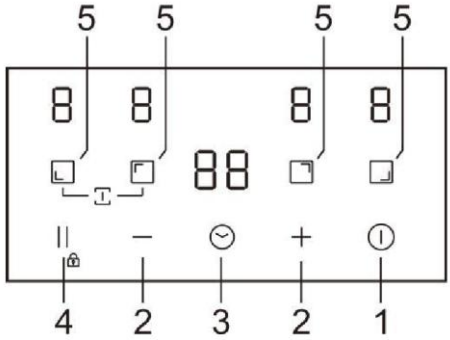
Panoramica del prodotto

Vista superiore



1. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
2. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
3. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
4. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
5. Zona 3000 W, con incremento della potenza fino a 3600 W
6. Pannello di controllo

Pannello di controllo



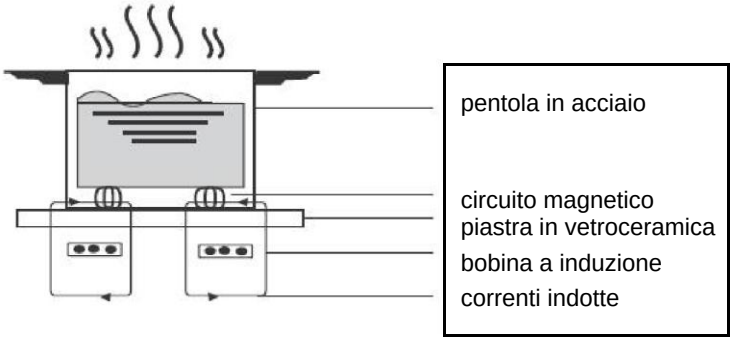
1. Comando di accensione e spegnimento
2. Tasto di regolazione della potenza e del timer
3. Comando del timer
4. Comando di pausa/blocco dei tasti
5. Comandi per la selezione della zona scaldante

Informazioni sul prodotto

Il piano in ceramica/a induzione è in grado di soddisfare diversi tipi di esigenze culinarie grazie al riscaldamento del filo resistivo, al controllo microcomputerizzato e alla selezione multi-potenza, rappresentando in tutto e per tutto la scelta ottimale per le famiglie moderne.
Il piano è incentrato sul cliente e adotta un design personalizzato. Il piano presenta prestazioni sicure e affidabili che garantiscono il massimo comfort e permettono di godere appieno del piacere della vita.

Cenni sulla cottura a induzione

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

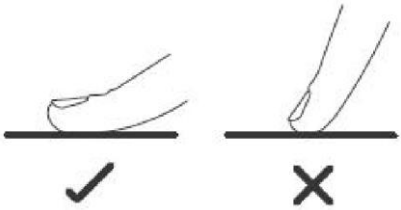


Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

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

Utilizzo dei comandi touch

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



Scelta degli utensili da cucina

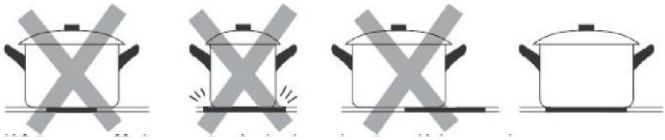
- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.

- Se non è disponibile un magnete:
  1. versare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
  2. Seguire la procedura descritta in "Per avviare la cottura".
  3. Se ⊔ non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

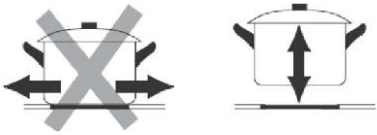
Dimensioni del bruciatore (mm)	Utensile da cucina minimo (diametro /mm)
145	110
180	140
Zona ponte	250

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

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

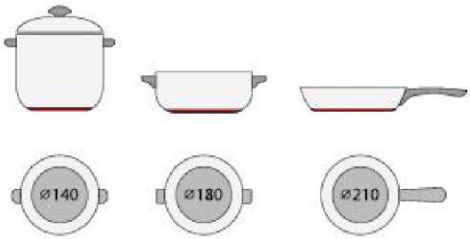


Le pentole poggiate sul piano cottura in vetroceramica devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



- Adoperare pentole il cui diametro dell'area ferromagnetica (base della pentola) rientri nell'intervallo di dimensioni indicato nella tabella seguente. (Tabella 1)
  - Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni potrebbero essere inferiori.
  - Se si utilizza una pentola con un diametro inferiore a quello indicato nella tabella riportata sopra, la pentola potrebbe non essere rilevata.

  A seconda della dimensione della zona, è possibile utilizzare pentole di vari diametri, come illustrato nell'immagine seguente:



- Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalda solo l'area ferromagnetica e il resto della base potrebbe non raggiungere la temperatura sufficiente per la cottura.

- Se l'area ferromagnetica non è omogenea ma è costituita da altri materiali (ad es. alluminio), la pentola potrebbe non scaldarsi o non essere rilevata.

  Se la base della pentola è simile a quella illustrata nelle immagini seguenti, la pentola potrebbe non essere rilevata.

Uso del piano cottura a induzione

Per avviare la cottura

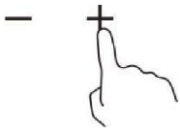
- Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo per poi spegnersi, indicando che il piano cottura è in modalità di attesa.

1. Toccare il comando di accensione e spegnimento ⏻.
   Tutti gli indicatori visualizzano "–"

2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.
   Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

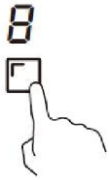
3. Toccando il comando di selezione della zona scaldante, un indicatore vicino al tasto lampeggia.

4. Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando "-" o "+".
   - Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
   - È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.

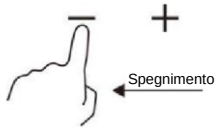


Al termine della cottura

1. Toccare la selezione della zona scaldante che si desidera spegnere.



2. Spegnere la zona di cottura scorrendo in basso fino a "0". Accertarsi che il display indichi "0".



3. Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione e spegnimento.

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

Uso della gestione della potenza

È possibile impostare un livello di assorbimento di potenza massimo per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diversi intervalli di potenza.
I piani cottura a induzione sono in grado di limitare automaticamente la potenza per evitare il rischio di sovraccarichi.

Per attivare la funzione di gestione della potenza

1. Accendere il piano di cottura, quindi premere contemporaneamente i tasti "+" (timer) e blocco tasti e tenerli premuti per 2 secondi. L'indicatore del tempo visualizzerà "P6", ovvero il livello di potenza 6. La modalità predefinita è 7,2 kW.

Per scegliere un altro livello

Premere +/- dal timer. Esistono 6 livelli di potenza, da "P1" a "P6". Il livello è visualizzato dall'indicatore del timer.
"P1": potenza massima 2,5 kW.
"P2": potenza massima 3,5 kW.
"P3": potenza massima 4,5 kW.
"P4": potenza massima 5,5 kW.
"P5": potenza massima 6,5 kW.
"P6": potenza massima 7,2 kW.

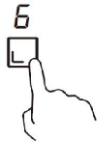
Conferma e uscita dalla funzione di gestione della potenza

Premere contemporaneamente i tasti "+" (timer) e blocco tasti e tenerli premuti per 2 secondi per conferma; il piano cottura si spegne.

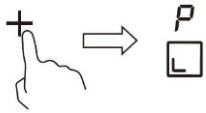
Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

1. Selezionare la zona con funzione Boost.

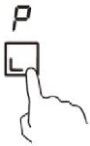


2. Toccare il tasto + quando il display lampeggia, l'indicazione del livello di potenza visualizza "P".



Annullamento della funzione Boost

1. Selezionare la zona con funzione Boost.

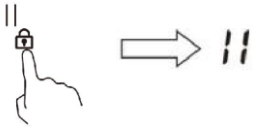


2. Toccando il tasto "meno" si annulla la funzione Boost e si seleziona il livello che si desidera impostare.

• La funzione Boost può rimanere attiva solo per 5 minuti, dopodiché la zona passa automaticamente al livello 9.

Uso della funzione Pausa

1. Toccare e tenere premuto il comando Pausa per 1 secondo ||, le zone di riscaldamento smettono di funzionare. Tutte le indicazioni di zona visualizzano "||"



2. Toccare e tenere premuto nuovamente il comando Pausa || per 1 secondo, tutte le zone di riscaldamento torneranno all'impostazione originale.

- La funzione è disponibile quando sono in funzione una o più zone di riscaldamento.
- Se non si annulla la modalità di arresto del funzionamento entro 30 minuti, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.

Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento.

- Il comando di blocco può essere attivato/disattivato con il piano cottura acceso/spento.

Per bloccare i comandi

Toccare il comando di blocco dei tasti per 4 secondi. L'indicatore del timer visualizza "Lo".

Per sbloccare i comandi

1. Tenere premuto per 4 secondi il comando di blocco dei tasti .
2. A questo punto, è possibile cominciare a utilizzare il piano cottura.

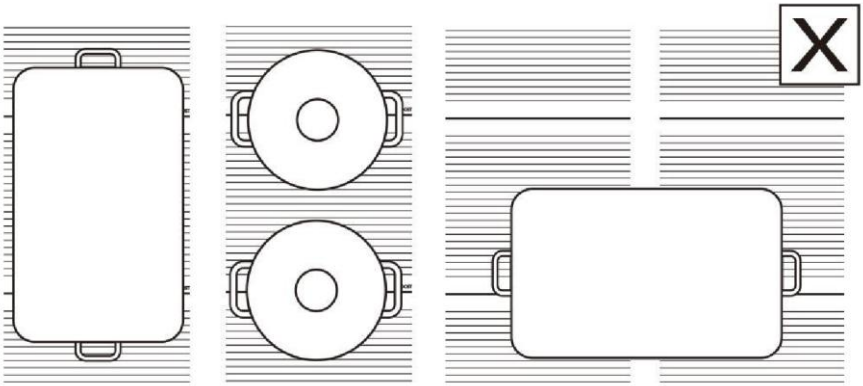
Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura con il comando di accensione e spegnimento, ma per utilizzare nuovamente il piano cottura sarà necessario prima sbloccarlo.

Avvertenza sul calore residuo

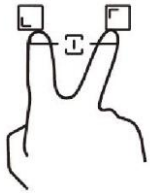
Quando il piano cottura viene utilizzato per un certo periodo di tempo, rimarrà un certo calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per indicare la necessità di mantenere una distanza di sicurezza.

Utilizzo della funzione Zona ponte

- Può essere utilizzata come zona singola o come due zone singole, a seconda delle esigenze di cottura di ciascuna situazione.
- L'area è costituita da due bobine indipendenti che possono essere controllate separatamente. Quando la zona ponte è in funzione, si attiva solo la zona coperta dalle pentole. Questa funzione funziona solo sulle zone di cottura 1 e 2.
- Per garantire il rilevamento della pentola e la distribuzione uniforme del calore, centrare correttamente la pentola.

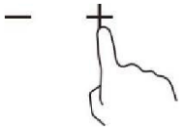


Attivazione della funzione Zona ponte



1. Per attivare la zona ponte come un'unica grande zona, premere contemporaneamente il tasto zona anteriore sinistra e il tasto zona posteriore sinistra.

2. Il segnale acustico indica che il piano di cottura a induzione è entrato nella selezione della zona ponte e l'indicatore corrispondente lampeggia.



3. Selezionare il livello di potenza che si desidera impostare toccando il comando "+-".

Annullamento della funzione Zona ponte

1. Toccare una delle zone di cottura per annullare la funzione Zona ponte.

2. L'impostazione della potenza funziona come con qualunque altra zona normale.

Spegnimento automatico

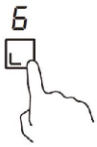
La funzione di sicurezza del piano di cottura è lo spegnimento automatico.
Esso ha luogo ogni qualvolta si dimentica di spegnere una zona di cottura.
I tempi di spegnimento preimpostati sono indicati nella tabella seguente:

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

Utilizzo del timer

- È possibile utilizzarlo come timer di interruzione in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

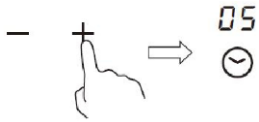
Uso del timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura



1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer.

2. Toccare il comando del timer, "00" verrà visualizzato sul display del timer e "00" lampeggerà.

3. Impostare il tempo tra 1 e 99 minuti toccando il controllo "-" o "+" del timer (ad es. 5)



4. Premendo una volta il tasto "+" si aumenta il tempo di un minuto, premendo una volta il tasto "-" si diminuisce il tempo di un minuto. Quando il tempo impostato supera i 99 minuti, torna automaticamente a "00"; se si premono contemporaneamente i tasti "-" e "+", l'indicatore visualizza "00".

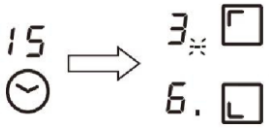
5. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.
   NOTA: nell'angolo inferiore destro dell'indicazione del livello di potenza compare un punto rosso che indica che la zona è selezionata.

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

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

Se il timer è impostato su più di una zona:

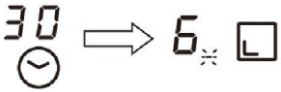
1. Quando si imposta il timer per più zone di cottura, vengono indicati i punti rossi delle zone di cottura interessate. Il display del timer visualizza il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia.



(impostato a 15 minuti)

(impostato a 45 minuti)

2. Una volta scaduto il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Viene poi visualizzato nuovamente il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggia.



Nota: Toccando il comando di selezione della zona scaldante riscaldamento, il timer corrispondente viene visualizzato nell'indicatore del timer.

Linee guida per la cottura

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

Suggerimenti per la cottura

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

Cottura a fuoco lento, cottura del riso

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

Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella con la base pesante.
3. Spazzolare d'olio entrambi i lati della bistecca. Spruzzare una piccola quantità d'olio nella pentola calda e collocare la carne.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato. I tempi variano da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare il grado di cottura; più è dura, più è ben cotta.
5. Lasciare riposare la bistecca su una piastra calda per qualche minuto per ammorbidirla prima di servirla in tavola.

Rosolatura

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

Impostazioni della temperatura

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

Indicazione dei guasti e significato

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

Problema	Possibili cause	Rimedi
E4/E5	Guasto del sensore della temperatura	Rivolgersi al fornitore.
E7/E8	Guasto del sensore della temperatura IGBT.	Rivolgersi al fornitore.
E2/E3	Tensione di alimentazione anomala	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
E6/E9	Problemi di irradiazione del calore del piano cottura a induzione	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni.
Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

Cura e pulizia

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

Suggerimenti e istruzioni utili

Problema	Possibili cause	Rimedi
Il piano di cottura non può essere acceso.	Assenza di corrente elettrica.	Controllare se il piano cottura è collegato a una fonte di alimentazione funzionante. Controllare se si è verificato un blackout in casa o in zona. Se il problema non si risolve dopo tutti questi controlli, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, consultare la sezione che descrive l'uso del piano cottura in vetroceramica.
I comandi touch sono difficili da azionare.	È possibile che sia presente un velo d'acqua sui comandi o che si utilizzi la punta del dito per toccarli.	Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro è graffiato.	Utensili da cucina con bordi irregolari. Uso di pagliette abrasive o prodotti di pulizia inadeguati.	Adoperare utensili da cucina con basi piatte e lisce. Vedere "Scelta degli utensili da cucina". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole producono crepitii e ticchettii.	Questi rumori possono essere dovuti ai materiali con cui sono realizzati gli utensili da cucina (strati di metalli differenti che vibrano in maniera diversa).	Questo fenomeno è normale per gli utensili da cucina e non indica un problema.
Il piano cottura a induzione emette un lieve ronzio quando è impostata una temperatura elevata.	Questo rumore è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Il rumore è normale ma dovrebbe diminuire o scomparire quando si riduce l'impostazione della temperatura.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento interna del piano cottura a induzione si accende per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può rimanere in funzione anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo funzionamento è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione quando è in funzione la ventola.
Le pentole non si riscaldano e il display lo indica.	Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.	Adoperare utensili di cucina idonei per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili da cucina". Centrare la pentola e accertarsi che la base sia adatta alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.

Specifiche tecniche

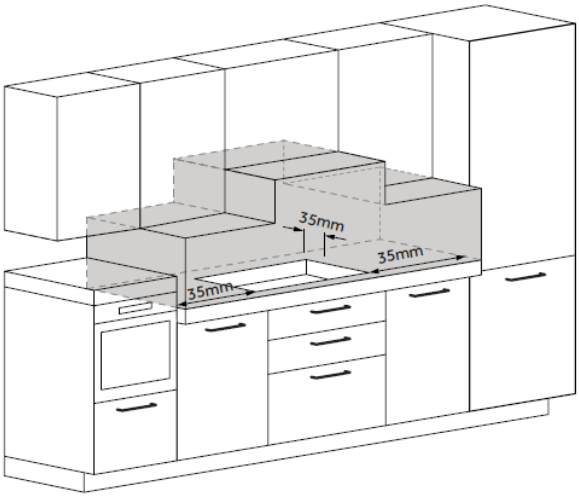
Piano cottura a induzione	CIFC6647CCBB
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza elettrica installata	7200 W
Dimensioni del prodotto D×L×A (mm)	590×520×54
Dimensioni dell'incasso A × B (mm)	560×480

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

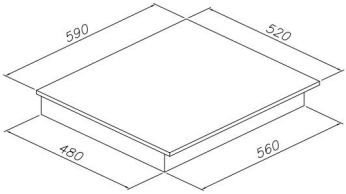
Installazione

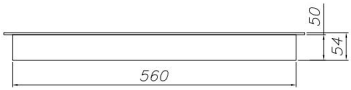
Scelta delle attrezzature per l'installazione

- La distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.
- Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 50 mm di spazio attorno al foro.
- Accertarsi che lo spessore del top di cucina sia almeno 30 mm. Scegliere un materiale del top di cucina resistente al calore, per evitare deformazioni causate dall'irradiazione del calore prodotto dal piano cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:



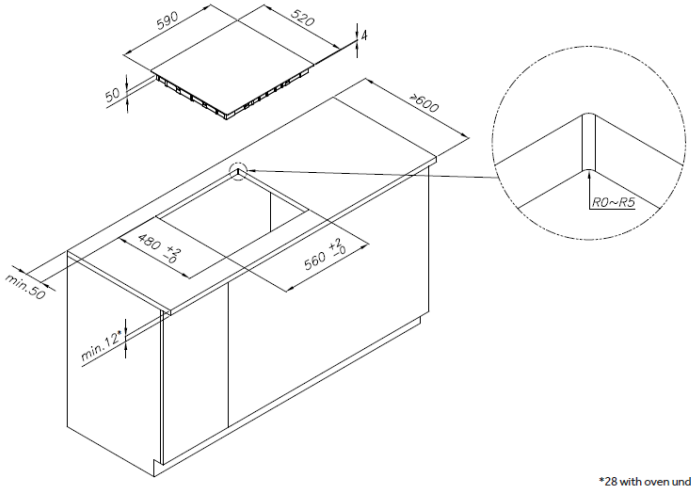
Avvertenza: il materiale della superficie di lavoro deve utilizzare legno impregnato o altro materiale isolante.





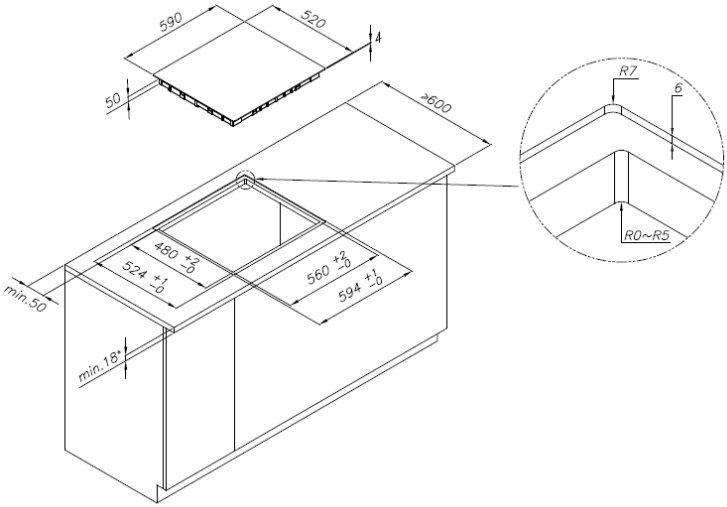
Dimensioni del prodotto

- Tagliare il piano di lavoro (installazione standard) secondo le dimensioni indicate nel disegno.



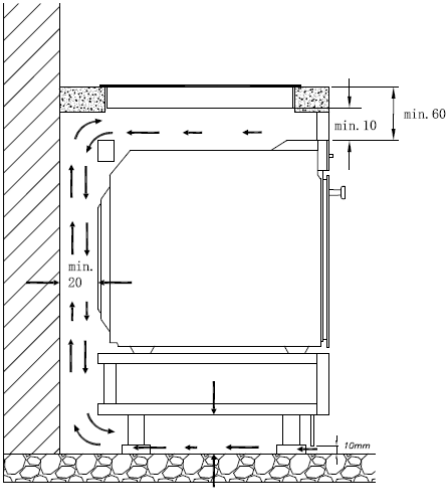
*28 with oven underneath

- Tagliare il piano di lavoro (installazione a filo) secondo le dimensioni indicate nel disegno.

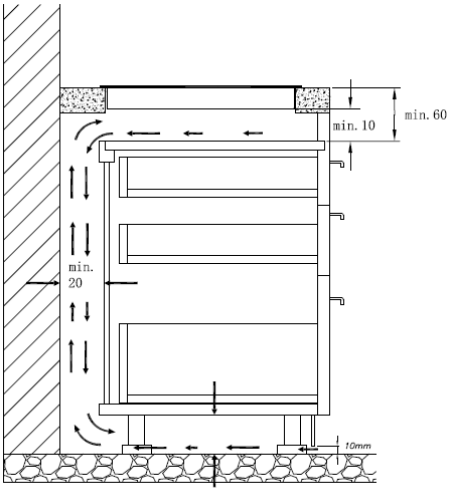


*34 with oven underneath

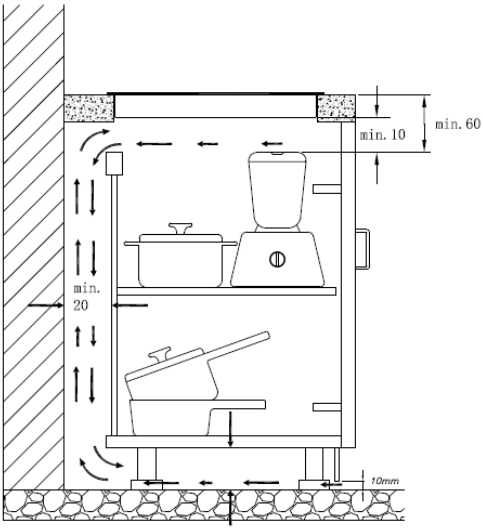
Accertarsi sempre che il piano cottura sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura funzioni perfettamente. Attenersi alle seguenti illustrazioni



Oven base



Base with drawers



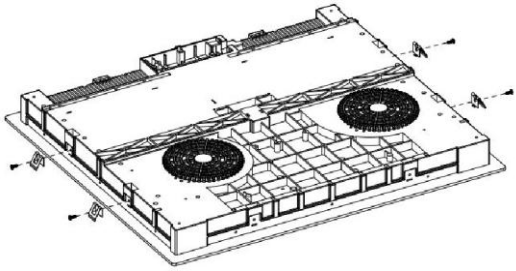
Base with shelves

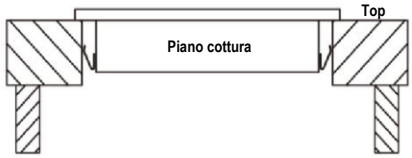
Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

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

Posizionamento delle staffe di fissaggio (4 pezzi)

- L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.
- Avvitare quattro staffe sul fondo del piano cottura (vedi la figura).





Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

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

Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

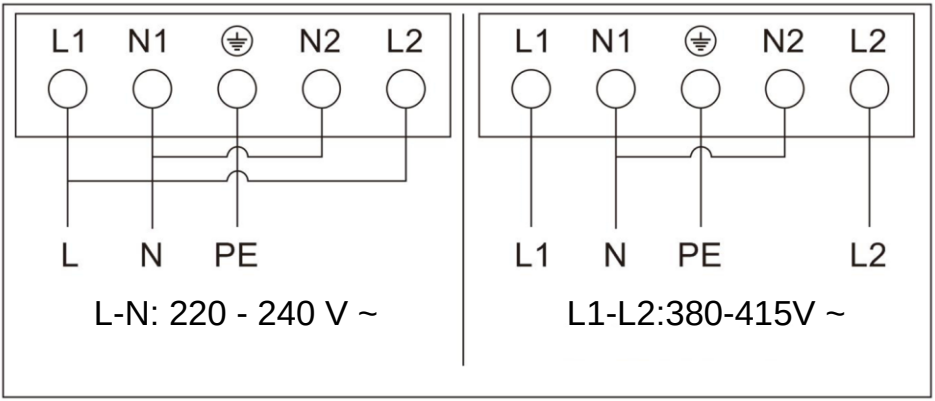
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassetti degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso d’aria per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura deve essere installata una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.

Precauzioni

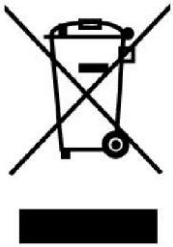
- Il piano cottura deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
- Il piano di cottura non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici a tamburo.
- Il piano cottura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

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

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



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

 **SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.**	All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento dell'elettro-domestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato. Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.

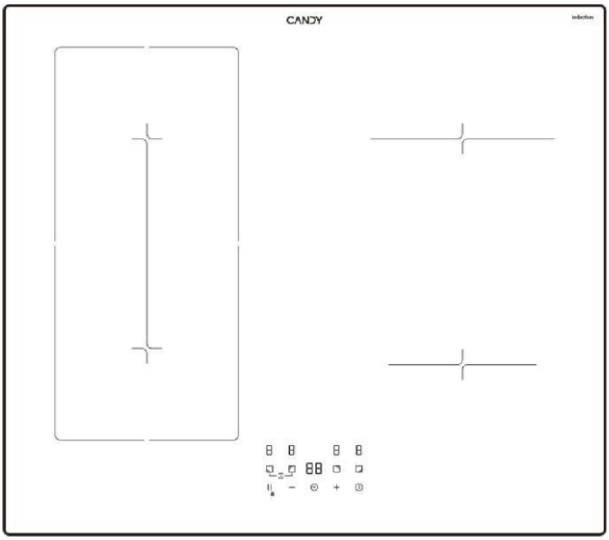
Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione.

Condizione	Consumo energetico	Tempo dopo il quale l'apparecchio raggiunge automaticamente la condizione
Modalità spento	< 0,5 W	20 min

CANDY

Manual de instruções para placa de indução PORTUGUÊS

MODELO: CIFC6647CCBB



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.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

LEIA ATENTAMENTE AS SEGUINTES INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

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.
- Devem estar incorporados meios de desconexão na cablagem fixa, de acordo com as regras de cablagem.
- 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.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Quanto aos detalhes da instalação, graças à secção <Instalação>.

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.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- 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

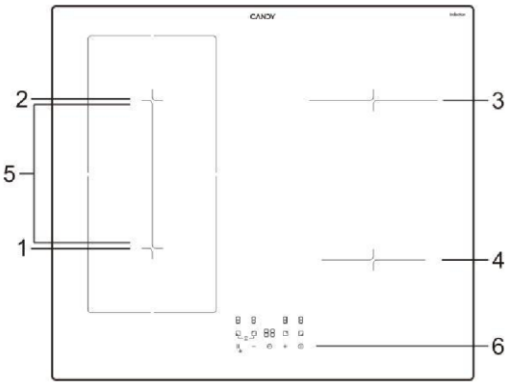
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver a ser utilizado. A fervura provoca fumo e salpicos de gordura que podem inflamar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.
- Nunca utilize o aparelho 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 coloque de pé 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.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado.
- O cabo de alimentação não pode ser acessível após a instalação.

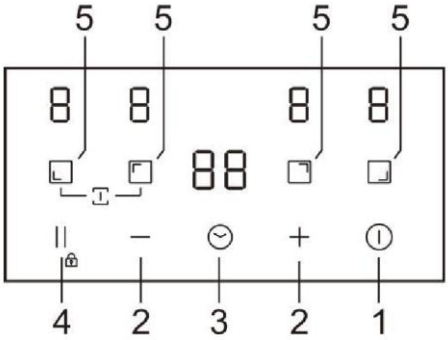
Vista geral do produto

Vista superior



1. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
2. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
3. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
4. Zona de 1200 W, boost para 1500 W
5. Zona de 3000 W, boost para 3600 W
6. Painel de controlo

O painel de controlo



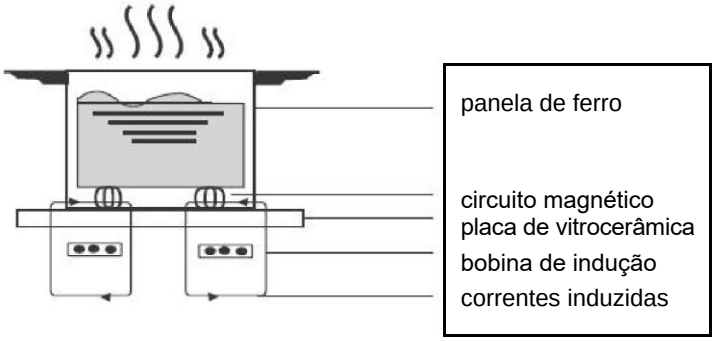
1. Comando LIGAR/DESLIGAR
2. Tecla reguladora de potência/ temporizador
3. Comando do temporizador
4. Controlo de pausa/cadeado
5. Comando de seleção da zona de aquecimento

Informações sobre o produto

A placa cerâmica/indução pode atender a diferentes tipos de cozinha por causa do aquecimento por fio de resistência, controle micro-computorizado e seleção de múltiplas potências, realmente a escolha ideal para famílias modernas.
A placa apela aos clientes e adota design personalizado. A placa tem desempenhos seguros e confiáveis, tornando a sua vida confortável e permitindo desfrutar plenamente do prazer da vida.

Uma palavra sobre cozedura por 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.

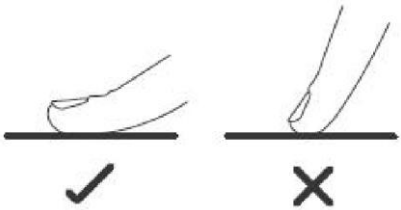


Antes de utilizar a sua nova Placa de Indução

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção "Advertências de segurança".
- 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.



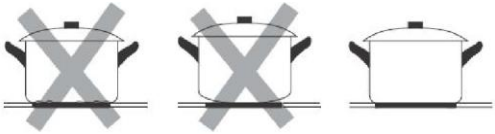
Escolher os utensílios de cozinha adequados

- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não tiver um íman:
  1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
  2. Siga os passos abaixo de 'Para começar a cozinhar'.
  3. Se ⏚ não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.

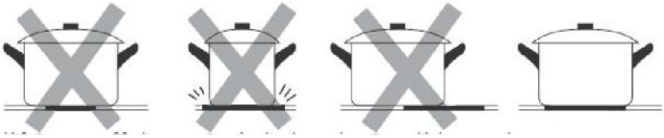
- Utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

Dimensão do queimador (mm)	Tamanho mínimo dos recipientes (diâmetro/mm)
145	110
180	140
Zona de ponte	250

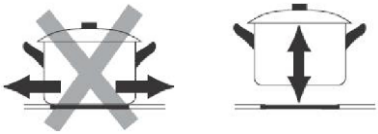
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



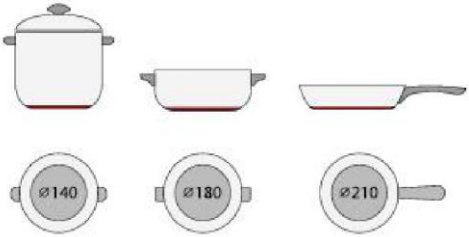
Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



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



- Utilize panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) esteja na faixa de dimensões na tabela abaixo. (Tabela 1)
  - Se usar panelas menores, o desempenho pode ser afetado
  - Se utilizar uma panela com um diâmetro menor do que o indicado na tabela acima, a panela pode não ser detetada
  De acordo com a dimensão da zona pode usar panelas de diferentes diâmetros como a imagem abaixo:



- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, o resto da base pode não aquecer uma temperatura suficiente para cozinhar.

- Se a área ferromagnética não for homogénea, mas apresentar outros materiais, como o alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a deteção da panela.

  Se a base da panela for semelhante às fotos abaixo, a panela não pode ser detetada.

Utilizar a sua Placa de Indução

Para começar a cozinhar

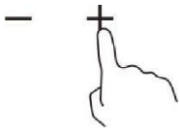
- Depois de ligar, ouve o sinal sonoro uma vez, todas as luzes indicadoras se acendem durante 1 segundo e depois apagam, indicando que a placa entrou em estado de espera.

1. Toque no interruptor LIGAR/DESLIGAR ⏻, todos os indicadores mostram “–“

2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.
   Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.

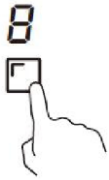
3. Ao tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, irá piscar um indicador ao lado do botão

4. Defina uma regulação de calor tocando no comando "-" ou "+".
   - Se não selecionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1.
   - É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.

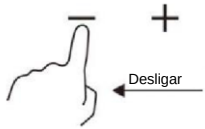


Quando terminar de cozinhar

1. Toque na seleção da zona de aquecimento que pretende desligar.



2. Desligue a zona de cozedura, deslocando até "0". Certifique-se de que o visor mostra "0".



3. Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.

4. Cuidado com as superfícies quentes
"H" indica que a zona de cozedura está demasiado quente para tocar. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Utilizar a placa quando ainda está quente pode também ser uma forma de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas.

Utilizar a gestão da energia

É possível definir um nível máximo de absorção de potência para a placa de indução, escolhendo até diferentes faixas de potência.
As placas de indução são capazes de limitar-se automaticamente a fim de trabalhar com nível de potência menor, para evitar o risco de sobrecarga.

Para entrar na função de gestão de energia

1. Ligue a placa, prima ao mesmo tempo "+" (temporizador) e o cadeado e mantenha premido durante 2 segundos. O indicador de tempo apresenta "P6" que significa nível de potência 6. O modo padrão está definido em 7,2 Kw.

Para mudar para outro nível

Prima +/- no temporizador. Existem 6 níveis de potência de "P1" a "P6". O indicador do temporizador mostrará um deles.
"P1": a potência máxima é 2,5 Kw.
"P2": a potência máxima é 3,5 Kw.
"P3": a potência máxima é 4,5 Kw.
"P4": a potência máxima é 5,5 Kw.
"P5": a potência máxima é 6,5 Kw.
"P6": a potência máxima é 7,2 Kw.

Confirmar e Sair da função de gestão de energia

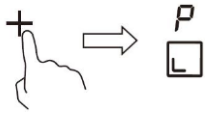
Pressione ao mesmo tempo "+" (temporizador) e o cadeado, mantenha premido durante 2 segundos para confirmação e a placa será desligada.

Usar a função Boost

Ativar a função Boost

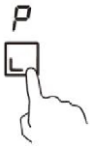
1. Selecione a zona com a função boost.

2. Toque na tecla + quando o visor estiver a piscar, a indicação do nível de potência mostra "P".



Cancelar a função Boost

1. Selecione a zona com a função boost.

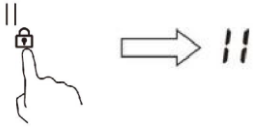


2. Toque na tecla "menos" - para cancelar a função Boost, e selecione o nível desejado.

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

Utilizar a função de Pausa

1. Toque e mantenha premido o comando Pausa durante 1 segundo ||, as zonas de aquecimento deixam de funcionar. Toda a indicação de zona apresenta "||"



2. Toque e mantenha premido o controlo de Pausa durante 1 segundo || mais uma vez, todas as zonas de aquecimento voltarão à sua definição original.

- A função está disponível quando uma ou mais zonas de aquecimento estão em funcionamento.
- Se não cancelar o modo de funcionamento em 30 minutos, a placa de indução desliga-se automaticamente.

Bloquear os comandos

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

- O controlo do bloqueio pode ser ativado/desativado tanto com a placa ligada como com a placa desligada.

Para bloquear os comandos

Toque no botão do cadeado durante 4 segundos. O indicador do temporizador irá apresentar "Lo".

Para desbloquear os comandos

1. Toque e mantenha premido o botão do cadeado durant dos.
2. Agora pode começar a utilizar a placa.

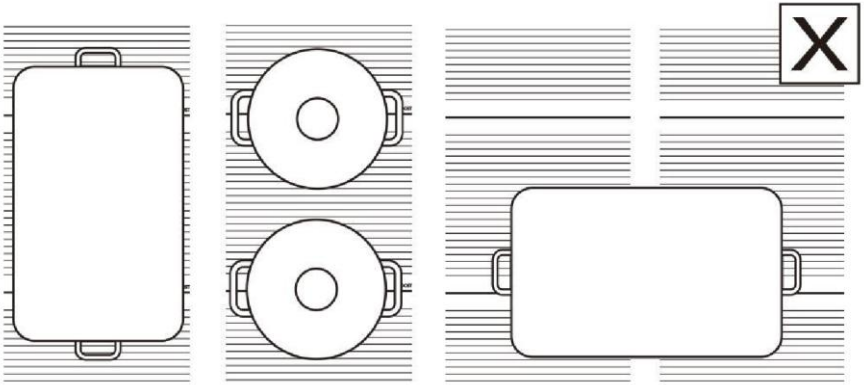
Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos exceto LIGAR/DESLIGAR estão desativados; em caso de emergência pode sempre desligar a placa com o controlo LIGAR/DESLIGAR, mas tem de desbloquear a placa primeiro, antes de a voltar utilizar.

Aviso de calor residual

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

Utilizar a função de zona de ponte

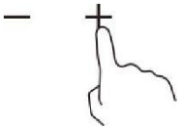
- Esta pode ser utilizada como uma única zona ou duas zonas individuais dependendo das necessidades de cozedura em cada situação.
- É composta por duas bobinas independentes que podem ser controladas separadamente. Quando a zona de ponte está a trabalhar, apenas a zona coberta pelo utensílio de cozinha é ativada. Esta função só funciona nas zonas de cozedura 1# e 2#.
- Para garantir que o recipiente é detetado e o calor é distribuído uniformemente, centre corretamente os utensílios de cozinha.



Ativar a função de zona de ponte

1. Para ativar a zona de ponte como uma única zona grande, prima ao mesmo tempo a tecla da zona dianteira esquerda e a tecla da zona traseira esquerda.

2. O sinal sonoro indica que a placa de indução entra na seleção de zona de ponte, e o indicador correspondente pisca.



3. Selecione o nível de potência que deseja definir pelo controlo "+ -".

Cancelar a função de zona de ponte

1. Tocar numa das zonas de cozedura para cancelar a função de zona de ponte.

2. A configuração de energia funciona igual a qualquer outra área normal.

Encerramento automático

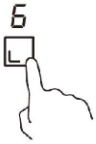
A função de segurança da placa é desligar automaticamente. Isto ocorre sempre que se esquecer de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de paragem padrão são exibidos na tabela abaixo:

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

Utilizar o temporizador

- Pode utilizá-lo como temporizador de corte para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo se esgotar.
- Pode configurar o temporizador até 99 minutos.

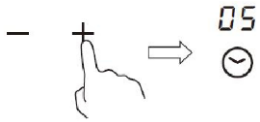
Usando o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura



1. Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.

2. Toque no controlo do temporizador, o "00" irá aparecer no visor do temporizador e o "00" pisca.

3. Ajuste o tempo para entre 1 a 99 minutos tocando em "-" ou "+" no controlo do temporizador (p.ex. 5)



4. Pressionar "+" uma vez aumenta o tempo em um minuto. Pressionar "-" uma vez diminui o tempo em um minuto. Quando o tempo definido exceder 99 minutos, regressa automaticamente a "00". Se pressionar "-" e "+" simultaneamente, o indicador apresenta "00".

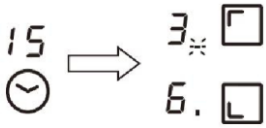
5. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.
   NOTA: No canto inferior direito da indicação do nível de potência encontra-se um ponto vermelho a indicar a zona selecionada.

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

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

Se o temporizador estiver regulado em mais de uma zona:

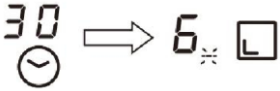
1. Ao definir o temporizador para várias zonas de cozedura, são indicados pontos vermelhos das zonas de cozedura relevantes. O visor do temporizador mostra o temporizador min.. O ponto da zona correspondente pisca.



(definir para 15 minutos)

(definir para 45 minutos)

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.



Nota: Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente é exibido no indicador do temporizador.

Orientações para cozinhar

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a usar a função 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

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' estará.
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

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
E4/E5	Falha do sensor de temperatura	Contacte o fornecedor.
E7/E8	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Contacte o fornecedor.
E2/E3	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a rede elétrica está normal. Ligue após a rede elétrica estar normal.
E6/E9	Má radiação de calor de placa de indução	Reinicie depois de deixar arrefecer a placa de indução.

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.

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. Volte a ligar a alimentação da 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 permanente-mente 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. Volte a ligar a alimentação da 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
A placa não liga.	Sem alimentação.	Certifique-se de que a placa está ligada à fonte de alimentação 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 "Utilizar a sua placa" para mais 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.

Especificações técnicas

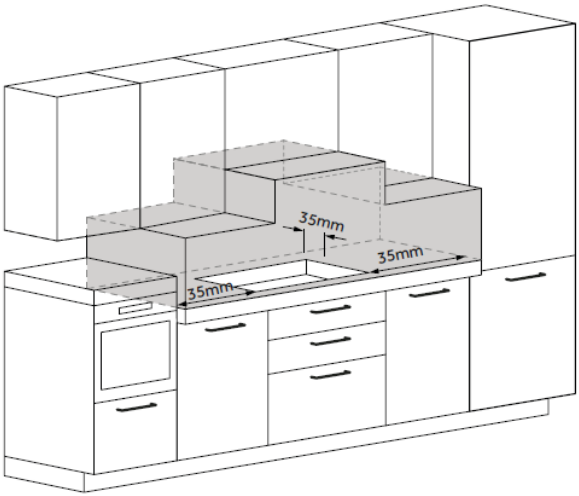
Placa de indução	CIFC6647CCBB
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~ 50/60Hz
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto P×L×A (mm)	590×520×54
Dimensões de montagem AxB (mm)	560×480

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.

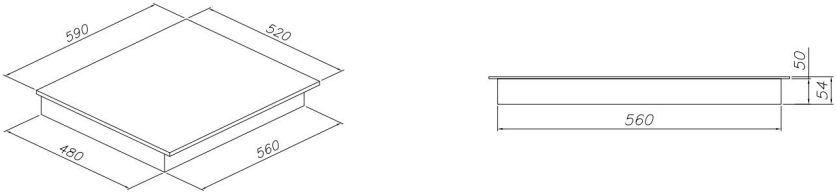
Instalação

Seleção do equipamento de instalação

- A distância de segurança entre a placa e o armário acima da mesma deve ser de, no mínimo, 760 mm.
- Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 50 mm em torno do orifício.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar uma maior deformação provocada pela radiação de calor da placa. Como ilustrado abaixo:

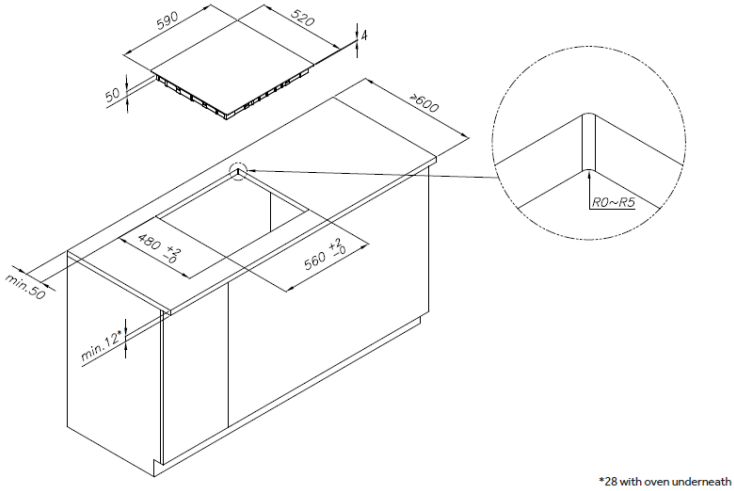


Aviso: O material de superfície de trabalho deve utilizar madeira impregnada ou outros materiais de isolamento.

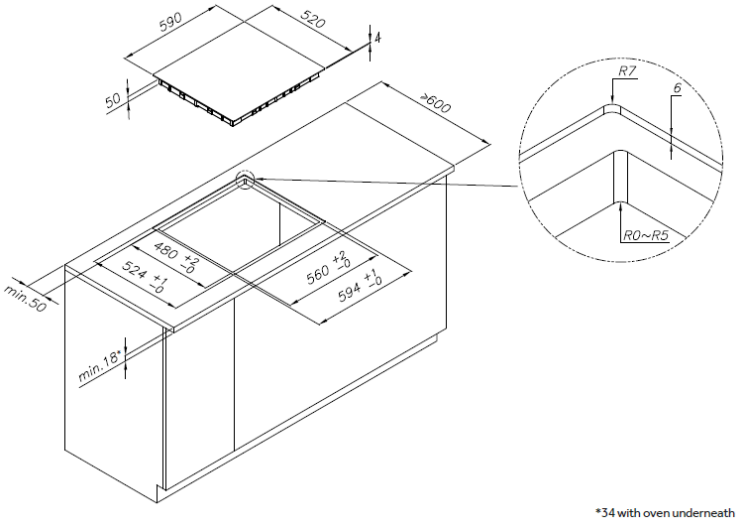


Dimensões do produto

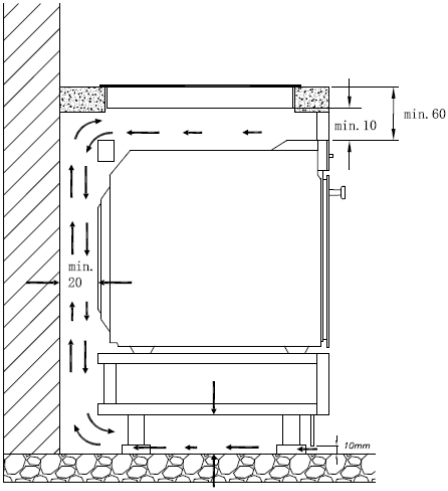
- Corte a superfície de trabalho (instalação padrão) de acordo com as dimensões indicadas no desenho.



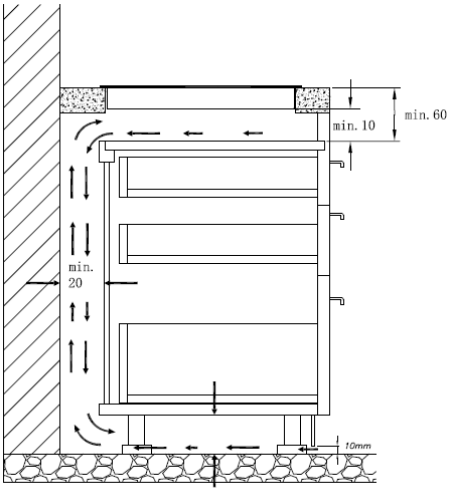
- Corte a superfície de trabalho (instalação à face) de acordo com as dimensões indicadas no desenho.



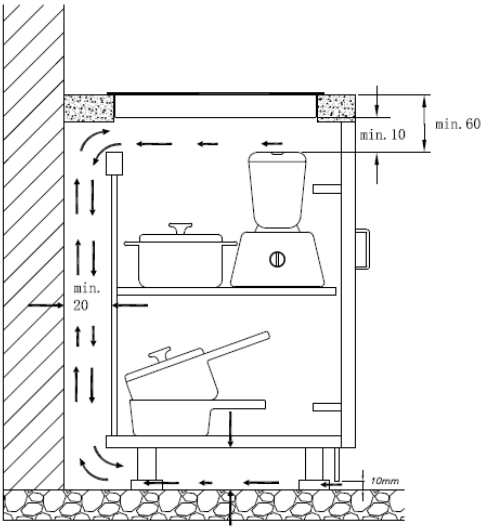
Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa está em boas condições. Como ilustrado abaixo



Oven base



Base with drawers



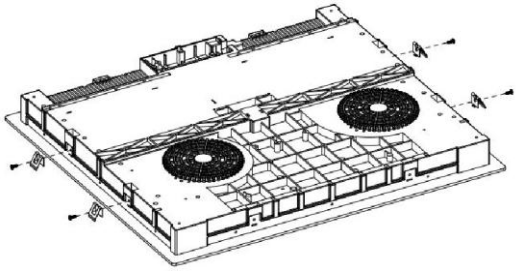
Base with shelves

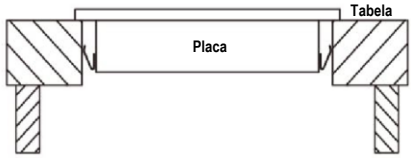
Antes de posicionar os suportes de fixação

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 (4 pçs)

- A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.
- Aparafusar quatro suportes na parte inferior da placa (ver figura).





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:

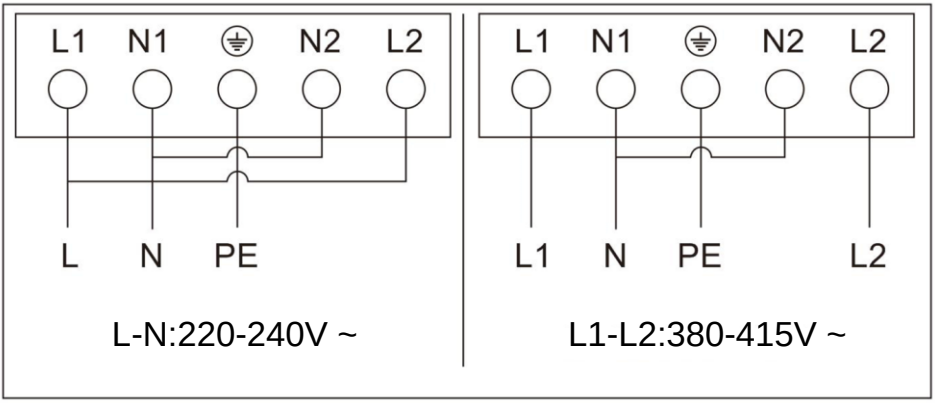
- o cabo de alimentação não é acessível através de portas ou gavetas de armário.
- há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa.
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.
-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

Precauções

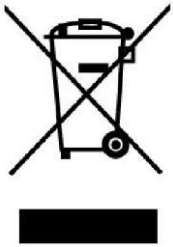
- A placa deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.
- A placa não deve ser montada sobre equipamento de arrefecimento, máquinas de lavar loiça e máquinas de secar rotativos.
- A placa deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- 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.



- 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.
- 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.
- O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ficar dobrado ou comprimido.
- 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 2012/19/UE 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.

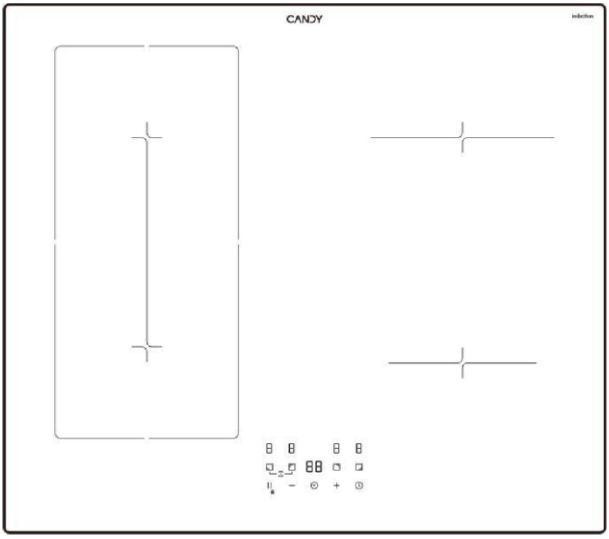
Dados de baixo consumo de energia de acordo com o Regulamento (UE) 2023/826 da Comissão.

Estado	Consumo de energia	Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o estado
Modo desligado	0,5 W	20 min

CANDY

Manual de instrucțiuni pentru plita cu inducție ROMÂNĂ

MODEL: CIFC6647CCBB



VĂ MULȚUMIM PENTRU CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT PLITA CU INDUCȚIE CANDY. CITIȚI CU ATENȚIE MANUALUL CU INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE A UTILIZA PLITA ȘI PĂSTRAȚI-L LA LOC SIGUR PENTRU CONSULTĂRI VIITOARE.

AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

CITIȚI CU ATENȚIE URMĂTOARELE INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE A UTILIZA ACEST APARAT.

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.
- Cablajul fix trebuie să includă mijloacele pentru deconectare, în conformitate cu normele de cablare.
- 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.
- AVERTIZARE: Folosiți doar protecții ale plitei concepute de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare, după caz, sau protecții ale plitei încorporate în aparat. Utilizarea unor dispozitive de protecție necorespunzătoare poate provoca accidente.
- Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.
- În ceea ce privește detaliile de instalare, consultați secțiunea <Instalare>.

Operare și întreținere

Pericol de electrocutare

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

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 precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încălzi.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuți la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
- 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 suprafețe de gătit este expusă când se retrage capacul de protecție. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Utilizarea neatentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

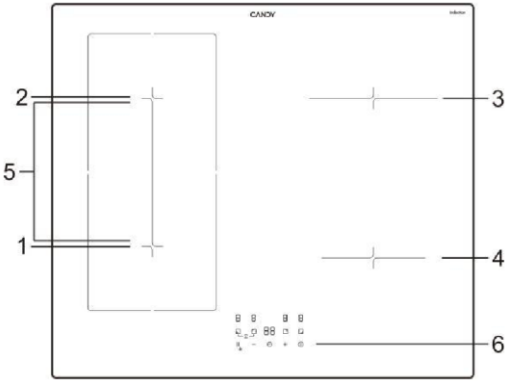
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Fierberea în exces cauzează apariția fumului și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și suprafața de gătit conform descrierii din acest manual (adică folosind comenzile tactile).
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau să se așeze sau să urce pe aceasta.
- Nu depozitați articole de interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care se urcă pe suprafața de gătit pot suferi vătămări grave.

- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona unde aparatul este în funcțiune.
- Copiii sau persoanele cu dizabilități care le limitează capacitatea de a folosi aparatul trebuie să fie instruiți de o persoană responsabilă și competentă privind utilizarea acestuia. Instructorul trebuie să fie mulțumit că aceștia pot folosi aparatul fără a se pune în pericol pe ei înșiși sau mediul înconjurător.
- Nu reparați sau nu înlocuiți nicio piesă a aparatului mai puțin atunci când în manual există prevederi specifice în acest sens. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru plita dvs. de gătit.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plita de gătit.
- Nu stați pe plita dvs. de gătit.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigaie de-a lungul suprafeței din sticlă, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita de gătit, întrucât acest lucru poate zgâria sticla ceramică.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Acest aparat este destinat utilizării numai în mediul casnic! Utilizarea comercială de orice fel nu este acoperită de garanția producătorului!
- AVERTIZARE: Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării.

- Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi 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.
- AVERTIZARE: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.
- AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
- AVERTIZARE: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plitei din sticlă-ceramică sau material similar care protejează părțile sub tensiune.
- Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
- Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem de control la distanță separat.
- ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit scurt trebuie supravegheat permanent.
- Cablul de alimentare nu poate fi rămâne la vedere după instalare.

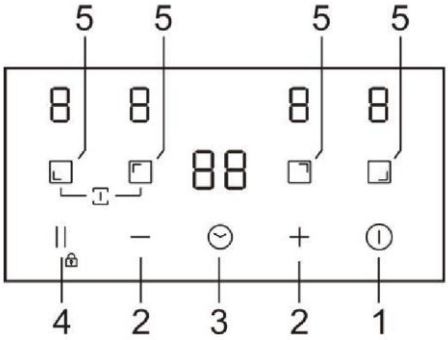
Prezentarea generală a produsului

Vedere de sus



1. zonă de 1800 W, măriți la 2100W
2. zonă de 1800 W, măriți la 2100W
3. zonă de 1800 W, măriți la 2100W
4. zonă de 1200 W, măriți la 1500W
5. zonă de 3000 W, măriți la 3600W
6. Panou de comenzi

Panou de comenzi



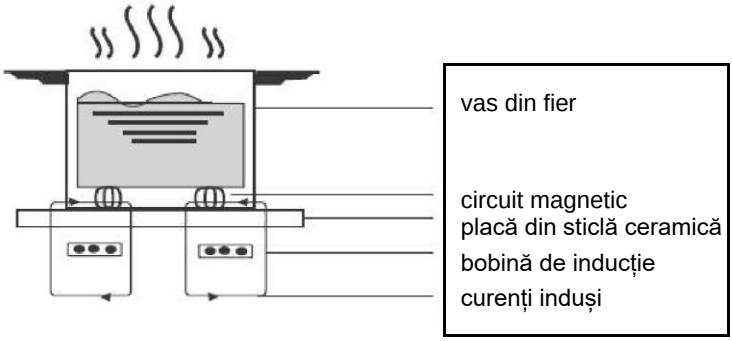
1. Comandă PORNIRE/OPRIRE
2. Tastă de pornire/ajustare a cronometrului
3. Comandă cronometru
4. Control Pauză/Blocare taste
5. Comenzi de selectare a zonei de încălzire

Informații despre produs

Plita ceramică/de inducție de gătit se pliază pe diverse cerințe în bucătărie, datorită rezistenței la încălzire a cablului, comenzilor prin intermediul unui microcomputer și posibilității de a selecta mai multe tipuri de putere și este alegerea optimă pentru familiile moderne.
Plita a fost proiectată având în vedere cerințele clienților și are un design personalizat. Plita oferă performanțe sigure și de încredere, asigurând un confort sporit și permițându-vă să vă bucurați din plin de viață.

Cuvânt înainte despre gătitul prin 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.

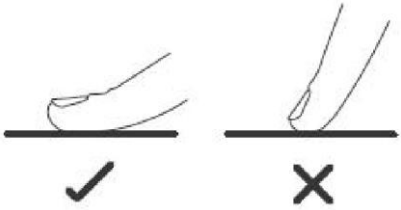


Înainte de a vă utiliza noua plită cu inducție

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

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 toate 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.



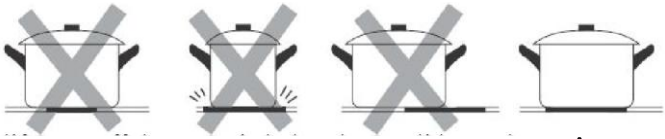
Alegerea vaselor de gătit corecte

- Folosiți numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătirea 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.

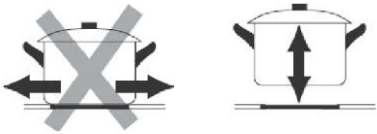
Dimensiunea arzătorului (mm)	Dimensiunile minime ale vaselor de gătit (diametru/mm)
145	110
180	140
Zona punte	250

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

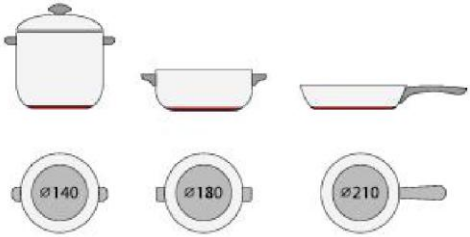
Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă drept pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit.



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



- Folosiți vase al căror diametru al zonei feromagnetice (vaza vasului) este în intervalul de dimensiuni din tabelul de mai jos. (Tabelul 1)
  - Dacă folosiți vase mai mici, performanța poate fi afectată
  - Dacă utilizați un vas cu un diametru mai mic decât cel indicat în tabelul de mai sus, se poate ca vasele să nu fie detectate
  Conform dimensiunii zonei, puteți folosi vase cu diametre diferite, conform imaginii de mai jos:



- Dacă partea feromagnetică acoperă numai parțial baza vasului, numai zona feromagnetică se va încălzi, restul bazei este posibil să nu se încălzească la o temperatură suficientă pentru gătire.

- Dacă zona feromagnetică nu este omogenă, dar prezintă alte materiale, cum ar fi aluminiul, aceasta poate afecta încălzirea și detectarea vasului.

  Dacă baza vasului este similară cu imaginile de mai jos, se poate ca vasul să nu fie detectat.

Folosirea plitei dvs. cu inducție

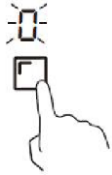
Pentru a începe să gătiți

- 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.

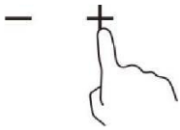
1. Atingeți comutatorul PORNIRE/OPRIRE ⏻. Toți indicatorii vor arăta „-“

2. Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți.
   Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.

3. Dacă atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire, un indicator situat lângă tastă va clipi intermitent

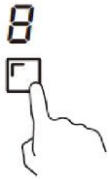


4. Selectați o zonă de încălzire atingând comanda „-” sau „+”.
   - Dacă nu selectați o zonă de încălzire în decurs de 1 minut, plita cu inducție se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1.
   - Puteți modifica setarea de căldură oricând în timpul procesului de gătire.

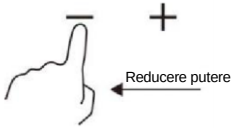


Când ați terminat de gătit

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



2. Opriți zona de gătit derulând în jos până la „0”. Asigurați-vă că pe afișaj apare cifra „0”.



3. Opriți întreaga plită atingând comanda PORNIRE/OPRIRE.

4. Aveți grijă la suprafețele fierbinți
Se va afișa „H” ceea ce înseamnă că zona de gătit este prea fierbinte pentru a fi atinsă. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. De asemenea, poate fi folosit drept funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți mai departe vasele, folosiți ochiul care este încă fierbinte.

Folosirea funcției de gestionare a puterii

Este posibil să setați un nivel de absorbție a energiei maxim pentru plita cu inducție, alegând între intervalele de energie diferite.
Plitele cu inducție se pot limita automat pentru a funcționa la un nivel de putere mai redus, pentru a evita riscul de supraîncărcare.

Pentru a accesa funcția de gestionare a energiei

1. Porniți plita, apoi apăsați în același timp „+” (cronometru) și tasta de blocare timp de 2 secunde. Indicatorul cronometrului va arăta „P6”, ceea ce înseamnă nivel de putere 6. Modul implicit este pe 7,2 kW.

Pentru a comuta la alt nivel

Apăsați +/- din cronometru. Există 6 niveluri de putere, de la "P1" la "P6". Indicatorul cronometrului va indica unul dintre acestea.
„P1 ”: energia maximă este 2,5 kW.
„P2 ”: energia maximă este 3,5 kW.
„P3 ”: energia maximă este 4,5 kW.
„P4 ”: energia maximă este 5,5 kW.
„P5”: puterea maximă este de 6,5 kW.
„P6”: puterea maximă este de 7,2 kW.

Confirmarea și ieșirea din funcția de gestionare a energiei

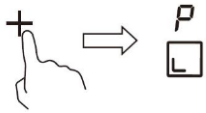
Apăsați în același timp „+” (cronometru) și blocarea tastelor timp de 2 secunde pentru confirmare, apoi plita va fi oprită.

Folosirea funcției Boost

Activarea funcției Boost

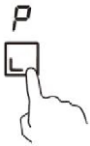
1. Selectați zona cu funcție Boost.

2. Atingeți tasta + atunci când afișajul luminează intermitent, iar indicația nivelului de putere arată „P”.



Anularea funcției Boost

1. Selectați zona cu funcție Boost.

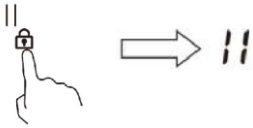


2. Atingeți tasta „minus” - pentru a anula funcția Boost și selectați nivelul pe care doriți să-l setați.

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

Folosirea funcției Pauză

1. Apăsați și mențineți apăsat butonul Pauză timp de 1 secundă || zonele de încălzire nu vor mai funcționa. Indicațiile pentru fiecare zonă arată „||”



2. Apăsați și mențineți apăsat din nou butonul Pauză timp de 1 secundă ||, toate zonele de încălzire vor reveni la setarea inițială.

- Funcția este disponibilă atunci când una sau mai multe zone de încălzire funcționează.
- Dacă nu anulați modul de oprire a funcționării în decurs de 30 de minute, plita cu inducție se va opri automat.

Blocarea comenzilor

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

- Controlul blocării poate fi activat/dezactivat atât când plita este pornită, cât și când plita este oprită.

Pentru a bloca comenzile

Atingeți comanda de blocare a tastelor timp de 4 secunde. Indicatorul cronometrului va indica „Lo”.

Pentru a debloca comenzile

1. Atingeți și țineți apăsat comanda de blocare a tastelor secunde.
2. Acum puteți începe să utilizați plita.

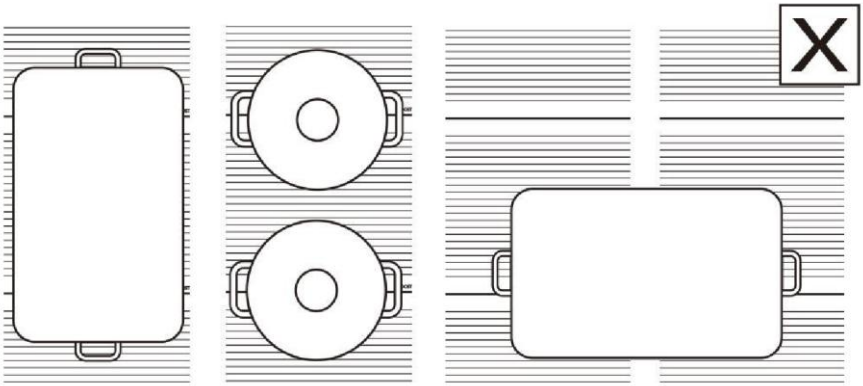
Atunci când plita este în modul blocat, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția comenzii PORNIRE/OPRIRE. Puteți opri întotdeauna plita cu comanda PORNIRE/OPRIRE în stare de urgență, dar va trebui ca mai întâi să deblocați plita în următoarea operațiune.

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.

Folosirea funcției de zonă-punte

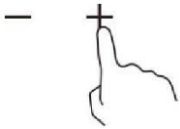
- Aceasta poate fi folosită ca o singură zonă sau ca două zone separate, în funcție de nevoile de gătit de la caz la caz.
- Această zonă este alcătuită din două bobine independente care pot fi controlate separat. Când zona punte funcționează, este activată doar zona acoperită de vasele de gătit. Această funcție funcționează numai pe zonele de gătit 1 și 2.
- Pentru a vă asigura că vasele sunt detectate și că se distribuie uniform căldura, centrați corect vasele.



Activați funcția de zonă-punte

1. Pentru a activa zona punte ca o singură zonă mare, apăsați în același timp tasta de zonă din partea din față stânga și tasta de zonă din partea din spate stânga.

2. Se va emite o alarmă sonoră ce indică faptul că plita cu inducție intră în selecția zonei punte, iar indicatorul corespunzător va lumina intermitent.



3. Selectați nivelul de putere pe care doriți să îl setați prin atingerea comenzii cu „+ -”.

Anularea funcției de zonă-punte

1. Atingerea uneia dintre zonele de gătit anulează funcția zonei punte.

2. Setarea puterii funcționează la fel ca pentru orice altă zonă normală.

Oprire automată

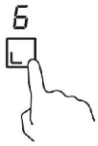
Caracteristica de siguranță a plitei se oprește automat. Acest lucru apare ori de câte ori uitați să opriți o zonă de gătit. Timpii de oprire impliciți sunt prezentați în tabelul de mai jos:

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 folosi drept cronometru pentru a opri una sau mai multe zone de gătit după expirarea timpului.
- Puteți seta cronometrul la până 99 de minute.

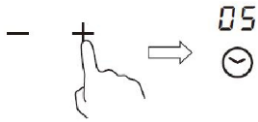
Utilizarea cronometrului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit



1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să setați cronometrul.

2. Atingeți comanda cronometrului. Pe afișajul cronometrului va apărea „00”, iar „00” va lumina intermitent.

3. Setați durata între 1 și 99 de minute atingând butonul „-” sau „+” al cronometrului (de ex. 5)



4. Apăsați „+” o dată pentru a crește durata cu un minut; apăsați „-” o dată pentru a reduce durata cu un minut. Când durata setată depășește 99 de minute, va reveni automat la „00”, iar dacă tastele „-” și „+” sunt apăsate simultan, indicatorul va afișa „00”.

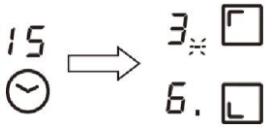
5. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va indica timpul rămas.
   NOTĂ: Va exista un punct roșu în colțul din dreapta jos al indicației nivelului de putere care indică selectarea zonei respective.

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

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

Dacă setați cronometrul pentru mai multe zone:

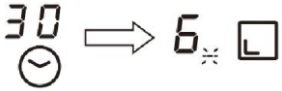
1. Când setați cronometrul pentru mai multe zone de gătit, zonele de gătit relevante au aprinse puncte roșii. Afișajul cronometrului arată valoarea min. a acestuia. Punctul zonei corespunzătoare luminează intermitent.



(setat la 15 minute)

(setat la 45 minute)

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.



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

Recomandări pentru gătit

Aveți grijă atunci când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimile se încălzesc foarte repede, mai ales dacă utilizați funcția 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 suculente și aromate:

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

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
E4/E5	Eroare senzor de temperatură	Contactați furnizorul.
E7/E8	Eroare a senzorului de temperatură al IGBT.	Contactați furnizorul.
E2/E3	Tensiune de alimentare anormală	Verificați dacă alimentarea este normală. Porniți după ce alimentarea revine la normal.
E6/E9	Radiație termică necorespun-zătoare a plitei cu inducție	Reporniți după ce plita cu inducție se răcește.

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

Îngrijire și curățare

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

Indicii și recomandări

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

Specificații tehnice

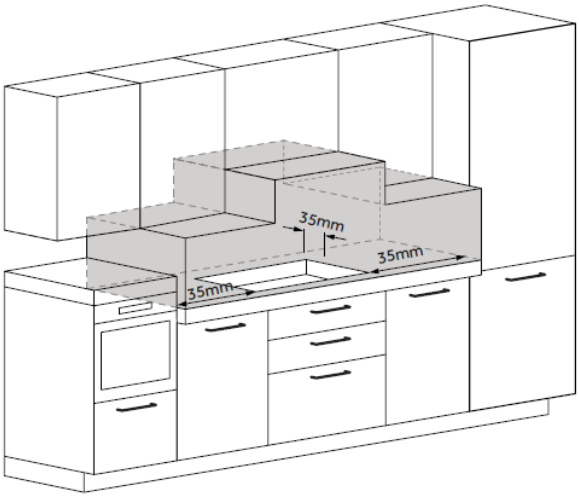
Plită cu inducție	CIFC6647CCBB
Zone de gătit	4 zone
Tensiune de alimentare	220-240 V~ 50/60Hz
Putere electrică instalată	7200 W
Dimensiunea produsului l×L×Î (mm)	590×520×54
Dimensiuni de încorporare A× B (mm)	560×480

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.

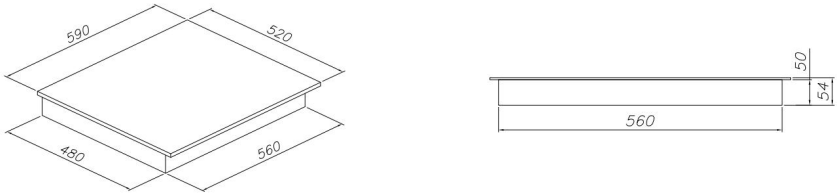
Instalare

Selectarea echipamentului de instalare

- Distanța de siguranță dintre plită și dulapul de deasupra plitei trebuie să fie de cel puțin 760 mm.
- Pentru instalare și utilizare, rezervați un spațiu de minimum 50 mm în jurul orificiului.
- Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Selectați materialul suprafeței de lucru rezistent la căldură pentru a evita deformarea mai mare cauzată de iradierea de căldură de la ochiul fierbinte. Conform celor de mai jos:

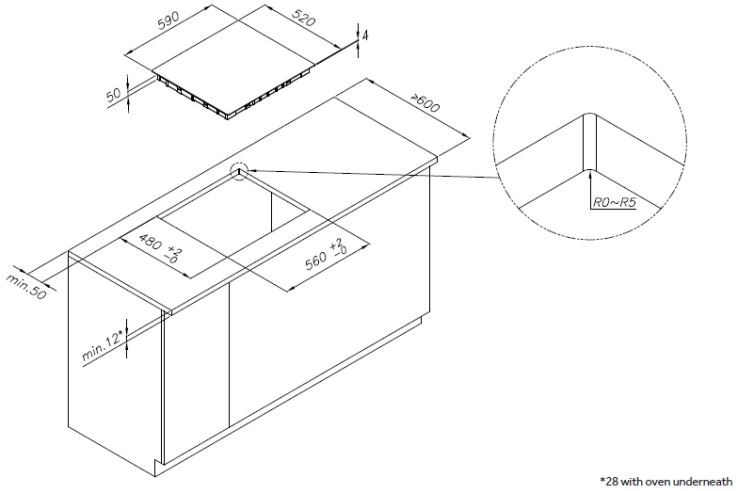


Avertizare: Materialul suprafeței de lucru trebuie să utilizeze lemn impregnat sau alt material de izolație.



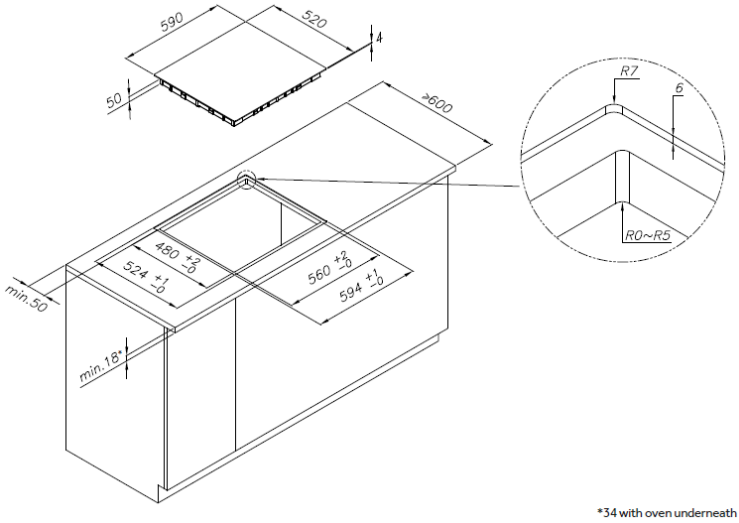
Dimensiunea produsului

- Decupați suprafața de lucru (instalare standard) conform dimensiunilor indicate în desen.



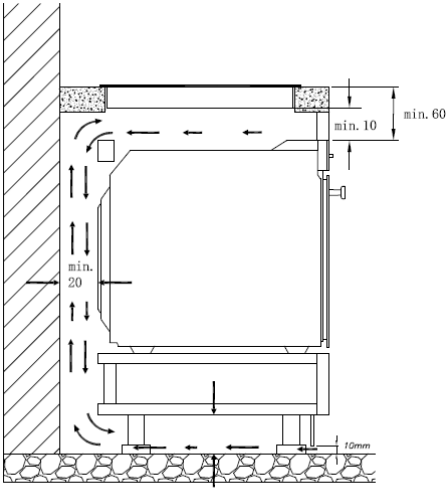
*28 with oven underneath

- Decupați suprafața de lucru (instalare la nivel/încastrată) conform dimensiunilor indicate în desen.

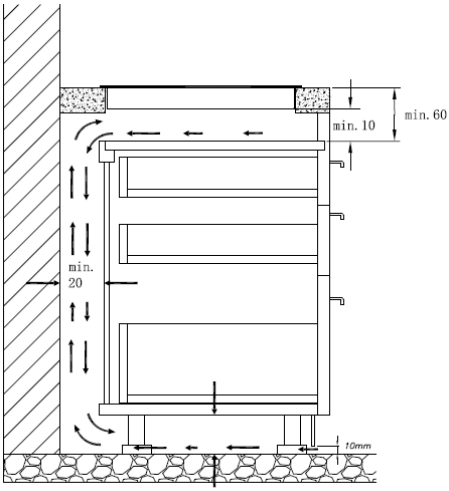


*34 with oven underneath

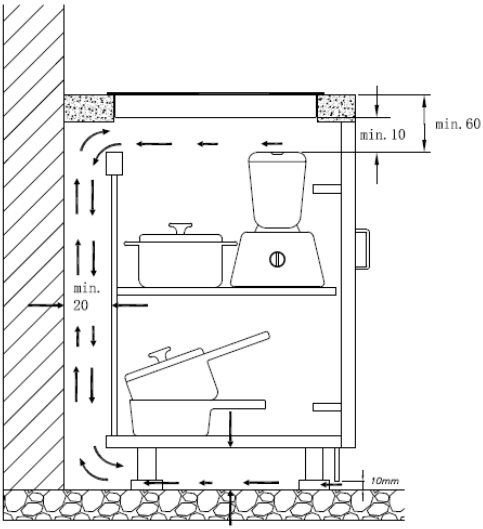
Asigurați-vă că plita este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita este în stare bună de funcționare. Conform celor de mai jos



Oven base



Base with drawers



Base with shelves

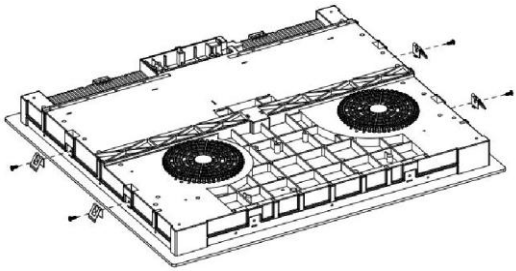
Înainte de a localiza suporturile de fixare

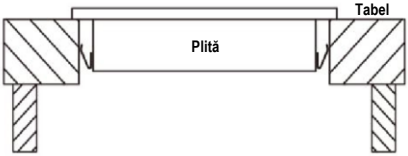
Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul).

Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.

Localizarea suporturilor de fixare (4 buc.)

- Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.
- Înșurubați patru suporturi pe partea inferioară a plitei (vezi imaginea).





Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

- suprafața de lucru este pătrată și plană și că niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu.
- suprafața de lucru este confecționată dintr-un material termorezistent.
- dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- instalarea va respecta toate cerințele de spațiu și standardele și reglementările aplicabile.
- un comutator de izolare care oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat conform normelor și reglementărilor locale de cablare.
- Comutatorul de izolare trebuie să fie de tip omologat și să ofere o separare a contactului cu aerul de 3 mm la toți polii (sau în toți conductorii activi [fază] dacă normele de cablare locale permit această abatere de la cerințe).
- comutatorul de izolare va fi ușor accesibil pentru client după instalarea plitei
- consultați autoritățile 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

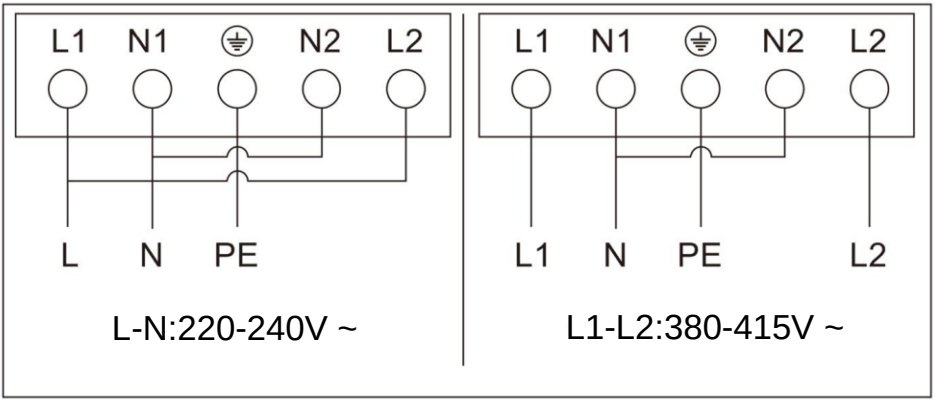
- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile dulapului sau prin sertare.
- Există un flux adecvat de aer din exteriorul dulapului către baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui dulap, sub baza plitei este instalată o barieră de protecție termică.
- Comutatorul de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

Atenție

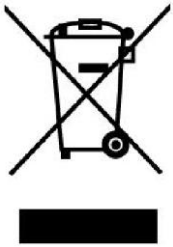
- Plita trebuie instalată de personal sau tehnicieni calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Nu efectuați niciodată o operațiune pe cont propriu.
- Plita nu trebuie montată pe echipamente de răcire, mașini de spălat vase și uscătoare rotative.
- Plita trebuie instalată astfel încât să poată fi asigurată o mai bună iradiere a căldurii pentru a-i îmbunătăți fiabilitatea.
- Peretele și zona de încălzire de deasupra suprafeței blatului trebuie să fie rezistente la căldură.
- Pentru a evita orice daune, stratul sandvici și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
- Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
- 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.



- 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.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua principală de alimentare, trebuie instalat in disjunctor omnipolar cu un spațiu minim de 3 mm între contacte.
- Instalatorul trebuie să se asigure că s-a efectuat conexiunea electrică corectă și că este conformă cu regulamentele de siguranță.
- Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat 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 etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest aparat este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea oricăror daune posibile aduse mediului înconjurător și sănătății umane, care se pot produce dacă este eliminat într-o manieră greșită. Simbolul de pe produs indică că nu poate fi tratat ca deșeu menajer normal. Acesta trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea bunurilor electrice și electronice. Acest aparat necesită eliminarea specializată a deșeurilor. Pentru mai multe informații privind întreținerea, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați consiliul local, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde l-ați achiziționat. Pentru informații detaliate privind tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să vă contactați consiliul local, serviciul dvs. de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

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

Condiție	Consum de energie	Perioada după care echipamentul ajunge automat la condiția respectivă
Modul Oprit	0,5 W	20 min