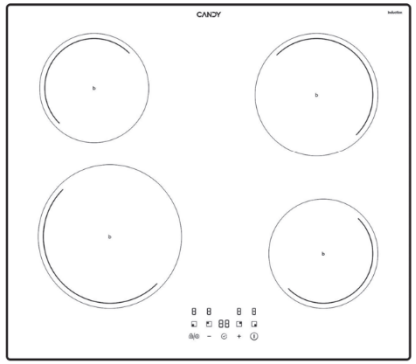
Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Manual de Instrucciones para placa de inducción	ESPAÑOL
Manuel d'instruction pour plaque à induction	FRANÇAIS
Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione	ITALIANO
Manual de instruções para placa de indução	PORTUGUÊS
Használati útmutató indukciós főzőlaphoz	MAGYAR
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Εγχειρίδιο οδηγιών για επαγωγική εστία	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
Индукциялық конфорка нускаулығы	ҚАЗАҚША
Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели	РУССКИЙ
Návod k obsluze indukční varné desky	ČEŠTINA
Návod na obsluhu pre Indukčnú varnú dosku	SLOVENČINA
Brugervejledning til induktionskogeplade	DANSK
Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld	DEUTSCH
Induktiokeittotason käyttöopas	SUOMI
Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje	HRVATSKI
Instructiehandleiding voor inductiekookplaat	NEDERLANDS
Bruksanvisning for induksjonskokeplate	NORSK
Navodila za uporabo za indukcijsko kuhalno ploščo	SLOVENŠČINA
Bruksanvisning för induktionshäll	SVENSKA
Uputstvo za upotrebu indukcione ploče	SRPSKI

MODEL: CI642CBB/1



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.

Download hOn App

In the hOn App you'll have access to several recipes and extra contents











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 rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when You remove the pan.
- Do not allow children to play with the appliance or sit,

stand, or climb on it.

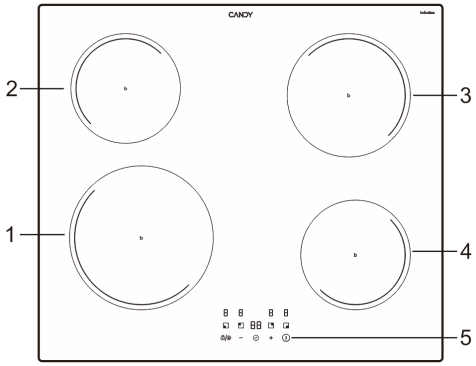
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the 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. Young children should be kept away.
- 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.

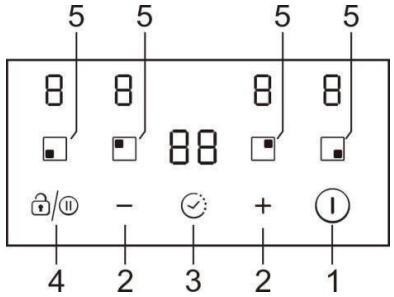
Product Overview

Top View



1. 2300 W zone, boost to 3000 W
2. 1200 W zone, boost to 1500 W
3. 1800 W zone, boost to 2100 W
4. 1200 W zone, boost to 1500 W
5. Control panel

The Control Panel



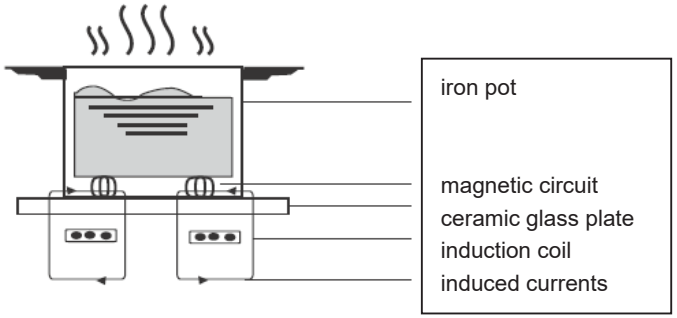
1. ON/OFF control
2. Power/Timer regulating key
3. Timer control
4. Pause/Keylock control
5. Heating zone selection controls

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.

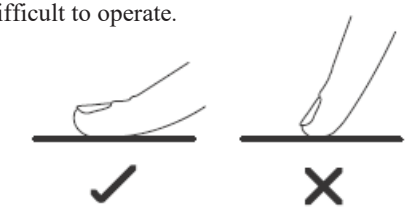


Before using your New Induction Hob

- 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.

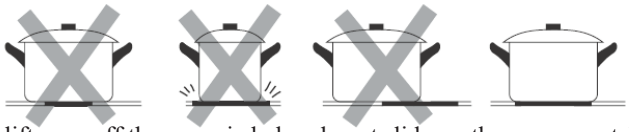


Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
160	120
180	140
210	160

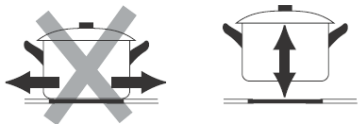
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

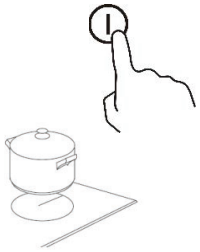


Using your Induction Hob

To start cooking

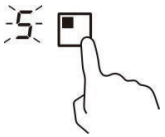
- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

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

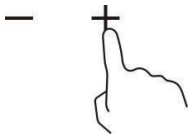


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
   Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

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

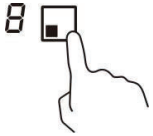


4. Select a heat setting by touching the "-" or "+" control.
   - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
   - You can modify the heat setting at any time during cooking.

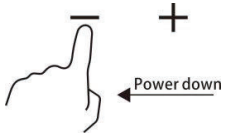


When you have finished cooking

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.

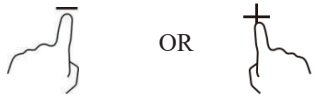
To enter the power management function

1. Turn on the hob, then press at the same time the "+"(timer) and keylock. The time indicator will show "P5" which means power level 5. The default mode is on 7.2Kw.



To switch to another level

Press +/- from the timer. There are 5 power levels, from "P1" to "P5". 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 7.2 Kw.



Confirmation and Exit Power Management Function

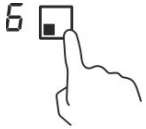
Press at the same time the “+”(timer) and keylock for confirmation, then the hob will be turned off.



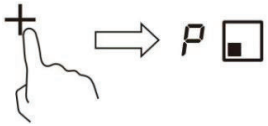
Using Boost function

Activate the boost function

1. Select the zone with boost function (front left zone).

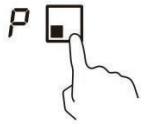


2. Touching the "plus" key + until power level indication shows “P”.

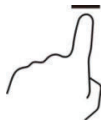


Cancel Boost function

1. Select the zone with boost function (front left zone).



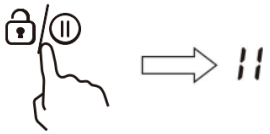
2. Touching the "minus" key − to cancel the Boost function, and select the level you want to set.



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

Using the Pause function

1. Press the Pause control, ⏯ the heating zones stop working. All the zone indication show“‖”



2. Press the Pause control ⏯ 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.

To lock the controls

Touch the keylock ⏯ control for 2 seconds. The timer indicator will show “Lo “.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control ⏯ for 2 seconds.
3. 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.



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:

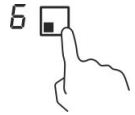
Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

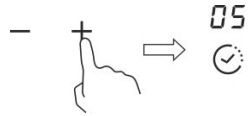
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. Touch timer control, the “00” will show in the timer display. and the “0” 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.



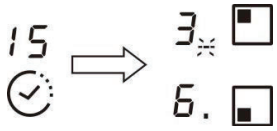
6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically.



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

If the timer is set on more than one zone:

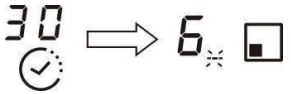
1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



(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.

Timer Cancellation

After setting the time again, hold down the “Timer” key for 5 seconds, this will cancel the timer and the indicator will revert to “00”.

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.

Technical Specification

Induction Hob	CI642CBB/1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	590×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490

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

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

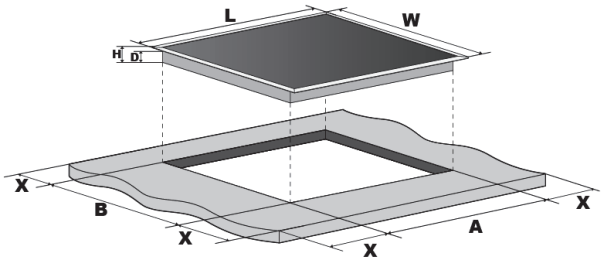
Condition	Power consumption	Period after which the equipment reaches automatically the condition
Off-mode	0.3 W	20 Min

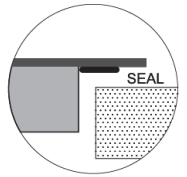
Installation

Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

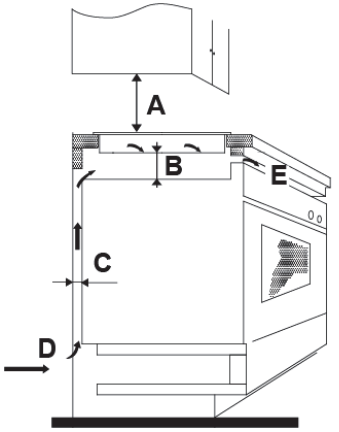
Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.

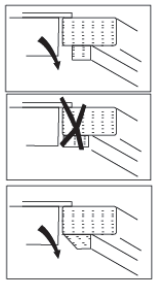




	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	20 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

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

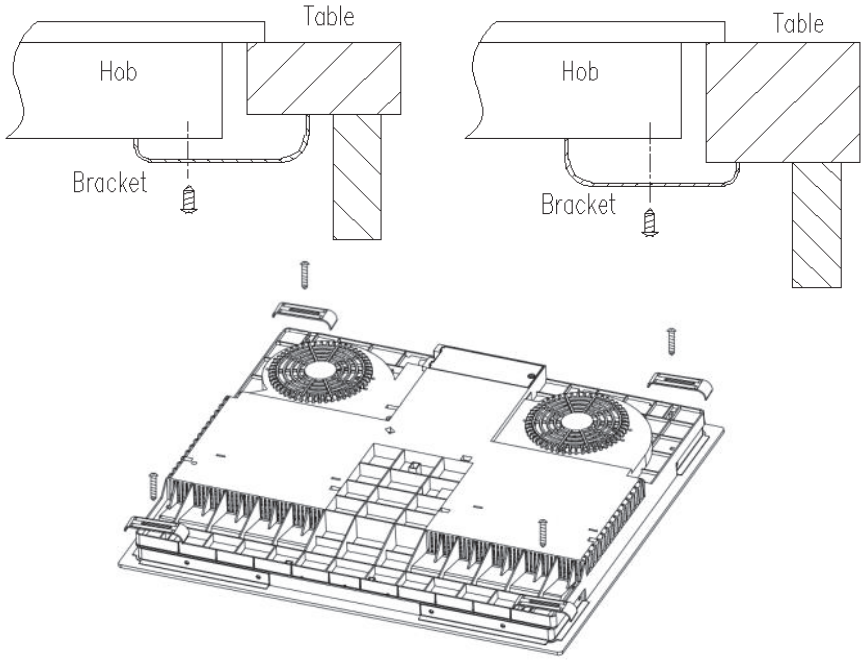
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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

Before locating the fixing brackets

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

Locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different work surface’s thickness.

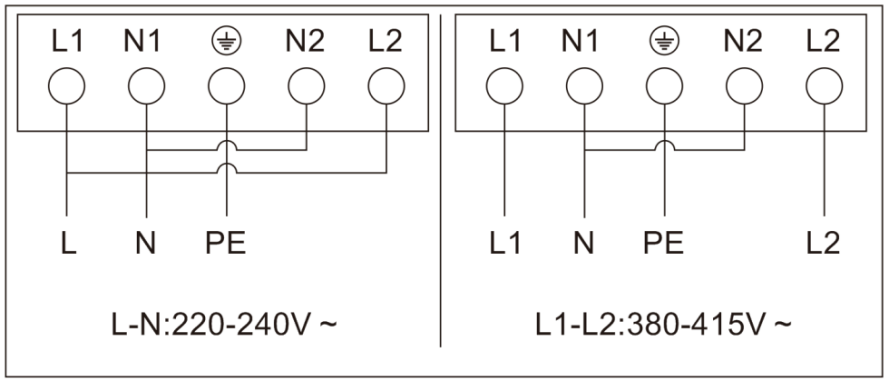


Cautions

- 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.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA DETENIDAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Cuidado: los bordes del panel son afilados.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- No se debe colocar nunca sobre el aparato materiales o productos combustibles.
- Asegúrese de que esta información se encuentre disponible para la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar peligros, el aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.

- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- ADVERTENCIA: Utilice solamente los protectores de placas diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocina o los indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso como protectores adecuados o incorporados en el electrodoméstico. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.
- En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- En cuanto a los detalles de la instalación, consulte la sección <Instalación>.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa rota o fracturada. Si la superficie de la placa está rota o fracturada, apague el aparato de inmediato, desconéctelo de la red eléctrica (enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa del enchufe de pared antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normativas de seguridad electromagnética.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, algunas piezas accesibles del aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que el cuerpo, la ropa o cualquier otro elemento más allá de los accesorios de cocina adecuados entren en contacto con la vitrocerámica hasta que la superficie esté fría.
- No se deberían colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.4
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del aparato o estar continuamente supervisados.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas lejos del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La afilada cuchilla de un rascador de placas aparece cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

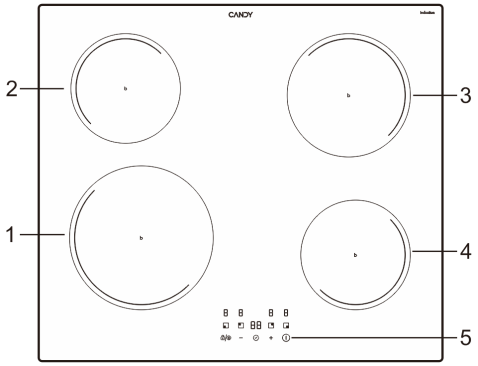
- Nunca deje el aparato desatendido cuando se encuentre en uso. Los derrames causan humo y residuos de grasa que pueden prender.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual (p. ej., mediante los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para que se apaguen las zonas de cocción cuando retire la olla.

- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se pongan de pie o trepen por él.
- No almacene objetos interesantes para los niños en armarios que se encuentren sobre el aparato. Si los niños trepan por la placa, pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona en la que se encuentre el aparato en uso.
- Los niños o personas con diversidad funcional que tengan limitada su capacidad para utilizar el aparato deberían tener una persona responsable y competente que les instruya sobre su empleo. El instructor debería estar satisfecho de que puedan utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en el manual. El resto de operaciones de servicio las deberá realizar un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre ollas por la superficie de cristal, ya que estas acciones podrían rayar el cristal.
- No utilice estropajos u otros agentes limpiadores muy agresivos para limpiar la placa, ya que esto puede rayar la vitrocerámica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- ¡Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado únicamente en un entorno doméstico! ¡El uso comercial de cualquier tipo no está cubierto por la garantía del fabricante!
- ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus accesorios se calientan durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.
- Debe prestarse atención para no tocar los elementos que producen calor.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del aparato o estar continuamente supervisados.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Puede resultar peligroso cocinar en una placa sin vigilancia cuando se utilizan grasa o aceite, ya que pueden producirse incendios. NUNCA intente apagar un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está fracturada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica para superficies de placa vitrocerámica o material similar que protege las piezas vivas.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente.
- No se puede acceder al cable de alimentación después de la instalación.

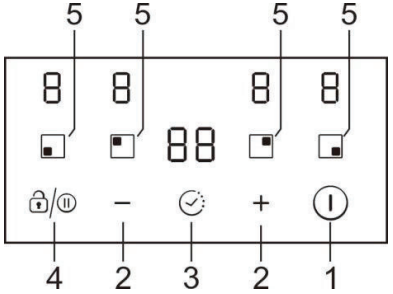
Descripción general del producto

Vista superior



1. Zona 2300 W, aumentar a 3000 W
2. Zona 1200 W, aumentar a 1500 W
3. Zona 1800 W, aumentar a 2100 W
4. Zona 1200 W, aumentar a 1500 W
5. Panel de control

El panel de control



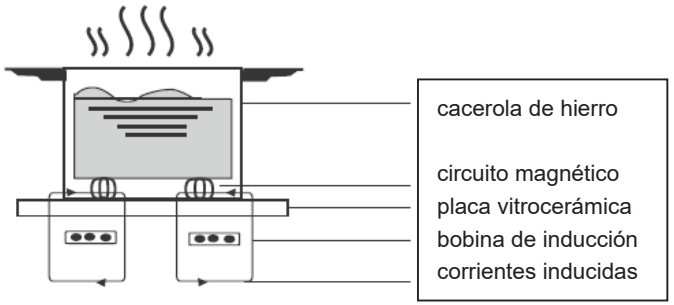
1. Control ENCENDIDO/APAGADO
2. Control de ajuste de potencia/del temporizador
3. Control del temporizador
4. Control de pausa/bloqueo
5. Controles de selección de la zona de calentamiento

Información del producto

La placa de vitrocerámica/inducción puede satisfacer diferentes tipos de demandas de cocción debido al calentamiento del alambre de resistencia, el control microcomputarizado y la selección de múltiples potencias; es la opción ideal para las familias modernas.
La placa de cocción se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa ofrece unas prestaciones seguras y fiables, lo que hace que su día a día sea más cómodo y pueda disfrutar plenamente de los placeres de la vida.

Introducción a la cocina de inducción

La inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona a partir de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente sobre la cacerola, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se calienta únicamente porque la cacerola puede llegar a calentarlo.

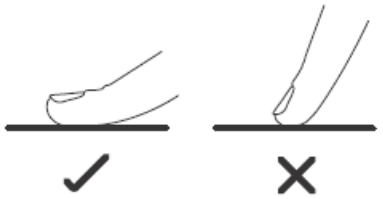


Antes de utilizar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección «Advertencias de Seguridad».
- Retire todas las películas protectoras que pudieran quedar aún en la placa de inducción.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oye un pitido cada vez que se registra un contacto táctil.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (p. ej., un utensilio o trapo) que los cubra. Incluso una pequeña película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



Elección de los accesorios de cocina adecuados

- Utilice únicamente accesorios de cocina con base apta para cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.
- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán. Pase un imán por la base de la cacerola. Si se produce atracción, la cacerola es apta para inducción.
- Si no se dispone de un imán:
  1. Ponga un poco de agua en la cacerola que se desee comprobar.
  2. Siga los pasos indicados en «Empezar a cocinar».
  3. Si ⊔ no parpadea en la pantalla y se calienta el agua, la cacerola es apta.



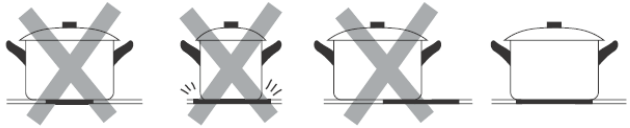
- Los accesorios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son aptos para inducción: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.

Tamaño del quemador (mm)	Los utensilios de cocina mínimos (diámetro/mm)
160	120
180	140
210	160

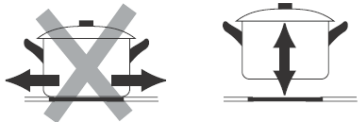
No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, se mantenga en posición plana sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.

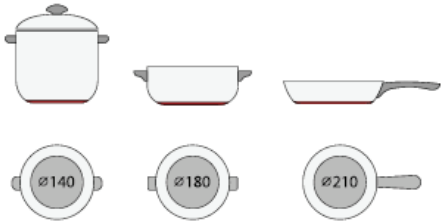


Levante siempre las cacerolas de la placa vitrocerámica y no las deslice, ya que podría arañarse el cristal.



- Utilice cacerolas cuyo diámetro de la zona ferromagnética (base de la cacerola) esté en la gama de medidas de la tabla de abajo. (Tabla 1)
  - Si utiliza ollas más pequeñas, el rendimiento podría verse afectado
  - Si utiliza una olla de diámetro inferior al que se indica en la tabla anterior, es posible que no se pueda detectar

  Según el tamaño de la zona se pueden utilizar ollas de diferentes diámetros, como se ve en la siguiente imagen:



- Si la parte ferromagnética cubre parcialmente la base de la sartén, sólo se calentará la zona ferromagnética; el resto de la base no se puede calentar a una temperatura suficiente para cocinar.



- Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que tiene otros materiales como el aluminio, esto puede afectar al calentamiento y la detección de la cacerola.

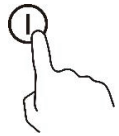
  Si la base de la cacerola es similar a las imágenes a continuación, es posible que no se pueda detectar.



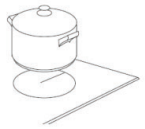
Uso de la placa de inducción

Empezar a cocinar

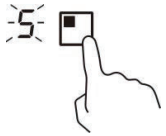
- Después del encendido, el zumbador pita una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa ha entrado en el modo de espera.



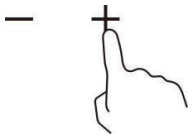
1. Toque el interruptor de encendido/apagado ⏻. Todos los indicadores muestran «–».



2. Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar. Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.

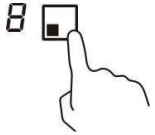


3. Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento, parpadeará el indicador junto a la llave.

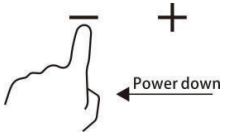


4. Seleccione el ajuste del calor tocando el control «-» o «+».
    - Si no se selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apaga automáticamente. Habrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
    - El ajuste del calor se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.

Cuando haya terminado de cocinar



1. Toque la selección de zona de calentamiento que desee apagar.



2. Apague la zona de cocción desplazando hasta «0». Asegúrese de que la pantalla muestre «0».



3. Apague toda la placa pulsando el control de encendido/apagado.

4. Tenga cuidado con las superficies calientes
   Aparecerá la indicación «H», lo que indica que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. Ésta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía; si desea calentar otras cacerolas, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.



Uso de la función Gestión de potencia

Es posible configurar un nivel máximo de absorción de potencia para la placa de inducción, eligiendo diferentes gamas de potencia.
Las placas de inducción son capaces de limitarse automáticamente para funcionar a un nivel de potencia inferior, y evitar el riesgo de sobrecarga.

Para entrar en la función Gestión de la potencia

1. Encienda la placa, luego presione al mismo tiempo el botón “+” (temporizador) y Bloqueo. El indicador de tiempo muestra “P5”, lo que significa nivel de potencia 5. El modo predeterminado es de 7,2 Kw.



Para cambiar de nivel

Pulse +/- en el temporizador Hay 5 niveles de potencia, desde “P1” hasta “P5”.
El indicador del temporizador muestra uno de ellos.

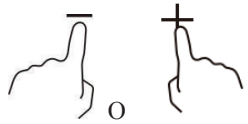
“P1”: la potencia máxima es de 2,5 Kw.

“P2”: la potencia máxima es de 3,5 Kw.

“P3”: la potencia máxima es de 4,5 Kw.

“P4”: la potencia máxima es de 5,5 Kw.

“P5”: la potencia máxima es de 7,2 Kw.



Confirmación y salida de la función de Gestión de potencia

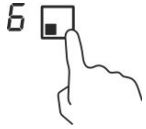
Pulse al mismo tiempo “+” (temporizador) y Bloqueo para confirmar; la placa se apagará.



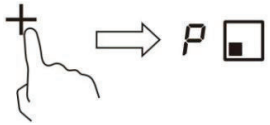
Uso de la función Potencia Máxima

Activar la función Potencia Máxima

1. Seleccione la zona con función Potencia máxima (zona izquierda frontal).

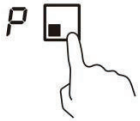


2. Toque la tecla «más» + hasta que la indicación del nivel de potencia muestre «P».



Cancelar la función Potencia Máxima

1. Seleccione la zona con función Potencia máxima (zona izquierda frontal).



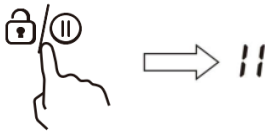
2. Toque la tecla «menos» − para cancelar la función Potencia Máxima y seleccione el nivel que desee establecer.



• La función Potencia Máxima solo puede durar 5 minutos, después de los cuales la zona pasará al nivel 9 automáticamente.

Uso de la función Pausa

1. Pulse el control de Pausa, ⏯ las zonas de calentamiento dejan de funcionar. Los indicadores de zona muestran "||".



2. Pulse el control de Pausa ⏯ una vez más, todas las zonas de calentamiento volverán a su ajuste original.

- La función está disponible cuando una o más zonas de calentamiento están en marcha.
- Si no cancela el modo de parada de funcionamiento en 30 minutos, la placa de inducción se apagará automáticamente.

Bloqueo de los controles

- Se pueden bloquear los controles para evitar el uso no intencional (p. ej., que los niños enciendan las zonas de cocción de forma accidental).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de ENCENDIDO/APAGADO se encuentran deshabilitados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo ⏯ durante 2 segundos. El indicador del temporizador mostrará el símbolo «Lo».

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.
2. Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo ⏯ durante 2 segundos.
3. Ahora puede empezar a usar su placa.

⚠ Cuando la placa se encuentra en modo bloqueo, todos los controles se deshabilitan, excepto el de encendido/apagado; la placa se puede apagar en cualquier momento con el control de encendido/apagado en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa para volver a usarla.

Indicador de calor residual

Cuando la placa ha estado funcionando durante un tiempo, queda algo de calor residual. La letra "H" aparece para avisar al usuario que se mantenga alejado de ella.



Apagado automático

Función de seguridad con la que la placa se apaga automáticamente. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

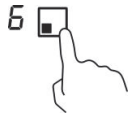
Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso del temporizador

- Se puede utilizar como temporizador de corte para apagar una o más zonas de cocción cada vez que el tiempo se agota.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

Uso del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

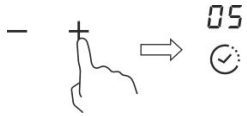
1. Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que se desee ajustar el temporizador.



2. Al tocar el control del temporizador, se mostrará «00» en el indicador del contador y empezará a parpadear el «0».



3. Ajuste el tiempo entre 1 y 99 minutos tocando el control ”-” o ” +” del temporizador (p.ej.: 5).



4. Pulsar “+” una vez aumenta el tiempo en un minuto, pulsar “-” una vez disminuye el tiempo en un minuto. Cuando el tiempo establecido supere los 99 minutos, volverá automáticamente a “00”, si se pulsa “-” y “+” simultáneamente, el indicador mostrará “00”.

5. Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.
   NOTA: Habrá un punto rojo en la esquina inferior derecha de la indicación del nivel de potencia que indica que esa zona está seleccionada.



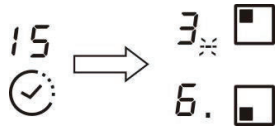
6. Cuando finaliza el temporizador de cocción, se apaga la zona de cocción correspondiente de forma automática.



   Nota: Las otras zonas de cocción que estuvieran encendidas con anterioridad seguirán funcionando.

Si el temporizador está configurado en más de una zona:

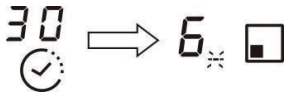
1. Cuando fije el temporizador para varias zonas de cocción, se encenderán los puntos rojos correspondientes a esas zonas. El indicador del temporizador mostrará los minutos del temporizador. Parpadeará el punto de la zona seleccionada.



(puesto a 15 minutos)

(puesto a 45 minutos)

2. Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará. Entonces, se mostrará la temporización de la otra zona y parpadeará el punto correspondiente a dicha zona,



Nota: Toque el control de la zona de cocción; se mostrará la temporización correspondiente en el indicador del temporizador.

Cancelación del temporizador

Después de ajustar la hora de nuevo, mantenga pulsada la tecla «Temporizador» durante 5 segundos, esto cancelará el temporizador y el indicador volverá a “00”.

Uso del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Pantalla de fallos e inspección

Si aparece una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en el estado de protección y mostrará los correspondientes códigos de protección:

Problema	Causas posibles	Qué hacer
E4/E5	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
E7/E8	Fallo del sensor de temperatura de IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E2/E3	Voltaje de alimentación anormal	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
E6/E9	Mala irradiación de calor de la placa de inducción	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.

Los fallos indicados anteriormente son los más comunes.
No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

Especificaciones técnicas

Placa de inducción	CI642CBB/1
Zonas de cocción	4 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200W
Tamaño del producto P×A×AL(mm)	590×520×58
Tamaño integrado A×B (mm)	560×490

El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión.

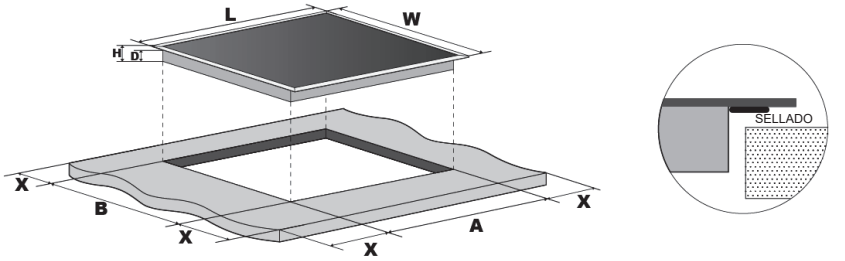
Condición	**Consumo eléctrico**	**Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición**
Modo desactivado	0,3 W	20 Min

Instalación

Selección del equipo de instalación

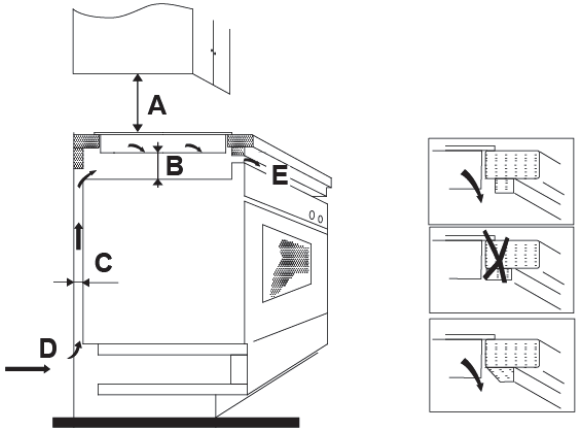
- Corte la superficie de trabajo conforme a las dimensiones que se muestran en el plano.
- A los efectos de instalación y uso, se debería mantener un espacio mínimo de 50mm alrededor del agujero.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo resistente al calor para evitar la deformación típica ocasionada por la irradiación de calor procedente de la placa caliente. Tal y como se muestra a continuación:

Advertencia: El material de la superficie de trabajo deberá utilizar madera impregnada u otro material de aislamiento.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D (mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

En cualquier caso, asegúrese de que la placa esté bien ventilada y la toma y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa se encuentre en buen estado de funcionamiento. Tal y como se muestra a continuación
Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario encima de esta debe ser de al menos 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	20 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

Antes de instalar la placa, asegúrese de que...

- La superficie de trabajo sea cuadrada y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté fabricada en un material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, este debe contar con un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumpla con todos los requisitos de espacio y las normas y reglamentos aplicables.
- Se incluya un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica y está montado y colocado de manera que se cumpla la normativa y reglamento local en materia de cableado.
- El interruptor aislante sea de un tipo aprobado y permita una separación de contacto de espacio de aire de 3mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor aislante sea fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada
- Se consulte a las autoridades locales de construcción y la normativa si hay dudas en cuanto a la instalación
- Se usan acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) para las superficies de pared que rodeen la placa.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que...

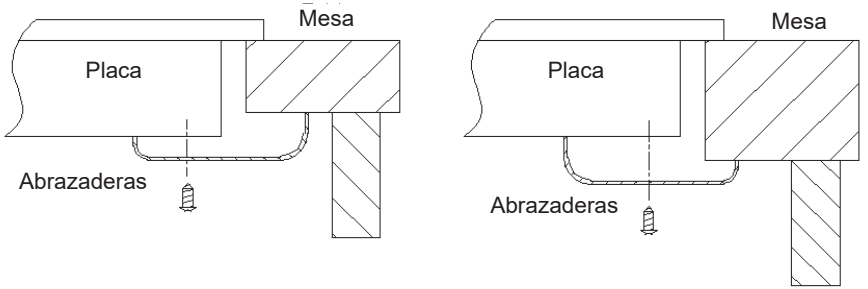
- El cable de suministro eléctrico no esté accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- Haya un flujo adecuado de aire desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se haya instalado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento sea fácilmente accesible para el cliente.

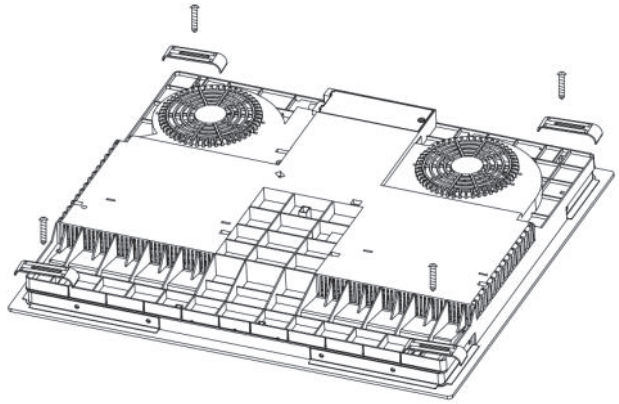
Antes de colocar las abrazaderas de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje).
No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Colocar las abrazaderas de fijación

- La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.
- Fije la placa sobre la superficie de trabajo atornillando cuatro abrazaderas en la parte inferior de la placa (vea la imagen) después de la instalación.
- Ajuste la posición de las abrazaderas para que puedan adecuarse a diferentes grosores de superficie de trabajo.



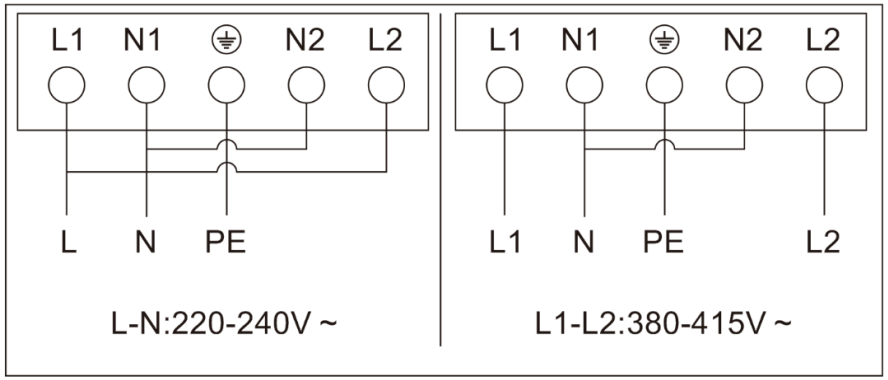


Precauciones

- La placa debe instalarla personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales que están a su servicio. No realice ninguna operación usted mismo.
- La placa no deberá montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadores rotativos.
- La placa debe instalarse de manera que se garantice la mejor irradiación de calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido encima de la superficie de trabajo deben soportar el calor.
- Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- Esta vitrocerámica se puede conectar solo a un suministro con impedancia del sistema de no más de 0,427 ohm. En caso necesario, consulte a su empresa de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

Conectar la placa a la red eléctrica

El suministro eléctrico debe conectarse, de acuerdo con las normas pertinentes, a un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o se debe reemplazar, esto debe ser hecho por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3mm entre los contactos.
- El instalador debe garantizar que la conexión eléctrica se realice correctamente y que cumpla con las normas en materia de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Debe comprobarse el cable regularmente y solo lo puede reemplazar un técnico cualificado.



ELIMINACIÓN:
No elimine este producto como basura municipal sin clasificar. La recogida de este tipo de residuos debe hacerse de forma separada para, en caso necesario, darle un tratamiento especial.

Este electrodoméstico está etiquetado en cumplimiento con la directiva europea 2012/19/UE en materia de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al garantizar una eliminación correcta de este aparato, se ayuda a evitar posibles daños al medio ambiente y a la salud de las personas, peligros que podrían ocasionarse si se eliminara de forma incorrecta.

El símbolo del producto indica que no debe tratarse como basura doméstica normal. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de basuras domésticas o establecimiento en el que lo adquirió.

Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, servicio de basuras domésticas o el establecimiento en el que adquirió el producto.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES 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.
- Concernant les détails d'installation, veuillez vous référer au paragraphe <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.4
- 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-le 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

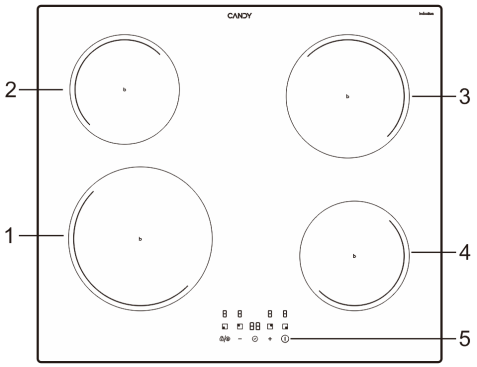
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- 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 comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les

zones de cuisson quand vous enlevez la casserole.
- 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 de la plaque 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 quelle qu'elle soit n'est pas couverte par la garantie du fabricant !
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
- Il faut 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 les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'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 JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle électrocution, pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Il ne faut 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.

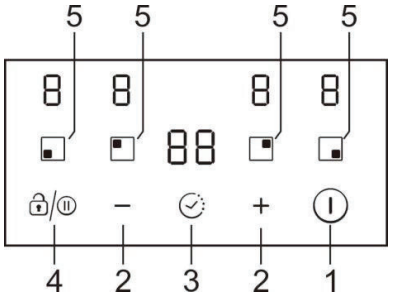
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Zone de 2300 W, boost jusqu'à 3000 W
2. Zone de 1200 W, boost jusqu'à 1500 W
3. Zone de 1800 W, boost jusqu'à 2100 W
4. Zone de 1200 W, boost jusqu'à 1500 W
5. Panneau de commande

Le panneau de commande



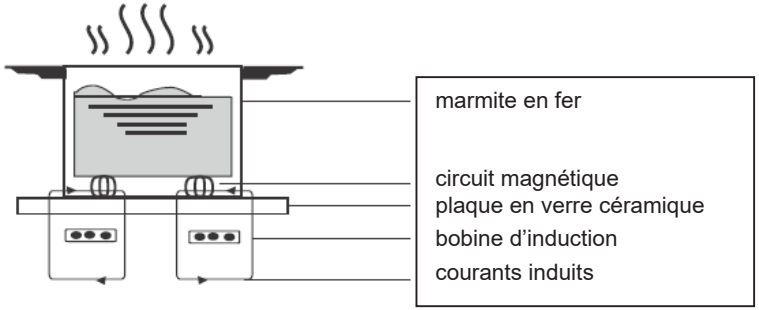
1. Commande Marche/Arrêt
2. Touche de réglage de la puissance/minuterie
3. Commande de la minuterie
4. Commande de pause/verrouillage
5. Commandes de sélection des zones de cuisson

Informations relatives au produit

La plaque vitrocéramique/à 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.

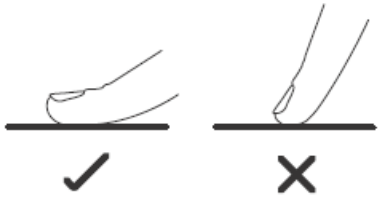


Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- 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'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.



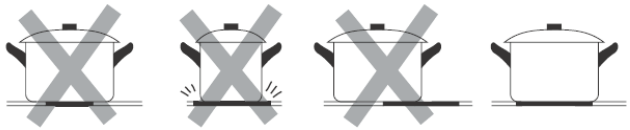
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

Taille du brûleur (mm)	Taille minimale du récipient (diamètre/mm)
160	120
180	140
210	160

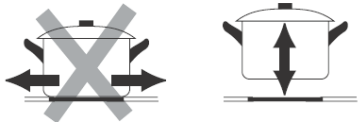
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



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.

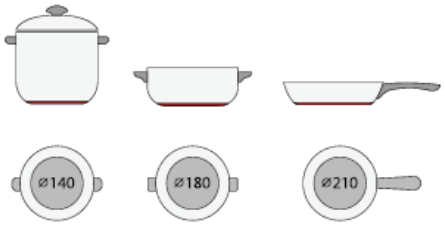


Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



- 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.

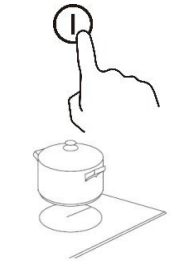
  Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas avoir été détectée.



Utilisation de votre plaque à induction

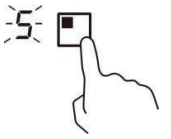
Pour commencer à cuire

- Quand la plaque est allumée, le signal sonore retentit une fois, tous les indicateurs s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque est passée en mode veille.

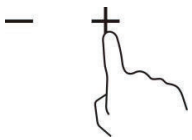


1. Touchez l'interrupteur Marche/Arrêt ⏻, tous les indicateurs affichent "– ".

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.

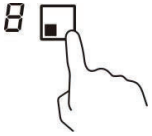


3. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.

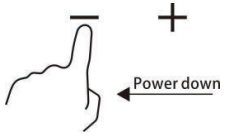


4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande "-" ou "+".
   - Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
   - Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur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

Quand vous avez fini de cuisiner



1. En touchant la 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" indiquera 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 elles-mêmes 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 plaque, puis appuyez simultanément sur "+" (minuterie) et sur la commande de verrouillage. Le voyant de la minuterie affiche "P5", ce qui indique le niveau de puissance 5. Le mode par défaut est sur 7,2 kW.



Pour passer à un autre niveau

Appuyez sur +/- de la minuterie. Il y a 5 niveaux de puissance, de "P1" à "P5".
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 7,2 kW.



Validation et sortie de la fonction de gestion de la puissance

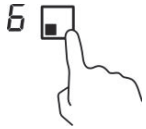
Appuyez simultanément sur "+" (minuterie) et sur le verrouillage pour confirmation, puis la table de cuisson s'éteindra.



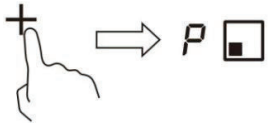
Utilisation de la fonction Boost

Activation de la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone avec la fonction Boost (zone avant gauche).

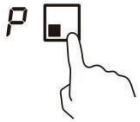


2. En touchant la touche "plus" + jusqu'à ce que l'indication du niveau de puissance affiche “P”.



Annulation de la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone avec la fonction Boost (zone avant gauche).



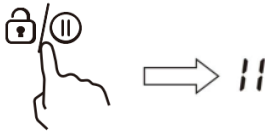
2. Touchez la touche "moins" ▬ pour annuler la fonction Boost et sélectionnez le niveau que vous souhaitez régler.



• La fonction Boost ne peut durer que 5 minutes, après quoi la zone passe automatiquement au niveau 9.

Utilisation de la fonction Pause

1. Appuyez sur la commande Pause, ⏻/⏸ les zones de cuisson arrêtent de fonctionner. Tous les indicateurs de la zone s'affichent “||”.



2. Appuyez une nouvelle fois sur la commande Pause ⏻/⏸, 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 arrêt de fonctionnement dans les 30 minutes, la plaque 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.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande de verrouillage ⏻/⏸ pendant 2 secondes. L'indicateur de la minuterie affichera “Lo“.

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque soit allumée.
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage ⏻/⏸ appuyée pendant 2 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque 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 vitrocéramique 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 table 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.



Coupure automatique

La 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 :

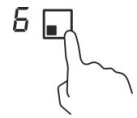
Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilisation de la minuterie

- Vous pouvez l'utiliser comme minuterie de coupure pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

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

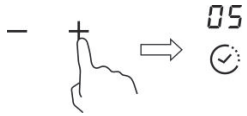
1. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie.



2. Appuyez sur la touche de la minuterie, “00” s'affiche sur l'écran de la minuterie et “0” clignote.



3. Réglez l'heure 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 “-” pour réduire la durée d'une minute. Lorsque la durée définie dépasse 99 minutes, elle revient automatiquement à “00”, si les touches “-” et “+” sont appuyées simultanément, l'indicateur affiche “00”.

5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L’écran affiche le temps restant.
   REMARQUE : il y a un point rouge en bas à droite de l'indication du niveau de puissance qui indique que cette zone est sélectionnée.



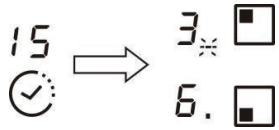
6. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



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

Si la minuterie est réglée sur plus d’une zone :

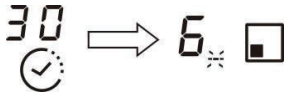
1. Quand vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, les points rouges des zones de cuisson correspondantes sont indiqués. L’écran de la minuterie montre la minuterie min. Le point de la zone correspondante clignote.



(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 min. s’affichera et le point de la zone correspondante clignotera.



Remarque : touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s’affichera dans le voyant de la minuterie.

Annulation de la minuterie

Après avoir réglé à nouveau le temps, maintenez la touche “Minuterie” enfoncée pendant 5 secondes, ce qui annule la minuterie et l'indicateur revient à “00”.

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.

Caractéristiques techniques

Plaque à induction	CI642CBB/1
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance électrique installée	7200W
Taille du produit P×L×H (en mm)	590×520×58
Dimensions du produit encastré A×B (en mm)	560×490

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.

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

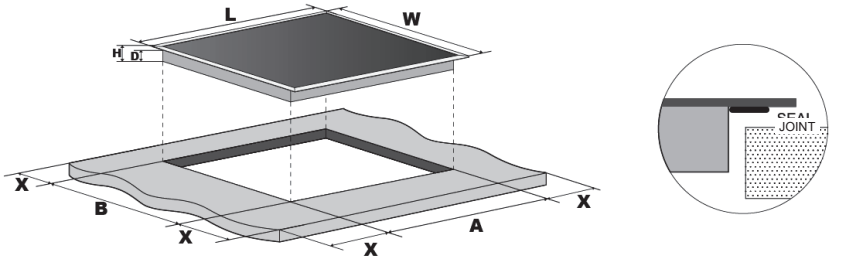
Condition	Consommation d'électricité	Laps de temps après lequel l'équipement atteint automatiquement la condition
Mode arrêt	0,3 W	20 Min

Installation

Sélection de l'équipement d'installation

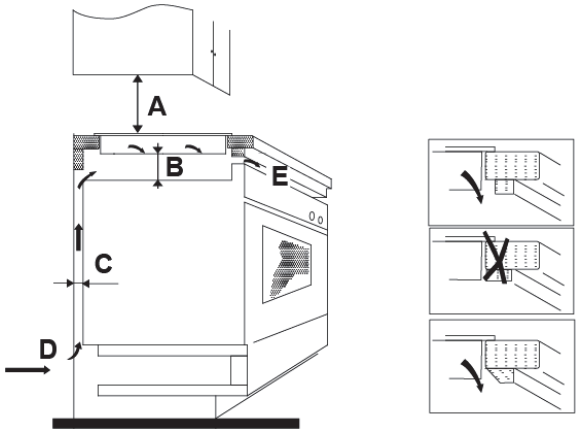
- Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin.
- Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 50mm doit être laissé autour du trou.
- Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur 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 de la surface de travail doit utiliser le bois imprégné ou tout autre matériau isolant.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la plaque de cuisson soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson soit en bon état. Comme cela est montré ci-dessous Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	20 mini	20 mini	Entrée d’air	Sortie d’air 5 mm

Avant d’installer la plaque de cuisson, assurez-vous que

- la surface de travail est carrée et plane, et qu'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 sera 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 3mm 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, assurez-vous que

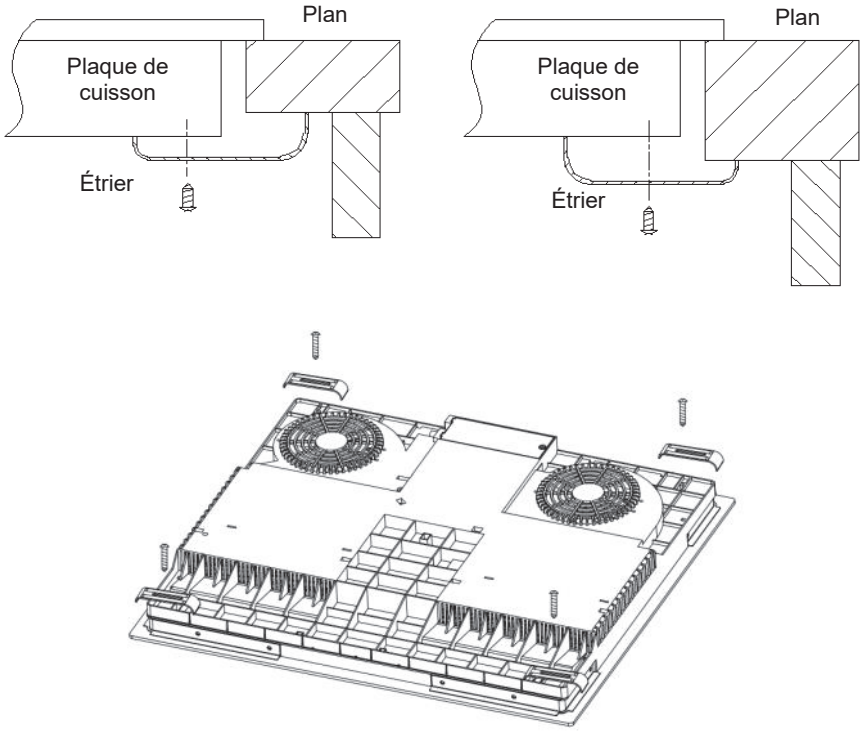
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards.
- Il y a un flux adéquat d'air de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est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

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.

Emplacement des 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.
- Fixez la plaque sur la surface de travail au moyen de quatre étriers à vis sur le fond de la plaque (voir image) après l'installation.
- Réglez la position des étriers en fonction de l'épaisseur de la surface de travail.

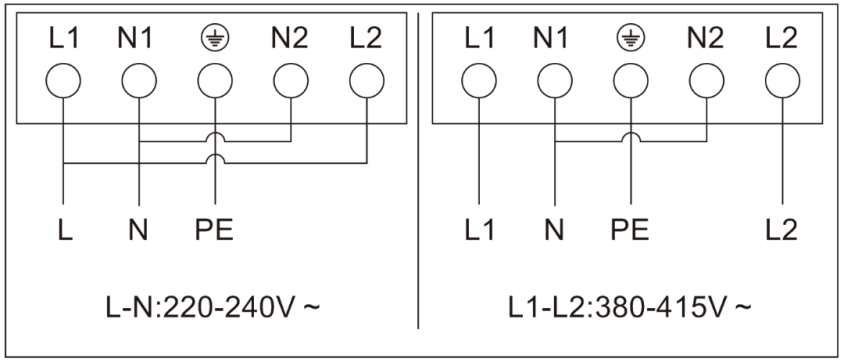


Mises en garde

- La plaque de cuisson 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 de cuisson ne doit pas être montée sur un équipement de refroidissement, un lave-vaisselle et un séchoir rotatif.
- La plaque de cuisson 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.
- Il ne faut 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.

(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.



AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.

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 di installazione, fare riferimento 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 superficie in vetroceramica 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.

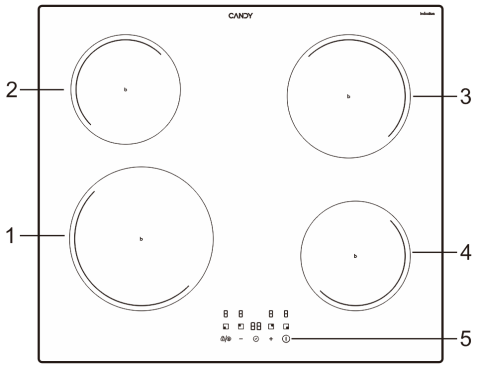
Istruzioni importanti per la sicurezza

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. Il traboccamento della pentola provoca la produzione di fumo e versamenti di 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 basarsi sulla funzione di rilevamento delle pentole per lo spegnimento delle zone di cottura quando la pentola viene rimossa.

- 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 elettrodomestico è destinato esclusivamente all’uso in ambiente domestico! Qualsiasi tipo di uso commerciale non è coperto dalla garanzia del produttore!
- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Tenere lontani i bambini.
- 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.

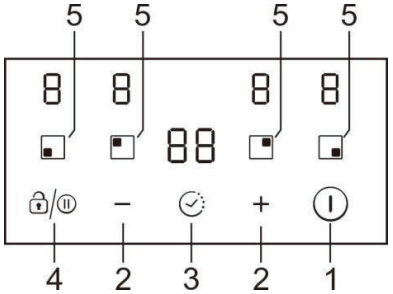
Panoramica del prodotto

Vista superiore



1. Zona 2300 W, con incremento della potenza fino a 3000 W
2. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 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. Pannello di controllo

Pannello di controllo



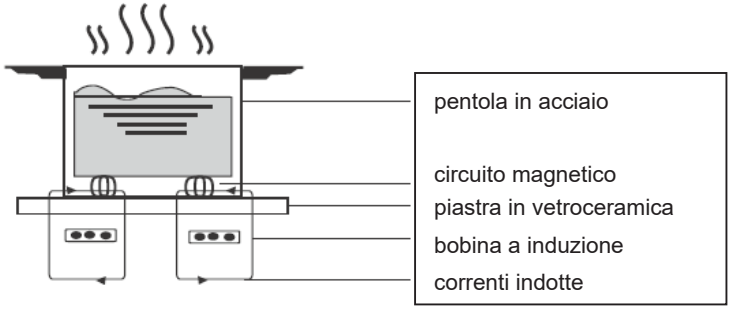
1. Comando di accensione e spegnimento
2. Tasto di regolazione della potenza e del timer
3. Comando del timer
4. Comando Pausa/Blocco dei tasti
5. Comandi per la selezione della zona scaldante

Informazioni sul prodotto

Il piano cottura in ceramica/a induzione può soddisfare diversi tipi di esigenze di cucina grazie al riscaldamento con resistenza a filo, ai comandi microcomputerizzati e alle multiple impostazioni di potenza selezionabili: è davvero la scelta ottimale per le famiglie moderne.
Il piano cottura ha un design personalizzato e si adatta alle esigenze dei clienti. Le sue prestazioni sono sicure e affidabili, il suo utilizzo è pratico e consente di godere appieno dei piaceri 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.

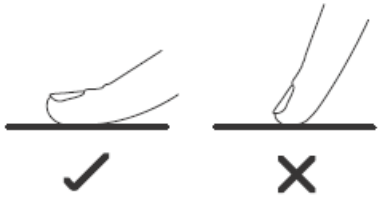


Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

- 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 alla cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
  1. Collocare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
  2. Seguire le istruzioni in “Per avviare la cottura".
  3. Se ⊔ non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.



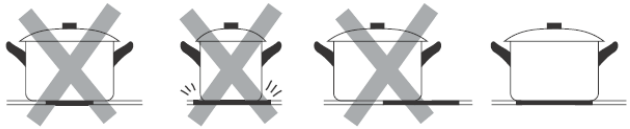
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

Dimensioni del bruciatore (mm)	Dimensioni minime della pentola (diametro/mm)
160	120
180	140
210	160

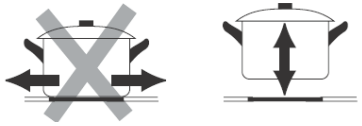
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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.

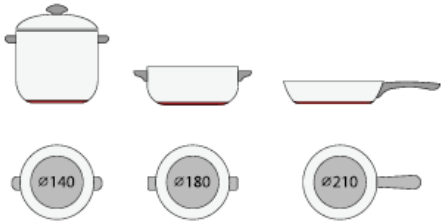


Le pentole poggiate sul piano cottura in ceramica devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



- 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 summenzionata, 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.

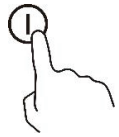


Uso del piano cottura a induzione

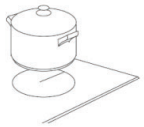
Per avviare la cottura

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

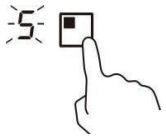
1. Toccare l'interruttore di accensione/spegnimento ⏻. Tutti gli indicatori visualizzano "–"



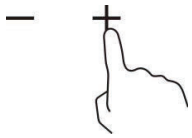
2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.
   Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



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

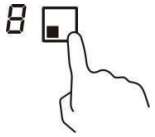


4. Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando "-" o "+".
   - Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
   - È possibile modificare l'impostazione della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

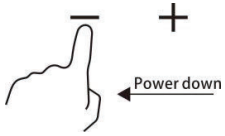


Al termine della cottura

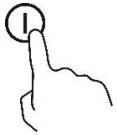
1. Toccare la selezione della zona scaldante da spegnere.



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/spegnimento.



4. Attenzione alle superfici calde

"H" indica che la zona di cottura è troppo calda e non deve essere toccata. 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 cottura, quindi premere contemporaneamente "+" (timer) e il blocco dei tasti. L'indicatore del tempo visualizzerà "P5", ossia il livello di potenza 5. La modalità predefinita è 7,2 kW.



Per passare a un altro livello

Premere i comandi +/- del timer. Esistono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5". Il livello verrà 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 7,2 kW.



Conferma e uscita dalla funzione di gestione della potenza

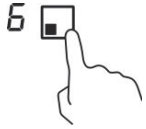
Premere contemporaneamente "+" (timer) e il blocco dei tasti per confermare, quindi il piano si spegnerà.



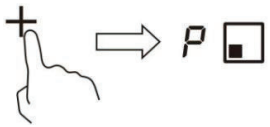
Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

1. Selezionare la zona con funzione Boost (zona anteriore sinistra).

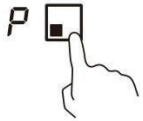


2. Toccare il tasto “più” + finché l’indicatore del livello di potenza visualizza “P”.



Disattivazione della funzione Boost

1. Selezionare la zona con funzione Boost (zona anteriore sinistra).



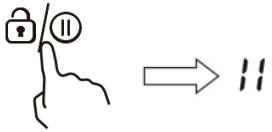
2. Toccare il tasto “meno” − per disattivare la funzione Boost e selezionare il livello che si desidera impostare.



• La funzione Boost può durare solo 5 minuti, dopo di che la zona passerà automaticamente al livello 9.

Uso della funzione Pausa

1. Premere il comando di pausa ⏸: le zone scaldanti si spengono. Tutti gli indicatori delle zone scaldanti visualizzano “||"



2. Premere il comando di pausa ⏸ ancora una volta: tutte le zone scaldanti tornano alla loro impostazione originale.

- La funzione è disponibile quando è in funzione una o più zone scaldanti.
- Se non si disattiva la modalità di spegnimento entro 30 minuti, il piano cottura a induzione si spegnerà 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/spegnimento.

Per bloccare i comandi

Toccare per 2 secondi il blocco dei tasti 🔒/⏸. L’indicatore del timer visualizza “Lo”.

Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Tenere premuto per 2 secondi il comando di blocco dei tasti 🔒/⏸.
3. A questo punto, è possibile cominciare a utilizzare il piano cottura.

⚠ Quando il piano cottura è in modalità di 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 il piano cottura dovrà prima essere sbloccato.

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.



Spegnimento automatico

Una caratteristica 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:

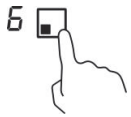
Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilizzo del timer

- Può essere utilizzato come timer di spegnimento per spegnere una o più zone di cottura dopo il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer per spegnere una o più zone di cottura

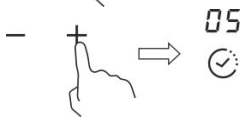
1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer



2. Toccare il comando del timer: sul display del timer viene visualizzato “00” e uno "0" lampeggia.



3. Impostare il tempo da 1 a 99 minuti toccando il comando “-” o “+” del timer (es. 5)

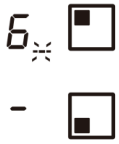


4. Premere una volta il tasto “+” per aumentare il tempo di un minuto, premere una volta il tasto “-” per ridurre il tempo di un minuto. Se si superano i 99 minuti, l’indicatore torna automaticamente a “00”; se i tasti “-” e “+” vengono premuti contemporaneamente, l’indicatore visualizza “00”.

5. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display visualizza il tempo rimanente.

   NOTA: nell’angolo in basso a destra dell’indicatore compare un punto rosso, a segnalare che la zona è selezionata.

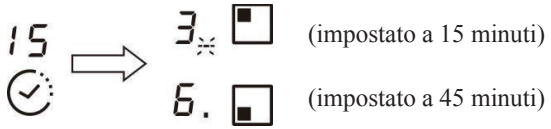
6. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.



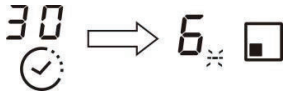
Nota: altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

Se il timer è impostato su più di una zona:

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



2. Una volta scaduto il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Viene nuovamente visualizzato, quindi, 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.

Disattivazione del timer

Dopo aver impostato nuovamente il tempo, tenere premuto il tasto “Timer” per 5 secondi: il timer verrà disattivato e l'indicatore tornerà a "00".

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.

Specifiche tecniche

Piano a induzione	CI642CBB/1
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 5060Hz
Potenza elettrica installata	7200W
Dimensioni del prodotto D×W×H (mm)	590×520×58
Dimensioni dell'incasso A×B (mm)	560×490

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.

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

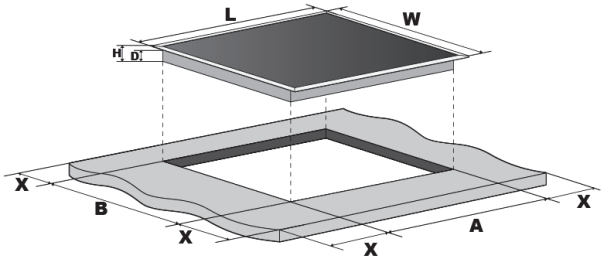
Condizione	Consumo energetico	Tempo dopo il quale l'apparecchio raggiunge automaticamente la condizione
Modalità spento	0,3 W	20 minuti

Installazione

Scelta delle attrezzature per l'installazione

- Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.
- Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 50mm 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:

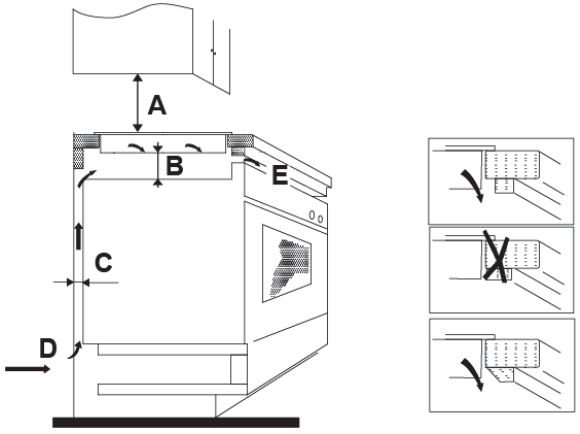
Avvertenza: Il top di cucina deve essere in legno impregnato o altro materiale isolante.





	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	Min 50

Accertarsi sempre che il piano cottura sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura funzioni perfettamente. Attenersi alle seguenti illustrazioni.
Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 20	Min 20	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

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 sopra a 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 3mm 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

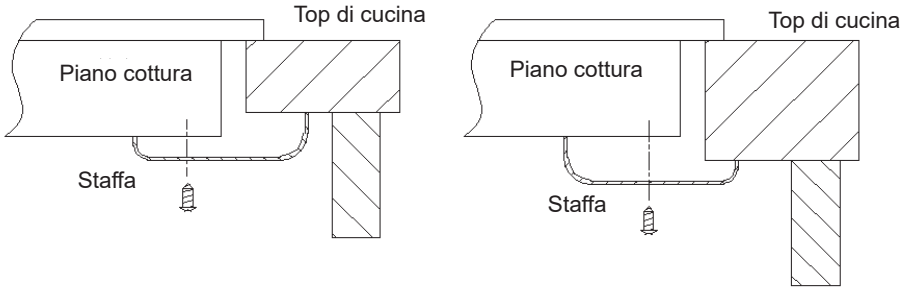
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassetti degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso di aria per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura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

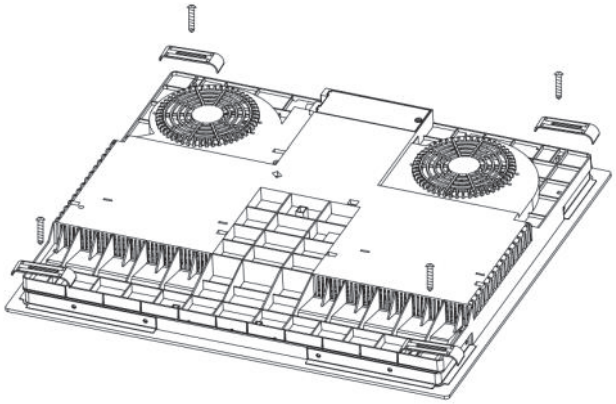
Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

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

Posizionamento delle staffe di fissaggio

- L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.
- Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di cucina avvitando le quattro staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. figura).
- Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del top di cucina.



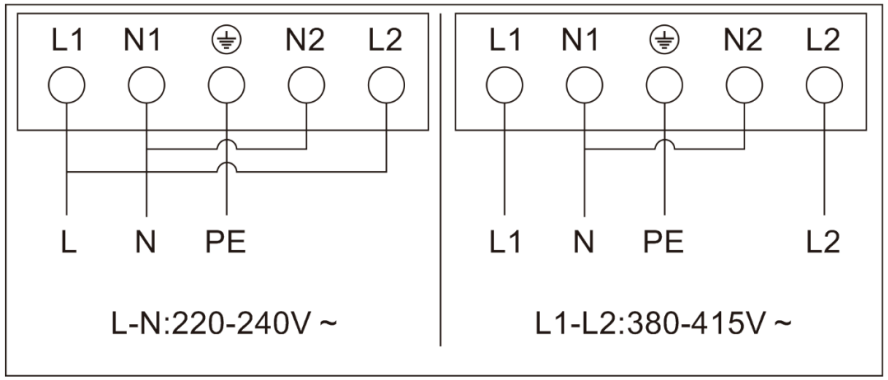


Precauzioni

- 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 al di sopra di apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici a tamburo rotante.
- 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 top di cucina 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 ceramica può essere collegato solo a una fonte di alimentazione con impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare l'ente di erogazione dell'energia elettrica 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 3mm 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'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.

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 alimentação 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 quente da placa, uma vez que podem ficar quentes.4
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das panelas 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

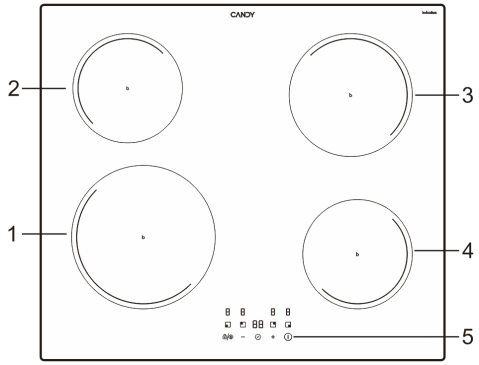
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver a ser utilizado. A fervura provoca fumo e salpicos de gordura que podem inflamar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.
- Nunca utilize o aparelho 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 confie na função de deteção de panelas para desligar as zonas de cozedura ao retirar as panelas.
- 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! O uso comercial de qualquer tipo não está coberto pela garantia do fabricante!
- AVISO: O aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- 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 fogo. 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.

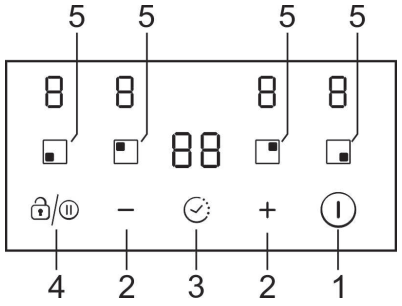
Vista geral do produto

Vista superior



1. Zona de 2300 W, boost para 3000 W
2. Zona de 1200 W, boost para 1500 W
3. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
4. Zona de 1200 W, boost para 1500 W
5. Painel de controlo

O painel de controlo



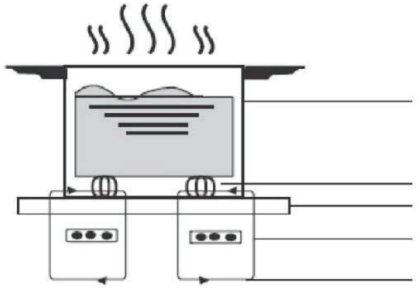
1. Comando LIGAR/DESLIGAR
2. Tecla reguladora de potência/temporizador
3. Comando do temporizador
4. Controlo de pausa/bloqueio
5. Comando de seleção da zona de aquecimento

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.



panela de ferro

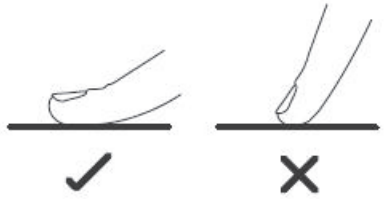
circuito magnético
placa de vitrocerâmica
bobina de indução
correntes induzidas

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.



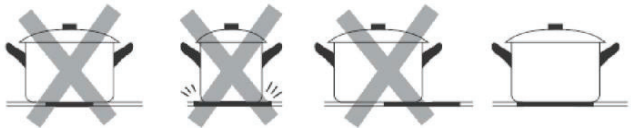
- Utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

Dimensão do queimador (mm)	Tamanho mínimo dos recipientes (diâmetro/mm)
160	120
180	140
210	160

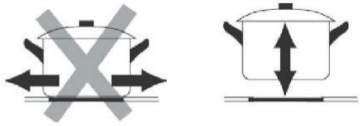
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



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.

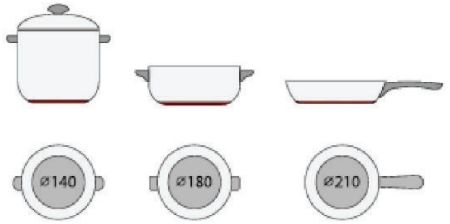


Levante sempre panelas da placa de vitrocerâmica; não as arraste, pois podem riscar o vidro.



- 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.

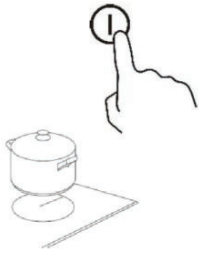


Utilizar a sua Placa de Indução

Para começar a cozinhar

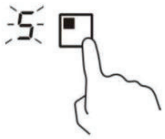
- Depois de ligar, ouve o sinal sonoro uma vez, todos os indicadores acendem-se durante 1 segundo e depois apagam, indicando que a placa entrou em estado de espera.

1. Toque no botão LIGAR/DESLIGAR ⏻. todos os indicadores mostram "-"

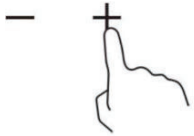


2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.
   Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.

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

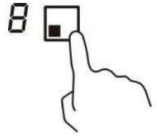


4. Defina uma regulação de calor tocando no comando "-" ou "+".
   - Se não selecionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1.
   - É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.

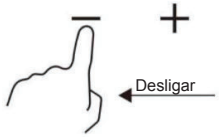


Quando terminar de cozinhar

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

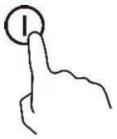


2. Desligue a zona de cozedura, deslocando até "0".



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 e pressione ao mesmo tempo o "+" (temporizador) e o bloqueio. O indicador de tempo apresenta "P5" que significa nível de potência 5. O modo padrão está definido em 7,2 Kw.



Para mudar para outro nível

Prima +/- no temporizador. Existem 5 níveis de potência, de "P1" a "P5". 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 de 7,2 Kw.



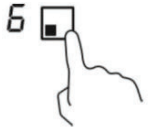
Confirmar e Sair da função de gestão de energia

Pressione ao mesmo tempo o "+" (temporizador) e o bloqueio para confirmação e então a placa será desligada.

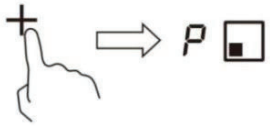


Usar a função Boost

Ativar a função Boost

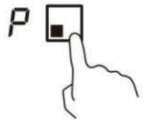


1. Selecione a zona com função boost (zona frontal esquerda).

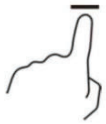


2. Toque na tecla "mais" + até que a indicação do nível de potência indique "P".

Cancelar a função Boost



1. Selecione a zona com função boost (zona frontal esquerda).



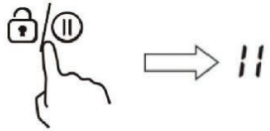
2. Toque na tecla "menos" — para cancelar a função Boost, e selecione o nível desejado.

• 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. Pressione o controlo de pausa, ⏻/⏸ as zonas de aquecimento param de funcionar.

   Toda a indicação de zona apresenta "||"



2. Pressione o controlo de Pausa ⏻/⏸ mais uma vez e todas as zonas de aquecimento revertem à configuração 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.

Para bloquear os comandos

Toque no botão de bloqueio ⏻/⏸ durante 2 segundos. O indicador do temporizador irá apresentar "Lo".

Para desbloquear os comandos

1. Certifique-se de que a placa está ligada.
2. Toque e mantenha premido o botão de bloqueio ⏻/⏸ durante 2 segundos.
3. Agora pode começar a utilizar a placa.

⚠ Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR; pode sempre desligar a placa de indução com o comando LIGAR/DESLIGAR em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

Aviso de calor residual

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



Encerramento automático

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

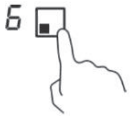
Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilizar o temporizador

- Pode 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

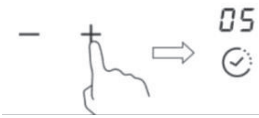
1. Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.



2. Toque no controlo do temporizador, “00” aparece no visor do temporizador e “0” pisca.



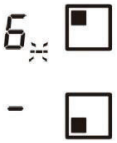
3. Ajuste o tempo para entre 1 a 99 minutos tocando em “-” ou “+” no controlo do temporizador (p.ex. 5)



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.

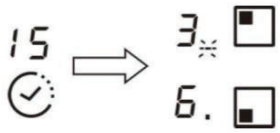
6. Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.



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

Se o temporizador estiver regulado em mais de uma zona:

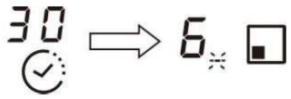
1. Ao definir o temporizador para várias zonas de cozedura, são indicados pontos vermelhos das zonas de cozedura relevantes. O visor do temporizador mostra o temporizador min.. O ponto da zona correspondente pisca.



(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.

Cancelamento do temporizador

Depois de voltar a definir o tempo, mantenha pressionado o botão do temporizador durante 5 segundos; isto cancela o temporizador e o indicador reverterá para “00”.

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 o fornecimento de energia está normal. Ligue após o fornecimento de energia 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.

Especificações técnicas

Placa de indução	CI642CBB/1
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~, 50-60 Hz
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto P×L×A (mm)	590×520×58
Dimensões de montagem AxB (mm)	560×490

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.

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

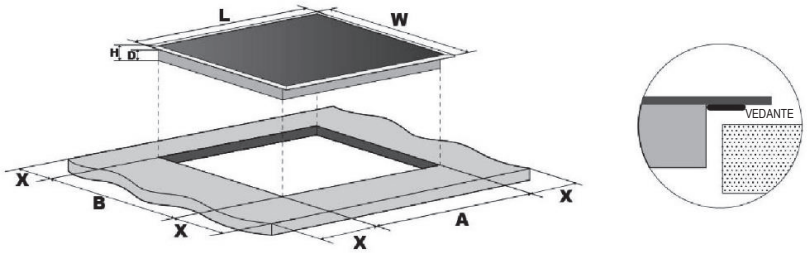
Estado	**Consumo de energia**	**Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o estado**
Modo desligado	0,3 W	20 Min

Instalação

Seleção do equipamento de instalação

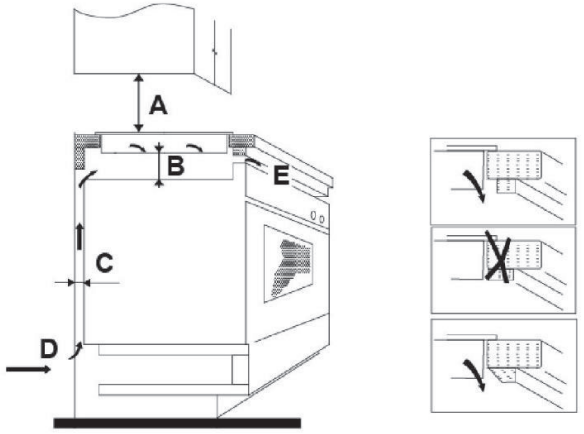
- Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.
- Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 50 mm em torno do orifício.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar uma maior deformação provocada pela radiação de calor da placa de aquecimento. Como ilustrado abaixo:

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



	C (mm)	**L (mm)**	**A (mm)**	**D (mm)**	**A (mm)**	**B (mm)**	**X (mm)**
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa está em boas condições. Como ilustrado abaixo
Nota: A distância de segurança entre a placa quente e o armário acima desta deve ser de, no mínimo, 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	20 mini	20 mini	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Antes de instalar a placa, certifique-se de que:

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

Após instalar a placa, certifique-se de que:

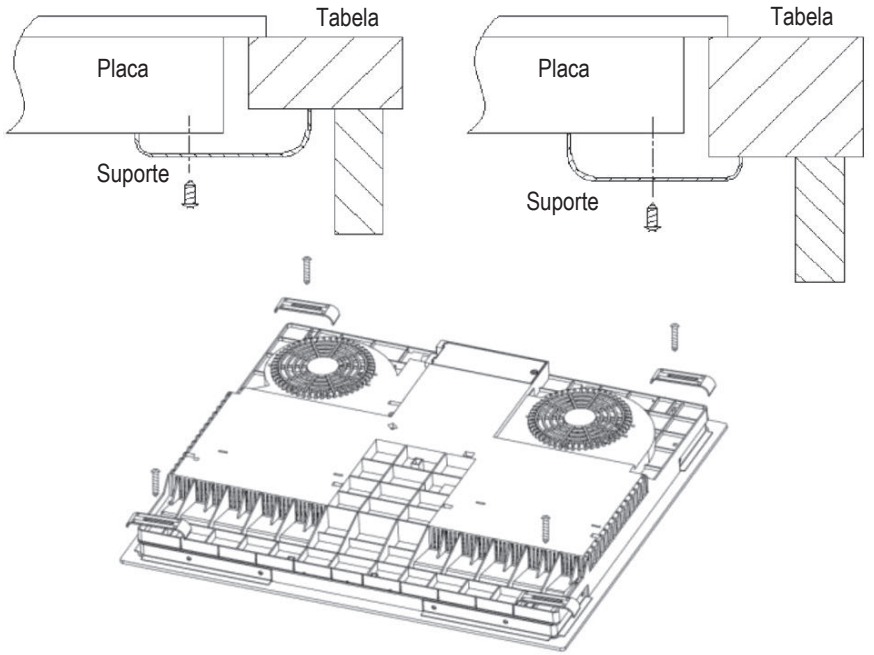
- o cabo de alimentação não é acessível através de portas ou gavetas de armário.
- há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa.
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.
-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

Antes de posicionar os suportes de fixação

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

Localizar os suportes de fixação

- A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.
- Fixe a placa na superfície de trabalho enroscando quatro suportes na caixa inferior da placa (consulte a figura) após a instalação.
- Ajuste a posição do suporte para se adequar às diferentes espessuras da superfície de trabalho.

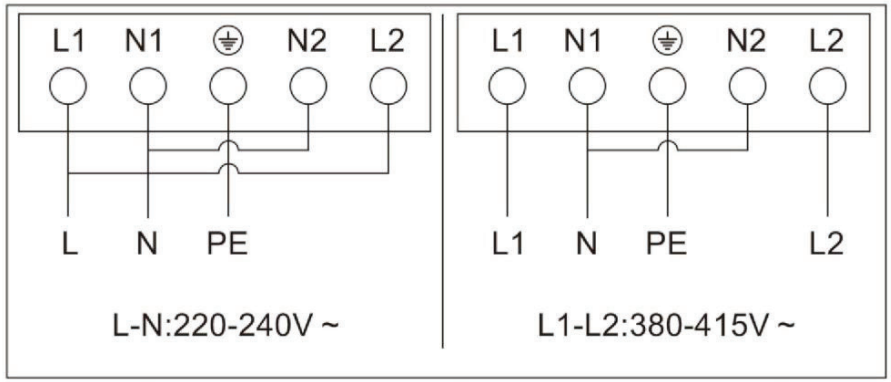


Precauções

- 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 louça e secadores 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 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.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

KÉRJÜK, HOGY A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL FIGYELMESEN A KÖVETKEZŐ UTASÍTÁSOKAT.

Telepítés

Elektromos áramütés veszélye

- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás.
- Kötelezően léteznie kell egy leválasztó készüléknek beépített módon a kábelezésben, a kábelezési előírások figyelembe vételével.
- Az otthoni áramhálózaton kizárólag szakképzett villanyszerelő hajthat végre módosításokat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

- A készülék beszerelése vagy használata előtt olvassa ezeket az utasításokat.
- A készülékre soha ne helyezzen éghető anyagokat vagy termékeket.
- Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.
- A veszélyek elkerülése érdekében a készüléket kötelezően jelen beszerelési utasításoknak megfelelően szerelje be.

- A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag szakképzett szakember végezze.
- A készüléket kizárólag olyan hálózatra csatlakoztassa, amelyiknek részét képezi egy olyan szakaszoló, amelyik teljesen leválasztja a készüléket a tápellátásról.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett, a főzőlap használati útmutatójában megfelelőként javasolt főzőlapvédőket, vagy a készülékbe beépített főzőlapvédőt használja. A nem megfelelő védők használata balesetekhez vezethet.
- A készülék nem megfelelő beszerelése érvényteleníthetí az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.
- A telepítés részleteit illetően lásd a <Telepítés> fejezetet.

Tisztítás és karbantartás

Elektromos áramütés veszélye

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

Egészségügyi veszélyek

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.

Forró felület által jelentett veszély

- Használat során a készülék elérhető részei felforrósodnak, így égési sérüléseket okozhatnak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy bármilyen egyéb, megfelelő edényektől eltérő tárgy hozzáérjen az üvegkerámiához, amíg a felület le nem hűl.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak.4
- A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógjanak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessék el a fogantyúkat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

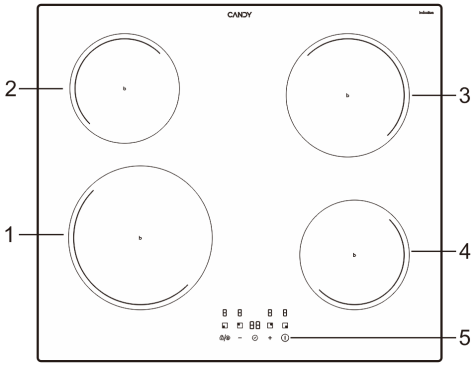
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcsorduló étel füstöt és esetlegesen felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.
- Használatot követően kapcsolja ki az összes főzőzónát és a főzőlapot a jelen utasításban részletezett módon (vagyis az érintésvezérlés használatával). Ne támaszkodjon kizárólagosan a serpenyőészlelő funkcióra a főzőzónák kikapcsolása tekintetében a serpenyők eltávolítását követően.
- Ne engedje gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel, hogy ráüljenek, rálljanak vagy felmásszanak rá.

- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a készülék fölötti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül az adott helyiségben, a készülék működése közben.
- A gyermekeket és a készülék használatát illetően korlátozottságot okozó fogyatékossággal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia a készülékhasználat tekintetében. A képzést nyújtó személynek meg kell bizonyosodnia arról, hogy az illető személyek képesek saját maguk és a környezetük veszélyeztetése nélkül használni a készüléket.
- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az üvegkerámiát.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- A készülék kizárólag háztartási környezetben használható! A gyártó jótállása nem terjed ki kereskedelmi célú felhasználásra!
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. A kisgyermekeket távol kell tartani.
- Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében, feszültségtől védő üvegkerámia vagy hasonló főzőfelületek esetében.
- Ne használjon gőzborotvát.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamat felügyeletet igényel. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.

- A tápkábel nem érhető el a telepítés után.

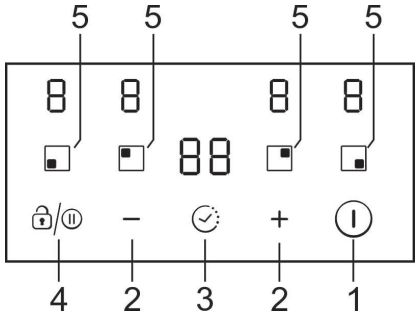
Termék áttekintése

Felső nézet



1. 2300 W-os zóna, teljesítménynövelés 3000 W-ra
2. 1200 W-os zóna, teljesítménynövelés 1500 W-ra
3. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
4. 1200 W-os zóna, teljesítménynövelés 1500 W-ra
5. Vezérlőpult

A vezérlőpult



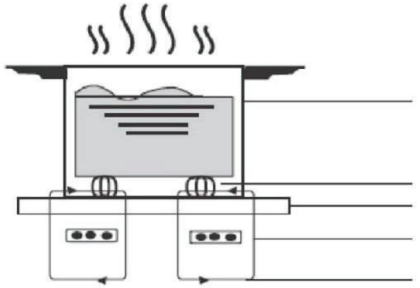
1. BE/KI gomb
2. Teljesítmény-/időzítőállító gomb
3. Időzítésvezérlés
4. Szünet/Billentyűzár vezérlés
5. Főzőzóna választókapcsolók

Termékinformáció

A kerámia/indukciós főzőlap különböző konyhai igények kielégítésére képes köszönhetően az ellenálláshuzalos fűtésnek, a mikroszámítógépes vezérlésnek és választható teljesítményszinteknek, így igazán optimális választás modern családok számára.
A főzőlap az ügyfelek igényeit helyezi a középpontba, és igazodik az egyéni dizájnhoz.
A főzőlap biztonságos és megbízható teljesítményekkel szolgál, így teszi kényelmessé életét, illetve lehetővé teszi az élet örömeinek a teljes kiélvezését.

Az indukciós főzés bemutatása

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



vasedény

mágneses kör
üvegkerámia lap
indukciós tekercs

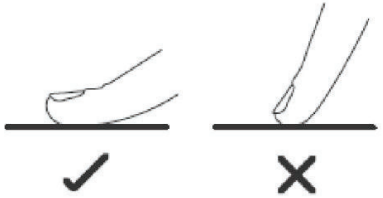
indukált áram

Az új indukciós főzőlap használata előtt

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

Az érintésvezérlés használata

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



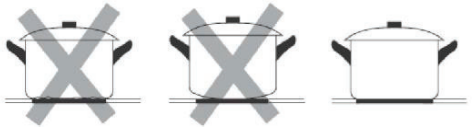
Megfelelő főzőedény választása

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

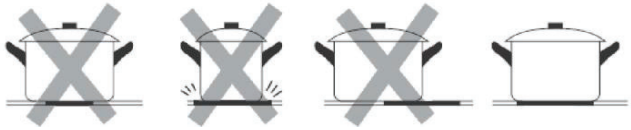


Az égő mérete (mm)	Legkisebb főzőedény (átmérő /mm)
160	120
180	140
210	160

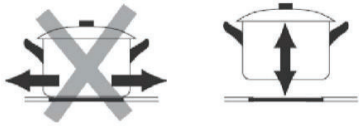
Ne használjon csipkézett élekkel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



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

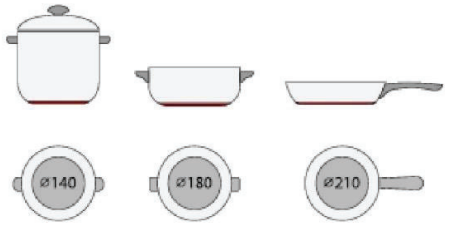


Mindig emelje fel a serpenyőket a kerámia főzőlapról, ne csúsztassa az edényt, mivel így megkarcolhatja az üvegfelületet.



- Olyan serpenyőket használjon, amelyek ferromágneses területe (serpenyő alapi része) megfelel az alábbi táblázatban látható mérettartományoknak. (1. táblázat)
  - Ha kisebb edényeket használ, ez alacsonyabb teljesítményt eredményezhet.
  - Ha a fenti táblázatban jelölt méreteknél kisebb edényt használ, előfordulhat, hogy az edényt nem észleli a készülék.

  A zóna méretének megfelelően különböző méretű edényeket használhat, tájékozódjon az alábbi képekről:



- Ha a ferromágneses rész csak részlegesen fedi le az edény alapi részét, csak a ferromágneses rész fog felmelegedni, előfordulhat, hogy az alapi rész nem ferromágneses része nem melegszik fel eléggé a főzéshez.



- Ha a ferromágneses terület nem homogén, hanem például tartalmaz olyan anyagokat, mint az alumínium, ez negatívan befolyásolhatja a főzési teljesítményt és az edényészlelést.

Ha az edény alapi része hasonlít a képeken látható edényfenekekhez, előfordulhat, hogy az edényt nem észleli a készülék.



Az indukciós főzőlap használata

Főzés megkezdése

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

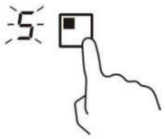
1. Érintse meg a BE/KI ⏻ kapcsolót. Az összes kijelzőn a következő látható: „- ”



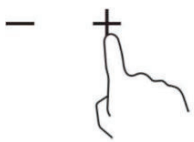
2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.
   Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.



3. Érintse meg a főzőzóna-választógombot, ekkor egy jelzőfény az érintési ponton villogni kezd.

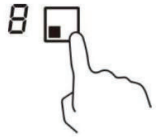


4. Válassza ki a hőbeállítást a „-” vagy „+” vezérlőgomb megérintésével.
   - Ha nem választ ki hőbeállítást 1 percen belül, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől.
   - A hőfok beállítást a főzés során bármikor módosíthatja.

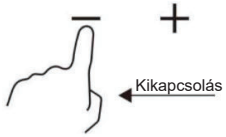


A főzés befejezése után

1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna választógombját

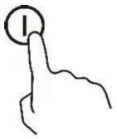


2. Kapcsolja ki a főzőzónát lefelé, „0” értékre görgetéssel.



Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg.

3. Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI vezérlőgomb megérintésével.



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



A teljesítménykezelés funkció használata

Különböző teljesítménytartományok kiválasztásával meghatározhatja az indukciós főzőlap maximális teljesítményfelvételét.
A túlterhelés kockázatának elkerülése érdekében az indukciós főzőlapok képesek automatikusan adott, alacsonyabb teljesítményszintre korlátozni saját működésüket.

A teljesítménykezelési funkció elérése

1. Kapcsolja be a főzőlapot, majd nyomja meg egyszerre a „+” (időzítő) és billentyűzár gombot. Az időzítő kijelzőn megjelenik a „P5” felirat, amely az 5-ös teljesítményszintet jelöli. Az alapértelmezett mód 7,2 kW.



Másik szintre kapcsolás

Nyomja meg a +/- gombot az időzítőnél. 5 teljesítményszint van „P1” és „P5” között.
Az időzítő kijelző megjeleníti az egyiket.
„P1”: a maximális teljesítmény 2,5 kW.
„P2”: a maximális teljesítmény 3,5 kW.
„P3”: a maximális teljesítmény 4,5 kW.
„P4”: a maximális teljesítmény 5,5 kW.
„P5”: a maximális teljesítmény 7,2 kW.



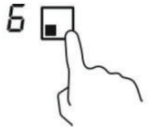
Megerősítés és a teljesítménykezelési funkció elhagyása

Nyomja meg egyszerre a „+” (időzítő) és a billentyűzár gombot a megerősítéshez, majd a főzőlap kikapcsol.

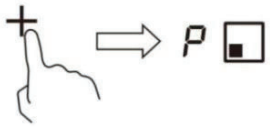


A teljesítménynövelés funkció használata

A teljesítménynövelés funkció aktiválása

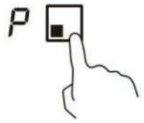


1. Válassza ki a teljesítménynövelés funkcióval rendelkező zónát (bal első zóna).

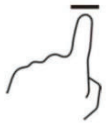


2. Érintse meg a „plusz” gombot +, amíg a „P” teljesítményszint jelzés meg nem jelenik.

Teljesítménynövelés funkció törlése



1. Válassza ki a teljesítménynövelés funkcióval rendelkező zónát (bal első zóna).

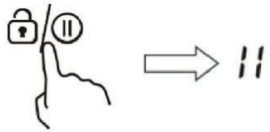


2. Érintse meg a „mínusz” gombot — a keresetnövelő funkció törléséhez, és válassza ki a beállítani kívánt szintet.

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

A szüneteltetés funkció használata

1. Nyomja meg a Szünet vezérlőgombot, a főzőzónák leállnak. Az összes zóna kijelzőjén „||” látható



2. Nyomja meg ismét a Szünet vezérlőgombot , és az összes főzőzóna visszaáll az eredeti beállításra.

- A funkció akkor elérhető, ha egy vagy több főzőzóna működik.
- Ha 30 percen belül nem törli a leállítás üzemmódot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol.

A gombok lezárása

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

A gombok zárolása

Tartsa lenyomva 2 másodpercig a billentyűzár vezérlőgombot. Az időzítő kijelzőn a „Lo” jelenik meg.

A gombok zárolásának feloldása

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van.
2. Érintse meg és tartsa lenyomva 2 másodpercig a billentyűzár vezérlőgombot .
3. Most már használhatja a főzőlapot.

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

Maradékhő-figyelmeztetés

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



Automatikus kikapcsolás

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

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Időzítő alapértelmezett üzemideje (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Az időzítő használata

- A kikapcsolási időzítővel egy vagy több főzőzónát kapcsolhat ki adott idő letelte után.
- Az időzítőn maximum 99 perc állítható be.

Az időzítővel egy vagy több főzőzónát kapcsolhat ki

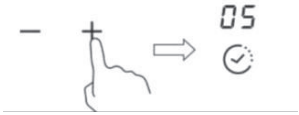
1. Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót.



2. Érintse meg az Időzítő vezérlőgombot, a „00” felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a „0” felirat villog.



3. Állítsa be az időt 1 és 99 perc között az időzítő „-” vagy„ +” gombjának megérintésével (pl. 5)

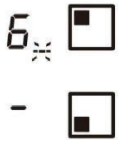


4. A „+” gomb egyszeri megnyomásával egy perccel növelheti az időt, a „-” gomb egyszeri megnyomásával pedig egy perccel csökkentheti az időt. Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, akkor a kijelző automatikusan visszatér a „00” értékre, ha a „-” és a „+” gombot egyszerre nyomja meg, a kijelzőn a „00” jelenik meg.

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

   MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző jobb alsó sarkában egy piros pont jelenik meg, amely jelzi a kiválasztott zónát.

6. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.



Megjegyzés: A többi főzőzóna tovább üzemel, ha előzőleg bekapcsolta azokat.

Ha az időzítőt egynél több zónára állította:

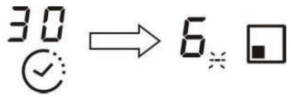
1. Ha több főzőzónára állítja be az időzítőt, a megfelelő főzőzónák piros pontjai jelennek meg. Az időzítő kijelzőjén a min. időzítő látható. A megfelelő zóna pontja villog.



(15 percre állítva)

(45 percre állítva)

2. A visszaszámláló lejárta után a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután az új min. időzítő jelenik meg, és a megfelelő zóna pontja villogni kezd.



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

Időzítő törlése

Az idő ismételt beállítása után tartsa lenyomva az „Időzítő” gombot 5 másodpercig, ekkor az időzítő kikapcsol, és a visszajelző visszaáll „00” -ra.

Kijelzett hiba és vizsgálat

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

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
E4/E5	Hőmérséklet érzékelő meghibásodása	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E7/E8	IGBT hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása.	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E2/E3	Rendellenes tápfeszültség	Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelel-e az előírásoknak. Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
E6/E9	Rossz indukciós főzőlap hősugárzás	Indítsa újra a készüléket, miután lehűlt az indukciós főzőlap.

A fentiek általános meghibásodásokra vonatkozó következtetések és ellenőrzések. Az összes veszélyt és az indukciós főzőlap károsodását elkerülendő ne szerelje szét az egységet saját kezűleg.

Műszaki jellemzők

Indukciós főzőlap	CI642CBB/1
Főzőzónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltóáram, 50/60Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	7200 W
Termék mérete Mé×SZ×M (mm)	590×520×58
Méretek beépítéshez A×B (mm)	560×490

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

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

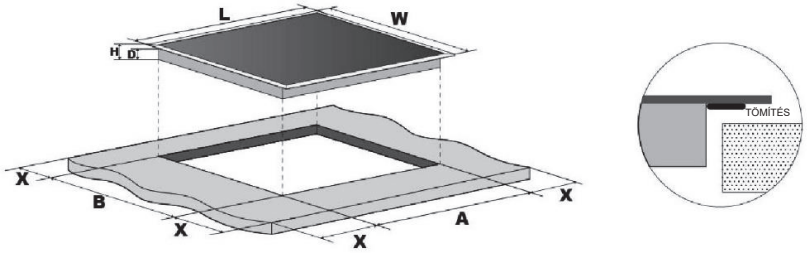
Állapot	**Energiafogyasztás**	**Időtartam, amit követően a berendezés automatikusan adott állapotba kerül**
Kikapcsolt üzemmód	0,3 W	20 perc

Telepítés

Telepített berendezések kiválasztása

- Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően.
- A telepítés és a használat érdekében a furat körül legalább 50 mm-es szabad területnek maradnia kell.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm. A főzőlap által árasztott hő okozta nagyobb alakváltozás elkerülése érdekében válasszon hőálló munkafelületet. Amint az alábbiakban látható:

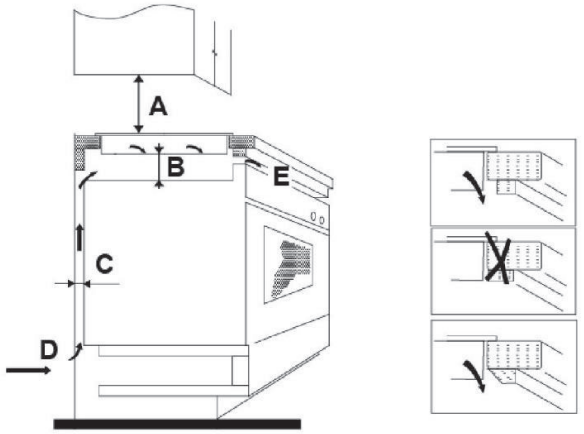
Figyelmeztetés: A munkafelület anyagául válasszon impregnált fát vagy más szigetelőanyagot.



	H (mm)	SZ (mm)	M (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

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

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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	20 mini	20 mini	Bemeneti légnyílás	Levegőkimenet 5 mm

A főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg az alábbiakról

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

A főzőlap beszerelése után bizonyosodjon meg az alábbiakról

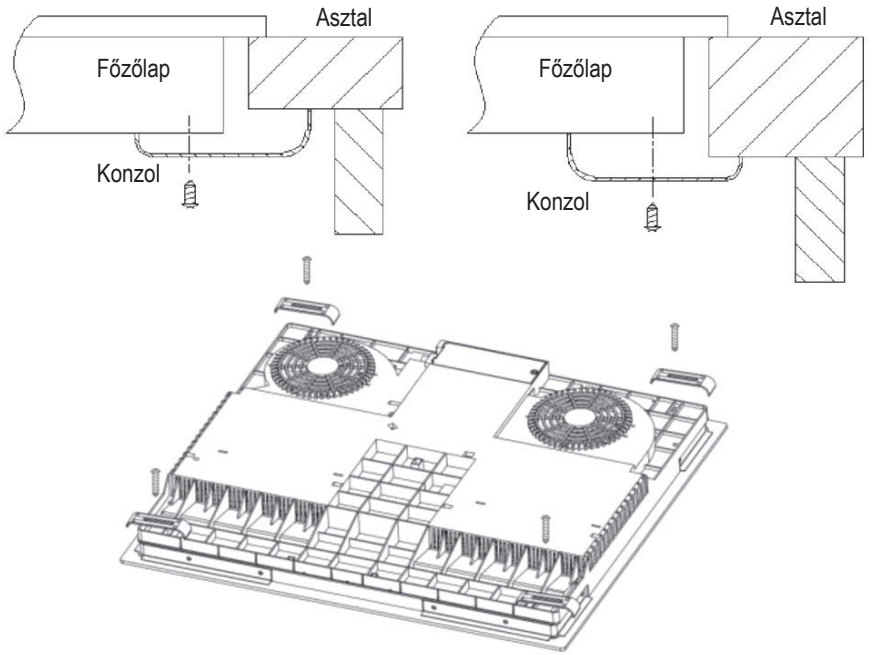
- A tápkábel nem érhető el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból.
- Megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé.
- Ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hőtükröt.
- A szakaszoló kapcsoló legyen könnyen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

A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

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

A rögzítőkonzolok elhelyezése

- Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtsen ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.
- A munkalapon a főzőlap alsó részére szerelje fel a négy konzolt csavarok segítségével (lásd a képet), beszerelés után.
- Állítsa be a konzol pozícióját, hogy az megfeleljen az adott munkafelület vastagságának.

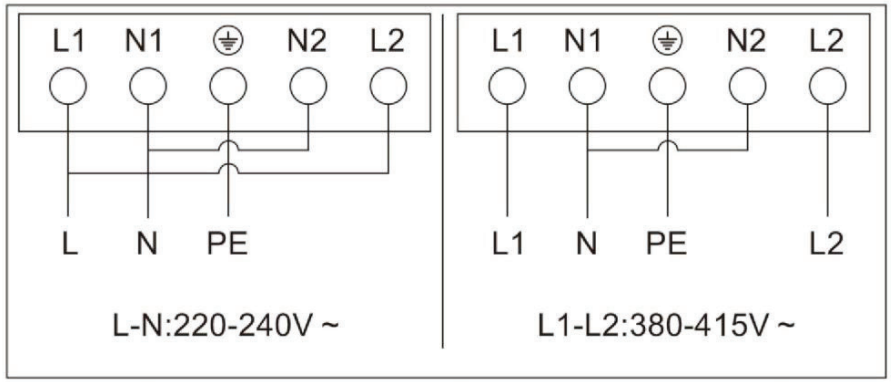


Óvintézkedések

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

A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz

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



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



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

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU (WEEE) európai irányelvnek. A készülék megfelelő kiselejtezésével segíthet a környezetet vagy emberek egészségét illető károsodás megelőzésében, amelyek felmerülhetnek a készülék nem megfelelő kiselejtezése esetén.

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

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

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

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE.

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

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

Ryzyko skaleczenia

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

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych materiałów ani produktów palnych.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu zawierającego wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- OSTRZEŻENIE: Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- Szczegółowe informacje dotyczące instalacji można znaleźć w sekcji <Instalacja>.

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

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

Zagrożenie zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem ceramicznym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.4
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

Ryzyko skaleczenia

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

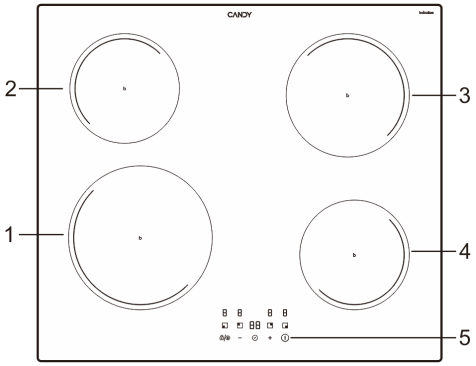
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzejną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczynia w celu wyłączenia stref gotowania po zdjęciu naczyń.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się po nim.

- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wchodzące na płytę kuchenną mogą odnieść poważne obrażenia.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym jest używane urządzenie.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do obsługi urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien mieć pewność, że może używać urządzenia bez zagrożenia dla siebie i swojego otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z nierównymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po powierzchni szkła, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło ceramiczne.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym! Użytkowanie komercyjne nie jest objęte gwarancją producenta!
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie oraz jego dostępne części silnie nagrzewają się podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia.
- Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzewczych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyty kuchennej wykonanych z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- PRZESTROGA: Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Przewód zasilający nie jest dostępny po instalacji.

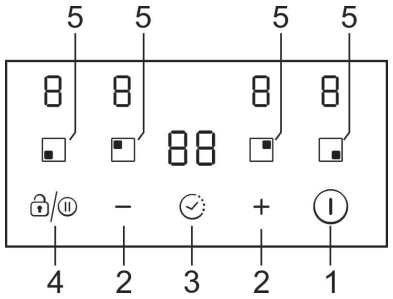
Przegląd produktów

Widok z góry



1. Strefa 2300 W, boost do 3000 W
2. Strefa 1200 W, boost do 1500 W
3. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
4. Strefa 1200 W, boost do 1500 W
5. Panel sterowania

Panel sterowania



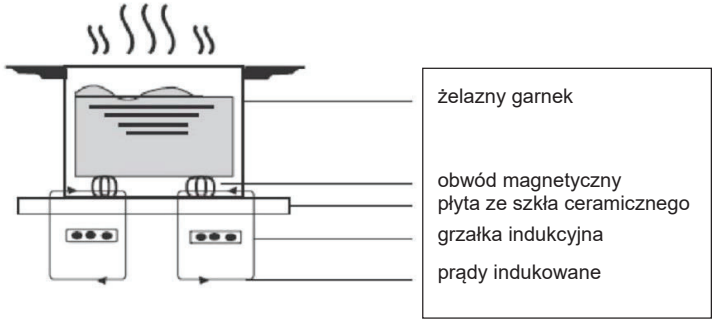
1. Kontrola WŁ./WYŁ.
2. Przycisk regulacji zasilania / minutnika
3. Przycisk minutnika
4. Przycisk pauzy/blokady
5. Przyciski wyboru strefy grzewczej

Informacje o produkcie

Płyta ceramiczna/indukcyjna umożliwia przyrządzenie potraw różnych kuchni dzięki ogrzewaniu drutem oporowym, komputerowemu sterowaniu i wyborowi wielu mocy, co oznacza, że jest ona optymalnym wyborem dla nowoczesnych rodzin.
Płyta została zaprojektowana z myślą o potrzebach klientów i wyróżnia się spersonalizowanym wzornictwem. Płyta jest bezpieczna i niezawodna i oferuje wygodę i możliwość czerpania przyjemności z życia.

Słowo o gotowaniu indukcyjnym

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

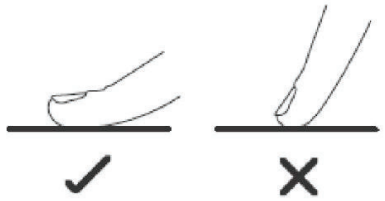


Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

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

Korzystanie z przycisków dotykowych

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



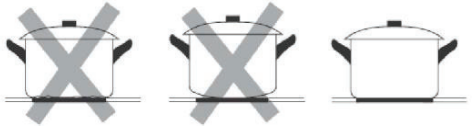
Wybór odpowiedniego naczynia

- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
  1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
  2. Postępuj zgodnie z instrukcjami w części „Rozpoczęcie gotowania".
  3. Jeśli na wyświetlaczu nie miga ⊔, a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.

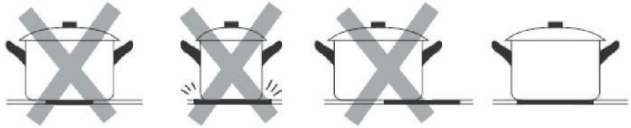


Rozmiar palnika (mm)	Minimalny rozmiar naczynia (średnica/mm)
160	120
180	140
210	160

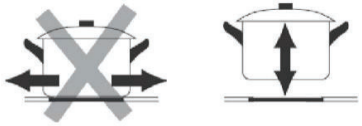
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.

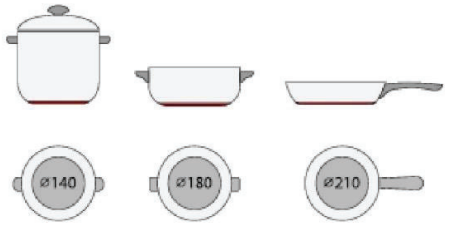


Zawsze zdejmuj patelnie z płyty ceramicznej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



- Używać naczyń, których średnica obszaru ferromagnetycznego (podstawy naczynia) mieści się w zakresie wymiarów podanym w poniższej tabeli. (Tabela 1)
  - Jeśli używasz mniejszych garnków, może to wpłynąć na wydajność
  - Jeśli użyjesz garnków o średnicy mniejszej niż wskazana w powyższej tabeli, mogą one nie zostać wykryte

  W zależności od wymiaru strefy można zastosować garnki o różnych średnicach, jak na zdjęciu poniżej:



- Jeśli część ferromagnetyczna przykrywa tylko część dna naczynia, nagrzeje się tylko obszar ferromagnetyczny, a pozostała część dna może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.



- Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inne materiały, takie jak aluminium, może to wpłynąć na nagrzewanie się i wykrywanie naczynia.

Jeśli podstawa naczynia jest podobna do przedstawionej na zdjęciach poniżej, nie można wykryć naczynia.

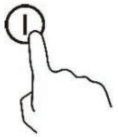


Korzystanie z płyty indukcyjnej

Aby rozpocząć gotowanie

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

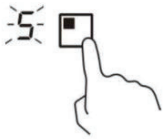
1. Dotknij przełącznika WŁ./WYŁ.⏻. Wszystkie wskaźniki pokazują „-”



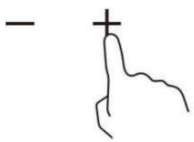
2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.
   Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



3. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a obok przycisku zacznie migać wskaźnik

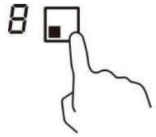


4. Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku „-” lub „+”.
   - Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
   - Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.

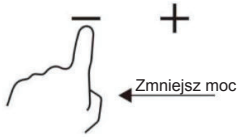


Po zakończeniu gotowania

1. Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć

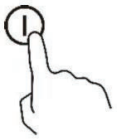


2. Wyłącz strefę gotowania, przewijając w dół do „0”.



Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.

3. Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.



4. Uważaj na gorące powierzchnie
   Wyświetli się „H”, co oznacza, że strefa gotowania jest zbyt gorąca, aby można ją było dotknąć. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.



Korzystanie z zarządzania energią

Możesz ustawić maksymalny poziom pochłaniania mocy dla płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy mocy.
Płyty indukcyjne są w stanie automatycznie się ograniczać, aby pracować na niższym poziomie mocy, aby uniknąć ryzyka przeciążenia.

Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią

1. Włącz płytę, a następnie naciśnij jednocześnie przycisk „+” (minutnik) oraz przycisk blokady. Wskaźnik minutnika wyświetli „P5”, co oznacza poziom mocy 5. Tryb domyślny to 7,2 kW.



Aby przejść na inny poziom

Naciśnij +/- na minutniku. Istnieje 5 poziomów mocy, od „P1” do „P5”. Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich.
„P1”: maksymalna moc to 2,5 kW.
„P2”: maksymalna moc to 3,5 kW.
„P3”: maksymalna moc 4,5 kW.
„P4”: maksymalna moc to 5,5 kW.
„P5”: maksymalna moc to 7,2 kW.



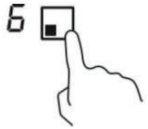
Potwierdzenie i wyjście z funkcji zarządzania energią

Aby potwierdzić, naciśnij jednocześnie przycisk „+” (minutnik) i przycisk blokady; płyta zostanie wyłączona.

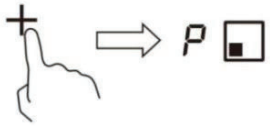


Korzystanie z funkcji Boost

Aktywacja funkcji Boost

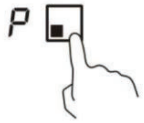


1. Wybierz strefę z funkcją Boost (strefa z przodu, po lewej stronie).

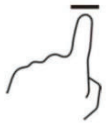


2. Naciśnij klawisz „plus” +, aż wskaźnik poziomu mocy pokaże „P”.

Wyłączenie funkcji Boost



1. Wybierz strefę z funkcją Boost (strefa z przodu, po lewej stronie).

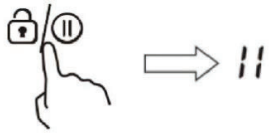


2. Naciśnij klawisz „minus” —, aby anulować funkcję Boost, i wybierz poziom, który chcesz ustawić.

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

Korzystanie z funkcji pauzy

1. Naciśnij przycisk pauzy ⏻/⏸; strefy grzewcze przestają działać. Wszystkie strefy pokazują „||”



2. Naciśnij ponownie przycisk pauzy ⏻/⏸; wszystkie strefy grzewcze powrócą do swoich pierwotnych ustawień.

- Funkcja jest dostępna, gdy włączona jest co najmniej jedna strefa grzewcza.
- Jeśli nie anulujesz trybu zatrzymania pracy w ciągu 30 minut, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy.

Blokowanie kontroli

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

Aby zablokować sterowanie

Dotknij przycisku blokady klawiszy ⏻/⏸ i przytrzymaj przez 2 sekundy. Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”.

Aby odblokować sterowanie

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
2. Przytrzymaj przycisk blokady ⏻/⏸ przez 2 sekundy.
3. Możesz teraz zacząć korzystać z płyty.

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

Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

Gdy płyta działa przez jakiś czas, pojawi się ciepło resztkowe. Litera „H” ostrzega, abyś trzymał się od niej z daleka.



Automatyczne wyłączenie

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

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

Użycie minutnika

- Możesz ustawić go tak, aby wyłączał jedną lub kilka stref gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić minutnik na maksymalnie 99 minut.

Użycie minutnika do wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania

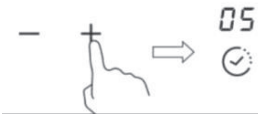
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.



2. Dotknij sterowania minutnikiem; na wyświetlaczu minutnika pojawi się „00”. i miga „0”.



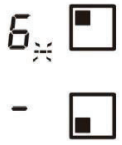
3. Ustaw czas (od 1 do 99 minut) za pomocą przycisku „-” lub „+” timera (np. 5)



4. Naciśnij „+” raz, aby zwiększyć czas o minutę; naciśnij „-” raz, aby zmniejszyć czas o minutę. Gdy ustawiony czas przekroczy 99 minut, minutnik automatycznie powróci do ustawienia „00”; jeśli przyciski „-” i „+” zostaną wciśnięte jednocześnie, wskaźnik wyświetli „00”.

5. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.
   UWAGA: W prawym dolnym rogu wskaźnika poziomu mocy pojawi się czerwona kropka wskazująca, że strefa została wybrana.

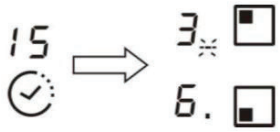
6. Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.



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

Jeśli minutnik jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy:

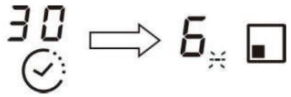
1. Po ustawieniu minutnika dla kilku stref gotowania wyświetlane są czerwone kropki odpowiednich stref gotowania. Wyświetlacz minutnika pokazuje minuty. Kropka odpowiedniej strefy miga.



(ustawione na 15 minut)

(ustawione na 45 minut)

2. Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wtedy pokaże się nowy min. Minutnika i kropka odpowiedniej strefy zacznie migać.



Uwaga: Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, odpowiedni minutnik zostanie wyświetlony na wskaźniku zegara.

Anulowanie minutnika

Po ponownym ustawieniu czasu przytrzymaj przycisk minutnika przez 5 sekund; spowoduje to anulowanie minutnika, a wskaźnik powróci do ustawienia „00”.

Wyświetlanie i kontrola awarii

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

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
E4/E5	Awaria czujnika temperatury	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E7/E8	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E2/E3	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym jak zasilanie wróci do normy.
E6/E9	Złe promieniowanie cieplne płyty indukcyjnej	Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.
Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

Specyfikacja techniczna

Płyta indukcyjna	CI642CBB/1
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240 V~, 50-60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7200 W
Rozmiar produktu D×W×H (mm)	590×520×58
Wymiary do zabudowy AxB (mm)	560×490

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

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

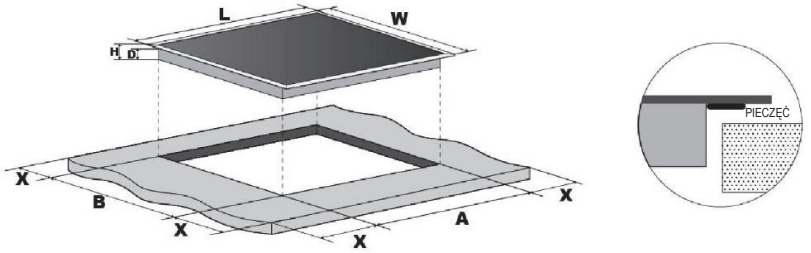
Stan	Pobór energii	Okres, po którym urządzenie automatycznie osiągnie stan
Tryb wyłączenia	0,3 W	20 Min

Instalacja

Dobór sprzętu instalacyjnego

- Wytnij w blacie otwór zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.
- W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni.
- Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz żaroodporny materiał blatu, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:

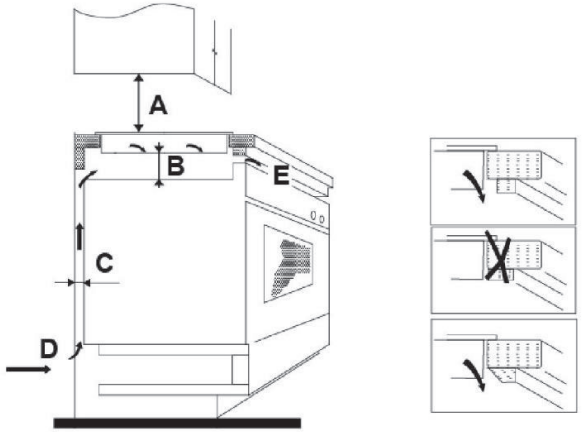
Ostrzeżenie: Blat musi być wykonany z impregnowanego drewna lub innego materiału izolacyjnego.



	L (mm)	H (mm)	W (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

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

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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	20 mini	20 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

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

Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

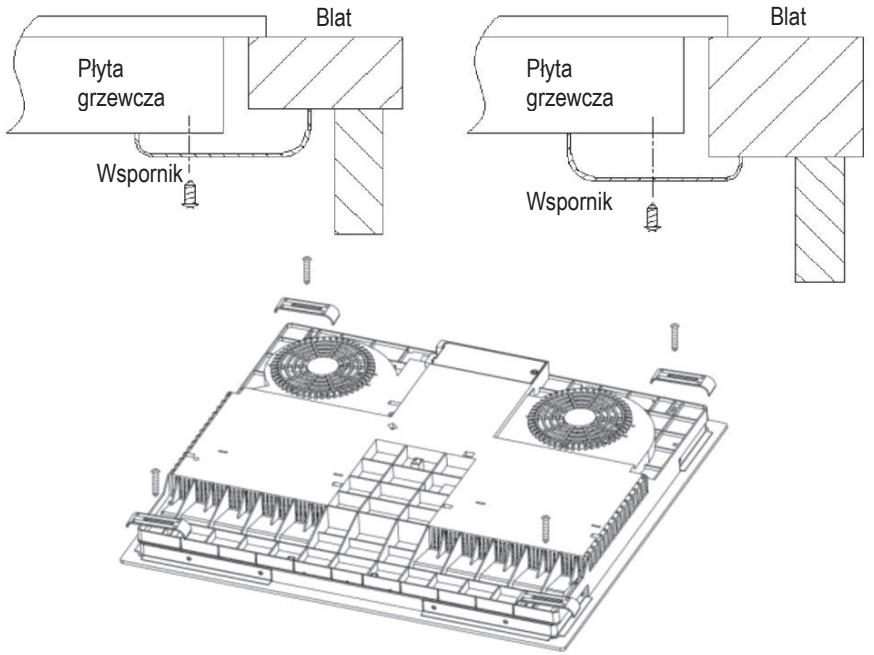
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

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

Umieszczenie uchwytów mocujących

- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.
- Po zamontowaniu zamocuj płytę do blatu za pomocą czterech wsporników przykręconych do dolnej części płyty (patrz rysunek).
- Dostosuj pozycję wspornika do różnych grubości blatu.

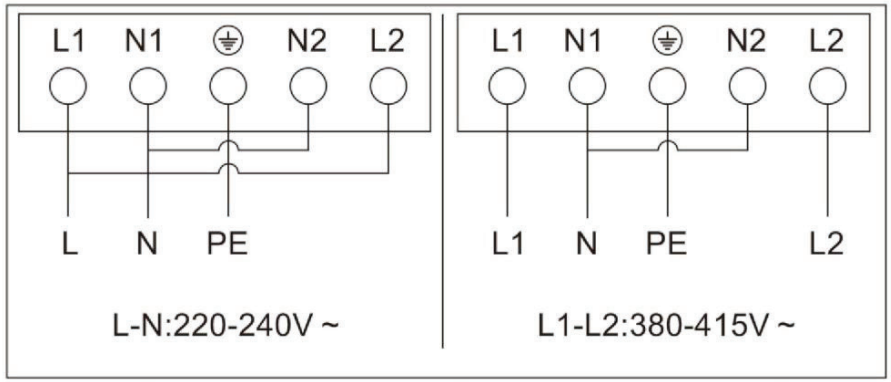


Uwagi

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

Podłączanie płyty do zasilania sieciowego

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jedno-biegunowym. Sposób połączenia przedstawiono poniżej.



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



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

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19 / WE w sprawie Zużytego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (ZSEE). Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić na skutek nieprawidłowego przetwarzania odpadów z niniejszego urządzenia.

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

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

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.

Εγκατάσταση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- Η σύνδεση με ένα καλό σύστημα καλωδίωσης γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να είναι ενσωματωμένα στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Αλλαγές στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος από κόψιμο

- Προσέξτε - οι ακμές της επιφάνειας είναι κοφτερές.
- Η έλλειψη προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση αυτής της συσκευής.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται ποτέ καύσιμα ή προϊόντα πάνω σε αυτήν τη συσκευή.
- Φροντίστε να διαθέσετε τις πληροφορίες αυτές στον υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς αυτό θα μπορούσε να μειώσει το κόστος εγκατάστασης.
- Προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης.

- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται και να γειώνεται σωστά μόνο από άτομο με κατάλληλα πιστοποιημένα προσόντα.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε κύκλωμα που ενσωματώνει διακόπτη απομόνωσης ηλεκτρικού ρεύματος και ο οποίος εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλες ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προφυλακτικών εστιών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Λανθασμένη εγκατάσταση της συσκευής θα μπορούσε να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις στα πλαίσια της εγγύησης ή αξιώσεις αστικής ευθύνης.
- Όσον αφορά τις λεπτομέρειες της εγκατάστασης, ανατρέξτε στην ενότητα <Εγκατάσταση>.

Λειτουργία και συντήρηση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη επιφάνεια εστιών. Εάν η επιφάνεια των εστιών έχει σπάσει ή αν υπάρχουν ρωγμές, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή του δικτύου (πρίζα του τοίχου) και επικοινωνήστε με τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.
- Απενεργοποιείτε την εστία βγάζοντας (το φις) από την πρίζα του τοίχου πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος υγείας

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.

Κίνδυνος εξαιτίας καυτής επιφάνειας

- Κατά τη χρήση, προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής ζεσταίνονται τόσο ώστε να μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα σας ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρχονται σε επαφή με τη γυάλινη κεραμική επιφάνεια της επαγωγικής εστίας έως ότου κρυώσει η επιφάνεια.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια καθώς μπορεί να ζεσταθούν. 4
- Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν παρακολουθούνται συνεχώς.
- Οι λαβές των σκευών μπορεί να είναι ζεστές κατά την αφή. Φροντίστε οι λαβές της σκευών να μην προεξέχουν ώστε να καλύπτουν άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες. Φροντίστε οι λαβές να βρίσκονται σε σημεία που δεν φτάνουν τα παιδιά.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, ενδέχεται να προκληθούν εγκαύματα και ζεματίσματα.

Κίνδυνος από κόψιμο

- Η κοφτερή λεπίδα της ξύστρας της επιφάνειας εστιών είναι εκτεθειμένη όποτε ανασύρεται το κάλυμμα ασφαλείας. Πρέπει να χρησιμοποιείται με εξαιρετική προσοχή και να παραμένει φυλαγμένη με ασφάλεια σε σημείου που δεν φτάνουν τα παιδιά.
- Η έλλειψη προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

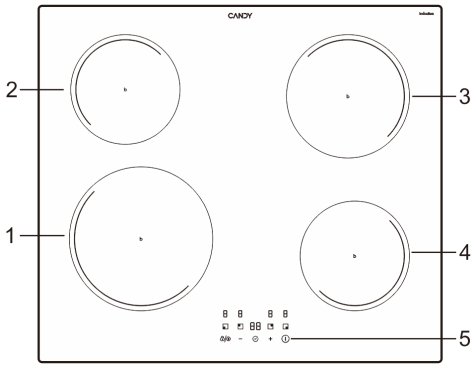
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν τη χρησιμοποιείτε. Το ξεχείλισμα προκαλεί καπνούς και διαρροή λιπαρών υγρών που μπορεί να αναφλεγούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην αφήνετε ποτέ αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας για να ζεσταθείτε ή για θέρμανση του χώρου.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντοτε τις ζώνες μαγειρέματος και την εστία όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο (χρησιμοποιώντας δηλαδή τα χειριστήρια αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης σκεύους για την απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος αφαιρώντας το σκεύος.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, στέκονται ή ανεβαίνουν σε αυτή.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά σε ντουλάπια που βρίσκονται πάνω από τη συσκευή. Τα παιδιά που ανεβαίνουν στην εστία μπορεί να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη στην περιοχή όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Παιδιά ή άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή θα πρέπει να συνοδεύονται από υπεύθυνο και ικανό άτομο που θα τα εκπαιδεύσει στη χρήση της. Ο εκπαιδευτής αυτός θα πρέπει να είναι ικανοποιημένος ότι μπορούν να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τον εαυτό τους ή το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αυτό συνιστάται ρητά στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες εργασίες επισκευής πρέπει να γίνονται μόνο από τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την επιφάνεια των εστιών.
- Μην τοποθετείτε και μην ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια εστιών της συσκευής σας.
- Μην στέκεστε πάνω στην επιφάνεια εστιών της συσκευής σας.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με αιχμηρές άκρες και μην σύρετε τα σκεύη στην γυάλινη επιφάνεια καθώς έτσι μπορεί να γρατσουνιστεί το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την επιφάνεια των εστιών, καθώς αυτά μπορούν να γρατσουνίσουν την γυάλινη κεραμική επιφάνεια.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από άλλα πρόσωπα με παρόμοια πιστοποιημένα προσόντα ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μόνο σε περιβάλλον οικιακού νοικοκυριού! Εμπορική χρήση οποιουδήποτε είδους δεν καλύπτεται από την εγγύηση του κατασκευαστή!
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν.
- Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να αποφευχθεί η επαφή με θερμαντικά στοιχεία.
- Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν παρακολουθούνται συνεχώς.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό

εποπτεία ή εάν έχουν εκπαιδευτεί στη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει τους σχετικούς κινδύνους.

- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η οι εργασίες συντήρησης χρήστη απαγορεύεται να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε εστίες με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και ενδέχεται να προκαλέσει πυρκαγιά. Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα πυρκαγιάς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια έχει ρωγμές, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, σε περίπτωση επιφανειών εστιών από κεραμικό γυαλί ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει ηλεκτροφόρα τμήματα.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς. Μια σύντομη διεργασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς.
- Το καλώδιο παροχής ρεύματος δεν πρέπει να είναι προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση.

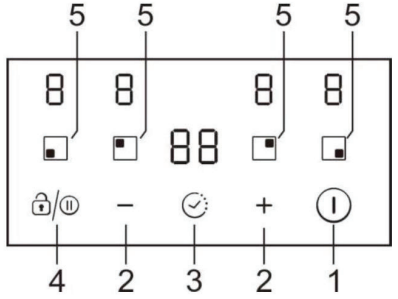
Επισκόπηση προϊόντος

Κάτοψη



1. Ζώνη 2.300 W, ενίσχυση έως τα 3.000 W
2. Ζώνη 1.200 W, ενίσχυση έως τα 1.500 W
3. Ζώνη 1.800 W, ενίσχυση έως τα 2.100 W
4. Ζώνη 1.200 W, ενίσχυση έως τα 1.500 W
5. Πίνακας ελέγχου

Ο πίνακας ελέγχου



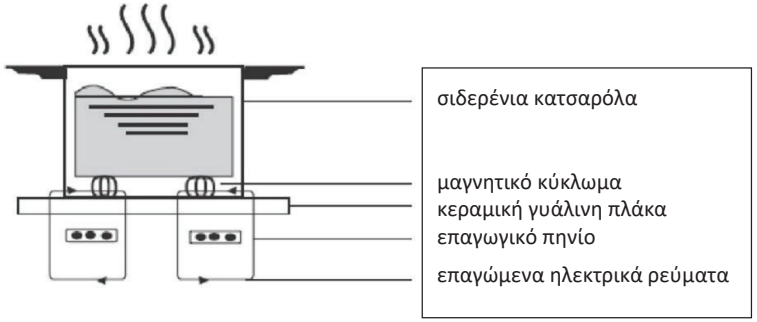
1. Χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση)
2. Πλήκτρα ρύθμισης ισχύος/διάρκειας χρονοδιακόπτη
3. Χειριστήριο χρονοδιακόπτη
4. Χειριστήριο παύσης/κλειδώματος πλήκτρων
5. Χειριστήρια επιλογής ζώνης θέρμανσης

Στοιχεία προϊόντος

Η κεραμική/επαγωγική εστία μπορεί να καλύψει διαφορετικές απαιτήσεις μαγειρέματος λόγω της θέρμανσης με αντίσταση σύρματος, του ελέγχου με μικροεπεξεργαστή και της επιλογής πολλαπλών ισχύων με αποτέλεσμα να είναι πραγματικά η βέλτιστη επιλογή για σύγχρονες οικογένειες.
Η εστία εστιάζει στους πελάτες και υιοθετεί εξατομικευμένο σχεδιασμό.
Η εστία έχει ασφαλείς και αξιόπιστες επιδόσεις, κάνοντας τη ζωή σας άνετη και δίνοντάς σας τη δυνατότητα να απολαύσετε πλήρως την ευχαρίστηση της ζωής.

Λίγα λόγια για το μαγείρεμα με επαγωγικές εστίες

Το μαγείρεμα με επαγωγικές εστίες είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποτελεσματική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Λειτουργεί με ηλεκτρομαγνητικές δονήσεις που παράγουν θερμότητα απευθείας στο σκεύος και όχι έμμεσα μέσω θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας. Η γυάλινη επιφάνεια ζεσταίνεται μόνο επειδή τελικά τη θερμαίνει το σκεύος.

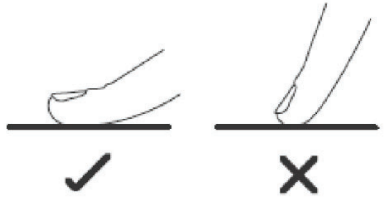


Πριν χρησιμοποιήσετε την νέα σας επαγωγική εστία

- Διαβάστε τον παρόντα οδηγό, λαμβάνοντας ιδιαίτερα υπόψη την ενότητα «Προειδοποιήσεις Ασφαλείας».
- Αφαιρέστε τυχόν προστατευτική μεμβράνη που μπορεί να βρίσκεται ακόμη επάνω στην επαγωγική εστία σας.

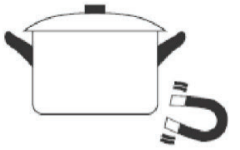
Χρήση των χειριστηρίων αφής

- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- Χρησιμοποιείτε τη ρώγα του δακτύλου σας, όχι την άκρη του.
- Κάθε φορά που καταγράφεται ένα άγγιγμα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχει κάποιο αντικείμενο (π.χ. ένα σκεύος ή ένα πανί) που τα καλύπτει. Ακόμη και μια λεπτή μεμβράνη νερού μπορεί να δυσκολεύει τον χειρισμό των χειριστηρίων.



Επιλογή των σωστών μαγειρικών σκευών

- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν τα σκεύη σας είναι κατάλληλα, πραγματοποιώντας μια δοκιμή με μαγνήτες. Κινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους. Εάν έλκεται, το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση με επαγωγή.
- Εάν δεν έχετε μαγνήτη:
  1. Βάλτε λίγο νερό στο σκεύος που θέλετε να ελέγξετε.
  2. Ακολουθήστε τα βήματα στην ενότητα «Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα».
  3. Εάν το ⍦ στην οθόνη δεν αναβοσβήνει και το νερό θερμαίνεται, το σκεύος είναι κατάλληλο.
- Δεν είναι κατάλληλα τα μαγειρικά σκεύη που είναι κατασκευασμένα από τα ακόλουθα υλικά: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.

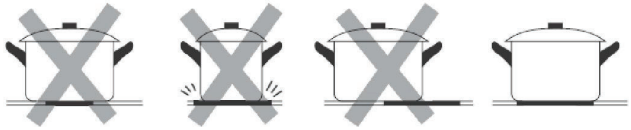


Μέγεθος καυστήρα (mm)	Το μικρότερο σκεύος (διάμετρος /mm)
160	120
180	140
210	160

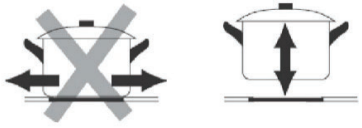
Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με αιχμηρές άκρες ή καμπύλη βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι λεία, εφάπτεται εξ' ολοκλήρου και επίπεδα πάνω στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Να κεντράρετε πάντα το σκεύος σας στη ζώνη μαγειρέματος.

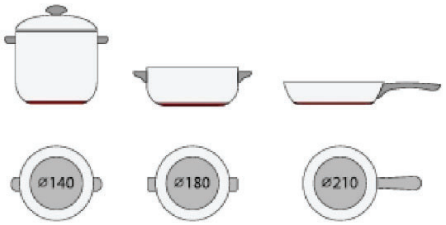


Να ανασηκώνετε πάντοτε τα σκεύη από την επαγωγική εστία όταν τα μετακινείτε - μην τα σύρετε, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.



- Χρησιμοποιείτε σκεύη των οποίων η διάμετρος της σιδηρομαγνητικής περιοχής (βάση του σκεύους) βρίσκεται εντός του εύρους των διαστάσεων στον παρακάτω πίνακα. (Πίνακας 1)
  - Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερα σκεύη, θα μπορούσε να επηρεαστεί η απόδοση
  - Εάν χρησιμοποιείτε σκεύος με διάμετρο μικρότερη από αυτήν που αναγράφεται στον παραπάνω πίνακα, ενδέχεται να μην ανιχνεύονται τα σκεύη

  Ανάλογα με τις διαστάσεις της ζώνης, μπορείτε να χρησιμοποιείτε σκεύη διαφορετικών διαμέτρων, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα:



- Εάν το σιδηρομαγνητικό μέρος καλύπτει μόνο εν μέρει τη βάση του σκεύους, θερμαίνεται μόνο η σιδηρομαγνητική περιοχή ενώ το υπόλοιπο της βάσης μπορεί να μην θερμανθεί επαρκώς ώστε να φτάσει τη θερμοκρασία μαγειρέματος.



- Εάν η σιδηρομαγνητική περιοχή δεν είναι ομοιογενής, αλλά περιλαμβάνει και άλλα υλικά όπως το αλουμίνιο, αυτό μπορεί να επηρεάσει τη θέρμανση και την ανίχνευση του σκεύους.

Εάν η βάση του σκεύους είναι παρόμοια με τις ακόλουθες εικόνες το σκεύος μπορεί να μην ανιχνευτεί.



Χρησιμοποιώντας την επαγωγική εστία

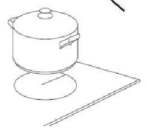
Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα

- Μετά την ενεργοποίηση, ο βομβητής ηχεί μία φορά, όλες οι ενδείξεις ανάβουν για 1 δευτερόλεπτο και στη συνέχεια σβήνουν, υποδεικνύοντας ότι η εστία έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.

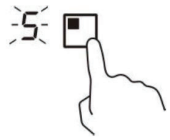
1. Αγγίξτε τον διακόπτη ON/OFF (Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση) ⏻. Όλες οι ενδείξεις δείχνουν «-»



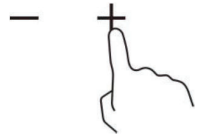
2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Εξασφαλίστε ότι η επιφάνεια του κάτω μέρους του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.



3. Αγγίζοντας το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης, αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο

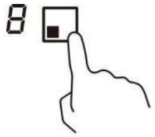


4. Επιλέξτε μια ρύθμιση θέρμανσης αγγίζοντας το χειριστήριο «-» ή «+».
   - Εάν δεν επιλέξετε ρύθμιση θέρμανσης εντός 1 λεπτού, η επαγωγική εστία απενεργοποιείται αυτόματα. Θα πρέπει να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1.
   - Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θέρμανσης ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

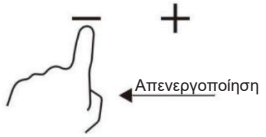


Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίζοντας το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε

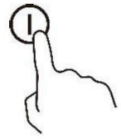


2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος κάνοντας κύλιση προς τα κάτω έως το «0».



   Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη δείχνει «0».

3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία αγγίζοντας το κουμπί ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση).



4. Προσοχή στις θερμές επιφάνειες

Εμφανίζεται η ένδειξη «H» που σημαίνει ότι η ζώνη μαγειρέματος είναι πολύ ζεστή και δεν πρέπει να την αγγίξετε. Η ένδειξη σβήνει όταν η θερμοκρασία της επιφάνειας έχει μειωθεί σε ασφαλές επίπεδο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας εάν θέλετε να θερμάνετε επιπλέον σκεύη, χρησιμοποιώντας την επιφάνεια που είναι ακόμα ζεστή.



Χρησιμοποιώντας τη διαχείριση ισχύος

μπορείτε να ορίσετε ένα μέγιστο επίπεδο απορρόφησης ισχύος για την επαγωγική εστία, επιλέγοντας διαφορετικές κλίμακες εύρους ισχύος.
Οι επαγωγικές εστίες είναι σε θέση να αυτοπεριορίζονται αυτόματα προκειμένου να λειτουργούν σε χαμηλότερο επίπεδο ισχύος, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος υπερφόρτωσης.

Για να εισέλθετε στη λειτουργία διαχείρισης ενέργειας

1. Ενεργοποιήστε την εστία και, στη συνέχεια, πατήστε ταυτόχρονα το «+» (χρονοδιακόπτης) και το κλείδωμα πλήκτρων. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη εμφανίζει «P5» που σημαίνει επίπεδο ισχύος 5. Ο προεπιλεγμένος τρόπος λειτουργίας είναι στα 7,2 kW.



Για μεταγωγή σε άλλο επίπεδο

Πατήστε +/- από τον χρονοδιακόπτη. Υπάρχουν 5 επίπεδα ισχύος, από το «P1» έως το «P5». Η ένδειξη χρονοδιακόπτη εμφανίζει ένα από αυτά.
«P1»: η μέγιστη ισχύς είναι 2,5 kW.
«P2»: η μέγιστη ισχύς είναι 3,5 kW.
«P3»: η μέγιστη ισχύς είναι 4,5 kW.
«P4»: η μέγιστη ισχύς είναι 5,5 kW.
«P5»: η μέγιστη ισχύς είναι 7,2 kW.



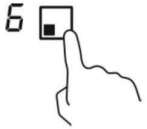
Επιβεβαίωση και έξοδος από τη λειτουργία διαχείρισης ισχύος

Πατήστε ταυτόχρονα το «+» (χρονοδιακόπτης) και το κλείδωμα των πλήκτρων για επιβεβαίωση, κατόπιν η εστία απενεργοποιείται.

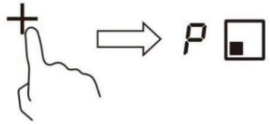


Χρήση της λειτουργίας ενίσχυσης (Boost)

Ενεργοποίηση της λειτουργίας ενίσχυσης

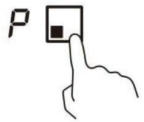


1. Επιλέξτε τη ζώνη με λειτουργία ενίσχυσης (ζώνη εμπρός αριστερά).

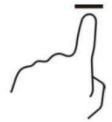


2. Αγγίζοντας το πλήκτρο «συν» + έως ότου η ένδειξη επιπέδου ισχύος εμφανίσει «P».

Ακύρωση λειτουργίας ενίσχυσης



1. Επιλέξτε τη ζώνη με λειτουργία ενίσχυσης (ζώνη εμπρός αριστερά).

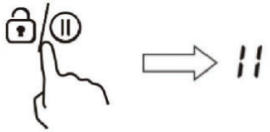


2. Αγγίζοντας το πλήκτρο «μείον» — για να ακυρώσετε τη λειτουργία ενίσχυσης και επιλέξτε το επίπεδο που θέλετε να ορίσετε.

• Η λειτουργία ενίσχυσης μπορεί να διαρκεί για 5 λεπτά μόνο και μετά από αυτό το διάστημα η ζώνη μετάγεται αυτόματα στο επίπεδο 9.

Χρήση της λειτουργίας Παύση

1. Πατήστε το χειριστήριο Παύσης, οι ζώνες θέρμανσης διακόπτουν τη λειτουργία τους. Όλες οι ενδείξεις ζώνης δείχνουν «||»



2. Πατήστε το χειριστήριο Παύσης 🔒/⏸ για άλλη μια φορά, όλες οι ζώνες θέρμανσης επανέρχονται στην αρχική τους ρύθμιση.

- Η λειτουργία είναι διαθέσιμη όταν λειτουργούν μία ή περισσότερες ζώνες θέρμανσης.
- Εάν δεν ακυρώσετε τη λειτουργία διακοπής λειτουργίας εντός 30 λεπτών, η επαγωγική εστία απενεργοποιείται αυτόματα.

Κλείδωμα χειριστηρίων

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα, τα παιδιά ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα, απενεργοποιούνται όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση).

Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια

Αγγίξτε το χειριστήριο κλειδώματος των πλήκτρων 🔒/⏸ για 2 δευτερόλεπτα.

Η ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει «Lo».

Για να ξεκλειδώσετε τα χειριστήρια

1. Εξασφαλίστε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων 🔒/⏸ για 2 δευτερόλεπτα.
3. Τώρα μπορείτε να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την εστία σας.

⚠ Όταν η εστία είναι σε κατάσταση κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση), μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την εστία με το χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει να ξεκλειδώσετε την εστία πρώτα στην επόμενη λειτουργία.

Προειδοποίηση υπολειμματικής θερμότητας

Όταν η εστία έχει λειτουργήσει για κάποιο χρονικό διάστημα, υπάρχει κάποια υπολειπόμενη θερμότητα. Η ένδειξη με το γράμμα «H» εμφανίζεται για να σας προειδοποιήσει να μην πλησιάσετε.



Αυτόματος τερματισμός λειτουργίας

Το χαρακτηριστικό ασφαλείας της εστίας είναι ο αυτόματος τερματισμός λειτουργίας. Αυτό συμβαίνει όποτε ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι τερματισμού λειτουργίας παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα:

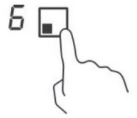
Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρονοδιακόπτης λειτουργίας (ώρα)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Χρήση του χρονοδιακόπτη

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονοδιακόπτη διακοπής για να απενεργοποιήσετε μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος μετά την εκπνοή του χρόνου.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη έως και στα 99 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε τον χρονοδιακόπτη για να απενεργοποιήσετε μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος

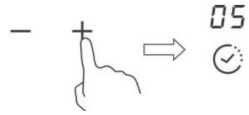
1. Αγγίζοντας το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.



2. Αγγίξτε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται το «00» και το «0» αναβοσβήνει.



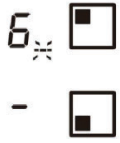
3. Ρυθμίστε τον χρόνο από 1 έως 99 λεπτά αγγίζοντας το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη (π.χ. 5)



4. Πατήστε το «+» μία φορά για να αυξήσετε τον χρόνο κατά ένα λεπτό, πατήστε το «-» μία φορά για να μειώσετε τον χρόνο κατά ένα λεπτό. Όταν ο καθορισμένος χρόνος υπερβεί τα 99 λεπτά, επανέρχεται αυτόματα στο «00», εάν πατηθούν ταυτόχρονα τα πλήκτρα «-» και «+», η ένδειξη εμφανίζει «00».

5. Μόλις οριστεί ο χρόνος, αρχίζει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος που απομένει.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στην κάτω δεξιά γωνία της ένδειξης επιπέδου ισχύος υπάρχει μια κόκκινη κουκκίδα που υποδεικνύει ότι έχει επιλεγεί ζώνη.

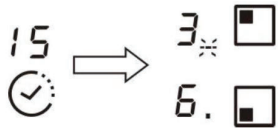
6. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα.



Σημείωση: Οι άλλες ζώνες μαγειρέματος συνεχίζουν να λειτουργούν εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

Εάν έχει ρυθμιστεί χρονοδιακόπτης σε περισσότερες από μία ζώνες:

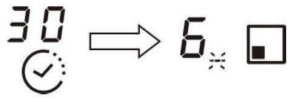
1. Όταν ρυθμίζετε χρονοδιακόπτη για πολλές ζώνες μαγειρέματος, εμφανίζονται κόκκινες κουκκίδες ως ενδείξεις των σχετικών ζωνών μαγειρέματος. Η οθόνη του χρονοδιακόπτη δείχνει τα λεπτά του χρονοδιακόπτη. Η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης αναβοσβήνει.



(ρύθμιση στα 15 λεπτά)

(ρύθμιση στα 45 λεπτά)

2. Μόλις λήξει το χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης, η αντίστοιχη ζώνη απενεργοποιείται. Στη συνέχεια εμφανίζει τον νέο χρονοδιακόπτη λεπτών και αναβοσβήνει η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης.



Σημείωση: Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης, ο αντίστοιχος χρονοδιακόπτης εμφανίζεται στην ένδειξη χρονοδιακόπτη.

Ακύρωση χρονοδιακόπτη

Αφού ρυθμίσετε ξανά τον χρόνο, κρατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο «Timer» για 5 δευτερόλεπτα, ακυρώνοντας έτσι τον χρονοδιακόπτη ενώ η ένδειξη επανέρχεται στο «00».

Ενδείξεις βλάβης και επιθεώρηση

Σε περίπτωση που προκύψει κάποια ανωμαλία στη λειτουργία, η επαγωγική εστία τίθεται αυτόματα σε κατάσταση λειτουργίας προστασίας και εμφανίζει τους αντίστοιχους κωδικούς προστασίας:

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
E4/E5	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας.
E7/E8	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας του διπολικού τρανζίστορ μονωμένης πύλης (IGBT).	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας.
E2/E3	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας	Ελέγξτε εάν η παροχή ρεύματος τροφοδοσίας είναι φυσιολογική. Ενεργοποιήστε αφού η παροχή ρεύματος επανέλθει σε κανονική κατάσταση.
E6/E9	Πρόβλημα από την ακτινοβόληση θερμότητας της επαγωγικής εστίας	Κάντε επανεκκίνηση αφού κρυώσει η επαγωγική εστία.

Τα παραπάνω είναι η ερμηνεία και οι οδηγίες ελέγχου κοινών σφαλμάτων. Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας, ώστε να αποφύγετε κινδύνους τραυματισμού και την πρόκληση ζημιάς στην επαγωγική εστία.

Τεχνικές προδιαγραφές

Επαγωγική εστία	CI642CBB/1
Ζώνες μαγειρέματος	4 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~ 50/60 Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	7.200 W
Διαστάσεις προϊόντος Β×Π×Υ (mm)	590×520×58
Διαστάσεις εντοιχισμού Α×Β (mm)	560×490

Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Επειδή προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, ενδέχεται να αλλάξουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Δεδομένα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 της Επιτροπής.

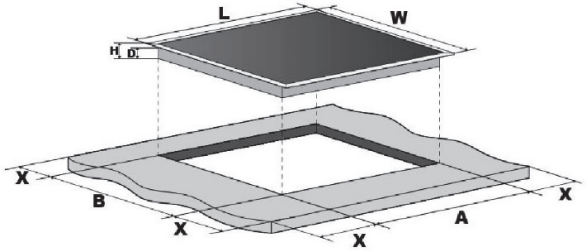
Κατάσταση	**Κατανάλωση ισχύος**	**Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα στην κατάσταση**
Εκτός λειτουργίας	0,3 W	20 Λεπ.

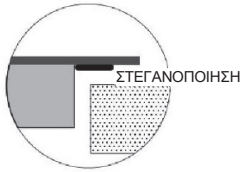
Εγκατάσταση

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

- Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις που φαίνονται στο σχέδιο.
- Για σκοπούς εγκατάστασης και χρήσης, πρέπει να διατηρείται ελεύθερος χώρος τουλάχιστον 50 mm χώρος γύρω από την οπή.
- Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30 mm. Επιλέξτε ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό για την επιφάνεια εργασίας ώστε να αποφύγετε τη μεγάλη παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία από την εστία μαγειρέματος. Όπως φαίνεται παρακάτω:

Προειδοποίηση: Το υλικό της επιφάνειας εργασίας πρέπει να χρησιμοποιεί εμποτισμένο ξύλο ή άλλο μονωτικό υλικό.

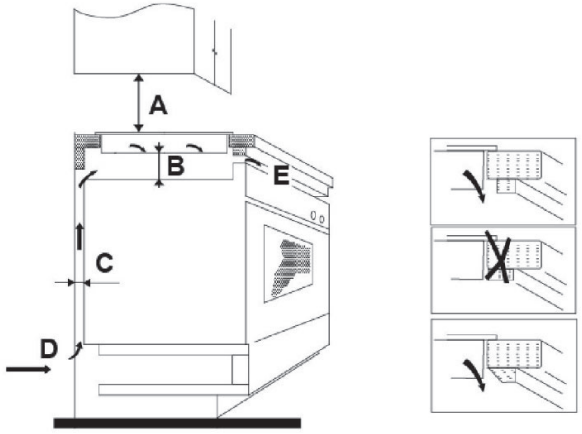




	M (mm)	Π (mm)	Y (mm)	B (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 τουλάχιστον

Υπό οποιεσδήποτε συνθήκες, εξασφαλίστε ότι η επαγωγική εστία έχει καλό εξαερισμό και ότι η εισαγωγή και η εξαγωγή του αέρα δεν περιορίζονται. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Όπως φαίνεται παρακάτω

Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	20 τουλάχιστον	τουλάχιστον 20	Εισαγωγή αέρα	Εξαγωγή αέρα 5 mm

Πριν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι

- η επιφάνεια εργασίας είναι σε ορθή γωνία και οριζόντια και ότι δεν υπάρχουν δομικά στηρίγματα που να περιορίζουν τις απαιτήσεις χώρου.
- η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό.
- εάν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από φούρνο, ο φούρνος διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- η εγκατάσταση συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις διακένων και τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς.
- ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο τροφοδοσίας έχει ενσωματωθεί στη μόνιμη καλωδίωση, συναρμολογημένος και τοποθετημένος έτσι ώστε να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει διαχωρισμό επαφής διακένου αέρα 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς [φάσεις] εάν οι τοπικοί κανόνες καλωδίωσης επιτρέπουν αυτήν την παραλλαγή των απαιτήσεων).
- ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος στον πελάτη με την εστία τοποθετημένη
- θα συμβουλευτείτε τις τοπικές οικοδομικές αρχές και τους κανονισμούς εάν έχετε αμφιβολίες σχετικά με την εγκατάσταση
- χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα καθαριζόμενα υλικά φινιρίσματος (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες τοίχου που περιβάλλουν την εστία.

Όταν έχετε εγκαταστήσει την εστία, βεβαιωθείτε ότι

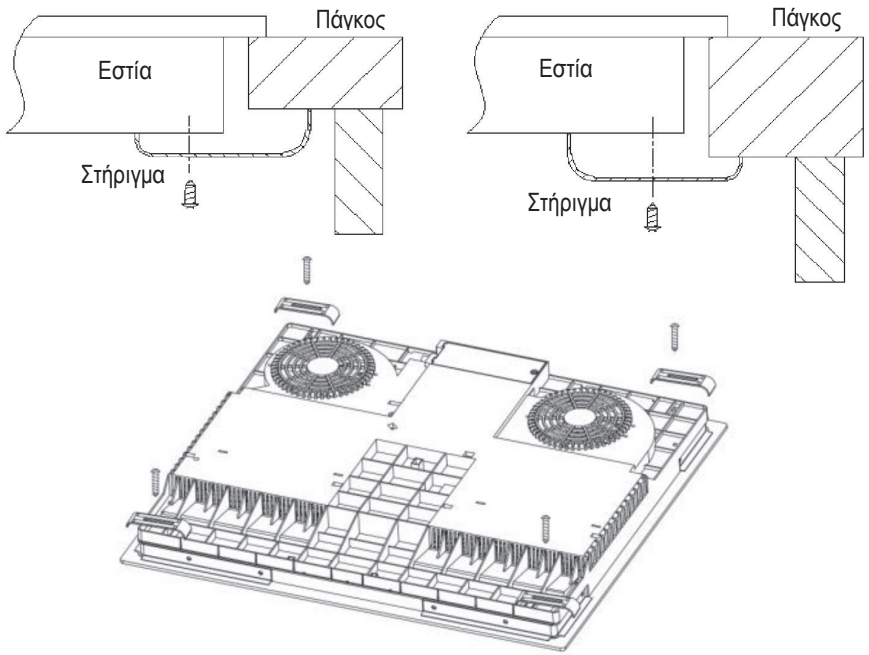
- το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο μέσα από πορτάκια ή συρτάρια ντουλαπιών.
- Υπάρχει επαρκής ροή αέρα από το εξωτερικό των ντουλαπιών προς τη βάση της εστίας.
- Εάν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από ένα συρτάρι ή χώρο ντουλαπιού, κάτω από τη βάση της εστίας τοποθετείται μονωτικό φράγμα θερμικής προστασίας.
- Ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη.

Πριν επιλέξετε τη θέση των στηριγμάτων

Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή, λεία επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα χειριστήρια που προεξέχουν από την εστία.

Επιλογή θέσης των στηριγμάτων

- Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή, λεία επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα χειριστήρια που προεξέχουν από την εστία.
- Στερεώστε την εστία στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας τέσσερα στηρίγματα στο κάτω μέρος της εστίας (βλ. εικόνα) μετά την τοποθέτηση.
- Προσαρμόστε τη θέση των στηριγμάτων ώστε να ταιριάζει σε διαφορετικά πάχη της επιφάνειας εργασίας.

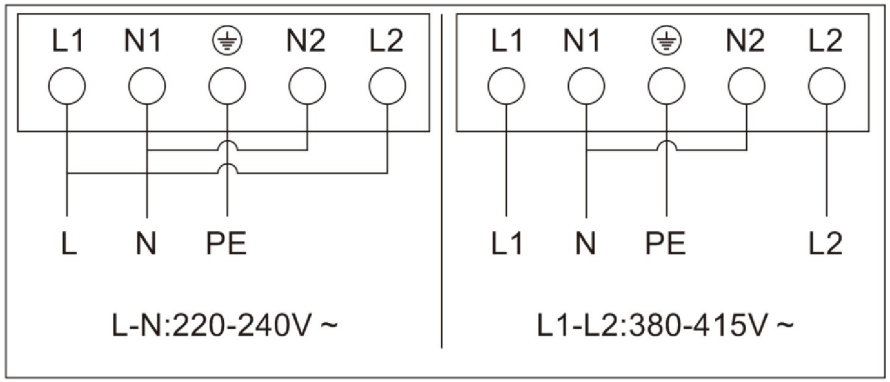


Επισημάνσεις προσοχής

- Η εγκατάσταση της εστίας πρέπει να γίνεται από προσωπικό ή τεχνικούς με πιστοποιημένα προσόντα. Διαθέτουμε επαγγελματίες για την εξυπηρέτησή σας. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να επιχειρήσετε να εκτελέσετε εσείς αυτή την εργασία.
- Η εστία δεν πρέπει να τοποθετείται σε εξοπλισμό ψύξης, πλυντήρια πιάτων και περιστροφικά στεγνωτήρια.
- Η εστία πρέπει να εγκαθίσταται έτσι ώστε να διασφαλίζεται καλύτερη μετάδοση της θερμότητας μέσω ακτινοβολίας ώστε να ενισχύεται η αξιοπιστία της.
- Ο τοίχος και η ζώνη θέρμανσης με επαγωγή πάνω από την επιφάνεια εργασίας πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
- Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά, τα επάλληλα στρώματα και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Αυτή η κεραμική εστία μπορεί να συνδέεται μόνο σε παροχή με σύνθετη αντίσταση συστήματος όχι μεγαλύτερη από 0,427 Ω. Εάν είναι απαραίτητο, συμβουλευτείτε τη ρυθμιστική αρχή παροχής ρεύματος για πληροφορίες σύνθετης αντίστασης συστήματος.

Σύνδεση της εστίας στην παροχή δικτύου ρεύματος

Η παροχή ρεύματος πρέπει να συνδέεται σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ή μέσω μονοπολικού αυτόματου διακόπτη. Η μέθοδος σύνδεσης φαίνεται παρακάτω.



- Εάν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο ή χρειάζεται αντικατάσταση, αυτό πρέπει να γίνει από τεχνικό σέρβις μετά την πώληση χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία, ώστε να αποφευχθούν τυχόν ατυχήματα.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας στην παροχή ρεύματος, πρέπει να εγκαθίσταται πολυπολικός αυτόματος διακόπτης με ελάχιστο διάκενο 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο εγκαταστάτης πρέπει να διασφαλίζει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να λυγίζει ή να συμπιέζεται.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από άτομο με πιστοποιημένα προσόντα.



ΔΙΑΘΕΣΗ: Μην διαθέτετε αυτό το προϊόν ως αστικά απόβλητα χωρίς διαλογή. Είναι απαραίτητη η συλλογή τέτοιων αποβλήτων χωριστά για ειδική επεξεργασία.

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Διασφαλίζοντας ότι αυτή η συσκευή διατίθεται με σωστό τρόπο, συμβάλλετε στην αποφυγή τυχόν ζημιών στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία, οι οποίες διαφορετικά θα μπορούσαν να προκληθούν εάν η διάθεση γινόταν με λάθος τρόπο.

Το σύμβολο στο προϊόν υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως κανονικά οικιακά απορρίμματα. Θα πρέπει να μεταφερθεί σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών ειδών.

Αυτή η συσκευή απαιτεί εξειδικευμένη απόρριψη αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τις δημοτικές υπηρεσίες, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο το αγοράσατε.

Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τις δημοτικές υπηρεσίες, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

ҚАУІПСІЗДІК ЕСКЕРТУЛЕРІ

ЖАБДЫҚТЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА ТӨМЕНДЕГІ НҰСҚАУЛАРДЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ.

Орнату

Электр тогының соғу қаупі

- Жабдықпен қандай да бір жұмыс жүргізуден немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Жақсы жерге қосу жүйесіне жалғау маңызды әрі міндетті.
- Сым жүргізу ережелеріне сәйкес бекітілген сым желісіне ажырату құралдары кіріктірілуі керек.
- Тұрмыстық сымдар жүйесіне өзгерістерді тек білікті электрик енгізуі керек.
- Бұл кеңесті орындамау салдарынан электр тогы соғуы немесе өлім болуы мүмкін.

Кесу қаупі

- Абайлаңыз: панель жиектері өткір.
- Сақтық шараларын қолданбау салдарынан адамдар бір жерін жарақаттап немесе кесіп алуы мүмкін.

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Бұл жабдықты орнату немесе пайдалану алдында осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл жабдықтың үстіне еш уақытта жанғыш материал немесе бұйымдар қоймау керек.
- Бұл ақпаратпен жабдықты орнатуға жауапты адамды таныстырыңыз, себебі бұл – орнатуға кететін шығындарыңызды азайтуы мүмкін.
- Қауіпті болдырмау үшін бұл жабдықты орнату нұсқауларына сәйкес орнату керек.
- Бұл жабдықты тек білікті маман тиісті түрде орнатып, жерге қосуы керек.
- Бұл жабдықты қуат көзінен толық ажырататын оқшаулағыш қосқышы бар тізбекке қосу керек.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Пісіру жабдығының өндірушісі әзірлеген немесе жабдықтың өндірушісі пайдалану нұсқаулығында жабдыққа орнатылған конфорка қорғаныштары ретінде жарамды деп көрсеткен конфорка қорғаныштарын ғана пайдаланыңыз. Қате қорғаныштарды пайдалану салдарынан оқыс оқиғалар орын алуы мүмкін.
- Жабдықтың дұрыс орнатылмауы салдарынан кез келген кепілдік немесе жауапкершілік талаптары күшінен айырылуы мүмкін.
- Орнату туралы мәліметтерді <Орнату> бөлімінен қараңыз.

Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тогының соғу қаупі

- Сынған немесе шытынаған пісіру панелінде тамақ пісірмеңіз. Пісіру панелінің беті сынса немесе шытынаса, жабдықты қуат көзінен (қабырғадағы қосқыштан) дереу өшіріп, білікті техникке хабарласыңыз.
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында пісіру панелін қабырғадағы қосқыштан өшіріңіз.
- Бұл кеңесті орындамау салдарынан электр тогы соғуы немесе өлім болуы мүмкін.

Денсаулыққа төнетін қауіп

- Бұл жабдық электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сай.

Ыстық беттен төнетін қауіп

- Қолдану кезінде бұл жабдықтың қол жететін бөліктері күйік тудыратындай ыстық болады.
- Денеңізді, киіміңізді немесе жарамды ыдыс-аяқтан басқа кез келген затты беті салқындағанша керамикалық шыныға тигізбеңіз.

- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды конфорканың бетіне қоймау қажет, себебі қызып кетуі мүмкін.
- Үнемі бақыланбаған жағдайда, 8 жасқа толмаған балаларды жолатпау керек.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ұстағанда ыстық болуы мүмкін. Кәстрөлдің тұтқалары қосулы тұрған басқа пісіру аймақтарының үстіне төніп тұрмағанын тексеріңіз. Тұтқаларды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Бұл кеңесті орындамау салдарынан адам күйіп қалуы мүмкін.

Кесу қаупі

- Қауіпсіздік қақпағы тартылған кезде, пісіру панелі қырғышының ұстарадай өткір жүзі ашылады. Пайдаланғанда аса сақ болу керек және әрқашан қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Сақтық шараларын қолданбау салдарынан адамдар бір жерін жарақаттап немесе кесіп алуы мүмкін.

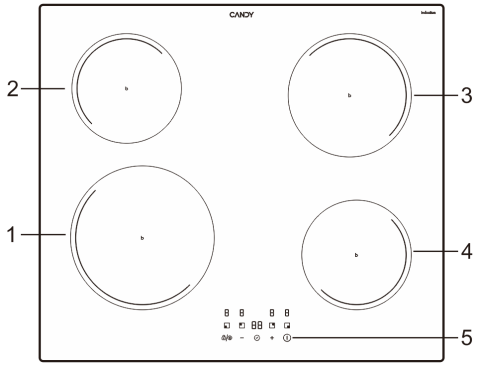
Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Жабдықты пайдалану кезінде ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қайнағаннан түтін шығуы және тасыған майлы заттар тұтануы мүмкін.
- Жабдықты ешқашан жұмыс немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Ешқашан жабдықтың үстінде ешқандай зат немесе ыдыс қалдырмаңыз.
- Жабдықты ешқашан бөлмені жылыту немесе ысыту үшін пайдаланбаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін, пісіру аймақтары мен пісіру панелін әрқашан осы нұсқаулықта сипатталғандай (яғни сенсорлы басқару элементтерінің көмегімен) өшіріңіз. Табаны алған кезде, пісіру аймақтарын өшіру үшін табаны анықтау функциясына сенім арта бермеңіз.
- Балалардың жабдықпен ойнауына, оның үстіне отыруына, тұруына немесе шығуына жол бермеңіз.
- Балаларды қызықтыратын заттарды жабдықтың үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Пісіру панелінің үстіне шыққан балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Жабдық қолданылып жатқан жерде балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Жабдықты пайдалану мүмкіндігін шектейтін мүгедек балалардың немесе ересек адамдардың жанында оны пайдалану туралы нұсқау беретін жауапты және құзыретті адам болуы керек. Нұсқаушы ондай адамдар жабдықты өзіне немесе айналасына қауіп төндірмей пайдалана алатынына көз жеткізуі керек.
- Нұсқаулықта арнайы ұсынылмаса, жабдықтың ешбір бөлігін жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз. Басқа қызмет көрсету жұмыстарының барлығын білікті техник орындауы керек.
- Пісіру панелін тазалау үшін бумен тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Пісіру панелінің үстіне ауыр заттар қоймаңыз немесе тастамаңыз.
- Пісіру панелінің үстінде тұрмаңыз.
- Жиектері тегіс емес табаларды пайдаланбаңыз немесе табаларды шыны беттің үстінде сүйретпеңіз, себебі бұл әйнектің бетінде сызат қалдыруы мүмкін.
- Пісіру панелін тазалау үшін қазан қырғыштарды немесе басқа қатты абразив тазалау құралдарын пайдаланбаңыз, өйткені олар керамика әйнекте сызат қалдыруы мүмкін.
- Егер қуат сымы зақымданса, қауіп-қатердің алдын алу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсетуші өкілі немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Бұл жабдық тек тұрмыстық ортада пайдалануға арналған! Кез келген түрдегі коммерциялық мақсатта пайдалану өндірушінің кепілдігімен қамтылмайды!

- АБАЙЛАҢЫЗ! Жабдық және оның қол жететін бөлшектері пайдалану барысында ыстық болады. Кішкентай балаларды жолатпау керек.
- Қыздырғыш элементтерді ұстамаңыз.
- Үнемі бақыланбаған жағдайда, 8 жасқа толмаған балаларды жолатпау керек.
- Бұл жабдықты 8 жастан асқан балаларға, қозғалу, сезу немесе ойлану мүмкіндіктері шектелген адамдарға немесе осы жабдыққа қатысты тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға тек оларға ықтимал қауіп-қатерлер мен жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берілген және олар бақыланған жағдайда пайдалануға болады.
- Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалау және пайдаланушы орындайтын техникалық күтім жұмыстарын балалар бақылаусыз орындамауы керек.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Жануар майымен немесе өсімдік майымен конфоркада қараусыз пісіру қауіпті және өртке себеп болуы мүмкін. Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруге тырыспаңыз, оның орнына жабдықты өшіріп, жалынды қақпақпен немесе өрт басқыш жамылғымен жабыңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Өрт шығу қаупі: заттарды пісіру беттерінде сақтамаңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Егер ток жүретін бөліктерді қорғайтын шыны керамикадан немесе ұқсас материалдан жасалған плита беттері шытынаса, ток соғу мүмкіндігін болдырмау үшін жабдықты өшіріңіз.
- Бумен тазалағышты қолдануға болмайды.
- Жабдық сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- ЕСКЕРТУ! Пісіру процесін қадағалау керек. Қысқа мерзімді пісіру процесін үздіксіз қадағалау керек.
- Орнатқаннан кейін, қуат сымына қол жеткізу мүмкін емес.

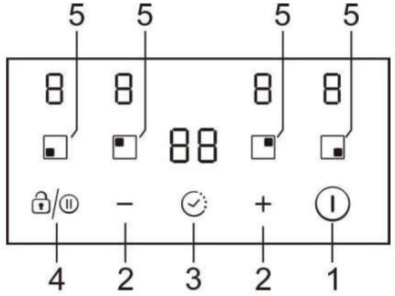
Өнімге шолу

Жоғарыдан қарағандағы көрініс



1. 2300 Вт аймағы, 3000 Вт дейін күшейтіледі
2. 1200 Вт аймағы, 1500 Вт дейін күшейтіледі
3. 1800 Вт аймағы, 2100 Вт дейін күшейтіледі
4. 1200 Вт аймағы, 1500 Вт дейін күшейтіледі
5. Басқару тақтасы

Басқару тақтасы



1. ҚОСУ/ӨШІРУ басқару элементі
2. Қуатты/таймерді реттеу пернесі
3. Таймерді басқару элементі
4. Кідірту/Перне құлпын басқару элементі
5. Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементтері

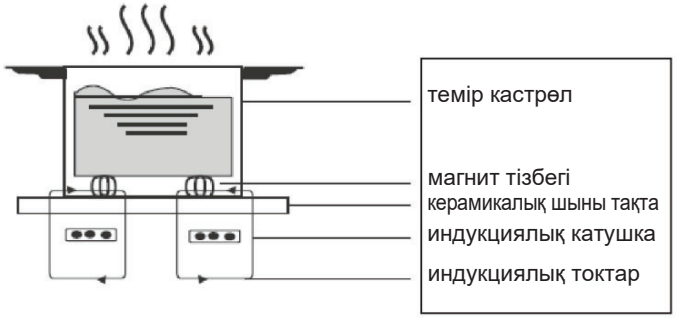
Өнім туралы ақпарат

Керамика/индукциялық конфорка электр кедергісі жоғары сыммен қыздыру, микрокомпьютерлік басқару мен көп қуатты таңдаудың арқасында ас үйдің әртүрлі талаптарын қанағаттандыра алады, сондықтан ол – қазіргі заманғы отбасылар үшін шынымен оңтайлы таңдау.

Конфорка негізінен тұтынушыларға арнап жасалған және дизайнын дербестеп икемдеуге болады. Конфорка қауіпсіз және сенімді жұмыс істеп, өміріңізді жайлы етеді және өмірден ләззат алуға мүмкіндік береді.

Индукциямен пісіру туралы бірер сөз

Индукциямен пісіру – қауіпсіз, озық, тиімді және үнемді пісіру технологиясы. Ол шыны бетті жанама қыздыру арқылы емес, тікелей табада қызу шығаратын электромагниттік тербелістер арқылы жұмыс істейді. Шыны оны таба қыздырғандықтан ғана қызады.

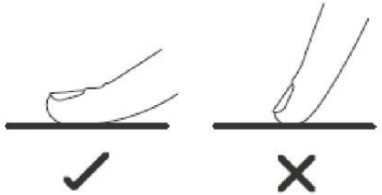


Жаңа индукциялық конфорканы пайдаланар алдында

- «Қауіпсіздік ескертулері» бөліміне ерекше назар аудара отырып осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.
- Индукциялық конфорканың бетінде әлі де болуы мүмкін қандай да бір қорғаныш үлдірді алып тастаңыз.

Сенсорлы басқару элементтерін пайдалану

- Басқару элементтері түрткеніңізге жауап береді, сондықтан қатты басудың қажеті жоқ.
- Саусағыңыздың ұшын емес, томпақ жерін пайдаланыңыз.
- Түрту тіркелген сайын дыбыстық сигнал естисіз.
- Басқару элементтері әрқашан таза, құрғақ және оларды жабатын ешбір зат (мысалы, ыдыс немесе шүберек) болмауын қадағалаңыз. Тіпті жұқа су қабаты басқару элементтерін пайдалануды қиындатады.



Ыдыс-аяқты дұрыс таңдау

- Түбі индукциямен пісіруге жарамды ыдыстарды ғана пайдаланыңыз. Қаптамадан немесе табаның астынан индукция белгісін іздеңіз.
- Ыдысыңыздың жарамдылығын магнит сынағы арқылы тексеруге болады. Магнитті табаның түбіне қарай жылжытыңыз. Егер ол тартылса, таба индукцияға жарамды.
- Егер сізде магнит болмаса:
  1. Тексергіңіз келетін табаға су құйыңыз.
  2. «Пісіруді бастау үшін» бөліміндегі қадамдарды орындаңыз.
  3. Егер дисплейде ⍤ жыпылықтамай, су ысыса, таба жарамды.
- Мына материалдардан жасалған ыдыстар жарамайды: таза тот баспайтын болат, магнит түбі жоқ алюминий немесе мыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика және фаянс.

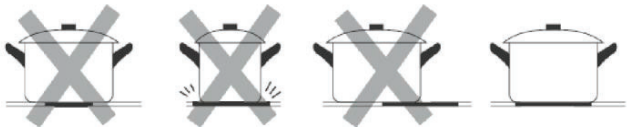


Жанарғы өлшемі (мм)	Ең кішкентай ыдыс (диаметрі/мм)
160	120
180	140
210	160

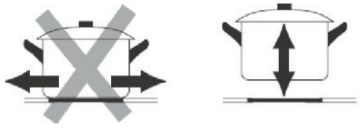
Жиектері тегіс емес немесе түбі жұмыр ыдыстарды қолданбаңыз.



Табаның табаны тегіс екеніне, шыныға тығыз жанасып орналасатынына және пісіру аймағының өлшемімен бірдей екеніне көз жеткізіңіз. Табаны әрқашан пісіру аймағының ортасына қойыңыз.



Әрқашан табаларды керамика конфоркадан көтеріп алыңыз – сырғытпаңыз, әйтпесе олар шыныда сызат қалдыруы мүмкін.



- Ферромагниттік аймағының диаметрі (табаның түбі) төмендегі кестеде көрсетілген өлшемдердің ауқымындағы табаларды пайдаланыңыз. (1-кесте)
  - Кішірек кәстрөлдерді пайдалансаңыз, өнімділікке әсер етуі мүмкін
  - Диаметрі жоғарыдағы кестеде көрсетілгеннен кішірек ыдысты пайдалансаңыз, кәстрөлдер анықталмауы мүмкін.

  Аймақтың өлшеміне сәйкес, төмендегі суреттегідей әртүрлі диаметрлі кәстрөлдерді пайдалануға болады:



- Егер ферромагниттік бөлік табаның түбін ішінара ғана жауып тұрса, тек ферромагниттік аймақ қызады, ал түптің қалған бөлігі пісіру үшін жеткілікті температураға дейін қызбауы мүмкін.



- Егер ферромагниттік аймақ біртекті болмаса, бірақ онда алюминий сияқты басқа материал болса, бұл қыздыруға және табаны анықтауға әсер етуі мүмкін.

  Табаның түбі төмендегі суреттерге ұқсас болса, табаны анықталмауы мүмкін.

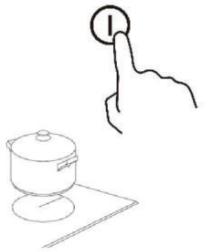


Индукциялық конфорканы пайдалану

Пісіруді бастау үшін

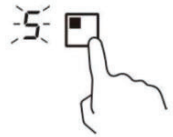
- Қуатты қосқаннан кейін, дыбыстық сигнал бір рет шығады, индикаторлардың барлығы 1 секунд жанып, содан кейін сөніп, конфорка күту режиміне өткенін білдіреді.

1. ҚОСУ/ӨШІРУ ⏻ қосқышын түртсеңіз, барлық индикаторда «-» көрсетіледі

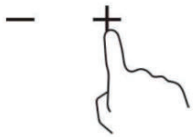


2. Пайдаланғыңыз келетін пісіру аймағына сәйкес келетін табаны қойыңыз.
   Табаның түбі мен пісіру аймағының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

3. Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түрткенде, перненің жанындағы индикатор жыпылықтайды

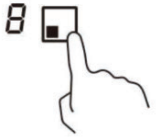


4. «-» немесе «+» басқару элементін түрту арқылы қыздыру параметрін таңдаңыз.
   - Егер 1 минут ішінде қыздыру параметрін таңдамасаңыз, индукциялық конфорка автоматты түрде өшеді. Қайтадан 1-қадамнан бастау қажет болады.
   - Пісіру барысында қызу параметрін кез келген уақытта өзгертуге болады.

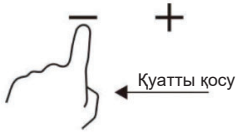


Пісіріп болған кезде

1. Өшіргіңіз келетін қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түртіңіз



2. «0» опциясына төмен жылжып бару арқылы пісіру аймағын өшіріңіз.



   Дисплейде «0» көрсетілгеніне көз жеткізіңіз.

3. ҚОСУ/ӨШІРУ басқару элементін түрту арқылы пісіру панелін толығымен өшіріңіз.



4. Ыстық беттерден сақ болыңыз

«H» көрсетіліп, пісіру аймағы тым ыстық екенін білдіреді. Ол бет қауіпсіз температураға дейін суыған кезде жоғалады. Сондай-ақ оны қуат үнемдеу функциясы ретінде пайдалануға болады: егер табаларды одан әрі қыздырғыңыз келсе, әлі ыстық болып тұрған плитаны пайдаланыңыз.



Қуатты басқару функциясын пайдалану

Әртүрлі қуат диапазондарын таңдай отырып, индукциялық конфорканың максимум қуатты сіңіру деңгейін орнатуға болады.
Индукциялық конфоркалар шамадан тыс жүктелу қаупін болдырмас үшін төмен қуат деңгейінде жұмыс істеу үшін автоматты түрде өзін-өзі шектей алады.

Қуатты басқару функциясына кіру үшін

1. Конфорканы қосыңыз, содан кейін «+» (таймер) және перне құлпы түймелерін бір уақытта басыңыз. Уақыт индикаторында «P5» көрсетіліп, қуат деңгейі 5 екенін білдіреді. Әдепкі режим – 7,2 кВт.



Басқа деңгейге ауысу үшін

Таймердегі +/- түймесін басыңыз. «P1» пен «P5» аралығында 5 қуат деңгейі бар. Таймер индикаторында олардың біреуі көрсетіледі.
«P1»: максимум қуат – 2,5 кВт.
«P2»: максимум қуат – 3,5 кВт.
«P3»: максимум қуат – 4,5 кВт.
«P4»: максимум қуат – 5,5 кВт.
«P5»: максимум қуат – 7,2 кВт.



Қуатты басқару функциясын растау және одан шығу

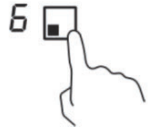
Растау үшін «+» (таймер) және перне құлпы түймесін бір уақытта басыңыз, содан кейін конфорка өшеді.



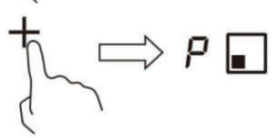
Күшейту функциясын пайдалану

Күшейту функциясын іске қосыңыз

1. Күшейту функциясы бар аймақты (алдыңғы сол жақ аймақ) таңдаңыз.

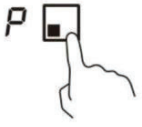


2. Қуат деңгейінің индикаторында «P» көрсетілгенше «плюс» пернесін + басып тұрыңыз.



Күшейту функциясынан бас тарту

3. Күшейту функциясы бар аймақты (алдыңғы сол жақ аймақ) таңдаңыз.



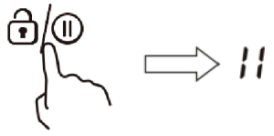
4. Күшейту функциясынан бас тарту үшін «минус» пернесін ▬ түртіңіз де, орнатқыңыз келетін деңгейді таңдаңыз.



• Күшейту функциясы тек 5 минутқа созылуы мүмкін, одан кейін аймақ автоматты түрде 9-деңгейге өтеді.

Кідірту функциясын пайдалану

1. Кідірту басқару элементін  бассаңыз, қыздыру аймақтары жұмысын тоқтатады. Барлық аймақ көрсеткішінде «||» көрсетіледі



2. Кідіртуді басқару элементін қайтадан бассаңыз, қыздыру аймақтарының барлығы бастапқы күйіне қайтады.

- Функцияны бір немесе бірнеше қыздыру аймағы жұмыс істеп тұрғанда қолдануға болады.
- Егер 30 минут ішінде жұмысты тоқтату режимінен бас тартпасаңыз, индукциялық пісіру панелі автоматты түрде өшеді.

Басқару элементтерін құлыптау

- Байқаусызда қосылып кетпеуі (мысалы, балалардың пісіру аймақтарын абайсызда қосуы) үшін басқару элементтерін құлыптауға болады.
- Басқару элементтері құлыпталған кезде, ҚОСУ/ӨШІРУ басқаруынан басқа барлық басқару элементтері ажыратылады.

Басқару элементтерін құлыптау үшін

Перне құлпы басқару элементін 2 секунд басып тұрыңыз.
Таймер индикаторында «Lo» көрсетіледі.

Басқару элементтерінің құлпын ашу үшін

1. Конфорка қосулы екеніне көз жеткізіңіз.
2. Перне құлпын басқару элементін 2 секунд басып тұрыңыз.
3. Енді конфорканы пайдалана бастауыңызға болады.

Конфорка құлыптау режимінде болғанда, ҚОСУ/ӨШІРУ түймесінен басқа басқару элементтерің барлығы ажыратылады. Төтенше жағдайда конфорканы әрқашан ҚОСУ/ӨШІРУ басқару элементімен өшіруге болады, бірақ келесі жолы пайдаланатын кезде алдымен конфорканың құлпын ашу керек.

Қалдық қызу туралы ескерту

Конфорка біраз уақыт пайдаланылған кезде, шамалы қалдық қызу болады. «H» әрпі алыс тұруыңыз керектігін ескерту үшін көрсетіледі.



Автоматты түрде өшу

Конфорканың қауіпсіздік функциясы – автоматты түрде өшу. Бұл функция сіз пісіру аймағын өшіруді ұмытып кеткен кезде іске қосылады. Әдепкі өшу уақыттары төмендегі кестеде көрсетілген:

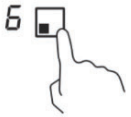
Қуат деңгейі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Әдепкі жұмыс таймері (сағат)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Таймерді пайдалану

• Уақыт аяқталғаннан кейін, бір немесе бірнеше пісіру аймағын өшіру үшін оны өшіру таймері ретінде пайдалануға болады.
• Таймерді 99 минутқа дейін орнатуға болады.

Таймерді бір немесе бірнеше пісіру аймағын өшіру үшін пайдалану

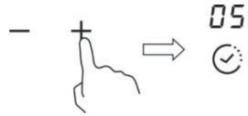
1. Таймері орнатылатын қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түртіңіз.



2. Таймерді басқару элементін түртіңіз, сонда таймер дисплейінде «00» көрсетіледі де, «0» жыпылықтайды.



3. Таймерді басқару элементінің «-» немесе «+» түймесін түрту арқылы уақытты 1-ден 99 минутқа дейін орнатыңыз (мысалы, 5)

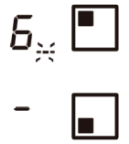


4. «+» түймесін бір рет бассаңыз, уақыт бір минутқа артады, ал «-» түймесін бір рет бассаңыз, уақыт бір минутқа азаяды. Орнатылған уақыт 99 минуттан асқан кезде, ол автоматты түрде «00» минутқа қайтады. Егер «-» және «+» пернелері бір уақытта басылса, индикаторда «00» көрсетіледі.

5. Уақыт орнатылған кезде, ол бірден кері санай бастайды. Экранда қалған уақыт көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Қуат деңгейі көрсеткішінің төменгі оң жақ бұрышында сол аймақ таңдалғанын көрсететін қызыл нүкте болады.

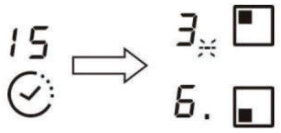
6. Пісіру таймерінің мерзімі аяқталғанда, тиісті пісіру аймағы автоматты түрде өшеді.



Ескертпе: Басқа пісіру аймақтары бұрын қосылған болса, олар жұмыс істей береді.

Таймер бірнеше аймаққа орнатылған болса:

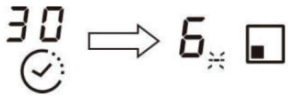
1. Таймерді бірнеше пісіру аймағы үшін орнатқанда, тиісті пісіру аймақтарының қызыл нүктелері көрсетіледі. Таймер дисплейінде мин. таймер көрсетіледі. Сәйкес аймақтың нүктесі жыпылықтайды.



(15 минутқа орнатылған)

(45 минутқа орнатылған)

2. Кері санақ таймерінің уақыты біткеннен кейін, сәйкес аймақ өшеді. Содан кейін онда жаңа мин. таймері көрсетіліп, сәйкес аймақтың нүктесі жыпылықтайды.



Ескертпе: Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түртсеңіз, таймер индикаторында тиісті таймер көрсетіледі.

Таймерден бас тарту

Уақытты қайтадан орнатқаннан кейін, «Таймер» пернесін 5 секунд басып тұрыңыз, сонда таймерден бас тартылады да, индикатор «00» күйіне қайтады.

Ақауларды көрсету және тексеру

Егер ауытқу пайда болса, индукциялық конфорка автоматты түрде қорғау күйіне еніп, сәйкес қорғау кодтарын көрсетеді:

Мәселе	Ықтимал себептері	Не істеу керек
E4/E5	Температура датчигі істен шыққан	Жеткізушіге хабарласыңыз.
E7/E8	IGBT температура датчигі істен шыққан.	Жеткізушіге хабарласыңыз.
E2/E3	Қуат беру кернеу қалыптан тыс	Қуат көзі қалыпты екенін тексеріңіз. Қуат көзі қалыпқа келгенде, қуатты қосыңыз.
E6/E9	Индукциялық конфорканың жылу шығаруы нашар	Индукциялық конфорка суығаннан кейін қайта іске қосыңыз.

Жоғарыда айтылғандар – жалпы ақаулар бойынша жорамал және тексеру әдістері. Индукциялық конфоркаға қауіп төнбеуі және зақым келмеуі үшін құрылғыны өз бетіңізше бөлшектемеңіз.

Техникалық спецификация

Индукциялық конфорка	CI642CBB/1
Пісіру аймақтары	4 аймақ
Қуат беру кернеуі	220-240 В, 50/60 Гц
Орнатылған электр қуаты	7200 Вт
Өнім өлшемі Т×Е×Б (мм)	590×520×58
Орнатылатын жердің өлшемдері А×В (мм)	560×490

Салмағы мен өлшемдері шамамен берілген. Біз өнімдерімізді үнемі жақсартуға тырысатындықтан, техникалық сипаттамалар мен дизайнды алдын ала ескертусіз өзгертуіміз мүмкін.

Еуропалық комиссияның 2023/826 регламентіне сәйкес төмен энергия тұтыну деректері.

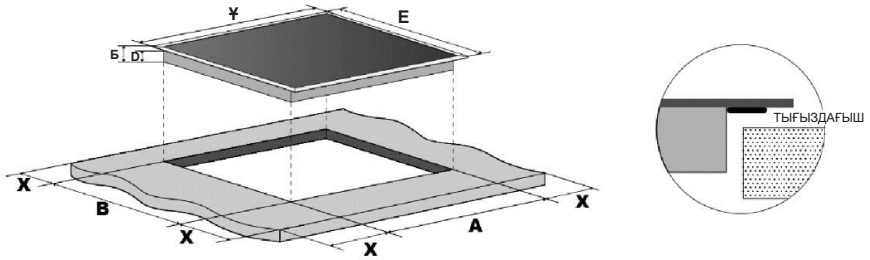
жағдай	**энергия тұтыну**	**Құрал автоматты түрде жағдайға жететін кезең**
өшіру режимі	0,3 W	20 Min

Орнату

Орнату жабдықтарын таңдау

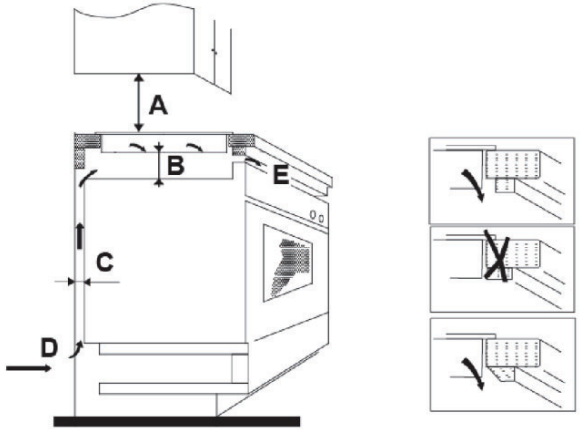
- Сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес жұмыс бетін ойыңыз.
- Орнату және пайдалану мақсатында тесіктің айналасында кемінде 50 мм бос орын қалуы керек.
- Жұмыс бетінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм екеніне көз жеткізіңіз. Ыстық плитаның жылу шығарудан болатын үлкен деформацияны болдырмау үшін ыстыққа төзімді жұмыс беті материалын таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей:

Абайлаңыз: Жұмыс бетінің материалында қанықкан сүрек немесе басқа оқшаулағыш материал пайдаланылуы керек.



	Ұ (мм)	Е (мм)	Б (мм)	Т (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 шағын

Кез келген жағдайда конфорка жақсы желдетілуін және ауа кірісі мен шығысының бітеліп қалмауын қадағалаңыз. Конфорка жұмысқа жарамды күйде болуын қамтамасыз етіңіз. Төменде көрсетілгендей. Ескертпе: конфорка мен конфорканың үстіндегі шкаф арасындағы қауіпсіздік қашықтығы кемінде 760 мм болуы керек.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	20 шағын	20 шағын	Ауа кірісі	Ауа шығысы 5 мм

Конфорканы орнатудан бұрын, төмендегілерге көз жеткізіңіз

- Жұмыс беті шаршы және тегіс, құрылым элементтері кеңістік талаптарына кедергі келтірмейді.
- Жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған.
- Егер конфорка пештің үстіне орнатылса, пештің ішінде салқындататын желдеткіш болады.
- Орнату барлық габарит талаптарына және қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай.
- Желілік қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін жарамды оқшаулайтын қосқыш тұрақты сымға енгізілген, жергілікті сым жүргізу ережелері мен нормаларына сәйкес орнатылып, орналастырылған.
- Оқшаулайтын қосқыш мақұлданған типті болуы керек және барлық полюстерде (немесе жергілікті сымдар ережелері талаптардың бұл өзгеруіне мүмкіндік берсе, барлық белсенді [фазалық] өткізгіштерде) контактілердің бөлетін 3 мм ауа саңылауын қамтамасыз етуі керек.
- Оқшаулайтын қосқыш конфорка орнатылған жағдайда тұтынушының қолы оңай жететін жерде болады
- Орнатуға қатысты күмәніңіз болса, жергілікті құрылыс органдарымен кеңесіп, жергілікті билік қаулыларын қараңыз
- Конфорканы қоршап тұрған қабырға беттері үшін ыстыққа төзімді және оңай тазаланатын әрлеуді (керамика тақташалар сияқты) пайдаланасыз.

Конфорканы орнатқан кезде, төмендегілерге көз жеткізіңіз

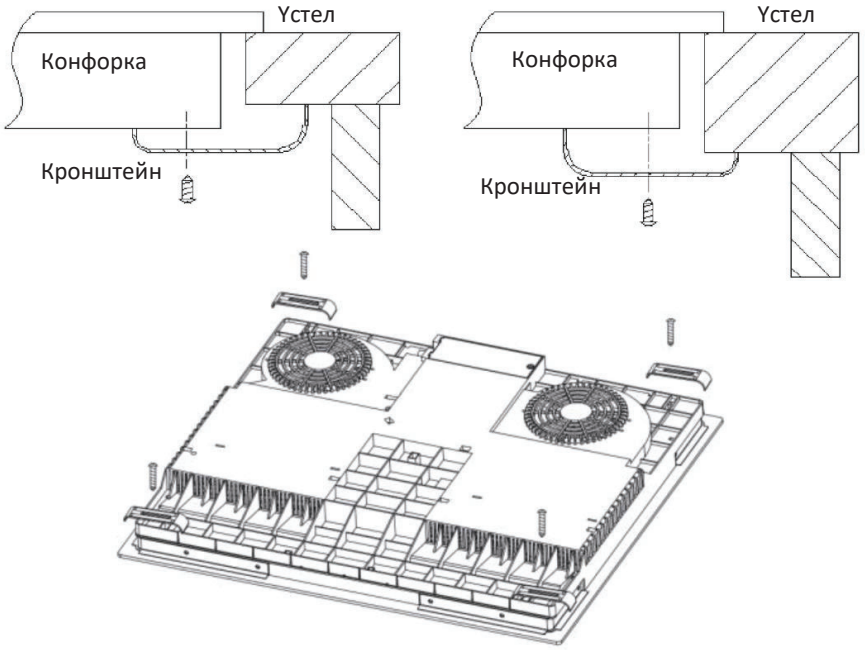
- Қуат беру кабеліне шкаф есіктері немесе жәшіктер арқылы қол жетпейді.
- Шкафтың сыртынан конфорканың түбіне жеткілікті ауа барады.
- Конфорка тартпаның немесе шкаф кеңістігінің үстіне орнатылса, конфорканың түбінің астында термиялық қорғаныш тосқауыл орнатылады.
- Оқшаулайтын қосқышқа тұтынушы оңай қол жеткізе алады.

Бекіту кронштейндерін орналастырмас бұрын

Құрылғыны тұрақты, тегіс бетке қою керек (қаптаманы пайдаланыңыз). Конфоркадан шығып тұрған басқару элементтеріне күш қолданбаңыз.

Бекіту кронштейндерінің орналасуы

- Құрылғыны тұрақты, тегіс бетке қою керек (қаптаманы пайдаланыңыз). Конфоркадан шығып тұрған басқару элементтеріне күш қолданбаңыз.
- Орнатқаннан кейін, конфорканың астыңғы жағындағы (суретті қараңыз) төрт кронштейнді бұрап конфорканы жұмыс бетіне бекітіңіз.
- Кронштейн орнын әртүрлі жұмыс бетінің қалыңдығына сай етіп реттеңіз.

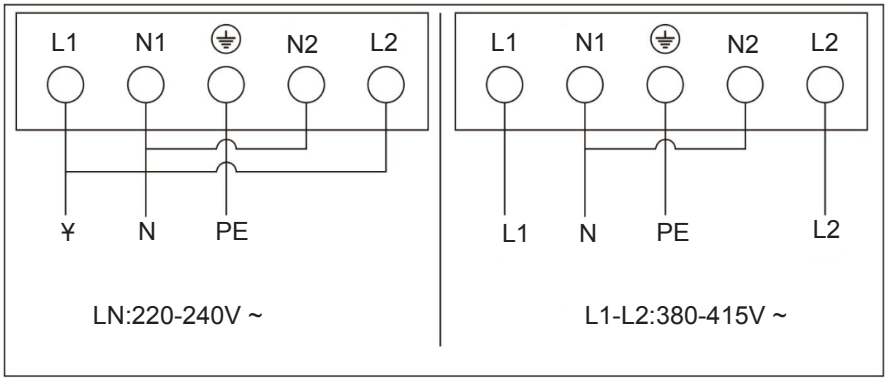


Ескертулер

- Конфорканы білікті қызметкерлер немесе техниктер орнатуы керек. Біздің кәсіби мамандарымыз қызметіңізге дайын. Жұмысты ешқашан өз бетіңізше орындамаңыз.
- Конфорканы салқындатқыш жабдықтарға, ыдыс жуғыштарға және айналмалы кептіргіштерге орнатуға болмайды.
- Конфорканың сенімділігін арттыру үшін жақсырақ жылу шығарылуын қамтамасыз ететіндей етіп орнатылуы керек.
- Жұмыс бетінің үстіндегі қабырға мен индукциялық қыздыру аймағы ыстыққа төзімді болуы керек.
- Қандай да бір зақым келмеу үшін көп қатпарлы қабат пен желім ыстыққа төзімді болуы керек.
- Бумен тазалағышты қолдануға болмайды.
- Бұл керамиканы тек жүйе кедергісі 0,427 Омнан аспайтын қуат көзіне қосуға болады. Қажет болған жағдайда жүйе кедергісі туралы ақпарат алу үшін жабдықтаушы органмен кеңесіңіз.

Конфорканы ток көзіне қосу

Қуат көзі тиісті стандартқа сәйкес немесе бір полюсті автоматты ажыратқышпен қосылуы керек. Жалғау әдісі төменде көрсетілген.



- Егер кабель зақымданса немесе оны ауыстыру қажет болса, оқыс оқиғалар болмауы үшін ондай жұмыстарды сатылымнан кейін қызмет көрсетуші техник тиісті құралдардың көмегімен орындауы керек.
- Егер жабдық тікелей ток көзіне қосылса, контактілердің арасында кем дегенде 3 мм аралықпен көп полюсті тізбек ажыратқышы орнатылуы керек.
- Орнатушы дұрыс электр байланысы орнатылуын және ол қауіпсіздік ережелеріне сай болуын қамтамасыз етуі керек.
- Кабель иілмеуі немесе қысылмауы керек.
- Кабель жүйелі түрде тексерілуі және оны тек тиісті біліктілігі бар адам ауыстыруы керек.



ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ: Бұл құрылғыны сұрыпталмаған қала қоқысына тастамаңыз. Мұндай қоқысты арнайы жинау орнына өткізу керек.

Бұл жабдық Электр және электрондық жабдық қалдықтары (WEEE) жөніндегі 2012/19/EU Еуропа директивасына сәйкес жапсырмамен белгіленген. Осы жабдықтың қоқысқа дұрыс тасталуын қамтамасыз ету арқылы қоршаған ортаға және адам денсаулығына келуі мүмкін зиянды болдырмауға көмектесесіз, ал қоқысқа дұрыс тасталмаған жағдайда ол зиян келтіруі мүмкін.

Бұйымдағы таңба оны кәдімгі тұрмыстық қалдық ретінде өңдеуге болмайтынын білдіреді. Оны электр және электрондық тауарларды қайта өңдейтін жинау пунктіне апарып тапсыру керек.
Бұл жабдықты арнайы жолмен қоқысқа тастау қажет. Осы өнімді өңдеуге, қалпына келтіруге және қайта өңдеуге қатысты қосымша ақпарат алу үшін жергілікті кеңеске, тұрмыстық қалдықты тастау қызметіне немесе бұйым сатып алынған дүкенге хабарласыңыз.

Осы өнімді өңдеуге, қалпына келтіруге және қайта өңдеуге қатысты толығырақ ақпарат алу үшін жергілікті қала кеңсесіне, тұрмыстық қалдықтарды тастау қызметіне немесе бұйым сатып алынған дүкенге хабарласыңыз.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ИНСТРУКЦИИ.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением каких-либо работ или техобслуживания отключайте прибор от сети электропитания.
- Подключение к хорошей системе заземления является важным и обязательным.
- Средства для отключения должны быть встроены в стационарную проводку в соответствии с правилами электромонтажа.
- Изменения в бытовую электропроводку должен производить только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны – края панели острые.
- Неосторожность может привести к травмам или порезам.

Важные указания по технике безопасности

- Внимательно прочитайте эти инструкции, прежде чем приступать к установке или пользоваться этим устройством.
- Запрещается в любое время класть на это устройство воспламеняющиеся материалы или продукты.
- Предоставьте данную информацию лицу, ответственному за монтаж устройства, так как это может снизить расходы на монтаж.
- Во избежание опасности данный прибор должен быть установлен в соответствии с этими инструкциями по монтажу.
- Надлежащую установку и заземление этого прибора должен производить только квалифицированный специалист.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, в которой установлен изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте только защитное ограждение для варочной поверхности, разработанное производителем кухонного прибора или указанное производителем прибора в инструкциях по эксплуатации как подходящее, либо защитное ограждение для варочной поверхности, встроенное в прибор. Использование ненадлежащих защитных ограждений может стать причиной несчастных случаев.
- Неправильный монтаж устройства может привести к аннулированию всех гарантийных обязательств или претензий.
- Подробнее об установке см. в разделе <Установка>.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. В случае повреждения или трещины в поверхности варочной панели немедленно отключите прибор от сети питания (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием выключайте варочную панель настенным выключателем.

- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячей поверхности

- В процессе эксплуатации доступные части этого прибора будут нагреваться в достаточной степени, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта вашего тела, одежды или каких-либо других предметов, кроме подходящей посуды, с керамическим стеклом до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреваться.
- Детей в возрасте до 8 лет нельзя допускать к электроприбору, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюли не нависают над другими зонами приготовления, которые включены. Ручки должны быть недосягаемы для детей.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам и ошпариваниям.

Опасность порезов

- При втягивании защитной крышки открывается острое лезвие скребка для варочной панели. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Неосторожность может привести к травмам или порезам.

Важные указания по технике безопасности

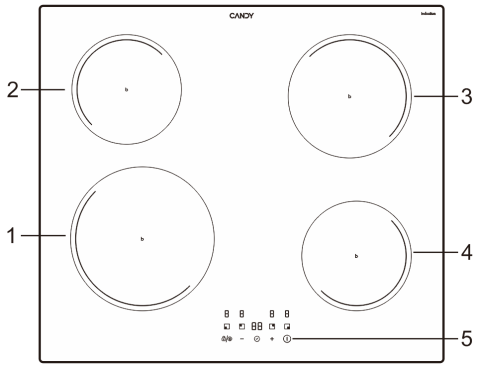
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Вследствие переливания кипящей жидкости через край образовывается дым и разбрызгивается жир, который может воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве столешницы либо поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте зоны приготовления и саму варочную панель в соответствии с описанием в данном руководстве (например, с помощью сенсорных элементов управления). Не полагайтесь на то, что функция обнаружения посуды отключит зоны приготовления, когда вы снимете ее.
- Не позволяйте детям играть с электроприбором либо сидеть, стоять на нем или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над прибором. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.
- Детям или лицам с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность использовать прибор, нужно ответственное и компетентное лицо, которое обучило бы их его эксплуатации. Инструктор должен убедиться, что такие лица могут пользоваться прибором безопасно для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какую-либо часть прибора, если это не рекомендовано в руководстве.

Все остальное обслуживание должен выполнять квалифицированный специалист.

- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель.
- Не используйте посуду с зазубренными краями и не перетаскивайте посуду по стеклянной поверхности, поскольку вы можете ее поцарапать.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие жесткие абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, поскольку они могут поцарапать керамическое стекло.
- При повреждении кабеля питания во избежание возможной опасности его замену должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или лица с подобной квалификацией.
- Это устройство предназначено только для использования в домашних условиях! Гарантия производителя не распространяется на какое бы то ни было коммерческое использование!
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Прибор и доступные части во время использования нагреваются. Не допускайте к ним детей.
- Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов.
- Детей в возрасте до 8 лет нельзя допускать к электроприбору, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, недостаточным опытом и знаниями, только при условии, что они находятся под надлежащим надзором или проинструктированы о порядке безопасного пользования устройством и осознают связанные с этим опасности.
- Не разрешайте детям играть с устройством. Детям запрещается выполнять чистку и пользовательское обслуживание электроприбора без присмотра.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление на варочной панели без присмотра пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к пожару. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь гасить огонь водой. Отключите устройство, затем накройте огонь, например, крышкой или пожарным покрывалом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не храните чего бы то ни было на варочных поверхностях.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать опасности поражения электрическим током. Под поверхностью варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала находятся токоведущие части.
- Не используйте пароочиститель.
- Электроприбор не предназначен для эксплуатации с управлением внешним таймером или отдельным дистанционным управлением.
- ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления должен проходить под контролем. При кратковременном процессе приготовления контроль необходимо осуществлять постоянно.
- Шнур питания недоступен после установки.

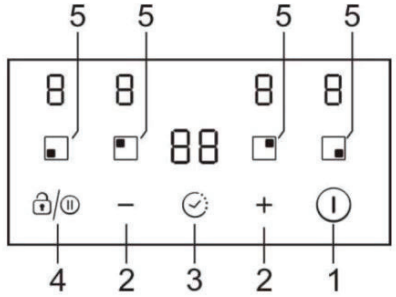
Обзор изделия

Вид сверху



1. Зона 2300 Вт, усиленный нагрев до 3000 Вт
2. Зона 1200 Вт, усиленный нагрев до 1500 Вт
3. Зона 1800 Вт, усиленный нагрев до 2100 Вт
4. Зона 1200 Вт, усиленный нагрев до 1500 Вт
5. Панель управления

Панель управления



1. Управление ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Кнопка регулировки мощности/таймера
3. Управление таймером
4. Управление паузой/ блокировкой кнопок
5. Управление выбором зоны нагрева

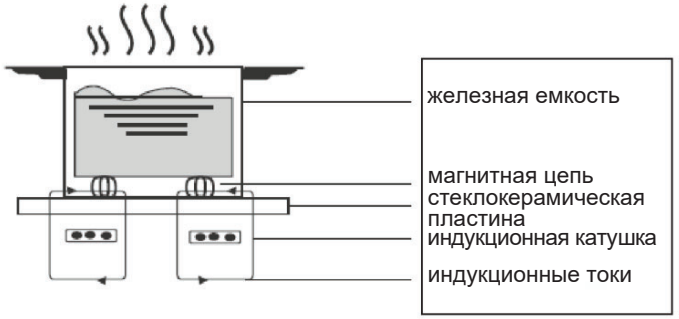
Информация об изделии

Керамическая/индукционная варочная панель может удовлетворить различные потребности при приготовлении блюд благодаря нагреву с помощью провода высокого сопротивления, микрокомпьютеризированному управлению и возможности выбора мощности нагрева, что является оптимальным вариантом для современных семей.

При разработке варочной панели основное внимание уделялось потребителю и индивидуальному дизайну. Варочная панель безопасна и имеет надежные рабочие характеристики, что сделает вашу жизнь комфортной и позволит в полной мере наслаждаться удовольствием от жизни.

Несколько слов об индукционном приготовлении пищи

Индукционное приготовление пищи – это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Принцип работы заключается в том, что электромагнитные колебания генерируют тепло непосредственно в емкости, а не косвенно через нагрев стеклянной поверхности. Стекло нагревается только потому, что посуда в итоге нагревает его.

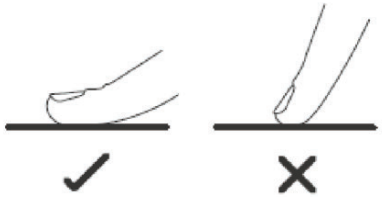


Перед эксплуатацией новой индукционной варочной панели

- Прочтите это руководство, уделив особое внимание разделу «Предупреждения по технике безопасности».
- Удалите все защитные пленки, которые могут оставаться на индукционной варочной панели.

Использование сенсорных элементов управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать какое-либо давление.
- Используйте подушечку пальца, а не кончик.
- При каждой регистрации касания будет слышен звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу органов управления.



Выбор правильной посуды

- Используйте только посуду с основанием, подходящим для индукционного приготовления. Ищите знак индукции на упаковке или на дне емкости.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Поместите магнит ближе к основанию емкости. Если он притягивается, посуда подходит для индукции.
- Если у вас нет магнита:
  1. Налейте немного воды в емкость, которую вы хотите проверить.
  2. Выполните действия, описанные в разделе «Начать приготовление».
  3. Если ⍦на дисплее не мигает индикатор, а вода нагревается, емкость подходит.
- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глиняная посуда.

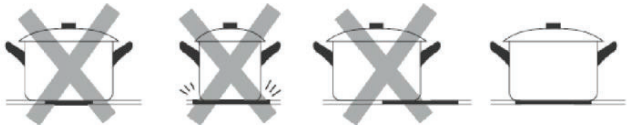


Размер горелки (мм)	Минимальный размер посуды (диаметр /мм)
160	120
180	140
210	160

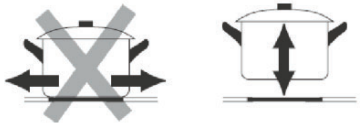
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым основанием.



Убедитесь, что основание посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона нагрева. Всегда ставьте посуду по центру зоны нагрева.

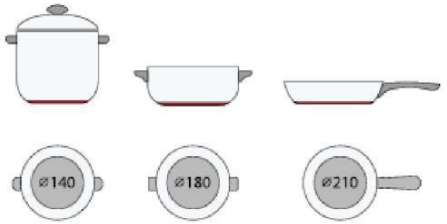


Всегда поднимайте посуду с керамической плиты – не тяните, поскольку она может поцарапать стекло.



- Используйте емкости, диаметр ферромагнитной области (основания посуды) которых находится в диапазоне размеров, указанных в таблице ниже. (Таблица 1)
  - Если вы используете емкости меньшего размера, это может повлиять на производительность
  - Если вы используете емкость с диаметром меньшим, чем тот, который указан в таблице выше, посуда может быть не обнаружена

  В соответствии с размером зоны вы можете использовать емкости разного диаметра, как показано на рисунке ниже:



- Если ферромагнитная часть лишь частично покрывает основание емкости, нагревается только ферромагнитная область, остальная часть основания может не нагреться до температуры, достаточной для приготовления пищи.



- Если ферромагнитная область неоднородна и содержит другие материалы, такие как алюминий, это может повлиять на нагрев и обнаружение емкости.

Если основание посуды аналогично изображению ниже, то емкость невозможно обнаружить.

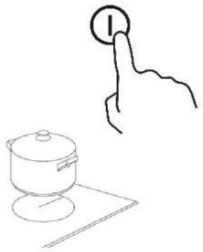


Эксплуатация индукционной варочной панели

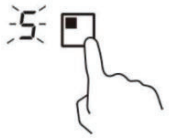
Чтобы начать приготовление

- После включения питания один раз подается звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, что указывает на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

1. Коснитесь переключателя ВКЛ/ВЫКЛ ⏻.
   Все индикаторы показывают «- »

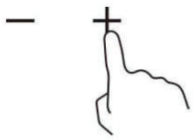


2. Поставьте подходящую посуду на зону нагрева, которую хотите использовать.
   Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.



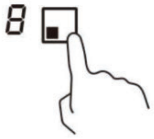
3. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и рядом с кнопкой замигает индикатор

4. Выберите настройку нагрева, коснувшись элемента управления «-» или «+».
   - Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится.
     Вам нужно будет начать заново с шага 1.
   - Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления.

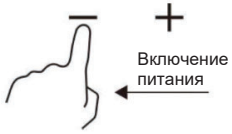


По завершении готовки

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую хотите отключить



2. Выключите зону приготовления, прокрутив вниз до «0».



Убедитесь, что на дисплее отображается «0».

3. Выключите всю варочную панель, коснувшись элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ.



4. Остерегайтесь горячих поверхностей

На дисплее отобразится «H», и это означает, что зона приготовления слишком горячая для прикосновения. Этот символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Вы можете воспользоваться остаточным теплом зоны нагрева в качестве энергосберегающей функции, если вам нужно будет нагреть другую посуду, пока плита еще горячая.



Использование системы управления электропитанием

Можно установить максимальный уровень поглощения мощности для индукционной варочной панели, выбирая различные диапазоны мощности. Индукционные варочные панели способны автоматически ограничивать свою мощность, чтобы работать на меньшей мощности во избежание риска перегрузки.

Для входа в функцию управления электропитанием

1. Включите варочную панель, затем одновременно нажмите «+»(таймер) и блокировку кнопок. Индикатор времени покажет «P5», что означает уровень мощности 5. Режим по умолчанию - 7,2 кВт.



Для перехода на другой уровень

Нажмите +/- на таймере. Имеется 5 уровней мощности, от «P1» до «P5».
Индикатор таймера покажет один из них.
«P1»: максимальная мощность 2,5 кВт.
«P2»: максимальная мощность 3,5 кВт.
«P3»: максимальная мощность составляет 4,5 кВт.
«P4»: максимальная мощность составляет 5,5 кВт.
«P5»: максимальная мощность 7,2 кВт.



Подтверждение и выход из функции управления электропитанием

Одновременно нажмите «+»(таймер) и блокировку кнопок для подтверждения, после чего варочная панель будет выключена.

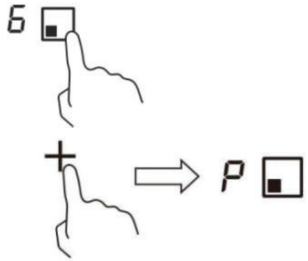


Использование функции Boost (Усиленный нагрев)

Активировать функцию Boost (Усиленный нагрев)

1. Выберите зону с функцией Boost (передняя левая зона).

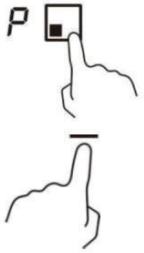
2. Нажимайте на кнопку «плюс» + до тех пор, пока индикация уровня мощности не покажет «P».



Отменить функцию Boost (Усиленный нагрев)

3. Выберите зону с функцией Boost (передняя левая зона).

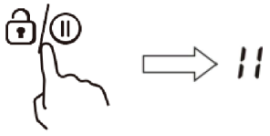
4. Нажмите кнопку «минус» ▬ , чтобы отменить функцию Boost, и выберите уровень, который вы хотите установить.



• Функция Boost (Усиленный нагрев) может длиться только 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на уровень 9.

Использование функции «Пауза»

1. Нажмите кнопку «Пауза», ⏯ и зоны нагрева будут отключены. Все индикаторы зоны показывают «||»



2. Еще раз нажмите кнопку «Пауза» ⏯ , и все зоны нагрева вернутся к первоначальной настройке.

- Функция доступна, когда работает одна или несколько зон нагрева.
- Если вы не отмените режим остановки работы в течение 30 минут, индукционная варочная панель автоматически отключится.

Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение зон нагрева детьми).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ., отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления

Нажмите блокировку кнопок на ⏯ 2 секунды. Индикатор таймера покажет «Lo».

Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки кнопок ⏯ 2 секунды.
3. Теперь вы можете начать пользоваться варочной панелью.

⚠ Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением ВКЛ./ВЫКЛ., и вы всегда сможете выключить варочную панель с помощью ВКЛ./ВЫКЛ. В аварийной ситуации, но вы должны сначала разблокировать варочную панель во время следующей операции.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

Если варочная панель проработала какое-то время, то в ней останется некоторое количество тепла. Буква «H» предупреждает, чтобы вы держались на расстоянии.



Автоматическое отключение

Функция, обеспечивающая безопасную эксплуатацию варочной панели, предусматривает автоматическое отключение. Это происходит каждый раз, когда вы забываете выключить зону приготовления. Время отключения по умолчанию показано в таблице ниже:

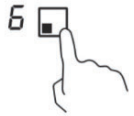
Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Использование таймера

- Вы можете использовать его как таймер отключения, чтобы выключить одну или несколько зон приготовления по истечении времени.
- Вы можете установить таймер на время до 99 минут.

Использование таймера для выключения одной или нескольких зон приготовления

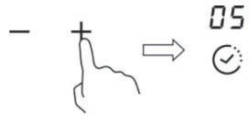
1. Коснитесь элемента управления выбора зоны нагрева, для которой хотите установить таймер.



2. Нажмите кнопку управления таймером. На дисплее таймера отобразится «00», а «0» начнет мигать.



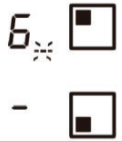
3. Установите время от 1 до 99 минут, коснувшись элемента управления «-» или« +» таймера (например, 5)



4. Однократное нажатие кнопки «+» увеличивает время на одну минуту, а однократное нажатие кнопки «-» уменьшает время на одну минуту. Когда установленное время превысит 99 минут, произойдет автоматический возврат к отметке «00», а при одновременном нажатии кнопок «+» и «-» на индикаторе отобразится «00».

5. Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время.
   ПРИМЕЧАНИЕ. В правом нижнем углу индикации уровня мощности отобразится красная точка, указывающая, что выбрана эта зона.

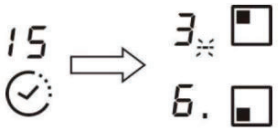
6. По истечении времени таймера соответствующая зона приготовления будет автоматически выключена.



Примечание: Другие зоны приготовления будут продолжать работать, если они были включены ранее.

Если таймер установлен более чем на одной зоне:

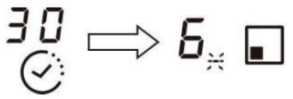
1. При установке таймера для нескольких зон приготовления отображаются красные точки соответствующих зон. На дисплее таймера отображается мин. таймер. Точка соответствующей зоны мигает.



(установлено на 15 минут)

(установлено на 45 минут)

2. Как только таймер обратного отсчета истечет, соответствующая зона отключится. Затем он покажет новый мин. таймер, и точка соответствующей зоны начнет мигать.



Примечание: Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и на индикаторе таймера отобразится соответствующий таймер.

Отмена таймера

Снова установив время, удерживайте кнопку «Таймер» в течение 5 секунд. Это отменит таймер, а индикатор вернется к «00».

Отображение и проверка неисправностей

При возникновении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в защитный режим и отобразит соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможные причины	Что делать
E4/E5	Неисправность датчика температуры	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E7/E8	Неисправность температурного датчика IGBT.	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E2/E3	Отклонения от нормы напряжения питания	Пожалуйста, проверьте, в норме ли электропитание. Включение питания после подачи питания в норме.
E6/E9	Неправильное тепловое излучение индукционной варочной панели	Пожалуйста, перезапустите после того, как индукционная варочная панель остынет.

Выше приведены примеры и осмотр распространенных неисправностей. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

Технические характеристики

Индукционная варочная панель	CI642CBB/1
Зоны нагрева	4 зоны
Напряжение питания	220-240 В~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	7200 Вт
Размер изделия ДхШхВ (мм)	590×520×58
Размеры для встраивания АхВ (мм)	560×490

Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и конструкции без предварительного уведомления.

Данные о низком энергопотреблении в соответствии с Регламентом Комиссии (ЕС) 2023/826.

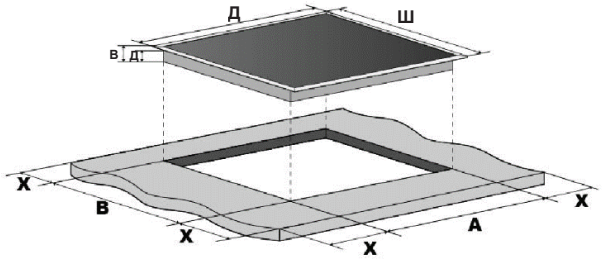
Состояние	Потребление электроэнергии	Время, по истечении которого оборудование автоматически достигает состояния
Выключено	0,3 Вт	20 мин

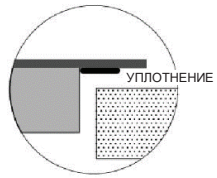
Установка

Выбор монтажного оборудования

- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с размерами, указанными на чертеже.
- Для целей монтажа и эксплуатации вокруг отверстия следует предусмотреть пространство не менее 50 мм.
- Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Выберите термостойкий материал для столешницы, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от варочной панели. Как показано ниже:

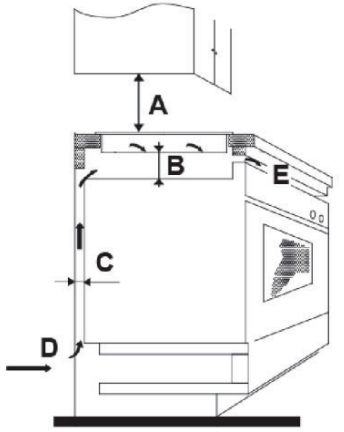
Предупреждение: В качестве материала рабочей поверхности необходимо использовать пропитанное дерево или другой изоляционный материал.

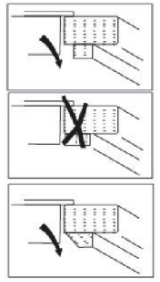




	Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	Д (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 минимум

В обязательном порядке убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется, а впуск и выпуск воздуха не заблокированы. Убедитесь, что варочная поверхность находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже Примечание: Безопасное расстояние между плитой и шкафчиком над плитой должно составлять не менее 760 мм.





A (мм)	B (мм)	C (мм)	Д	Е
760	20 минимум	20 минимум	Забор воздуха	Выпуск воздуха 5 мм

Перед монтажом варочной панели убедитесь, что

- столешница прямоугольная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают выполнению требований к свободному пространству.
- столешница выполнена из жаропрочного материала.
- если варочная панель установлена над духовкой, то в духовке имеется встроенный охлаждающий вентилятор.
- монтаж будет соответствовать всем требованиям к допускам и применимым стандартам и нормам.
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и нормами по электропроводке.
- Изолирующий выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов воздушным зазором в 3 мм на всех полюсах (или во всех активных (фазных) проводниках, если местные правила проводки допускают такое изменение требований).
- изолирующий выключатель будет легко доступен для пользователя после монтажа варочной панели
- в случае сомнений относительно монтажа вы проконсультируйтесь с местной службой технического надзора за строительством и нормативными актами
- вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель.

После монтажа варочной панели убедитесь, что

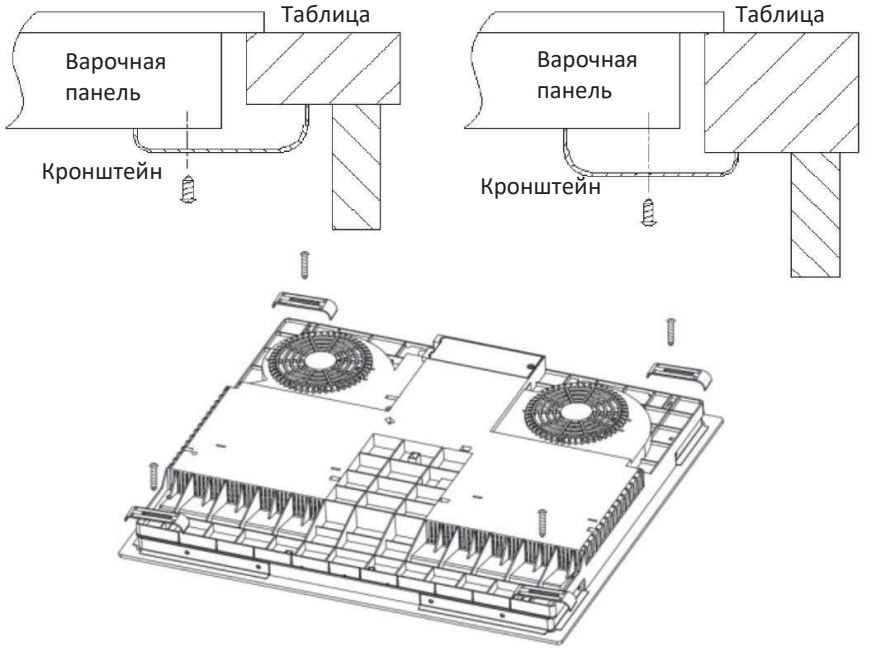
- Кабель питания не доступен через дверцы шкафа или выдвижные ящики.
- Имеется достаточный поток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, теплозащитный барьер устанавливается под основанием варочной панели.
- Изолирующий выключатель легко доступен для пользователя.

Перед монтажом крепежных кронштейнов

Устройство должно быть размещено на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилие к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Монтаж крепежных кронштейнов

- Устройство должно быть размещено на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилие к элементам управления, выступающим из варочной панели.
- После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре кронштейна в нижней части варочной панели (см. рисунок).
- Отрегулируйте положение кронштейна в зависимости от толщины рабочей поверхности.

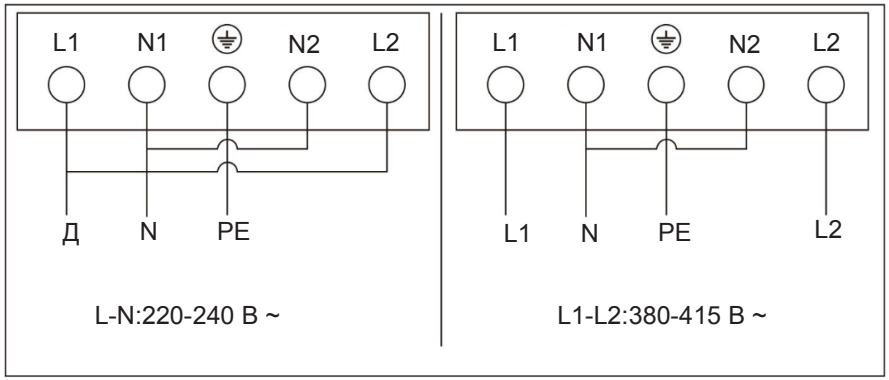


Предупреждения

- Монтаж варочной панели должны производить технические специалисты или квалифицированный персонал. У нас есть профессионалы, которые помогут вам. Ни в коем случае не выполняйте монтаж самостоятельно.
- Варочную панель запрещено устанавливать на холодильном оборудовании, посудомоечных машинах и роторных сушилках.
- Варочную панель следует установить таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
- Стена и зона индуцированного нагрева над столешницей должны выдерживать тепло.
- Во избежание повреждений сэндвич-слой и клей должны быть термостойкими.
- Не используйте пароочиститель.
- Эту керамическую панель можно подключать только к источнику питания с сопротивлением системы не более 0,427 Ом. При необходимости обратитесь за консультацией в энергоснабжающую компанию для получения информации о сопротивлении системы.

Подключение варочной панели к электросети

Электропитание должно быть подключено согласно соответствующему стандарту или через однополюсный автоматический выключатель.
Способ подключения показан ниже.



- Если кабель поврежден или нуждается в замене, его замену должен выполнить специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Монтажник должен убедиться, что было выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Регулярную проверку и замену кабеля может производить только квалифицированный специалист.



УТИЛИЗАЦИЯ:
Не утилизируйте этот продукт как несортированные бытовые отходы. Такие отходы необходимо собирать отдельно для специальной обработки.

Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой Европейского парламента и Совета Европейского Союза 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного прибора, вы поможете предотвратить возможный ущерб окружающей среде и здоровью людей, который возможен при неправильной утилизации.

Этот символ на изделии указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует отнести в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров.
Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации относительно обработки, утилизации и переработки данного изделия обратитесь в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

Для получения более подробных сведений об обработке, утилизации и переработке данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором приобретено изделие.

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY.

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- V pevných rozvodech musí být zabudovány prostředky pro odpojení v souladu s předpisy pro elektroinstalaci.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

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 připojte k obvodu, který disponuje izolačním spínačem zajišťujícím úplné odpojení od zdroje 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 krytů 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 tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

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.

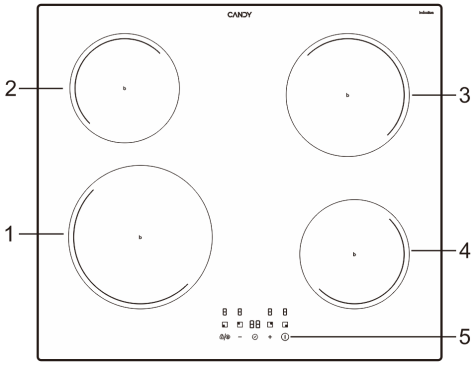
Důležité bezpečnostní pokyny

- 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). Při odstraňování nádoby z varné desky a vypínání varné zóny nespoléhejte na funkci detekce nádoby.
- Nenechte děti si hrát se spotřebičem ani na něm sedět, stát ani na něj lézt.
- Předměty pro děti neskladujte ve skříních nad spotřebičem. Pokud dítě vyleze na varnou desku, hrozí mu vážné poranění.

- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- 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 povrchu desky, 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. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.
- 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.

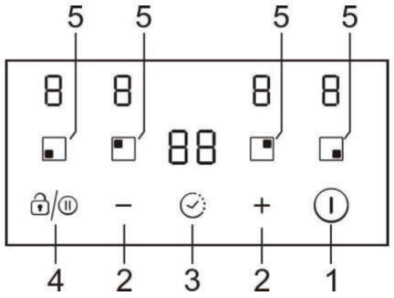
Přehledné znázornění výrobku

Pohled shora



1. Zóna 2300 W, zvýšení na 3000 W
2. Zóna 1200 W, zvýšení na 1500 W
3. Zóna 1800 W, zvýšení na 2100 W
4. Zóna 1200 W, zvýšení na 1500 W
5. 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

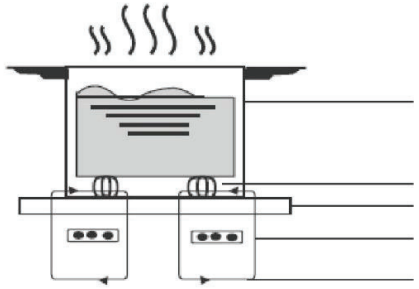
Informace o výrobku

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



litinový hrnec

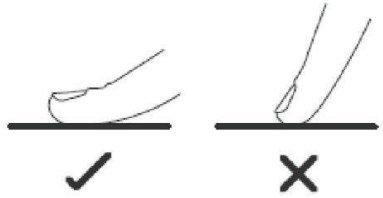
magnetický okruh
sklokeramická deska
indukční cívka
indukované proudy

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.

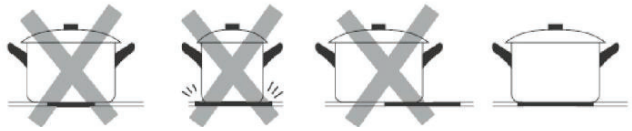


Velikost hořáku (mm)	Minimální velikost nádobí (průměr/mm)
160	120
180	140
210	160

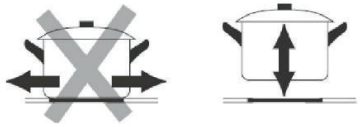
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



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.

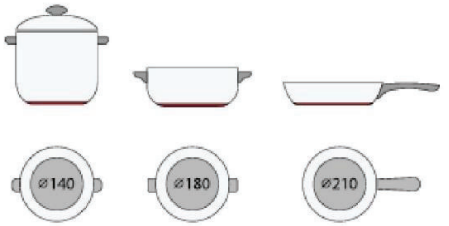


- Používejte hrnce s průměrem feromagnetické plochy (dna) v rozsahu rozměrů uvedených v tabulce níže. (Tabulka 1)

  - 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.

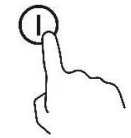


Používání indukční varné desky

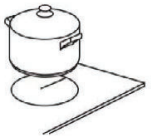
Začátek vaření

- 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.

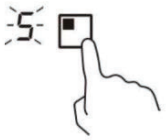
1. Stiskněte tlačítko vypínače ⏻, všechny ukazatele budou ukazovat symbol „-“.



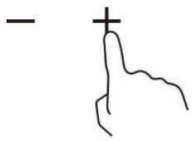
2. Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít.
   Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.



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

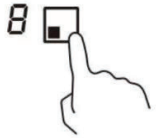


4. Stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“ zvolte nastavení ohřevu.
   - Pokud během jedné minuty nezvolíte nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1.
   - Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.

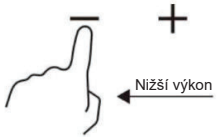


Po dokončení vaření

1. Stiskněte ovládací prvek 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 tak, že se dotknete vypínače ZAP/VYP.



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 a poté současně stiskněte tlačítka „+“ (časovač) a zámku. Ukazatel časovače bude zobrazovat „P5“. což znamená stupeň výkonu 5. Výchozí režim je na 7,2 kW.



Přepnutí na jiný stupeň

Na časovači stiskněte tlačítko +/-. Existuje pět stupňů výkonu od „P1“ do „P5“.
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 7,2 kW.



Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu

Pro potvrzení stiskněte současně tlačítko „+“ (časovač) a tlačítko zámku, poté se varná deska vypne.

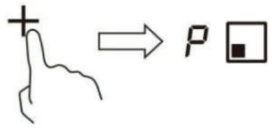


Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu

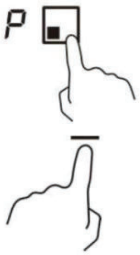


1. Zvolte zónu s funkcí zesílení výkonu (přední levá zóna).
2. Stiskněte tlačítko „plus“ +, dokud se nezobrazí ukazatel úrovně výkonu „P“.



Zrušení funkce zesílení výkonu

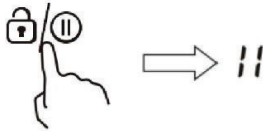
1. Zvolte zónu s funkcí zesílení výkonu (přední levá zóna).
2. Stisknutím tlačítka „minus“ − zrušíte funkci zesílení výkonu a vyberete úroveň, kterou chcete nastavit.



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

Používání funkce Pauza

1. Stiskněte ovládací prvek Pauza, varné zóny se vypnou. Na všech ukazatelích zón se zobrazí „||“.



2. Ještě jednou stiskněte tlačítko Pauza, všechny varné zóny se vrátí do původního 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.

Zamknutí ovládacích prvků

Stiskněte tlačítko zámku na 2 sekundy. Na ukazateli časovače se zobrazí „Lo“.

Odemknutí ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.
2. Stiskněte a podržte tlačítko zámku na 2 sekundy.
3. 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 vypínačem vždy zapnout, ale následně musíte varnou desku hned odemknout.

Varování před zbytkovým teplem

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



Automatické vypínání

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

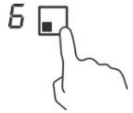
Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba chodu (v hodinách)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Používání časovače

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

Používání časovače k vypnutí jedné nebo více varných zón

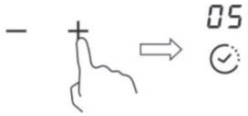
1. Dotkněte se ovladače výběru topné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.



2. Stiskněte tlačítko časovače, na displeji časovače se zobrazí „00“ a ukazatel „0“ začne blikat.



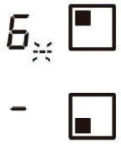
3. Stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“ nastavte čas v rozmezí 1 až 99 minut (např. 5).



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.

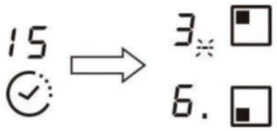
6. Po uplynutí nastaveného času se odpovídající varná zóna automaticky vypne.



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

Pokud je časovač nastaven pro více zón:

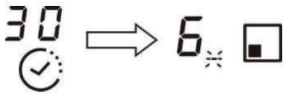
1. Když nastavíte časovač pro několik varných zón, budou svítit červené tečky příslušných varných zón. Na displeji časovače se údaj zobrazuje v minutách. Tečka odpovídající zóny bliká.



(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: Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a na ukazateli časovače se zobrazí odpovídající čas.

Zrušení časovače

Po opětovném nastavení času stiskněte a podržte tlačítko časovače na 5 sekund, čímž se časovač zruší a ukazatel se vrátí na hodnotu „00“.

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.

Technická specifikace

Indukční varná deska	CI642CBB/1
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V ~ 50/60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7200 W
Velikost výrobku DxŠxV (mm)	590×520×58
Rozměry pro vestavění AxB (mm)	560×490

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

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

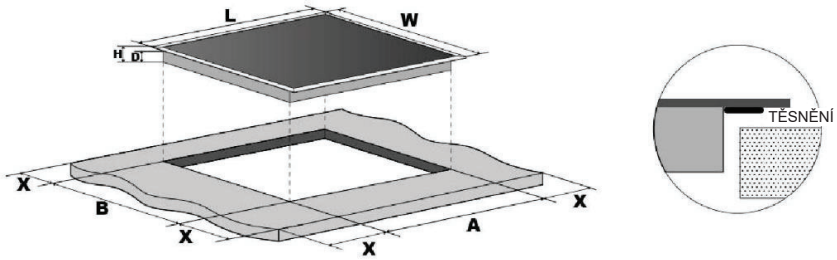
Stav	Příkon	Doba, po které zařízení automaticky dosáhne daného stavu
Režim vypnuto	0,3 W	20 Min

Instalace

Výběr instalačního zařízení

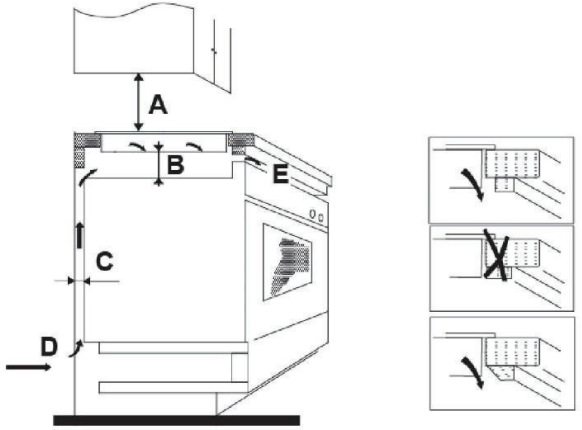
- Vystřihněte pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.
- Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachován minimální prostor 50 mm.
- Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Zvolte žáruvzdorný materiál pracovní plochy, abyste zabránili větší deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky. Jak je znázorněno níže:

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



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	min. 50

Za všech okolností se ujistěte, že je varná deska dobře odvětrávaná a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokované. Ujistěte se, že je varná deska v dobrém stavu.
Jak je znázorněno níže
Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



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

Před instalací varné desky se ujistěte, že:

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

Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

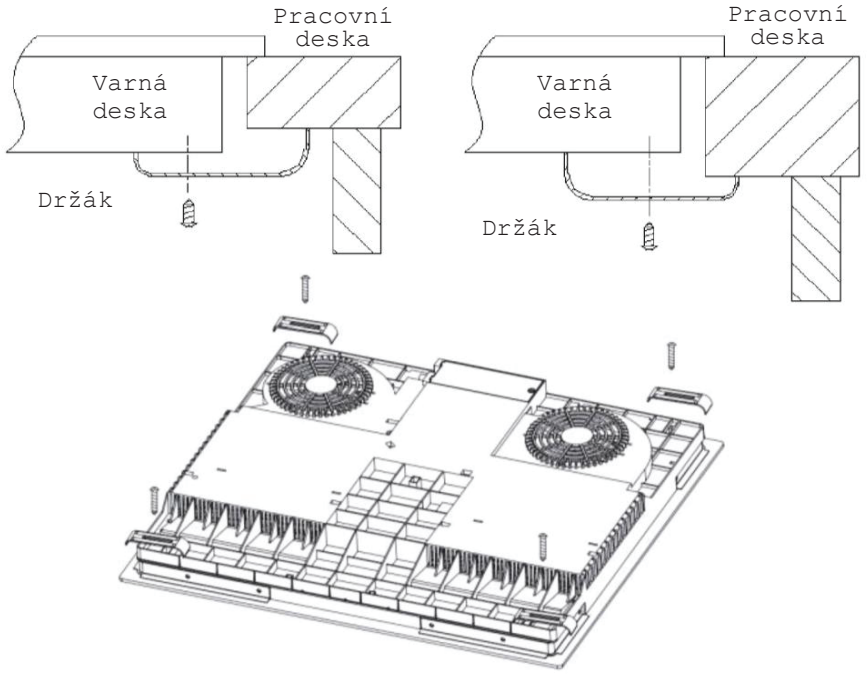
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěno dostatečné proudění vzduchu z vnější strany skříně k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač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

Před umístěním upevňovacích držáků

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

Umístění upevňovacích držáků

- Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.
- Po instalaci připevněte varnou desku na pracovní plochu pomocí čtyř držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek).
- Nastavte polohu držáku tak, aby vyhovovala tloušťce pracovní desky.

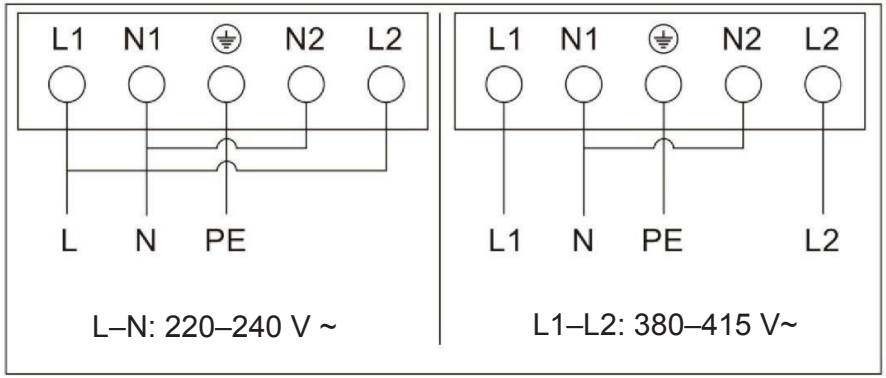


Upozornění

- 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.

BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIA

PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA SI POZORNE PREČÍTAJTE NASLEDUJÚCE POKYNY.

Inštalácia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Prostriedky na odpojenie musia byť zabudované do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s predpismi na inštaláciu elektrických rozvodov.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo porezania

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.
- Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál alebo produkty.
- Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa týchto pokynov na inštaláciu.

- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- VAROVANIE: Používajte iba ochranné kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné, prípadne použite ochranné kryty varnej dosky zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehodu.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.
- Pokiaľ ide o podrobnosti o inštalácii, vďaka odkazu na časť <Inštalácia>.

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

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

Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa sklokeramika dostala do kontaktu s vaším telom, odevom alebo inými predmetmi.
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať.4
- Deti do 8 rokov udržujte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Rukoväti hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväti hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných platní. Všetky rukoväti uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

Nebezpečenstvo porezania

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

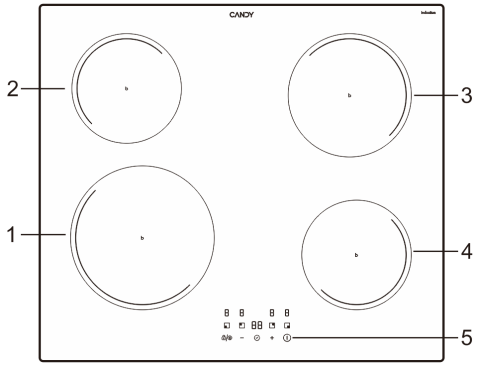
- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a vykypený tuk sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov). Pri odstraňovaní panvíc sa nespoliehajte na to, že sa varné zóny vypnú pomocou funkcie detekcie panvice.

- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň liezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa lezúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa varná doska, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklokeramický povrch dosky.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácom prostredí! Na komerčné použitie akéhokoľvek druhu sa nevzťahuje záruka výrobcu!

- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Malé deti by ste mali udržiavať ďalej.
- Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov udržujte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod napätím.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- UPOZORNENIE: Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- Elektrický napájací kábel nesmie ostať po inštalácii prístupný.

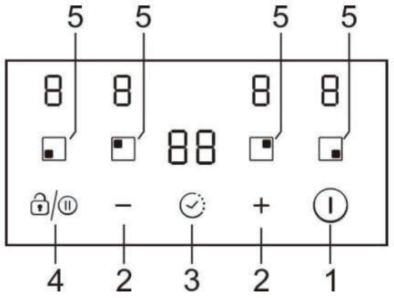
Prehľad produktu

Pohľad zhora



1. Zóna 2300 W, zvýšenie na 3000 W
2. Zóna 1200 W, zvýšenie na 1500 W
3. Zóna 1800 W, zvýšenie na 2100 W
4. Zóna 1200 W, zvýšenie na 1500 W
5. Ovládací panel

Ovládací panel



1. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
2. Tlačidlo regulácie napájania/časovača
3. Ovládač časovača
4. Ovládač pozastavenia/uzamknutia tlačidiel
5. Ovládacie prvky varnej zóny

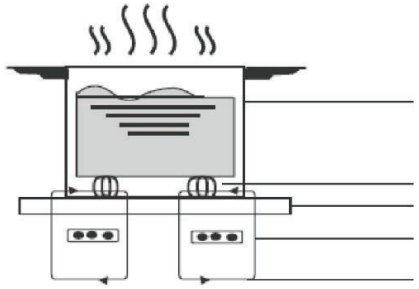
Informácie o produkte

Keramická/indukčná varná doska môže splniť rôzne požiadavky používateľa vďaka ohrevu odporovým drôtom, mikropočítačom riadenému ovládaniu a voľbe výkonu, čím sa stáva naozaj optimálnou voľbou pre moderné rodiny.

Varná doska sa zameriava na používateľov a prijíma individuálny dizajn. Varná doska disponuje bezpečnou a spoľahlivou prevádzkou, čím vám uľahčuje život a umožňuje naplno si vychutnať radosti života.

Informácie o indukčnom varení

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



železný hrniec

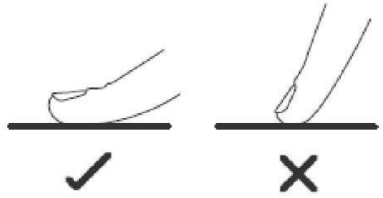
magnetický obvod
sklokeramická varná doska
indukčná cievka
indukované prúdy

Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

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

Použitie dotykových ovládačov

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



Výber správneho riadu na varenie

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

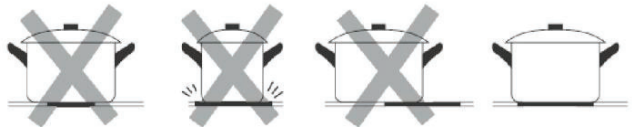


Veľkosť horáka (mm)	Minimálny kuchynský riad (priemer /mm)
160	120
180	140
210	160

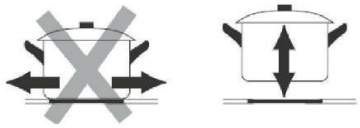
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



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



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

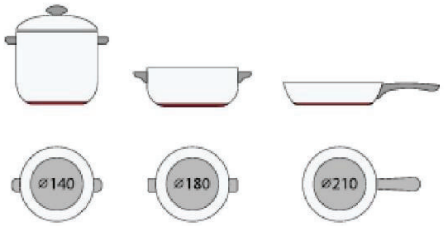


- Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov v nižšie uvedenej tabuľke. (Tabuľka 1)

  - Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon

  - Ak používate hrniec s menším priemerom ako je priemer uvedený v tabuľke vyššie, hrnce nemusia byť detegované

  Podľa rozmerov zóny môžete používať hrnce rôznych priemerov, ako je to znázornené na obrázku nižšie:



- Pokiaľ feromagnetická časť pokrýva len časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť a zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu na varenie.



- Pokiaľ nie je feromagnetická časť homogénna, alebo obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť zahrievanie a detekciu panvice.

  Pokiaľ je dno panvice podobné obrázkom nižšie, panvica nemôže byť detegovaná.

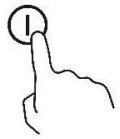


Použitie indukčnej varnej dosky

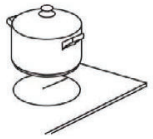
Začíname

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

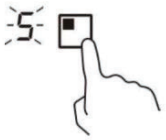
1. Dotknite sa vypínača ⏻, všetky indikátory ukazujú „-“



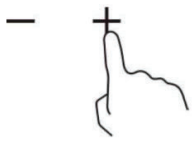
2. Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie. Uistite sa, že dno riadu a povrch varnej dosky sú čisté a suché.



3. Dotknite sa voliča varnej platne, indikátor vedľa tlačidla začne blikať

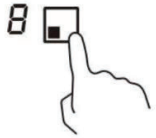


4. Dotykom na „-“ alebo „+“ vyberte nastavenie ohrevu.
   - Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
   - Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.

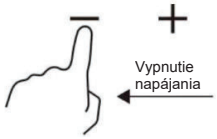


Po dokončení varenia

1. Dotknite sa ovládača varnej zóny, ktorú chcete vypnúť



2. Vypnite varnú zónu posúvaním nadol na „0“.



Uistite sa, že displej zobrazuje „0“.

3. Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo zapnutia/vypnutia.



4. Dávajte pozor na horúce povrchy

   Písmeno „H“ zobrazí, čo znamená, že varná zóna je príliš horúca na dotyk. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalšieho riadu, kým je varná zóna ešte stále horúca.



Používanie správy výkonu

Je možné nastaviť maximálnu úroveň absorpcie výkonu pre indukčnú varnú dosku, pričom je možné zvoliť rôzne rozsahy výkonu.
Indukčné varné dosky sú schopné automaticky sa obmedziť, aby mohli pracovať pri nižšej úrovni výkonu, čím sa predíde riziku preťaženia.

Spustenie funkcie nastavenie napájania

1. Zapnite varnú dosku a stlačte súčasne tlačidlo „+“ (časovač) a zámku tlačidiel KeyLock. Indikátor časovača zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Predvolený režim je na „7,2 kW“.



Prepnutie na inú úroveň

Stlačte +/- na časovači. K dispozícii je 5 úrovní výkonu, od „P1“ po „P5“.
Indikátor časovača zobrazí jeden z nich.
„P1“: maximálny výkon je 2,5 kW.
„P2“: maximálny výkon je 3,5 kW.
„P3“: maximálny výkon je 4,5 kW.
„P4“: maximálny výkon je 5,5 kW.
„P5“: maximálny výkon je 7,2 kW



Funkcia potvrdenia a ukončenia správy výkonu

Súčasne stlačte tlačidlo „+“ (časovač) a zámku tlačidiel KeyLock na potvrdenie, potom sa varná doska vypne.

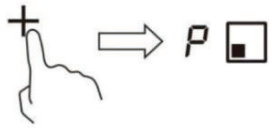


Používanie funkcie Boost (Intenzívny)

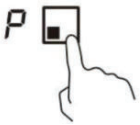
Aktivujte funkciu intenzívneho ohrevu



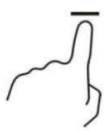
1. Vyberte zónu s funkciou boost – Intenzívny (predná ľavá zóna).
2. Dotýkajte sa tlačidla „plus“ +, kým indikácia úrovne výkonu nezobrazí „P“.



Zrušiť funkciu Boost (Intenzívny)



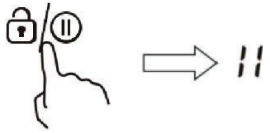
1. Vyberte zónu s funkciou boost – Intenzívny (predná ľavá zóna).
2. Dotknutím sa tlačidla „mínus“ – zrušíte funkciu Boost (Intenzívny) a vyberiete úroveň, ktorú chcete nastaviť.



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

Používanie funkcie Pauza

1. Stlačením ovládača Pauza ⏻/⏸ ohrevné zóny prestanú fungovať. Všetky označenia zóny zobrazujú „||“



2. Opätovným stlačením ovládača Pauza ⏻/⏸ sa všetky ohrevné zóny vrátia na pôvodné nastavenie.

- Táto funkcia je k dispozícii, keď funguje jedna alebo viac ohrevných zón.
- Ak nezrušíte pracovný režim stop do 30 minút, indukčná varná doska sa automaticky vypne.

Uzamknutie ovládacích prvkov

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

Uzamknutie ovládacích prvkov

Dotknite sa ovládača zámky KeyLock ⏻/⏸ na 2 sekundy. Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“.

Odomknutie ovládacích prvkov

1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá.
2. Dotknite sa a malú chvíľu 2 sekundy podržte ovládač ⏻/⏸ uzamknutia tlačidiel KeyLock.
3. Teraz môžete začať používať svoju varnú dosku.

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

Upozornenie na zvyškové teplo

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



Automatické vypnutie

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

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

Používanie časovača

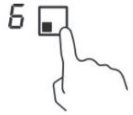
- Môžete ho použiť ako časovač na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí času.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

Zrušenie časovača

Po opätovnom nastavení času podržte tlačidlo „Časovač“ 5 sekúnd, čím sa časovač zruší a indikátor sa vráti na hodnotu „00“.

Použitie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

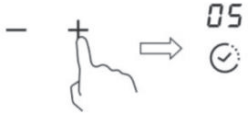
1. Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.



2. Dotknite sa ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „00“ a bliká „0“.



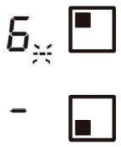
3. Nastavte čas z rozsahu 1 až 99 minút dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ (napr. 5)



4. Stláčaním tlačidla „+“ sa čas predĺži vždy o jednu minútu, stláčaním tlačidla „-“ sa čas skráti o jednu minútu. Keď nastavená doba presiahne 99 minút, automaticky sa vráti na „00“, ak sa súčasne stlačia tlačidlá „-“ a „+“, indikátor zobrazí „00“.

5. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas. POZNÁMKA: V pravom dolnom rohu indikácie úrovne napájania sa zobrazí červená bodka, ktorá označuje, ktorá zóna je vybratá.

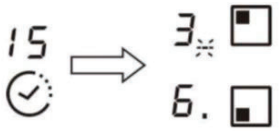
6. Po uplynutí času nastaveného na časovači sa príslušná varná zóna automaticky vypne.



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

Ak je nastavený časovač pre viac ako jednu varnú zónu:

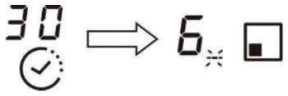
1. Keď nastavíte časovač pre niekoľko varných zón, budú označené červené bodky príslušných varných zón. Na displeji časovača sa zobrazuje min. časovač. Bodka príslušnej zóny bliká.



(nastavené na 15 minút)

(nastavené na 45 minút)

2. Po uplynutí odpočítavania času časovačom sa príslušná varná zóna vypne. Potom sa zobrazí nový časovač a bodka príslušnej zóny bude blikať.



Poznámka: Dotknite sa ovládača výberu ohrievacej varnej zóny, príslušný časovač sa zobrazí v indikátore časovača.

Zobrazenie poruchy a kontrola

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

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
E4/E5	Porucha snímača teploty	Kontaktujte dodávateľa.
E7/E8	Porucha snímača teploty IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
E2/E3	Neštandardné napájanie	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
E6/E9	Zlá indukcia varnej dosky	Po vychladnutí indukčnú varnú dosku reštartujte.

Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.
Spotrebič sa nepokúšajte rozoberať svojpomocne, aby ste zabránili možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej dosky.

Technické špecifikácie

Indukčná varná doska	CI642CBB/1
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220-240V~ 50/60Hz
Inštalovaný elektrický príkon	7200 W
Rozmery produktu h×š×v (mm)	590×520×58
Rozmery na zabudovanie A × B (mm)	560×490

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

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

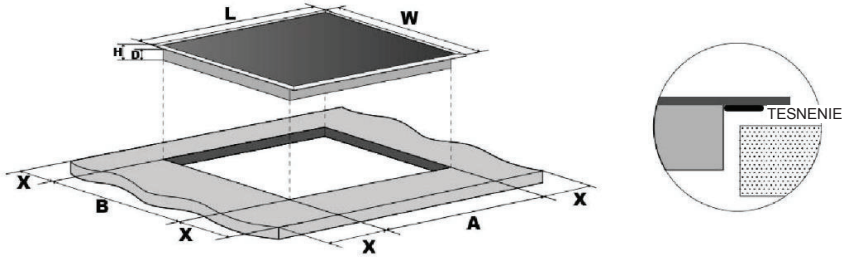
Stav	Spotreba energie	Obdobie, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne daný stav
Režim vypnutia	0,3 W	20 Min

Inštalácia

Výber miesta inštalácie

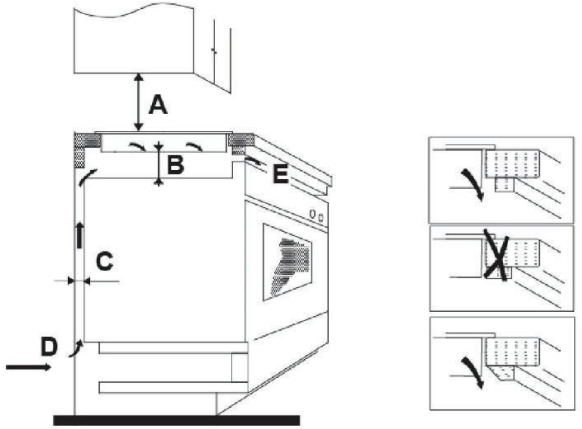
- Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.
- Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 50 mm voľného priestoru.
- Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 30 mm. Vyberte materiál pracovnej dosky odolný voči teplu, aby ste zabránili väčším deformáciám spôsobeným teplom z varnej dosky. Podľa zobrazenia nižšie:

Varovanie: Pracovný povrch musí byť z impregnovaného dreva alebo iného izolačného materiálu.



	D(mm)	Š(mm)	V(mm)	H(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Uistite sa, že varná doska je v dobrom prevádzkovom stave.
Ako je zobrazené nižšie
Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	20 mini	20 mini	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

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

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

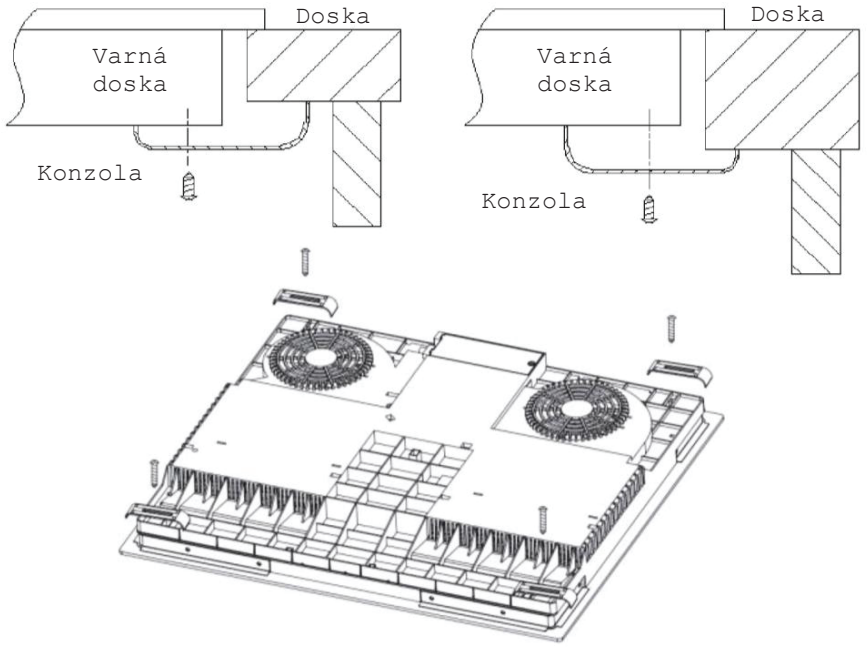
- Elektrický napájací kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej linky.
- Z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou kuchynskej linky, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú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

Pred umiestnením upevňovacích konzol

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

Umiestnenie upevňovacích konzol

- Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.
- Po inštalácii pripevnite varnú dosku k pracovnej doske pomocou štyroch konzol na spodnej strane dosky (pozrite obrázok).
- Polohu konzoly nastavte tak, aby vyhovovala rôznej hrúbke pracovnej dosky.

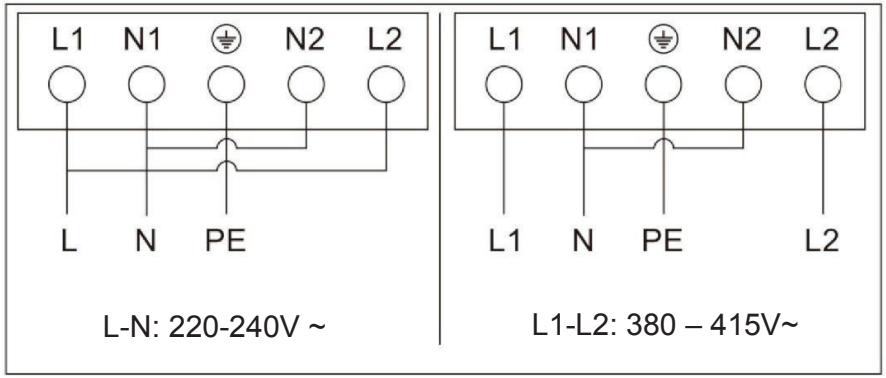


Upozornenia

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

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

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

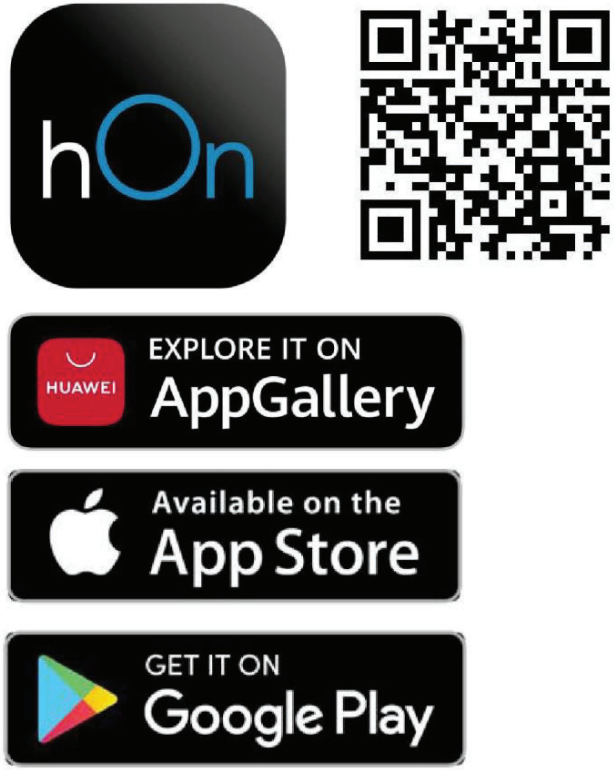


- Ak je kábel poškodený alebo je potrebná jeho výmena, môže to vykonať iba kvalifikovaný servisný technik za pomoci špeciálneho náradia, aby sa zabránilo nehodám.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný nepólový istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.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

 **LIKVIDÁCIA: Tento spotrebič nelikvidujte ako netriedený komunálny odpad. Spotrebič odovzdajte v zberných strediskách, pretože sa vyžaduje špeciálne zaobchádzanie.**	Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie. Tento symbol na výrobku označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Musíte ho odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.

Download hOn-app'en

I hOn-app'en har du adgang til mange opskrifter og mere indhold



SIKKERHEDSADVARSLER

LÆS FØLGENDE INSTRUKTIONER OMHYGGELIGT, FØR APPARATET BRUGES.

Installation

Fare for elektrisk stød

- Frakobl apparatet fra elforsyningen ved hovedkontakten, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse af apparatet.
- Forbindelse til et godt jordledningssystem er vigtig og obligatorisk.
- Mulighed for frakobling skal være indbygget i den faste ledning i overensstemmelse med ledningsreglerne.
- Ændringer i husholdningens elinstallation må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller livsfare.

Fare for snitsår

- Vær forsigtig – panelkanterne er skarpe.
- Manglende forsigtighed, kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs disse anvisninger nøje, før dette apparat installeres eller anvendes.
- Der må ikke på noget tidspunkt anbringes antændelige materialer eller produkter på dette apparat.
- Disse oplysninger skal være tilgængelige for den person, der er ansvarlig for at installere apparatet, da de kan reducere installationsomkostningerne.
- Dette apparat skal installeres i henhold til disse installationsanvisninger for at undgå farer.
- Dette apparat må kun installeres korrekt og forbindes til jordledning af en kvalificeret person.
- Dette apparat skal forbindes til et kredsløb med en bryderkontakt, som muliggør fuldstændig afbrydelse fra strømforsyningen.
- ADVARSEL: Brug kun kogepladeafskærmninger, der er udviklet af producenten af komfuret, eller som i brugsanvisningerne er angivet af producenten som velegnet, eller de kogepladeafskærmninger, der er indbygget i apparatet. Brugen af uegnede afskærmninger kan forårsage ulykker.
- Hvis ikke apparatet installeres korrekt, kan eventuelle garanti- eller ansvarskrav bortfalde.
- Med hensyn til oplysninger om installationen henvises til afsnittet <Installation>.

Betjening og vedligeholdelse

Fare for elektrisk stød

- Der må ikke laves mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade går i stykker eller revner, skal apparatet straks kobles fra elforsyningen (vægkontakten), og man skal kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen på vægkontakten, før rengøring eller vedligeholdelse.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller livsfare.

Sundhedsfare

- Dette apparat overholder standarder for elektromagnetisk sikkerhed.

Fare ved varme overflader

- Under brug bliver apparatets tilgængelige overflader varme nok til at kunne forårsage forbrændinger.
- Lad ikke legemsdele, tøj eller andre genstande end egnede gryder/pander komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er blevet kold.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes på kogepladens overflade, da de kan blive varme.4
- Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Håndtag på gryder/pander kan blive for varme at røre ved. Sørg for, at gryde-/pandehåndtag ikke hænger ud over andre kogezoner, der er tændt. Håndtag skal være uden for børns rækkevidde.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til forbrænding og skoldning.

Fare for snitsår

- Kogepladens knivskarpe skraberblad blottes, når sikkerhedshætten trækkes tilbage. Skraberen skal bruges med ekstrem forsigtighed og skal altid opbevares sikkert uden for børns rækkevidde.
- Manglende forsigtighed, kan medføre personskade eller snitsår.

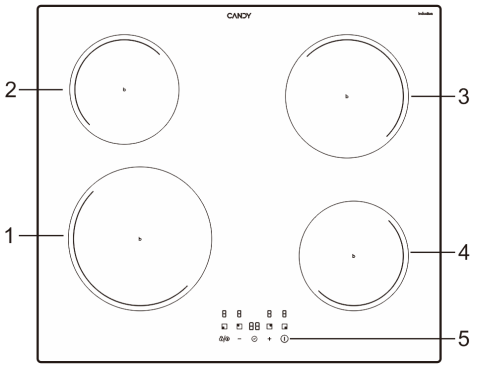
Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må aldrig efterlades uden opsyn, når det er i brug. Hvis noget koger over, kan det forårsage røg, og spildt fedt kan antændes.
- Brug aldrig kogepladen som køkkenbord eller til opbevaring.
- Efterlad aldrig ting eller køkkengrej på apparatet.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning af rummet eller som varmekilde til rummet.
- Efter brug skal kogezonerne og kogepladen altid slukkes, som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berørings-funktionerne). Brug ikke gryderegistreringsfunktionen til at slukke for kogezonerne, når du har fjernet gryden/panden.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller kravle på det.
- Opbevar ikke ting, som børn finder interessante, i skabe over apparatet. Børn, der kravler op på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med handicap, der begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal have en ansvarlig og kompetent person til at vejlede dem i brugen. Instruktøren skal have bekræftet, at de kan bruge apparatet uden at skade sig selv eller deres omgivelser.
- Apparatet må ikke repareres eller få udskiftet dele, medmindre det specifikt anbefales i denne vejledning. Alt andet servicearbejde skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
- Anbring eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Anvend ikke gryder/pander med takkede kanter, og træk ikke gryder hen over glasfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skurebørster eller skrappe, slibende rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da det kan ridse det keramiske glas.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.

- Dette apparat er kun beregnet til privat husholdning! Kommerciel brug af nogen art er ikke dækket af producentens garanti!
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme i brug. Små børn skal holdes væk.
- Vær forsigtig, og undgå at røre varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Dette apparat kan anvendes af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- ADVARSEL: Madlavning med fedt eller olie uden opsyn kan være farligt og resultere i brand. Sluk ALDRIG en brand med vand, men sluk apparatet og tildæk derefter flammerne med for eksempel et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladens varme flader.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå eventuelt elektrisk stød, for kogeplader med glaskeramisk eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele.
- Brug ikke damprenser.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- FORSIGTIG: Madlavningsprocessen skal være under opsyn. En kort madlavning skal være under konstant opsyn.
- Lysnetledningen er ikke tilgængelig efter installation.

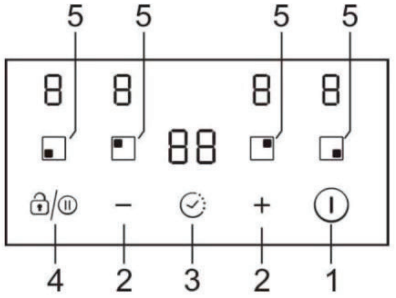
Produktoversigt

Set ovenfra



1. 2300 W-zone, boost til 3000 W
2. 1200 W-zone, boost til 1500 W
3. 1800 W-zone, boost til 2100 W
4. 1200 W-zone, boost til 1500 W
5. Betjeningspanel

Betjeningspanelet



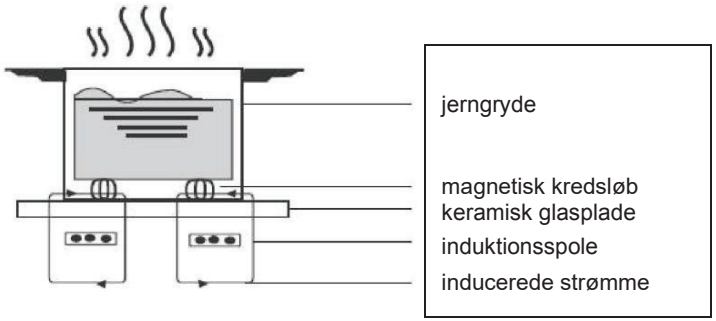
1. TÆND/SLUK-funktion
2. Tænd/sluk/Timer reguleringstast
3. Timer-indstilling
4. Pause/Tastlås-betjening
5. Taster til valg af varmezone

Produktinformation

Den keramiske induktionskogeplade kan opfylde forskellige typer køkkenkrav med opvarmning ved modstandstråde, mikrocomputerstyret betjening og multi-power valg, virkelig det optimale valg for moderne familier.
Kogepladen centrerer sig om brugeren og har et personligt design. Kogepladen har sikre og pålidelige ydeevner, hvilket gør dit liv behageligt og gør det muligt fuldt ud at nyde glæderne i livet.

Et par ord om induktionsmadlavning

Madlavning med induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Det virker ved elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i gryden/panden i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden/panden til sidst varmer det op.

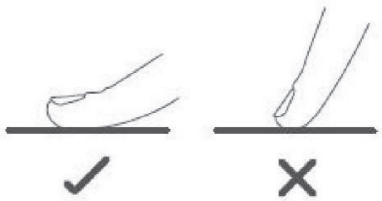


Før du bruger din nye induktionskogeplade

- Læs denne vejledning, og vær særligt opmærksom på afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern eventuel beskyttende film, der stadig kan være på induktionskogepladen.

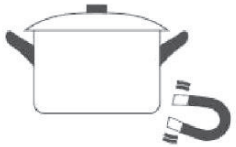
Brug af berøringsknapper

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



Sådan vælges de rigtige gryder/pander

- Brug kun gryder/pander med en bund, der er egnet til induktionsmadlavning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden/panden.
- Du kan kontrollere, om din gryder/pander er egnet, ved at udføre en magnettest. Flyt en magnet mod gryden/pandens bund. Hvis den sidder fast, så er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
  1. Hæld lidt vand i den gryde, du vil tjekke.
  2. Følg trinene under 'Sådan starter du madlavningen'.
  3. Hvis ⍦ ikke blinker på displayet, og vandet varmes op, så er gryden velegnet.



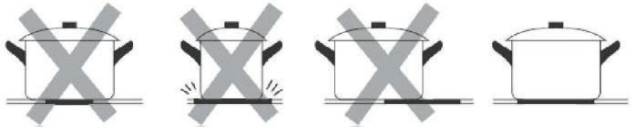
- Gryder/pander, der er fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: Rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.

Størrelse på kogleplade (mm)	Mindste gryde/pande (diameter /mm)
160	120
180	140
210	160

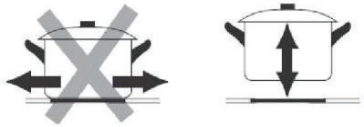
Brug ikke gryder/pander med takkede kanter eller en buet bund.



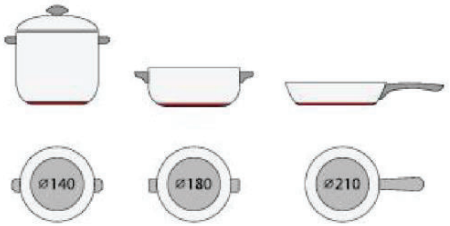
Sørg for, at gryden/pandens bund er glat og flad med god kontakt mod glasset, og at den har samme størrelse som kogezonen. Anbring altid gryden/panden på midten af kogezonen.



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



- Brug gryder/pander, hvis diameter af det ferromagnetiske område (bunden af gryden/anden) er inden for dimensionsområdet i tabellen nedenfor. (Tabel 1)
  - Hvis du bruger mindre gryder, kan resultatet blive påvirket
  - Hvis du bruger en gryde med en diameter, der er mindre end den, der er angivet i tabellen ovenfor, kan gryder muligvis ikke registreres
  I henhold til dimensionen af zonen kan du bruge gryder med forskellige diametre som billedet nedenfor:



- Hvis den ferromagnetiske del kun delvist dækker bunden af gryden/panden, vil kun det ferromagnetiske område blive varmet op, resten af bunden kan muligvis ikke opvarme en tilstrækkelig temperatur til madlavning.



Hvis det ferromagnetiske område ikke er homogent, men indeholder andre materialer såsom aluminium, kan dette påvirke opvarmningen og gryde-/pande-detekteringen.

Hvis bunden af gryden ligner billederne nedenfor, kunne gryden/panden ikke registreres.

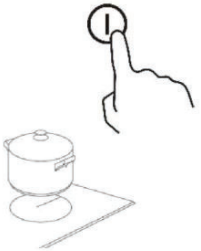


Sådan bruges induktionskogepladen

Start på madlavning

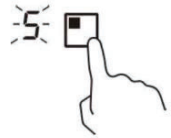
- Når kogepladen er tændt, bipper summeren én gang, alle indikatorerne lyser i 1 sekund og slukker derefter, hvilket indikerer, at kogepladen er gået i standbytilstand.

1. Tryk på TÆND/SLUK ⏻-kontakten, alle indikatorerne viser "-"

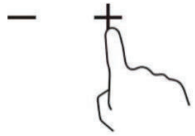


2. Anbring en egnet gryde/pande på den kogezone, du vil bruge.
   Sørg for, at bunden af gryden/panden og overfladen på kogezonen er rene og tørre.

3. Rør ved tasten til valg af varmezone, og en indikator ved siden af tasten blinker

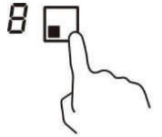


4. Vælg en varmeindstilling ved at trykke på knappen "-" eller "+".
   - Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk. Du skal herefter starte igen ved trin 1.
   - Du kan ændre varmeindstililngen når som helst under madlavningen.

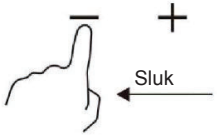


Når du er færdig med madlavningen

1. Tryk på tasten til valg af den varmezone, du ønsker at slukke



2. Sluk for kogezonen ved at rulle ned til "0".



Sørg for, at displayet viser "0".

3. Sluk for hele kogepladen ved at trykke på TÆND/SLUK-funktionen.



4. Pas på varme overflader
   "H" vises, hvilket betyder, at kogezonen er for varm til at røre ved. Det forsvinder, når kogezonen er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion: Hvis du vil opvarme flere gryder/pander, så brug den kogeplade, der stadig er varm.



Sådan bruges effektstyring

Det er muligt at indstille et maksimalt effektoptag for induktionskogepladen ved at vælge forskellige effektområder.
Induktionskogeplader er i stand til at begrænse sig automatisk til at arbejde ved lavere effektniveau for at undgå risikoen for overbelastning.

Sådan åbnes effektstyringsfunktionen

1. Tænd for kogepladen, og tryk derefter samtidigt på "+" (timer) og tastelåsen. Tidsindikatoren vil vise "P5", hvilket betyder effektniveau 5. Standardtilstanden er på 7,2 kW.



Sådan skiftes til et andet niveau

Tryk på +/- fra timeren. Der er 5 effektniveauer, fra "P1" til "P5". Timer-indikatoren viser et af dem.
"P1": Den maksimale effekt er 2,5 kW.
"P2": Den maksimale effekt er 3,5 kW.
"P3": Den maksimale effekt er 4,5 kW.
"P4": Den maksimale effekt er 5,5 kW.
"P5": Den maksimale effekt er 7,2 kW.



Bekræftelse og afslutning af effektstyringsfunktionen

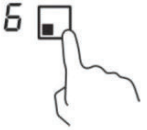
Tryk samtidigt på “+” (timer) og tastelåsen for at bekræfte, derefter slukkes kogepladen.



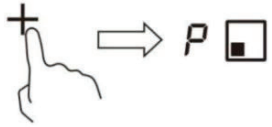
Brug af Boost-funktionen

Aktivering af boost-funktionen

1. Vælg zone med boost-funktion (forreste venstre zone).

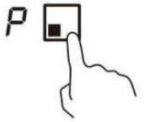


2. Ved berøring af "plus"-tasten + , indtil effektniveauindikatoren viser "P".



Annullering af Boost-funktionen

1. Vælg zone med boost-funktion (forreste venstre zone).



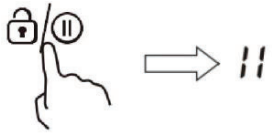
2. Berøring af "minus"-tasten − for at annullere Boost-funktionen, og vælg det niveau, du vil indstille.



• Boost-funktionen kan kun vare i 5 minutter, derefter vil zonen automatisk gå til niveau 9.

Sådan bruges Pause-funktionen

1. Tryk på Pauseknappen, varmezonerne holder op med at virke. Alle zoneindikationer viser "II"



2. Ved et tryk på Pauseknappen igen vil alle varmezoner vende tilbage til deres oprindelige indstilling.
- Funktionen er tilgængelig, når en eller flere varmezoner arbejder.
- Hvis du ikke annullerer stopfunktionen inden for 30 minutter, slukker induktionskogepladen automatisk.

Låsning af funktionstasterne

- Du kan låse funktionstasterne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder for kogezonerne).
- Når funktionstasterne er låst, er alle funktioner undtagen TÆND/SLUK-funktionen deaktiveret.

Sådan låses funktionstasterne

Tryk på tastelås tasten i 2 sekunder. Timer-indikatoren viser "Lo".

Sådan låses betjeningselementerne op

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.
2. Tryk og hold tastelåsen i to sekunder.
3. Du kan nu begynde at bruge kogepladen.

Når kogepladen er i låst tilstand, deaktiveres alle funktionstaster med undtagelse af TÆND/SLUK-funktionen, og du kan altid slukke for kogepladen med TÆND/SLUK-funktionen i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op i næste funktion.

Advarsel om restvarme

Når kogepladen har været i drift i nogen tid, vil der være en restvarme. Bogstavet "H" vises for at advare dig om ikke at berøre pladen.



Automatisk nedlukning

Som sikkerhedsfunktion på kogepladen slukker den automatisk. Den fungerer, hver gang du glemmer at slukke for en kogezone. Standard nedlukningstider ses i tabellen nedenfor:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbejdstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Sådan bruges timeren

- Du kan bruge den som afbrydertimer til at slukke for en eller flere kogezoner, når tiden er gået.
- Du kan indstille timeren i op til 99 minutter.

Brug af timeren til at slukke for en eller flere kogezoner

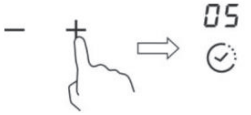
1. Tryk på tasten til valg af den varmezone, du ønsker at indstille tiden for.



2. Tryk på timerknappen, "00" vises i timerdisplayet, og "0" blinker.

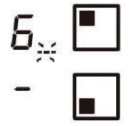


3. Indstil tiden mellem 1 og 99 minutter ved at trykke på "-" eller " +" på timeren (f.eks. 5)



4. Tryk på "+" én gang for at øge tiden med et minut, Tryk på "-" én gang for at afkorte tiden med et minut. Når den indstillede tid overstiger 99 minutter, vil den automatisk vende tilbage til "00". Hvis "-" og "+" tasterne trykkes ned samtidigt, vil indikatoren vise "00".

5. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid.
BEMÆRK: Der vil være en rød prik i nederste højre hjørne af effektniveauindikatoren, som indikerer, at en zone er valgt.



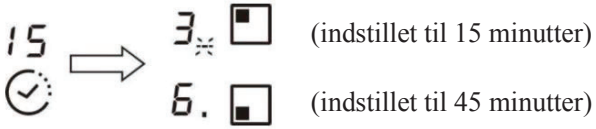
6. Når madlavningstimeren udløber, slukkes der automatisk for

den tilhørende kogezone.

Bemærk: Andre kogezoner kører fortsat, hvis de er blevet tændt tidligere.

Hvis timeren er indstillet på mere end én zone:

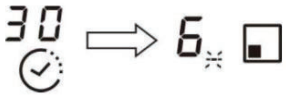
1. Når du indstiller timeren for flere kogezoner, vises røde prikker på de relevante kogezoner. Timerdisplayet viser min. timer. Prikken i den tilsvarende zone blinker.



(indstillet til 15 minutter)

(indstillet til 45 minutter)

2. Når nedtællingstimeren udløber, slukkes den tilsvarende zone. Så vil den vise den nye min. timeren og prikken for den tilsvarende zone blinker.



Bemærk: Tryk på knappen til valg af varmezone, den tilsvarende timer vil blive vist i timer-indikatoren.

Annullering af timer

Efter at have indstillet tiden igen, holdes "Timer"-tasten nede i 5 sekunder, dette vil annullere timeren, og indikatoren vender tilbage til "00".

Fejlvisning og inspektion

Hvis der opstår en unormal tilstand, vil induktionskogepladen automatisk gå i beskyttelsestilstand og vise tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
E4/E5	Fejl på temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E7/E8	IGBT-temperatursensorfejl.	Kontakt leverandøren.
E2/E3	Unormal forsyningsspænding	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
E6/E9	Dårlig varmestråling fra induktionskogeplade	Genstart, når induktionskogepladen er afkølet.

Ovenstående er en vurdering og inspektion af almindelige fejl.
Undlad at adskille enheden selv, så du undgår farer og skader på induktionskogepladen.

Tekniske specifikationer

Induktionskogeplade	CI642CBB/1
Kogezoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240V~ 50/60Hz
Installeret elektrisk effekt	7200W
Produktstørrelse DxBxH(mm)	590x520x58
Indbygningsmål AxB (mm)	560x490

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

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

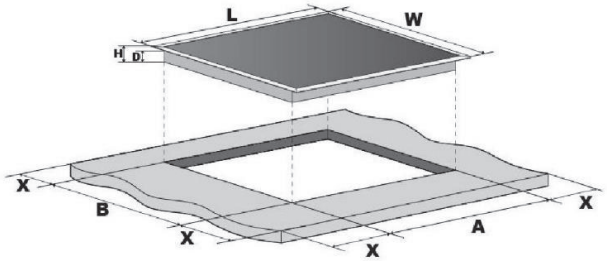
Tilstand	El-forbrug	Periode, hvorefter udstyret automatisk når tilstanden
Off-tilstand	0,3 W	20 Min

Installation

Valg af installationsudstyr

- Skær hul i køkkenbordet i henhold til de størrelser, der er vist på tegningen.
- Der skal være en afstand på mindst 50 mm omkring hullet i forbindelse med installationen.
- Kontroller, at køkkenbordstykkelsen er mindst 30 mm. Vælg varmebestandigt materiale på køkkenbordet for at undgå, at det vrider sig for meget pga. af varmestrålingen fra varmepladen. Som vist nedenfor:

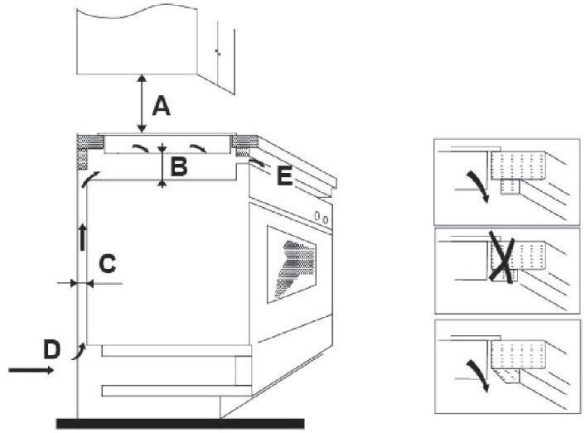
Advarsel: Køkkenbordet skal være af imprægneret træ eller et andet isolerende materiale.





Model nr.	L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Under alle omstændigheder skal du sørge for, at kogepladen er godt ventileret, og at luftindsugningen og -afgangen ikke er blokeret. Sørg for, at kogepladen er i god funktionstilstand. Som vist nedenfor Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem varmepladen og skabet over varmepladen skal være mindst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	20 mini	20 mini	Luftindsugning	Luftudgang 5 mm

Før du monterer kogepladen, skal du sikre, at

- køkkenbordet er firkantet og plant, og at ingen konstruktionsdele er til hinder for pladsbehovet.
- køkkenbordet er fremstillet af et varmebestandigt materiale.
- ovnen har en indbygget køleblæser, hvis kogepladen monteres oven på en ovn.
- installationen overholder alle krav til frigang og gældende standarder og bestemmelser.
- en egnet afbryder, der muliggør fuldstændig frakobling af strømforsyningen, er indbygget i den permanente ledningsføring og monteret og placeret i overensstemmelse med de lokale regler og bestemmelser for ledningsføring.
- Afbryderkontakten skal være af en godkendt type, og der skal være en afstand på mindst 3 mm mellem alle poler (eller mellem alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne afvigelse fra kravene).
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden, når kogepladen er monteret
- kontakt de lokale bygningsmyndigheder og de lokale love, hvis du er i tvivl om installationen
- du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) til vægflader omkring kogepladen.

Når kogepladen er monteret, skal du sørge for, at

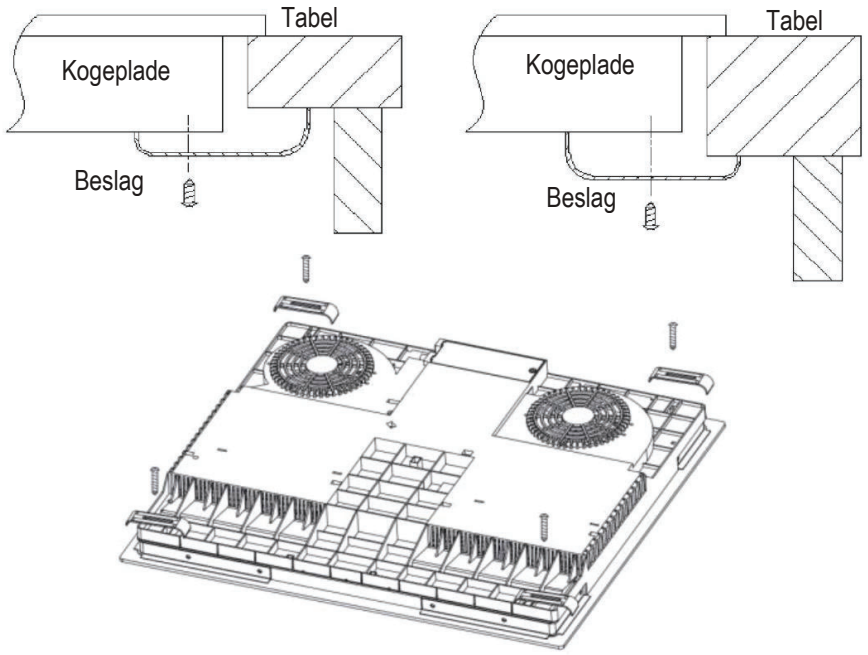
- strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt gennem skabslåger eller skuffer.
- der er en tilstrækkelig gennemstrømning af frisk luft fra lokalet uden for skabet til bunden af kogepladen.
- at der er monteret en varmebeskyttelsesbarriere under kogepladens bund, hvis kogepladen er monteret over en skuffe eller et skab.
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden.

Før montagebeslagene monteres

Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Tryk ikke på betjeningselementer, der stikker ud fra kogepladen.

Placering af montagebeslagene

- Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Tryk ikke på betjeningselementer, der stikker ud fra kogepladen.
- Fastgør kogepladen på køkkenbordet ved at skrue fire beslag på bunden af kogepladen (se billede) efter installation.
- Juster beslagets position, så den passer til forskellige arbejdsfladers tykkelse.

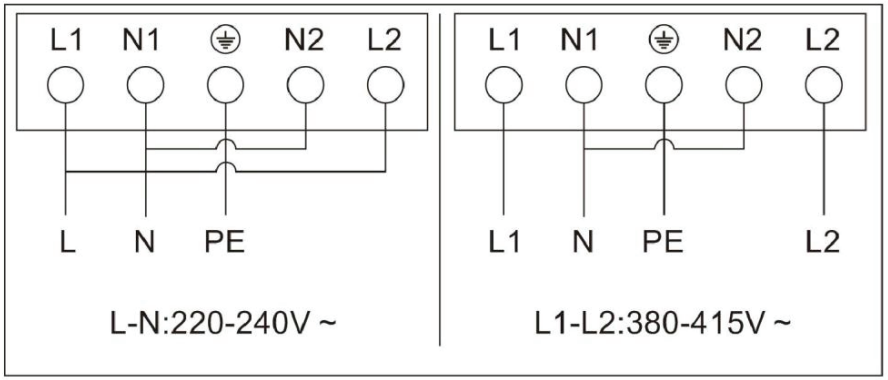


Forsigtig

- Kogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Du må aldrig selv udføre opgaven.
- Kogepladen må ikke monteres på køleudstyr, opvaskemaskiner og tørretumblere.
- Kogepladen skal installeres således, at der kan sikres en bedre varmestråling for at øge pålideligheden.
- Væggen og den inducerede varmezone over arbejdsbordet skal kunne modstå varme.
- For at undgå beskadigelse skal laminatet og klæbemidlet være varmebestandigt.
- Brug ikke damprenser.
- Denne keramik kan kun tilsluttes en forsyning med en systemimpedans på højst 0,427 ohm. Hvis det er nødvendigt, bedes du kontakte din leverandør for information om systemimpedans.

Tilslutning af kogepladen til elforsyningen

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller en enkeltpolet afbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal dette gøres af en eftersalgstekniker, der bruger det rigtige værktøj, for at undgå uheld.
- Hvis apparatet sluttes direkte til elforsyningen, skal der installeres en omnipolær strømafbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er foretaget korrekt, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke bøjes eller trykkes sammen.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af en kvalificeret person.



BORTSKAFFELSE:
Bortskaf ikke dette produkt som usorteret restaffald. Særskilt indsamling af sådant affald til særlig behandling er nødvendig.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU vedrørende bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette apparat bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre enhver mulig skade på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne opstå, hvis det blev bortskaffet på en forkert måde.

Symbolet på produktet angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal afleveres til et indsamlingssted til genbrug af elektriske og elektroniske varer.

Dette apparat skal bortskaffes specialaffald. For yderligere information om behandling, genindvinding og genbrug af dette produkt bedes du kontakte din lokale kommune, din genbrugsstation eller butikken, hvor du købte det.

For mere detaljerede oplysninger om behandling, genindvinding og genbrug af dette produkt bedes du kontakte den lokale myndighed, din genbrugsstation eller butikken, hvor du købte produktet.

Laden Sie die hOn-App herunter

In der hOn-App haben Sie Zugriff auf etliche Rezepte

und zusätzliche Inhalte



SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE BITTE DIE FOLGENDENANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN.

Installation

Gefahr von Stromschlägen

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
- Gemäß den Vorschriften müssen elektrische Trennvorrichtungen in die Festverkabelung eingebaut werden.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

Gefahr durch Schneiden

- Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf.
- Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.

- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur einen vom Hersteller angefertigten oder in der Bedienungsanleitung oder vom Hersteller als geeignet empfohlenen Kochfeld-Schutz oder zum Kochfeld gehörige Schutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.
- Bezüglich der Einzelheiten der Installation siehe Abschnitt <Installation>.

Betrieb und Wartung

Gefahr von Stromschlägen

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzten Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder platzen, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstromversorgung (Wandschalter) ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

Gesundheitsrisiko

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während der Benutzung können zugängliche Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.4
- Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.
- Die Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass die Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Gefahr durch Schneiden

- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

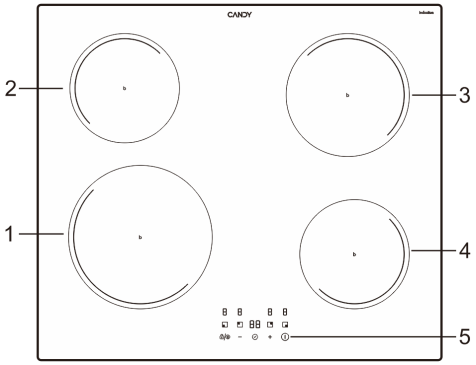
Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Ein Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. über die Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder abzuschalten, wenn Sie den Topf entfernen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.

- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sichergehen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Kochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes verkratzen könnten.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Service-Mitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in einer Haushaltsumgebung bestimmt! Die kommerzielle Nutzung jeglicher Art ist nicht von der Herstellergarantie abgedeckt!
- WARNUNG! Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- Vermeiden Sie es, die Kochelemente zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- WARNUNG: Feuergefahr: Keine Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen.
- WARNUNG: Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden. Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.
- VORSICHT: Der Garvorgang muss überwacht werden. Eine kurzzeitige Garung muss laufend überwacht werden.
- Das Netzkabel kann nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.

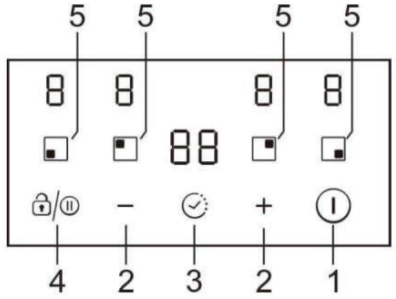
Produktübersicht

Ansicht von oben



1. 2300 W-Zone, Boost auf 3000 W
2. 1200 W-Zone, Boost auf 1500 W
3. 1800 W-Zone, Boost auf 2100 W
4. 1200 W-Zone, Boost auf 1500 W
5. Bedienfeld

Das Bedienfeld



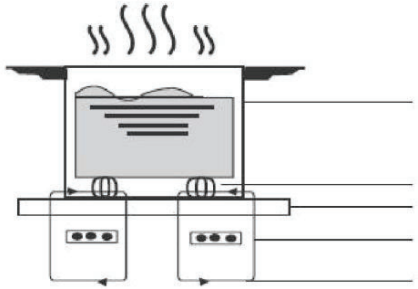
1. EIN/AUS-Steuerung
2. Taste Leistungsstufen/Timer
3. Timer-Steuerung
4. Pausentaste/Tastensperre
5. Kochzonen Auswahlsteuerungen

Produktinformationen

Das Keramik-/Induktionskochfeld kann durch die Widerstandsheizung, die mikrocomputergesteuerte Regelung und die Multi-Power-Auswahl verschiedene Arten von Küchenanforderungen erfüllen. Es ist wirklich die optimale Wahl für moderne Familien.
Das Kochfeld stellt den Kunden in den Mittelpunkt und nimmt ein individuelles Design an. Das Kochfeld hat eine sichere und zuverlässige Leistung, die Ihr Leben angenehmer macht, und es Ihnen ermöglicht, den Spaß am Kochen zu genießen.

Ein Wort zum Induktionskochen

Das Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie. Durch elektromagnetische Schwingungen wird die Wärme direkt im Topf erzeugt und nicht indirekt über die Erhitzung der Glasfläche. Das Glas des Kochfeldes wird nur deshalb heiß, weil es vom Topf oder der Pfanne erwärmt wird.

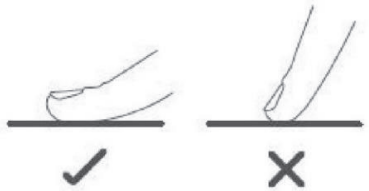


Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung, achten Sie insbesondere auf den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die möglicherweise noch auf dem Induktionskochfeld angebracht ist.

Verwenden der Touch-Bedienungen

- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d. h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z. B. Kochgeschirr oder Kleidung) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Steuerung erschweren.



Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.
- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden. Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
  1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.
  2. Folgen Sie den Schritten im Abschnitt „Mit dem Kochen starten“.
  3. Falls die Anzeige beim Erhitzen des Wassers nicht blinkt, ist der Topf oder die Pfanne geeignet.



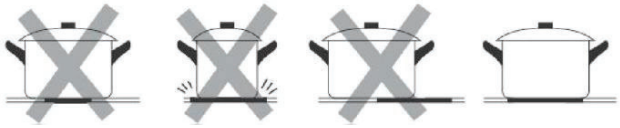
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

Größe des Brenners (mm)	Das minimale Kochgeschirr (Durchmesser/mm)
160	120
180	140
210	160

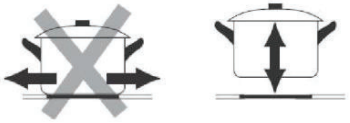
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Stellen Sie den Topf oder die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.

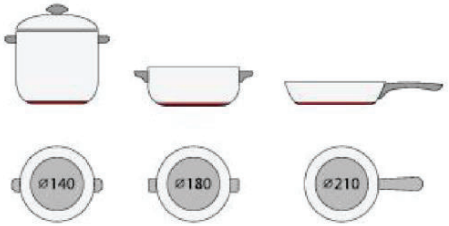


Heben Sie die Töpfe immer vom Keramikkochfeld ab - ziehen Sie Töpfe nicht, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.



- Verwenden Sie Pfannen und Töpfe, deren Durchmesser des ferromagnetischen Bereichs (Boden der Pfanne oder des Topfes) den Abmessungen in der nachstehenden Tabelle entspricht. (Tabelle 1)
  - Wenn Sie kleinere Töpfe verwenden, kann die Leistung beeinträchtigt werden.
  - Wenn Sie einen Topf mit einem kleineren Durchmesser als in der Tabelle oben angegeben verwenden, werden die Töpfe möglicherweise nicht erkannt.

  Je nach Größe der Zone können Sie Töpfe mit unterschiedlichen Durchmessern verwenden (siehe Abbildung unten):



- Wenn der ferromagnetische Teil nur einen Teil des Topfbodens bedeckt, wird nur dieser erhitzt, der Rest des Bodens wird möglicherweise nicht auf eine zum Kochen ausreichende Temperatur gebracht.



Wenn der ferromagnetische Bereich nicht gleichmäßig ist, sondern andere Materialien wie z. B. Aluminium aufweist, kann dies das Aufheizen und die Topferkennung beeinträchtigen.

Wenn der Boden der Pfanne ähnlich wie in den Abbildungen unten aussieht, kann die Pfanne nicht erkannt werden.

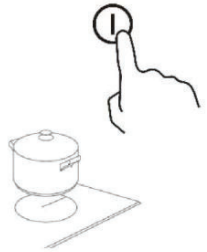


Kochen mit dem Induktionskochfeld

Mit dem Kochen starten

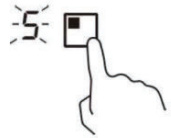
- Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, wodurch angezeigt wird, dass das Kochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

1. Berühren Sie den EIN/AUS-Schalter ⏻ , alle Anzeigen zeigen „-“.



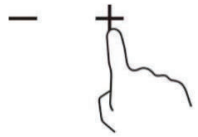
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
   Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

3. Bei Berührung der Kochzonen-Auswahlsteuerung blinkt die Anzeige neben der Taste auf.



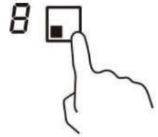
4. Wählen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ aus.

   - Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.
   - Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern.

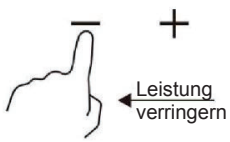


Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie die Auswahl für die Kochzonen, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie nach unten auf „0“ scrollen.



Stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0“ anzeigt.

3. Schalten Sie die gesamte Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.



4. Warnung vor heißer Oberfläche
   „H“ wird angezeigt, was bedeutet, dass die Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.



Verwendung der Energieverwaltung

Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld einzustellen und dabei zwischen verschiedenen Leistungsbereichen zu wählen. Induktionskochfelder sind in der Lage, ihre Leistung automatisch zu begrenzen und somit auf einer niedrigeren Stufe zu arbeiten, um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

So rufen Sie die Energieverwaltungsfunktion auf

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie gleichzeitig die Taste „+“ (Timer) und die Tastensperre. Die Timer-Anzeige zeigt „P5“ an, was Leistungsstufe 5 bedeutet. Der Standardmodus ist auf 7,2 kW eingestellt.



Umschalten zu einer anderen Stufe

Drücken Sie +/- auf dem Timer. Es gibt fünf Leistungsstufen, von „P1“ bis „P5“.
Die Timer-Anzeige zeigt eine von ihnen an.
„P1“: Die maximale Leistung beträgt 2,5 kW.
„P2“: Die maximale Leistung beträgt 3,5 kW.
„P3“: Die maximale Leistung beträgt 4,5 kW.
„P4“: Die maximale Leistung beträgt 5,5 kW.
„P5“: Die maximale Leistung beträgt 7,2 kW.

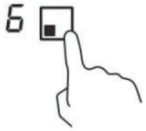


Bestätigung und Beenden der Energieverwaltungsfunktion
Drücken Sie gleichzeitig die Taste „+“ (Timer) und die Tastensperre zur Bestätigung, dann wird das Kochfeld ausgeschaltet.

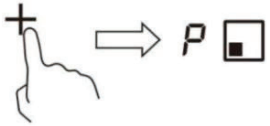


Verwendung der Boost-Funktion

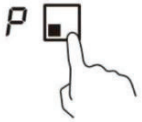
Aktivierung der Boost-Funktion
1. Wählen Sie die Zone mit Boost-Funktion (vordere linke Zone) aus.



2. Berühren Sie die „Plus“-Taste + bis die Anzeige der Leistungsstufe „P“ anzeigt.



Deaktivierung der Boost-Funktion
1. Wählen Sie die Zone mit Boost-Funktion (vordere linke Zone) aus.



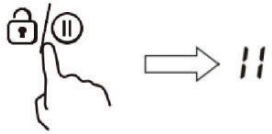
2. Berühren Sie die „Minus“-Taste − um die Boost-Funktion zu deaktivieren und die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.



• Die Boost-Funktion darf nur 5 Minuten dauern, danach geht die Zone automatisch auf Leistungsstufe 9 zurück.

Verwendung der Pausenfunktion

1. Wenn Sie die Pausentaste drücken, ⏻/⏸ stellen die Heizzonen den Betrieb ein.
   Alle Zonenanzeigen zeigen „⏸“ an.



2. Drücken Sie erneut die Pausentaste ⏻/⏸ und alle Heizzonen werden auf ihre ursprüngliche Einstellung zurückgesetzt.
- Die Funktion ist verfügbar, wenn eine oder mehrere Heizzonen in Betrieb sind.
- Wenn Sie den Stoppmodus nicht innerhalb von 30 Minuten deaktivieren, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

Tastensperre

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Steuerungen mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

So werden die Bedienelemente gesperrt
Berühren Sie die Tastensperre ⏻/⏸ 2 Sekunden lang. Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt.

So wird die Tastensperre für die Bedienelemente deaktiviert
1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie ⏻/⏸ 2 Sekunden lang gedrückt.
3. Sie können nun Ihr Kochfeld verwenden.

⚠ Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung gesperrt. Sie können das Kochfeld mit der EIN/AUS-Steuerung jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten aber das Kochfeld im nächsten Schritt zuerst entsperren.

Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld schon einige Zeit in Betrieb ist, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe „H“ wird angezeigt, um Sie zu warnen, dass das Kochfeld noch heiß sein kann.



Automatische Abschaltung

Die Sicherheitsfunktion des Kochfeldes ist die automatische Abschaltung. Dies geschieht immer dann, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardabschaltzeiten sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

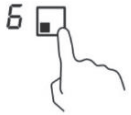
Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetrieb Timer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Verwendung der Timer-Funktion

- Sie können ihn als Timer zum Abschalten verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der Zeit abzuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Abschalten einer oder mehrerer Kochzonen mithilfe des Timers

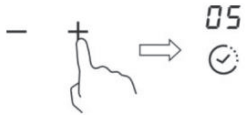
1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.



2. Wenn Sie die Timer-Taste berühren, wird auf der Timer-Anzeige „00“ angezeigt und die „0“ blinkt.



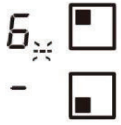
3. Stellen Sie die Zeit zwischen 1 und 99 Minuten ein, indem Sie die Taste „-“ oder die Taste „+“ des Timers berühren (z. B. 5)



4. Durch einmaliges Drücken der Taste „+“ wird die Zeit um eine Minute erhöht, durch einmaliges Drücken der Taste „-“ wird die Zeit um eine Minute verringert. Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt die Anzeige automatisch zu „00“ zurück. Wenn die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig gedrückt werden, zeigt die Anzeige „00“ an.

5. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.
   HINWEIS: In der rechten unteren Ecke der Anzeige für die Leistungsstufe erscheint ein roter Punkt, der anzeigt, dass die Zone ausgewählt ist.

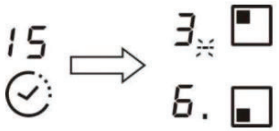
6. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



Hinweis: Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

Wenn der Timer auf mehr als eine Zone eingestellt wird:

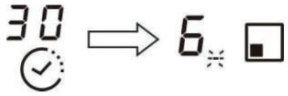
1. Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen einstellen, werden die roten Punkte der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Die Timer-Anzeige zeigt den Minuten-Timer an. Der Punkt für die entsprechende Zone blinkt.



(Einstellung auf 15 Minuten)

(Einstellung auf 45 Minuten)

2. Nach Ablauf des Timers wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt für die entsprechende Zone beginnt zu blinken.



Hinweis: Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung; der Timer für die entsprechende Heizzone wird in der Timer-Anzeige angezeigt.

Deaktivierung des Timers

Nachdem Sie die Zeit erneut eingestellt haben, halten Sie die „Timer“-Taste 5 Sekunden lang gedrückt. Dadurch wird der Timer deaktiviert, und die Anzeige kehrt zu „00“ zurück.

Ausfallanzeige und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutz-Modus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
E4/E5	Temperatursensor defekt	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E7/E8	IGBT-Temperatursensor defekt.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E2/E3	Anormale Versorgungsspannung	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, wenn die Stromversorgung normal ist.
E6/E9	Schlechte Hitzeausstrahlung vom Kochfeld	Bitte neu starten, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.

Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Technische Merkmale

Induktionsherd	CI642CBB/1
Kochzonen	4 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50/60 Hz
Installierte elektrische Leistung	7200 W
Produktgröße T×B×H (mm)	590x520x58
Einbaugröße A×B (mm)	560x490

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass die Spezifikationen und die Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission.

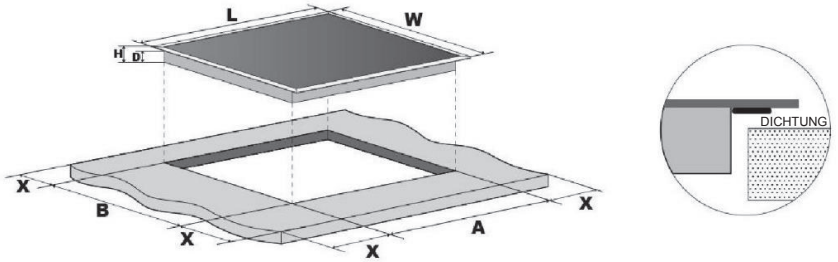
Zustand	Energieverbrauch	Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Zustand übergeht
Aus-Zustand	0,3 W	20 Min

Installation

Vorbereitung der Installation

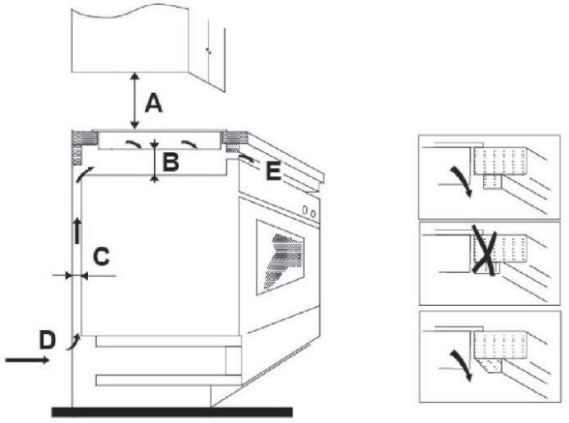
- Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.
- Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 50 mm Platz gelassen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material, um größere Verformungen durch Hitzestrahlung von den heißen Platten zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

Warnung: Das Material der Arbeitsfläche muss aus imprägniertem Holz oder einem anderen Isoliermaterial bestehen.



Modell-Nr.	L (mm)	B (mm)	H (mm)	T (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 Mini

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und der Lufteintritt und -austritt nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld in einwandfreiem Zustand ist. Wie unten dargestellt Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	20 Mini	20 Mini	Lufteintritt	Luftaustritt 5 mm

Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche rechtwinklig und eben ausgerichtet ist, und dass keine strukturellen Bauteile den Platzbedarf einschränken.
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht.
- der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist, wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird.
- die Installation mit allen Abstandsanforderungen und anwendbaren Normen und Vorschriften übereinstimmt.
- ein geeigneter Trennschalter mit vollständiger Trennung vom Stromnetz in der Festverdrahtung integriert ist, in Übereinstimmung mit den lokalen Regeln und Vorschriften über die Montage und Positionierung der Verdrahtung.
- der Trennschalter von einem zugelassenen Typ ist und einen Luftspalt von 3 mm als Kontaktabstand an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen] bzw. Leitern aufweist, wenn die lokalen Verdrahtungsregeln hierfür eine Variante der Anforderungen vorsehen).
- der Trennschalter für den Benutzer mit installiertem Kochfeld leicht zugänglich ist.
- Wenden Sie sich an die lokalen Baubehörden und konsultieren Sie die geltenden Gesetzesvorschriften, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandoberflächen um das Kochfeld herum.

Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

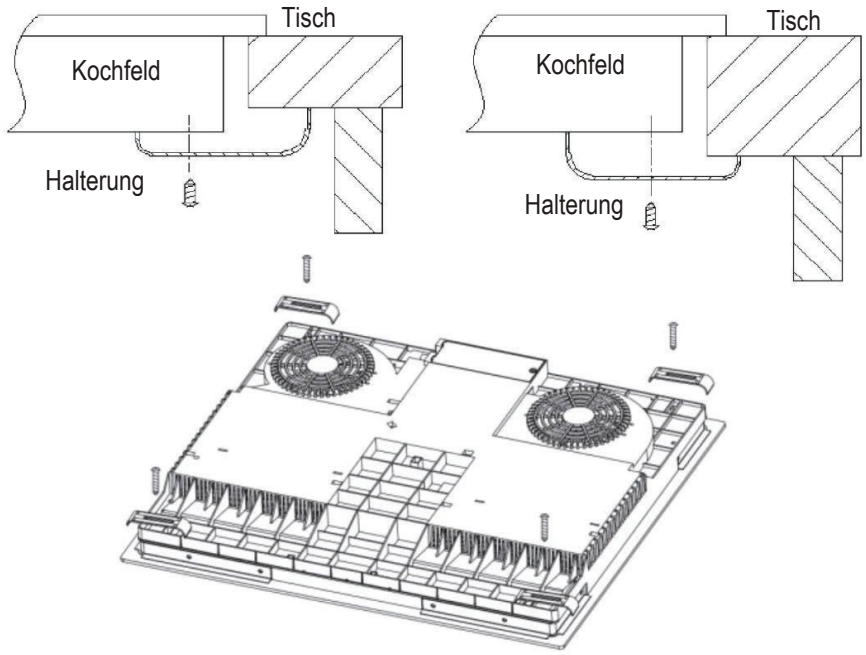
- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Unterseite des Kochfeldes vorhanden ist.
- ein Hitzeschutz unterhalb der Basis des Kochfeldes installiert wurde, wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist.
- der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) abgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.

Positionierung der Befestigungsbügel

- Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) abgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.
- Fixieren Sie das Kochfeld nach der Installation in der Arbeitsfläche mit vier angeschraubten Halterungen am Boden (siehe Abbildung).
- Passen Sie die Position der Befestigungsbügel an die unterschiedliche Dicke der Arbeitsfläche an.

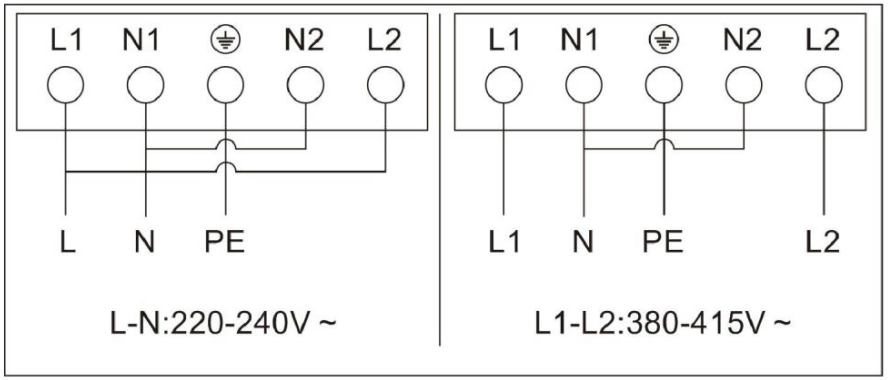


Vorsicht

- Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder qualifizierten Technikern installiert werden. Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.
- Das Kochfeld darf nicht an Kühlgeräte, Geschirrspüler und Wäschetrockner montiert werden.
- Das Kochfeld sollte so installiert werden, dass eine bessere Hitzestrahlung gewährleistet und die Zuverlässigkeit verbessert werden kann.
- Die Wand und die induzierte Heizzone über der Arbeitsfläche sollten hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Dieses Keramikkochfeld kann nur an eine Versorgung angeschlossen werden, deren Systemimpedanz nicht mehr als 0,427 Ohm beträgt. Erkundigen Sie sich ggf. bei Ihrem Versorgungsunternehmen nach der Netzimpedanz.

Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der einschlägigen Norm oder mit einem 1-poligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode wird unten dargestellt.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss ein allpoliger Leistungsschalter installiert werden, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Stromanschluss korrekt hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Netzkabel ist regelmäßig zu kontrollieren und darf nur von entsprechend qualifiziertem Servicepersonal ausgetauscht werden.



ENTSORGUNG: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Diese Art von Abfall muss getrennt gesammelt und einer besonderen Abfallbehandlung unterzogen werden.

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die bei einer falschen Entsorgung entstehen können.

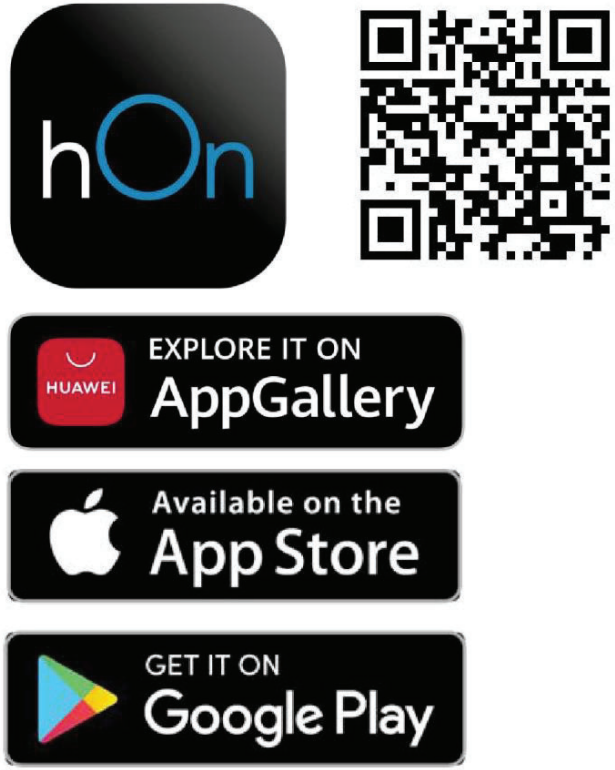
Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden.

Dieses Gerät muss durch spezialisierte Betriebe entsorgt werden. Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Lataa hOn-sovellus

hOn-sovellus sisältää useita ruokaohjeita ja muuta sisältöä



TURVALLISUUSVAROITUKSET

LUE SEURAAVAT OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.

Asennus

Sähköiskuvaara

- Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
- Kytkentä hyvään maadoitusjärjestelmään on olennaisen tärkeää ja pakollista.
- Irti kytkeminen on tehtävä sisällyttämällä kytkin kiinteään johdotukseen johdotussääntöjen mukaisesti.
- Vain pätevä sähköasentaja saa tehdä muutoksia kodin sähköjohtojärjestelmään.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

Viiltovaara

- Varo – levyjen reunat ovat terävät.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista tai käyttöä.
- Laitteen päälle ei saa koskaan laittaa palavaa materiaalia tai tuotetta.
- Anna nämä tiedot laitteen asennuksesta vastaavan henkilön käyttöön, sillä ne voivat pienentää asennuskustannuksia.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Laitteen saa asentaa ja maadoittaa vain asianmukaisesti pätevä henkilö.
- Tämä laite on kytkettävä piiriin, jossa on eristyskytkin, joka katkaisee virransyötön kokonaan.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan laitteen valmistajan suunnittelemia tai ohjeissa laitteen valmistajan sopiviksi osoittamia keittotason suojuksia tai laitteen sisältämiä keittotasosuojuksia. Sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.
- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu- tai vastuuvaatimukset voivat mitätöityä.
- Asennuksen yksityiskohtien osalta katso kohta <Asennus>.

Käyttö ja kunnossapito

Sähköiskuvaara

- Älä valmista ruokaa rikkinäisellä tai haljenneella keittotasolla. Jos keittotason pinta hajoaa tai murtuu, kytke laite välittömästi irti verkkovirrasta (seinäkytkin) ja ota yhteys pätevään asentajaan.
- Kytke keittotaso pois päältä seinästä ennen puhdistusta tai kunnossapitoa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

Terveysvaara

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.

Kuuman pinnan vaara

- Laitteen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana niin paljon, että ne aiheuttavat palovammoja.

- Älä anna kehon, vaatteiden tai muun tavaran kuin asianmukaisen keittiöastian olla kontaktissa keraamisen lasin kanssa ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.4
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheltä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Kattilan kahvat voivat olla kuumia. Tarkista, etteivät kattilan kahvat ole muiden käytössä olevien ruoanvalmistusalueiden yläpuolella. Pidä kahvat lasten ulottumattomissa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja.

Viiltovaara

- Keittotason kaapimen partaveitsenterävä terä on paljaana, kun turvasuojus vedetään taakse. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

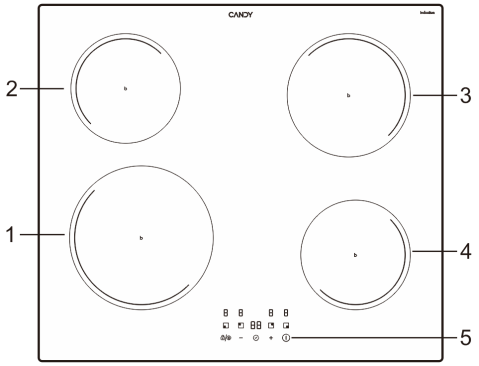
Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Yli valuva rasva aiheuttaa savuavia ja rasvaisia tahroja, jotka voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytysalustana.
- Älä koskaan jätä esineitä tai välineitä laitteen päälle.
- Älä koskaan käytä laitettasi huoneen lämmitykseen.
- Sammuta aina käytön jälkeen ruoanvalmistusalueet ja taso tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla (esim. kosketussäätimillä). Älä luota pannun tunnistustoiminnon kytkevän pois päältä keittoalueen, kun kattila tai pannu poistetaan siitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteen kanssa tai istua, seisoa tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä kaapeissa laitteen yläpuolella. Keittotasolle kiipeävät lapset voivat loukkaantua vakavasti.
- Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa laitteen käyttöalueelle.
- Lapsilla ja henkilöillä, joilla on laitteen käyttöä rajoittava liikuntarajoite, tulee olla vastuullinen ja pätevä henkilö, joka opastaa heitä laitteen käytössä. Ohjaajan on oltava tyytyväinen siihen, että kyseiset henkilöt voivat käyttää laitetta ilman vaaraa itselleen tai ympäristölleen.
- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei oppaassa erikseen toisin suositella. Kaikki muu huolto on annettava pätevän teknikon tehtäväksi.
- Älä puhdista keittotasoa höyrypesurilla.
- Älä aseta tai pudota raskaita esineitä keittotason päälle.
- Älä seiso keittotason päällä.
- Älä käytä pannuja, joissa on uritetut reunat, tai vedä pannuja lasipinnan yli, sillä se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita keittotason puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa keraamista lasia.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kotitalousympäristössä! Valmistajan takuu ei kata minkäänlaista kaupallista käyttöä!

- VAROITUS: Laite ja sen näkyvät osat voivat kuumentua käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä poissa laitteen luota.
- Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheltä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole aiheeseen liittyvää kokemusta ja tietoa, voivat käyttää laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen käyttöön turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- VAROITUS: Valvomaton ruoanvalmistus rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekit esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- VAROITUS: tulipalovaara: älä säilytä keittotasoilla mitään.
- VAROITUS: jos pinta on haljennut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi keittotasopinnoissa, joissa lasikeraaminen tai vastaava materiaali suojaa jännitteisiä osia.
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- HUOMIO: Ruoanvalmistusprosessia on valvottava. Lyhyen aikavälin ruoanlaittoprosessia on valvottava jatkuvasti.
- Virtajohto ei ole käytettävissä asennuksen jälkeen.

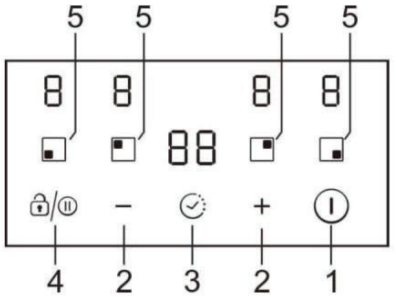
Tuotteen yleiskuvaus

Ylänäkymä



1. 2 300 W:n alue, tehostus 3 000 W:iin
2. 1 200 W:n alue, tehostus 1 500 W:iin
3. 1 800 W:n alue, tehostus 2 100 W:iin
4. 1 200 W:n alue, tehostus 1 500 W:iin
5. Ohjauspaneeli

Ohjauspaneeli



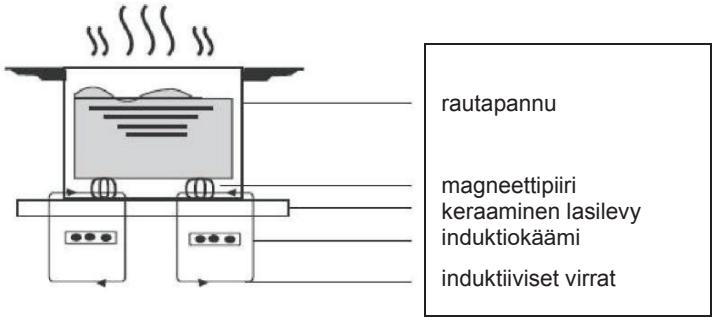
1. PÄÄLLE/POIS
2. Virran/ajastimen säätöpainike
3. Ajastimen hallinta
4. Keskeytys/näppäinlukon hallinta
5. Lämmitysalueen valintasäätimet

Tuotetiedot

Keraaminen keittotaso / induktiokeittotaso voi vastata ruuanvalmistuksen erilaisiin tarpeisiin lämpövastusta hyödyntävän lämmityksen, mikrotietokoneistetun ohjauksen ja monipuolisen tehonvalinnan avulla, ja se onkin tämän vuoksi todella optimaalinen valinta nykypäivän perheille.
Liesi on tehty käyttäjäystävälliseksi ja se on mukautettavissa käyttäjien mukaan. Se on lisäksi turvallinen ja luotettava.

Ruoanlaitto induktion avulla

Induktio on turvallinen, edistynyt, tehokas ja taloudellinen ruoanlaittotekniikka. Se toimii sähkömagneettisella värähtelyllä, joka tuottaa lämpöä suoraan pannussa, eikä välillisesti kuumentamalla lasipintaa. Lasi kuumenee vain, koska pannu kuumentaa sen lopulta.

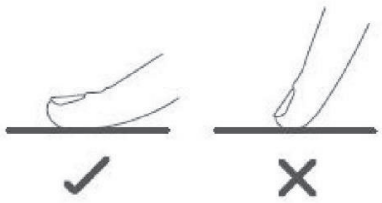


Ennen kuin käytät uutta induktiokeittotasoa

- Lue tämä opas ja huomioi erityisesti Turvallisuusvaroitukset-osio.
- Poista kaikki suojakalvot, jotka voivat olla kiinni induktiokeittotasossa.

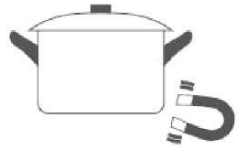
Kosketussäätimien käyttö

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



Oikean keittiöastian valitseminen

- Käytä ainoastaan keittiöastiaa, jonka pohja soveltuu induktioruoanvalmistukseen. Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai pannun pohjasta.
- Voit tarkistaa keittiöastiasi soveltuvuuden magneettitestillä. Liikuta magneettia astian pohjaa kohti. Jos se vetää puoleensa, se sopii induktioon.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
  1. Laita hieman vettä astiaan, jonka haluat tarkistaa.
  2. Noudata kohdan Ruoanlaiton aloittaminen ohjeita.
  3. Jos ⊔ ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, astia on sopiva.



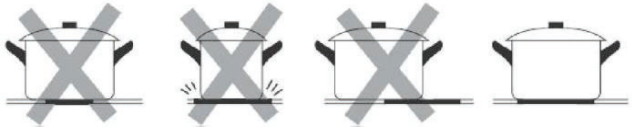
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittiöastiat eivät sovellu induktiokäyttöön: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettipohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.

Polttimen koko (mm)	Keittiöastioiden vähimmäiskoko (halkaisija/mm)
160	120
180	140
210	160

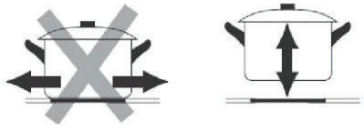
Älä käytä keittiöastiaa, jossa on uritetut reunat tai kaareva pohja.



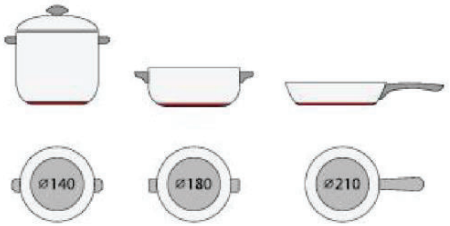
Varmista, että astian pohja on sileä, istuu tasaisesti lasia vasten ja on samankokoinen kuin ruoanvalmistusalue. Keskitä astia aina ruoanvalmistusalueelle.



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



- Käytä astioita, joiden ferromagneettisen alueen halkaisija (astian pohja) on alla olevan taulukon mittojen vaihteluvälillä. (Taulukko 1)
  - Jos käytät pienempiä astioita, suorituskyky voi heikentyä
  - Jos käytät astiaa, jonka halkaisija on pienempi kuin yllä olevassa taulukossa ilmoitettu, astiaa ei ehkä havaita.
  Voit käyttää vyöhykkeen mittojen mukaan halkaisijaltaan eri kokoisia astioita seuraavasti:



- Jos ferromagneettinen osa peittää vain osittain astian pohjan, vain ferromagneettinen alue lämpenee, muu pohja ei lämpiä riittävästi.



Jos ferromagneettinen alue ei ole homogeeninen ja sisältää muita materiaaleja, kuten alumiinia, tämä voi vaikuttaa lämpiämiseen ja pannun havaitsemiseen.

Jos astian pohja on samanlainen kuin alla olevat kuvat, astiaa ei voitu havaita.

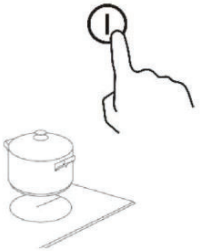


Induktiokeittotason käyttö

Ruoanlaiton aloittaminen

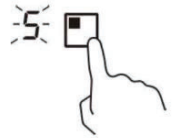
- Kun virta on kytketty päälle, summeri antaa äänimerkin kerran ja kaikki merkkivalot syttyvät 1 sekunnin ajaksi ja sammuvat. Tämä osoittaa, että liesi on siirtynyt valmiustilaan.

1. Kosketa PÄÄLLE/POIS ⏻-katkaisinta. Kaikki merkkivalot näyttävät ”-”

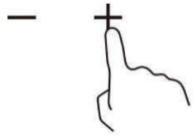


2. Aseta sopiva keittiöastia haluamallesi ruoanvalmistusalueelle.
   Varmista, että astian pohja ja ruoanvalmistusalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.

3. Kun lämmitysalueen valintasäädintä kosketetaan, sen vieressä oleva merkkivalo välähtää.



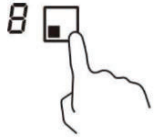
4. Valitse lämpöasetus koskettamalla "-" tai "+" -säädintä.



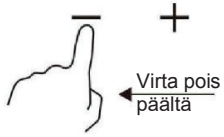
- Jos et valitse lämpöasetusta 1 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Sinun on aloitettava alusta vaiheesta 1.
- Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.

Kun olet valmis

1. Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka haluat sammuttaa.



2. Kytke ruoanvalmistusalue pois päältä vierittämällä alas kohtaan 0.



Varmista, että näytössä näkyy 0.

3. Sammuta koko keittotaso koskettamalla PÄÄLLE/POIS-painiketta.



4. Varo kuumia pintoja
   H tarkoittaa, että ruoanvalmistusalue on liian kuuma kosketettavaksi. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona. Jos haluat lämmittää jotakin toista keittiöastiaa, aseta alueelle, joka on vielä lämmin.



Tehonhallinnan käyttö

Induktioliedelle on mahdollista asettaa tehon maksimiabsorptiotaso valitsemalla eri tehoalueita.
Induktioliedet voivat itse automaattisesti rajoittaa tehotasoa ylikuormituksen välttämiseksi.

Tehonhallintatoiminnon käyttöönotto

1. Kytke liesi päälle ja paina sitten samanaikaisesti ”+” (ajastin) ja näppäinlukko. Ajan merkkivalo näyttää P5, joka tarkoittaa tehotasoa 5. Oletustila on 7,2 kW.



Vaihtaminen toiselle tasolle

Paina ajastimesta +/-. Tehotasoja on viisi P1:stä P5:een. Ajastimen merkkivalo näyttää yhden niistä.
P1: enimmäisteho on 2,5 kW.
P2: enimmäisteho on 3,5 kW.
P3: enimmäisteho on 4,5 kW.
P4: enimmäisteho on 5,5 kW.
P5: suurin teho on 7,2 kW.



Vahvistus ja tehonhallinnasta poistuminen

Vahvista painamalla samanaikaisesti "+" (ajastin) ja näppäinlukko. Liesi sammuu.



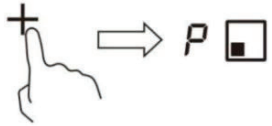
Tehostustoiminnon käyttö

Aktivoi tehostustoiminto

1. Valitse tehostustoiminnolla varustettu alue (vasen etuosa).

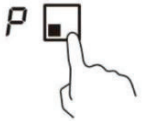


2. Kosketa plus-näppäintä + kunnes tehotason merkkivalo P palaa.



Peruuta tehostustoiminto

1. Valitse tehostustoiminnolla varustettu alue (vasen etuosa).



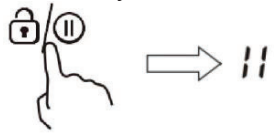
2. Peruuta tehostus koskettamalla miinus-näppäintä − ja valitse haluamasi taso.



• Tehostustoiminto voi kestää vain 5 minuuttia, minkä jälkeen alue siirtyy automaattisesti tasolle 9.

Taukotoiminnon käyttö

1. Paina taukosäädintä, , jolloin lämmitysalueet lakkaavat toimasta.
   Kaikki vyöhykkeen merkkivalot näyttävät ||



2. Paina taukosäädintä kerran uudelleen. Kaikkien lämmitysalueiden asetukset palaavat oletusasetuksiin.

- Toiminto on käytettävissä, kun yksi tai useampi lämmitysalue toimii.
- Jos et peruuta pysäytystilaa 30 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Säätimien lukitseminen

- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi lapset voivat vahingossa kääntää ruoanvalmistusalueet päälle).
- Kun säätimet on lukittu, kaikki säätimet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-säädintä.

Säätimien lukitseminen

Kosketa näppäinlukon säädintä 2 sekunnin ajan. Ajastimen ilmaisimessa näkyy Lo.

Säätimien lukituksen poistaminen

1. Varmista, että keittotaso on päällä.
2. Kosketa ja pidä näppäinlukon säädintä painettuna 2 sekunnin ajan.
3. Voit nyt alkaa käyttää keittotasoasi.

Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-painiketta; voit aina kytkeä induktiokeittotason pois päältä hätätilanteessa PÄÄLLE/POIS-painikkeesta, mutta keittotason lukitus on poistettava ensin seuraavalla käyttökerralla.

Jäännöslämpövaroitus

Kun keittotaso on ollut toiminnassa jonkin aikaa, se pysyy lämpimänä käytön lopetuksen jälkeen. Kirjain H varoittaa, että liesi on yhä lämmin.



Automaattinen sammutus

Keittotasossa on turvaominaisuus, joka sammuttaa lieden automaattisesti. Tämä tapahtuu aina, kun unohdat sammuttaa ruoanvalmistusalueen. Oletussammutusajat on esitetty alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Oletusarvoinen toiminta-ajastin (tuntia)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ajastimen käyttö

- Voit käyttää sitä katkaisuajastimena, kun haluat kytkeä yhden tai useamman ruoanvalmistusalueen pois päältä, kun aika on kulunut.
- Voit asettaa ajastimen enintään 99 minuuttiin.

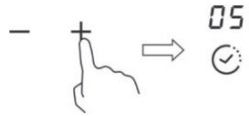
1. Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka ajastimen haluat asettaa.



2. Kosketa ajastinta, jolloin "00" näkyy ajastimen näytössä ja "0" vilkkuu.

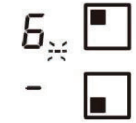


3. Aseta ajaksi 1–99 minuuttia koskettamalla ajastimen säätimiä "-" tai "+" (esim. 5)



4. Painamalla "+" kerran voit pidentää aikaa yhdellä minuutilla ja painamalla "-" kerran voit lyhentää aikaa yhdellä minuutilla. Kun asetettu aika ylittää 99 minuuttia, se palaa automaattisesti arvoon “00”. Jos näppäimiä “-” ja “+” painetaan samanaikaisesti, merkkivalo näyttää “00”.

5. Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.
   HUOMAA: Tehotason ilmaisimen oikeassa alakulmassa on punainen piste, joka osoittaa, että alue on valittu.

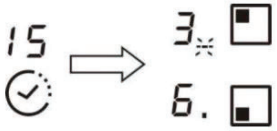


6. Kun ruoanlaiton ajastin kuluu loppuun, vastaava ruoanvalmistusalue sammuu automaattisesti.

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

Jos ajastin on asetettu useammalle kuin yhdelle alueelle:

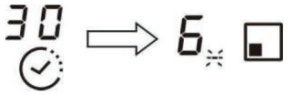
1. Kun asetat ajastimen useille keittoalueille, niiden kaikkien kohdalla näkyy punainen piste. Ajastimen näytössä näkyy minuuttiajastin. Vastaavan alueen piste vilkkuu.



(aika: 15 minuuttia)

(aika: 45 minuuttia)

2. Kun ajastimen aika loppuu, vastaava alue kytkeytyy pois päältä. Näkyviin tulee uusi minuuttiajastin ja vastaavan alueen piste vilkkuu.



Huomaa: Kun kosketat lämmitysalueen valintasäädintä, vastaava ajastin näkyy ajastinmerkkivalossa.

Ajastimen peruutus

Kun olet asettanut ajan uudelleen, pidä ajastinnäppäintä painettuna 5 sekunnin ajan, jolloin ajastin kytkeytyy pois päältä ja merkkivalo palaa arvoon 00.

Virhenäyttö ja tarkastus

Jos jotain epänormaalia ilmenee, induktiokeittotaso siirtyy automaattisesti suojaustilaan ja näyttää vastaavat suojauskoodit:

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
E4/E5	Lämpötila-anturin vika	Ota yhteyttä toimittajaan.
E7/E8	IGBT-vian lämpötila-anturi.	Ota yhteyttä toimittajaan.
E2/E3	Epänormaali syöttöjännite	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
E6/E9	Induktiokeittotason huono lämpösäteily	Käynnistä uudelleen, kun induktiokeittotaso on jäähtynyt.

Edellä mainitut ovat yleisten vikojen arviointi- ja tarkastusohjeet.
Älä pura yksikköä itse, jotta vältät induktiokeittotason vaarat ja vauriot.

Tekniset tiedot

Induktiokeittotaso	CI642CBB/1
Ruoanvalmistusalueet	4 vyöhykettä
Syöttöjännite	220–240 V~ 50/60 Hz
Asennettu sähkövirta	7 200 W
Tuotteen koko SxLxK(mm)	590x520x58
Sisämitat AxB (mm)	560x490

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

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

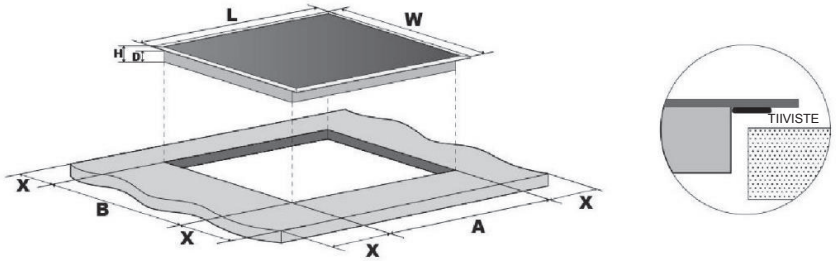
Tila	**Virrankulutus**	**Aika, jonka jälkeen laite siirtyy automaattisesti kyseiseen tilaan**
Pois päältä	0,3 W	20 minuuttia

Asennus

Asennuslaitteiden valinta

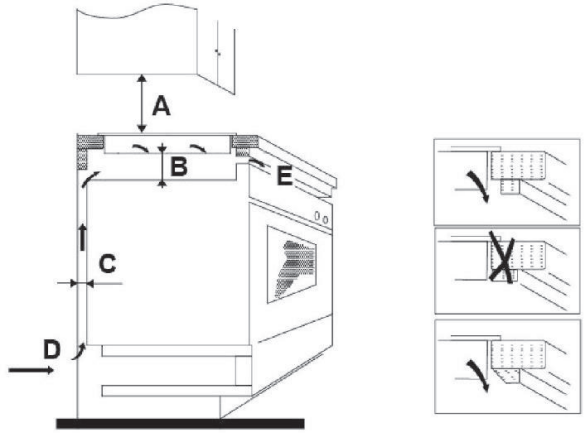
- Leikkaa työtaso piirustuksessa esitettyjen mittojen mukaisesti.
- Asennusta ja käyttöä varten reiän ympärille on jätettävä vähintään 50 mm tilaa.
- Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm. Valitse kuumuutta kestävä pintamateriaali, jotta lämpösäteilyn aiheuttama suurempi muodonmuutos voidaan välttää. Kuten alla on esitetty:

Varoitus: Työtasomateriaalissa on käytettävä kyllästettyä puuta tai muuta eristysmateriaalia.



Mallinro:	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	20 väh.

Varmista kaikissa olosuhteissa, että keittotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman tulo- ja poistoaukot eivät ole tukossa. Varmista, että keittotaso on hyvässä toimivassa kunnossa. Kuten alla on esitetty Huomautus: Keittolevyn ja kaapin välisen turvaetäisyyden on oltava vähintään 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	20 väh.	20 väh.	Ilmanotto	Ilmanpoisto 5 mm

Varmista ennen keittotason asennusta, että

- työtaso on suorassa ja vaakatasossa, eivätkä rakenneosat häiritse tilantarvetta
- työtaso on valmistettu kuumuutta kestävästä materiaalista
- jos keittotaso asennetaan uunin yläpuolelle, uunissa on sisäänrakennettu jäähdytystuuletin
- asennuksessa noudatetaan kaikkia varoetäisyyksiä koskevia vaatimuksia sekä sovellettavia standardeja ja määräyksiä
- pysyvässä johdotuksessa on sopiva eristyskytkin, joka mahdollistaa täydellisen irtikytkennän verkkovirrasta, asennettuna ja sijoitettuna paikallisten sähkömääräysten mukaisesti
- eristyskytkimen on oltava hyväksyttyä tyyppiä ja siinä on oltava 3 mm ilmarako kontaktien välissä kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa [vaihe-] johtimissa, jos paikalliset sähkömääräykset mahdollistavat näiden vaatimusten vaihtelun)
- eristyskytkin on helposti asiakkaan käytettävissä, kun asennettuna on kaulus
- otat yhteyttä paikallisiin rakennusviranomaisiin ja tutustut lakiin, jos olet epävarma asennuksesta
- keittotasoa ympäröivillä seinäpinnoilla käytetään kuumuutta kestäviä ja helposti puhdistettavia pintamateriaaleja (esim. keraamisia laattoja).

Kun olet asentanut keittotason, varmista, että

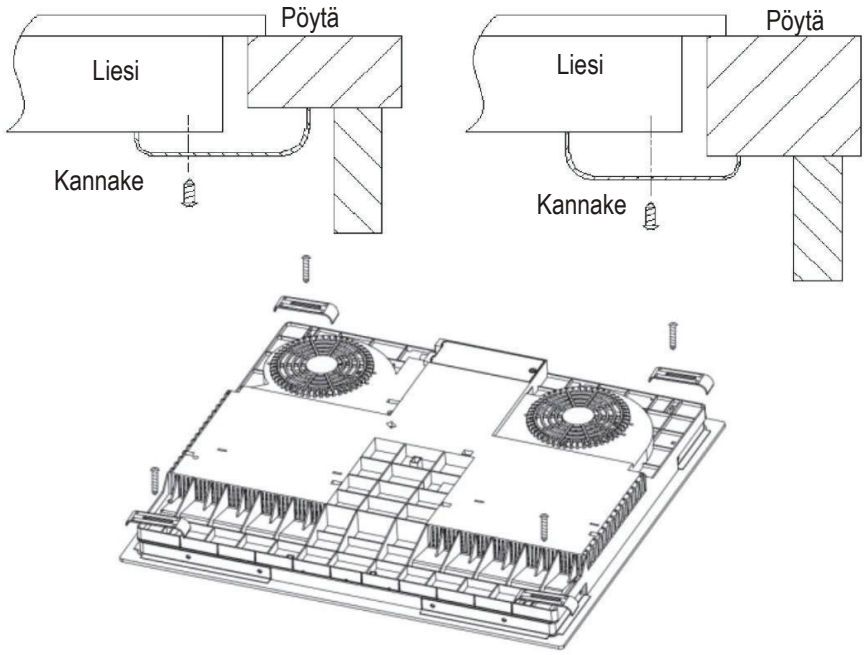
- virtajohtoon ei ole pääsyä kaapiston ovien tai vetolaatikoiden kautta
- riittävästi raitista ilmaa virtaa kaapiston ulkopuolelta keittotason alaosaan
- jos keittotaso asennetaan vetolaatikon tai kaappitilan yläpuolelle, keittotason alaosan alle asennetaan lämpösuojaussulku
- eristyskytkin on helposti asiakkaan ulottuvilla.

Ennen kiinnityskannakkeiden paikantamista

Laite on asetettava vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta). Älä käytä keittotasosta ulos työntyviin säätimiin voimaa.

Ennen kiinnityskannakkeiden kiinnittämistä

- Laite on asetettava vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta). Älä käytä keittotasosta ulos työntyviin säätimiin voimaa.
- Kiinnitä keittotaso työtasoon ruuvaamalla 4 kannaketta keittotason pohjaan (katso kuva) asennuksen jälkeen.
- Säädä kannattimen asento sopivaksi työtason paksuuden mukaan.

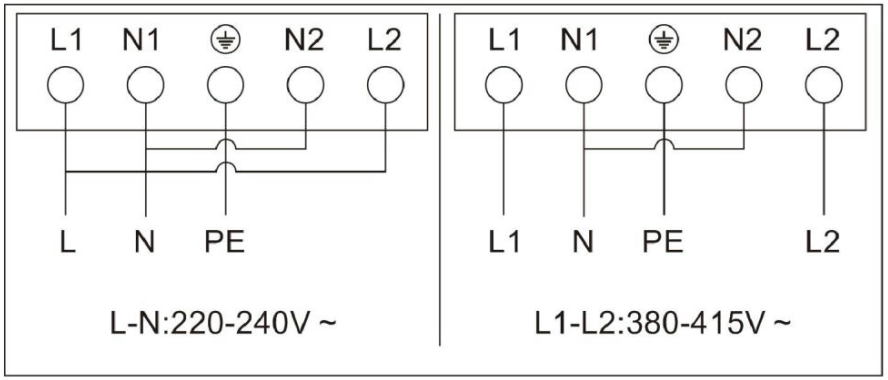


Huomautukset

- Keittotason tulee olla pätevän henkilöstön tai teknikoiden asentama. Ammattilaisemme ovat käytettävissäsi. Älä koskaan suorita toimintoa itse.
- Keittotasoa ei saa asentaa jäähdytyslaitteisiin, astianpesukoneisiin eikä pyöriviin kuivausrumpuihin.
- Keittotaso on asennettava siten, että sen luotettavuuden parantamiseksi voidaan varmistaa parempi lämpösäteily.
- Seinän ja työtason yläpuolisen lämmitysalueen on kestettävä lämpöä.
- Vaurioiden välttämiseksi kerrostason ja liiman on kestettävä kuumuutta.
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Tämä keraaminen laite voidaan liittää vain syöttöön, jonka järjestelmän impedanssi on enintään 0,427 ohmia. Tarvittaessa ota yhteyttä toimittajaan järjestelmän impedanssitietojen hankkimiseksi.

Keittotason kytkeminen verkkovirtaan

Virtalähde on kytkettävä asianmukaisen standardin mukaisesti tai yksinapaisen suojakatkaisimen avulla. Liitäntätapa on esitetty alla.



- Jos kaapeli on vaurioitunut tai se on vaihdettava, se on onnettomuuksien välttämiseksi tehtävä asianmukaisia työkaluja käyttävän huolto-teknikon toimesta.
- Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava moninapainen katkaisin 3 mm minimivälillä liittimien välillä.
- Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä on oikea ja että se on turvallisuusmääräysten mukainen.
- Kaapeli ei saa olla taipunut tai puristunut.
- Kaapeli on tarkastettava säännöllisesti, ja sen saa vaihtaa vain pätevä henkilö.



HÄVITTÄMINEN:
Älä hävitä tätä tuotetta lajittelemattomana yhdyskuntajätteenä. Tällaisen jätteen kerääminen erikseen erityiskäsittelyä varten on tarpeen.

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2012/19/EU mukaisesti. Varmistamalla, että tämä laite hävitetään oikein, autat ehkäisemään mahdolliset ympäristö- ja terveysvahingot, jotka muuten saattaisivat aiheutua, jos se hävitettäisiin väärin.

Tässä laitteessa oleva symboli osoittaa, ettei laitetta saa hävittää tavallisena kotitalousjätteenä. Se tulee viedä asianmukaiseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten.

Tämä laite edellyttää erityisiä hävittämismenettelyjä. Lisätietoja tämän tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä voi saada tarvittaessa paikallisilta viranomaisilta, kotitalouksien jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

Lisätietoa tämän laitteen käsittelemisestä, hyötykäytöstä ja kierrätyksestä voi saada tarvittaessa paikallisilta viranomaisilta, kotitalouksien jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

Preuzmi aplikaciju hOn

U aplikaciji hOn možete pristupiti na više recepata

i dodatnim sadržajima

EXPLORE IT ON AppGallery

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

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.4
- 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.

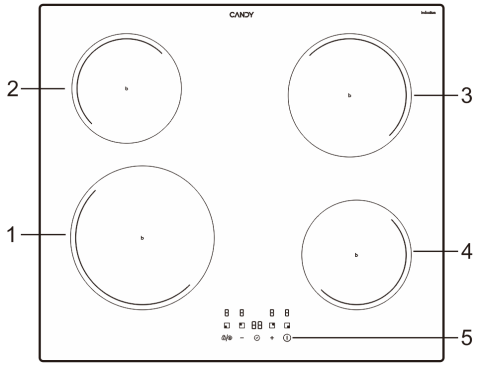
Važne sigurnosne upute

- 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 upravljačkih elemenata na dodir). Ne oslanjajte se na značajku otkrivanja posude pri isključivanju zona za kuhanje nakon što uklonite posudu.

- 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. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.
- 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 ne pokušavajte ugasiti 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.

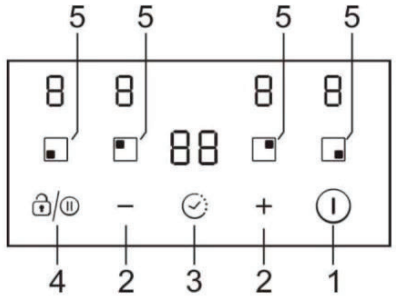
Pregled proizvoda

Prikaz odozgo



1. Zona od 2300 W, povećanje snage na 3000 W
2. Zona od 1200 W, povećanje snage na 1500 W
3. Zona od 1800 W, povećanje snage na 2100 W
4. Zona od 1200 W, povećanje snage na 1500 W
5. Upravljačka ploča

Upravljačka ploča



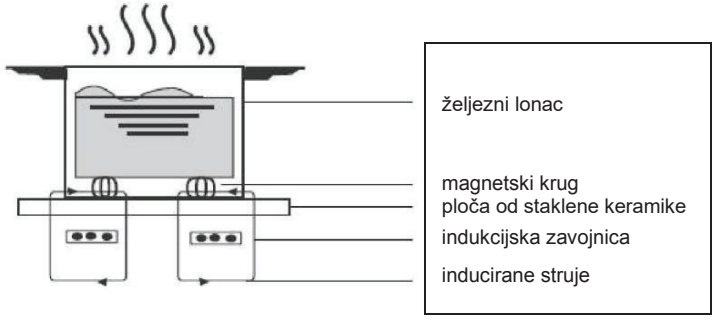
1. Tipka za uključivanje/isključivanje
2. Gumb za regulaciju snage / vremenskog programatora
3. Upravljanje vremenskim programatorom
4. Upravljanje pauzom/zaključavanjem tipki
5. Tipke za odabir zone zagrijavanja

Podaci o proizvodu

Keramičkom/indukacijskom 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.

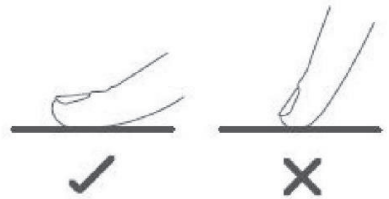


Prije uporabe nove indukcijske ploče za kuhanje

- 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.

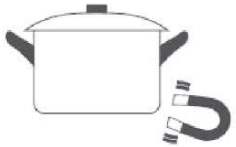
Uporaba upravljačkih elemenata na dodir

- 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.
- Pobrinite se da su tipke uvijek čiste, suhe i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom). Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati tipkama.



Odabir ispravnog posuđa za kuhanje

- Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s dnom prikladnim za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privuče, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
  1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
  2. Slijedite postupak pod "Za početak kuhanja".
  3. Ako ⊔ ne trepću na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.



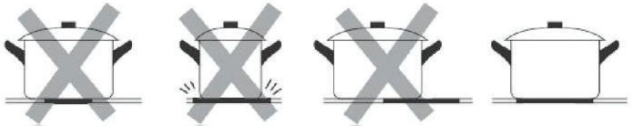
- Posuđe za kuhanje koje je izrađeno od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetskog dna, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.

Veličina plamenika (mm)	Minimalno posuđe (promjer/mm)
160	120
180	140
210	160

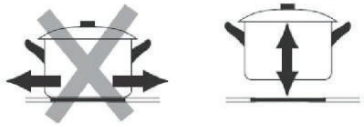
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom dnom.



Pobrinite se da je baza vaše posude glatka, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Postavite posudu u središte zone za kuhanje.

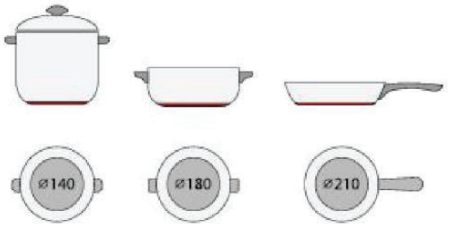


Uvijek podignite posude s keramičke ploče za kuhanje – ne vucite ih njima jer tako možete ogrepsti staklo.



- 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.

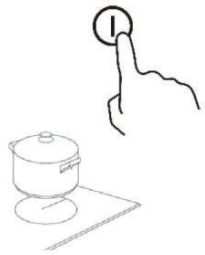


Uporaba indukcijske ploče za kuhanje

Za početak pripremanja

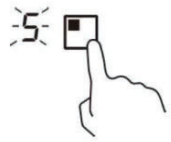
- Nakon uključivanja, zvučni signal će se oglasiti jednom, svi indikatori će zasvijetliti na 1 sekundu, a zatim će se ugasiti, što znači da je ploča za kuhanje ušla u stanje pripravnosti.

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

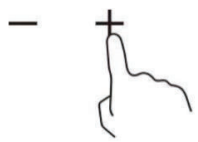


2. Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati.
   Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.

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

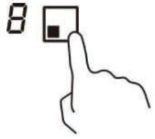


4. Odaberite postavku topline dodirivanjem upravljačkog elementa „-" ili „+".
   - Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, indukcijska ploča za kuhanje će se automatski isključiti. Morate početi ponovno od 1. koraka.
   - Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom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

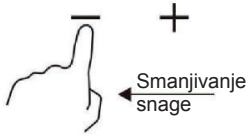


Nakon završetka pripremanja

1. Dodirnite odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti



2. Isključite zonu za kuhanje pomicanjem prema dolje na "0".



Provjerite prikazuje li se „0" na zaslonu.

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, a zatim istovremeno pritisnite „+" (vremenski programator) i zaključavanje gumba. Pokazivač vremena prikazuje vrijednost „P5", što znači da je snaga na razini 5. Zadani način rada je na 7,2 kW.



Prijelaz na drugu razinu

Pritisnite +/- na vremenskom programatoru. Postoji 5 razina snage, od „P1" do „P5". 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 7,2 kW.

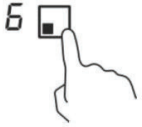


Potvrda i izlazak iz funkcije regulacije snage
Istodobno pritisnite tipke "+" (vremenski programator) i zaključavanje tipki za potvrdu i ploča će se zatim isključiti.

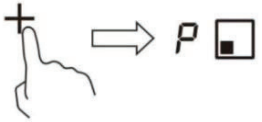


Upotreba funkcije za povećanje snage

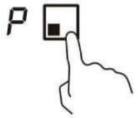
Uključite funkciju za povećanje snage
1. Odaberite zonu s funkcijom povećanja snage (prednja lijeva zona).



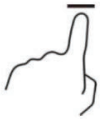
2. Dodirnite tipku "plus" + dok indikator razine snage ne prikaže "P".



Otkazivanje funkcije za povećanje snage
1. Odaberite zonu s funkcijom povećanja snage (prednja lijeva zona).



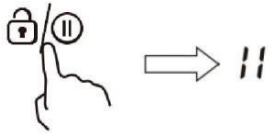
2. Dodirnite tipku „minus“ − za otkazivanje funkcije za povećanje snage i odaberite razinu koju želite podesiti.



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

Uporaba funkcije pauze

1. Pritisnite tipku Pauza kako bi zone grijanja prestale raditi. Svi pokazivači zone prikazuju “||”



2. Još jednom pritisnite 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.

Zaključavanje tipki
Dodirnite i 2 sekunde držite tipku za zaključavanje gumba . Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „Lo”.

Otključavanje upravljačkih tipki
1. Pazite da ploča za kuhanje bude uključena.
2. Dodirnite i 2 sekunde držite upravljački element za zaključavanje tipki .
3. 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.



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:

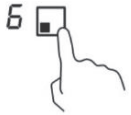
Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani radni programator (sati)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

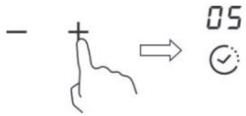
1. Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite podesiti vremenski programator.



2. Dodirnite upravljanje vremenskim programatorom, na pokazivaču vremenskog programatora prikazat će se "00" i treptat će "0".



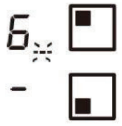
3. Podesite vrijeme između 1 i 99 minuta dodirom na tipke "-" ili "+" vremenskog programatora (npr. 5)



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.

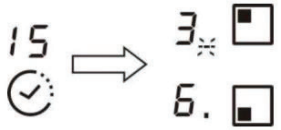
6. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona za kuhanje automatski isključiti.



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

Ako je vremenski programator podešen na više zona:

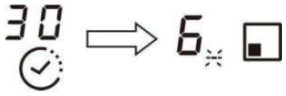
1. Kad podesite vremenski programator za nekoliko zona za kuhanje, prikazuju se crvene točke odgovarajućih zona za kuhanje. Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost i minutama. Točka odgovarajuće zone trepće.



(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.

Poništavanje vremenskog programatora

Nakon ponovnog podešavanja vremena, držite pritisnutom tipku "Timer" 5 sekundi, to će poništiti vremenski programator i indikator će se vratiti na "00".

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.

Tehničke specifikacije

Indukcijska ploča za kuhanje	CI642CBB/1
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda DxŠxV (mm)	590x520x58
Ugradbene dimenzije A×B (mm)	560x490

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

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

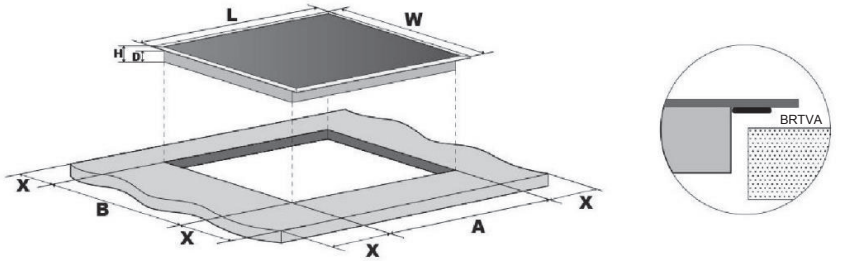
Stanje	Potrošnja snage	Razdoblje nakon kojega uređaj automatski postiže stanje
Isključeno stanje	0,3 W	20 Min

Ugradnja

Odabir opreme za ugradnju

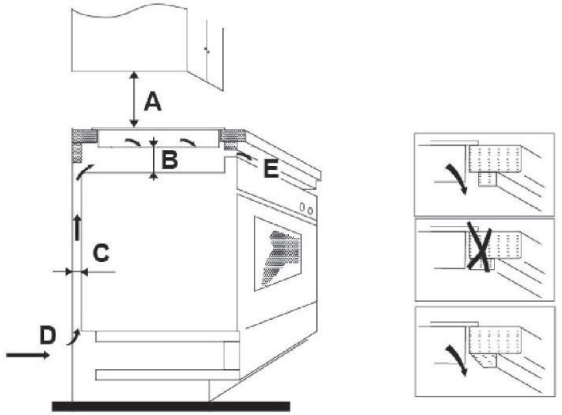
- Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama koje se prikazuju na crtežu.
- U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora.
- Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite vodootporni materijal radne površine da biste izbjegli veća izobličenja prouzrokovana toplinskim zračenjem vruće ploče. U skladu s prikazanim u nastavku:

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



Model br.	L (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

U svim okolnostima, pobrinite se da se ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Provjerite je li ploča za kuhanje u ispravnom radnom stanju. Kao što je prikazano u nastavku Napomena: Sigurnosna udaljenost između vruće ploče i kuhinjskog ormara iznad vruće ploče treba iznositi najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	20 mini	20 mini	Ulaz zraka	Izlaz zraka 5 mm

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.
- je prikladna odvojna sklopka kojom se omogućuje potpuno odvajanje od napajanja elektroenergetske mreže ugrađena 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

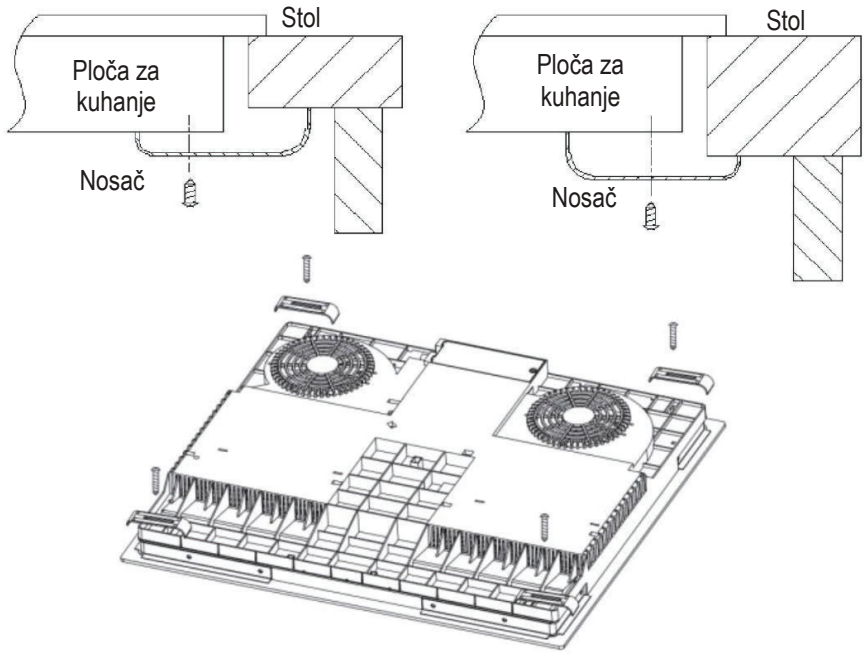
- Kabelu za napajanje ne može se pristupiti kroz vrata kuhinjskog ormara ili ladice.
- Postoji odgovarajući protok zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje.
- Postavljena je zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice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

Prije lociranja nosača za pričvršćenje

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

Lociranje nosača za učvršćenje

- Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene tipke na ploči za kuhanje.
- Pričvrstite ploču za kuhanje za radnu površinu tako da zavijete četiri nosača za dno ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.
- Podesite položaj nosača radi usklađivanja s različitim debljinama radnih površina.

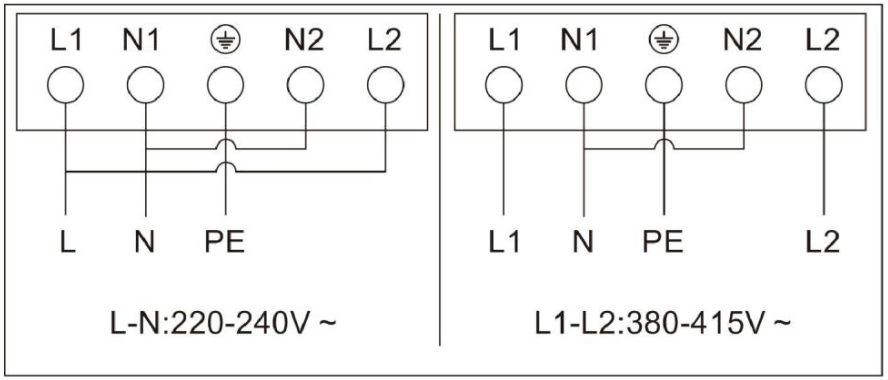


Oprez

- 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). Ako osigurate propisno zbrinjavanje ovoga uređaja, pomažete u sprječavanju moguće štete po ljudski okoliš i zdravlje koja može nastati ako se proizvod ne zbrine na ispravan način. Oznakom na proizvodu ukazuje se da se s proizvodom ne smije postupati kao s običnim otpadom u domaćinstvu. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe. Za ovaj uređaj treba obaviti posebno zbrinjavanje otpada. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se svom lokalnom vijeću, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste ga kupili. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se uredu lokalnog vijeća, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Download de hOn-app

In de hOn-app heb je toegang tot verschillende recepten

en extra informatie

WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

LEES DE VOLGENDE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT.

Installatie

Gevaar voor elektrische schok

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- Aansluiting op een goed geaarde bedrading is essentieel en verplicht.
- Er moet een uitschakelinrichting worden ingebouwd in de vaste bedrading volgens de bedradingsregels.
- Wijzigingen aan de bedrading in woonhuizen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Snijgevaar

- Wees voorzichtig: de randen van het paneel zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Stel deze informatie ter beschikking van de persoon die verantwoordelijk is voor het installeren van het apparaat, omdat dit de installatiekosten kan verlagen.
- Om gevaar te voorkomen, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens deze installatie-instructies.
- Dit apparaat mag alleen door een daarvoor gekwalificeerde persoon worden geïnstalleerd en geaard.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit waarin een isolerende schakelaar is opgenomen die volledige ontkoppeling van de voeding mogelijk maakt.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookbeveiligingen die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of in de gebruiksaanwijzing van het apparaat als geschikt zijn aangegeven of kookbeveiligingen die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van verkeerde beveiligingen kan ongevallen veroorzaken.
- Als u het apparaat niet correct installeert, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.
- Voor de details van de installatie wordt verwezen naar het hoofdstuk <Installatie>.

Bediening en onderhoud

Gevaar voor elektrische schok

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Mocht het oppervlak van de kookplaat breken of barsten, dan moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen via de netvoeding (wandschakelaar) en contact opnemen met een gekwalificeerde monteur.
- Schakel de kookplaat uit bij de muur voordat u hem schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

Gevaar voor hete oppervlakken

- Tijdens het gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Zorg ervoor dat uw lichaam, kleding of enig ander artikel dat geen geschikt kookgerei is niet in contact komt met het

keramische glas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst. Ze kunnen namelijk heet worden.
- Houd kinderen tot 8 jaar uit de buurt, tenzij zij voortdurend onder toezicht worden gehouden.
- De stelen van steelpannen kunnen heet zijn bij aanraken. Controleer of de stelen van steelpannen zich niet boven andere kookzones die zijn ingeschakeld bevinden. Houd de stelen buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden en -blaren veroorzaken.

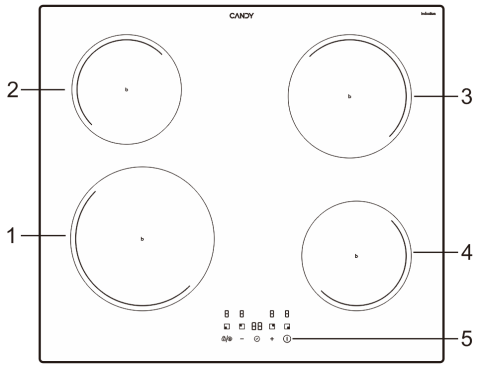
Snijgevaar
- Het vlijmscherpe mes van een kookplaatschraper ligt bloot wanneer de veiligheidskap wordt teruggetrokken. Wees uiterst voorzichtig en bewaar altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter wanneer het in gebruik is. Overkoken veroorzaakt rook en vetvlekken die kunnen ontbranden.
- Gebruik het apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
- Laat geen voorwerpen of bestek op het apparaat achter.
- Gebruik het apparaat nooit om de kamer op te warmen of te verwarmen.
- Zet na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met behulp van de tiptoetsen). Vertrouw niet op de functie voor pandetectie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pan verwijdert.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
- Laat kinderen niet alleen of onbeheerd in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Bij kinderen of personen met een handicap die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperkt, moet een verantwoordelijke en kundige persoon zijn om hen te helpen bij het gebruik ervan. Deze instructeur moet ervan overtuigd zijn dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of de omgeving.
- Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten door een gekwalificeerd monteur worden uitgevoerd.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
- Geen zware voorwerpen op uw kookplaat plaatsen of laten vallen.
- Niet op de kookplaat gaan staan.
- Gebruik geen pannen met scherpe randen en sleep pannen niet over het oppervlak van het glas, aangezien dit het glas kan krassen.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat schoon te maken. Deze kunnen namelijk het keramische glas krassen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik! Commercieel gebruik van welke aard dan ook valt niet onder de garantie van de fabrikant!

- WAARSCHUWING!: Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- Voorkom aanraking van de verwarmingselementen.
- Houd kinderen tot 8 jaar uit de buurt, tenzij zij voortdurend onder toezicht worden gehouden.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en het onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als er geen toezicht is.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT om brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam dan met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: gebruik de kookoppervlakken niet als bewaarplek voor spullen.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak van kookplaten van glas, keramiek of soortgelijke materialen die onder stroom staande onderdelen beschermen gebarsten is, dan schakelt u het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te vermijden.
- U mag geen stoomreiniger gebruiken.
- Het apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- VOORZICHTIG: Blijf toezien tijdens het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet continu in het oog worden gehouden.
- De stroomkabel is niet toegankelijk na installatie.

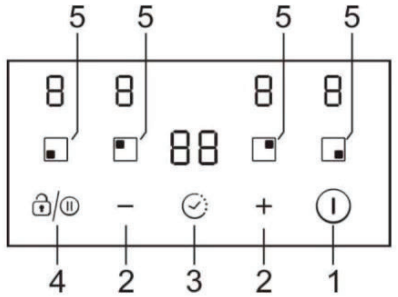
Overzicht van het product

Bovenaanzicht



1. 2300W-zone, boost tot 3000 W
2. 1200W-zone, boost tot 1500 W
3. 1800W-zone, boost tot 2100 W
4. 1200W-zone, boost tot 1500 W
5. Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel



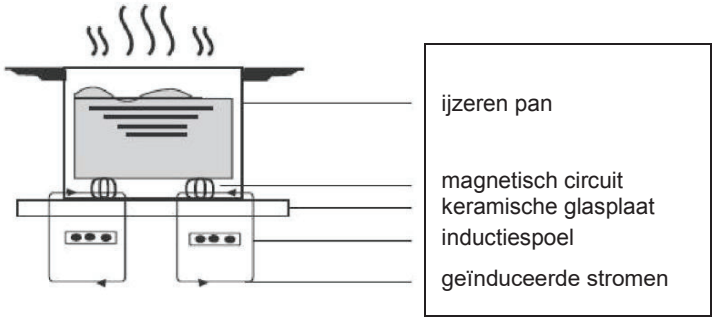
1. AAN/UIT-toets
2. Toets voor regelen van vermogen/timer
3. Timerregeling
4. Toets voor pauzeren/ toetsvergrendeling
5. Bedieningselementen voor selectie van de verwarmingszone

Productinformatie

De keramische/inductiekookplaat kan voldoen aan verschillende soorten keukenvereisten door weerstandsdraadverwarming, door de microcomputer gestuurde bediening en selectie van meerdere soorten voeding; echt de optimale keuze voor moderne gezinnen.
De kookplaat stelt de klant centraal en heeft een gepersonaliseerd ontwerp.
De kookplaat biedt veilige en betrouwbare prestaties, wat uw leven comfortabeler maakt en waardoor u optimaal van het leven kunt genieten.

Informatie over inductiekoken

Koken met inductie is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. Het werkt door middel van elektromagnetische trillingen die rechtstreeks in de pan warmte opwekken, in plaats van indirect door het glasoppervlak te verwarmen. Het glas wordt alleen heet omdat de pan uiteindelijk warm wordt.

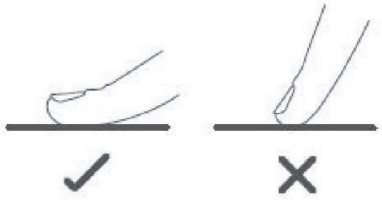


Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding, besteed in het bijzonder aandacht aan de paragraaf ‘Veiligheidswaarschuwingen’.
- Verwijder eventuele beschermfolies die nog op uw inductiekookplaat zitten.

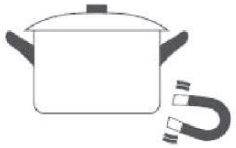
De tiptoetsen gebruiken

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik uw gehele vingertop, niet alleen het puntje ervan.
- Elke keer als een aanraking wordt geregistreerd dan hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn en dat zie niet door een voorwerp (bijv. bestek of een doek) worden afgedekt. Zelfs een dun laagje water kan de toetsen moeilijk te bedienen maken.



Het juiste kookgerei kiezen

- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor koken met inductie. Controleer of het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de pan staat.
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren. Beweeg een magneet naar de onderkant van de pan. Als hij wordt aangetrokken tot de pan, dan is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet heeft:
  1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
  2. Volg de stappen onder ‘Beginnen met koken’.
  3. Als ⊔ niet knippert op het display en het water opwarmt, dan is de pan geschikt.



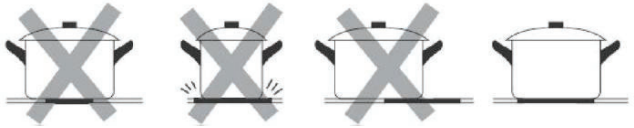
- Kookgerei dat is gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magneetbasis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

Grootte van de brander (mm)	Minimale grootte kookgerei (diameter/mm)
160	120
180	140
210	160

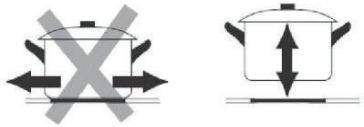
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een kromme bodem.



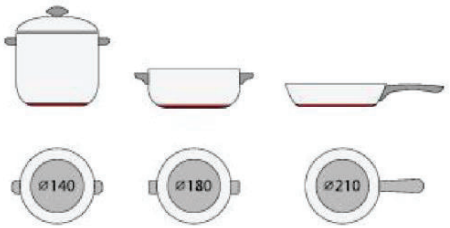
Controleer of de onderkant van uw pan glad is, plat op het glas staat en is net zo groot is als de kookzone. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



Til pannen altijd van de keramische kookplaat – niet schuiven, anders kunnen ze krassen op het glas maken.



- Gebruik pannen waarvan de diameter van het ferromagnetische gebied (de bodem van de pan) zich binnen het bereik van de afmetingen in de onderstaande tabel bevindt. (tabel 1)
  - Als u kleinere potten/pannen gebruikt, kan dit invloed hebben op de prestatie
  - Als u pot/pan met een diameter kleiner dan die aangegeven in de bovenstaande tabel gebruikt, kan het zijn dat potten/pannen niet worden gedetecteerd
  Volgens de afmeting van de zone kunt u potten/pannen van verschillende diameters gebruiken zoals hieronder afgebeeld:



- Als het ferromagnetische gedeelte slechts gedeeltelijk de bodem van de pan bedekt, dan warmt alleen de ferromagnetische zone op. De rest van de bodem warmt dan mogelijk niet op tot een temperatuur die hoog genoeg is om mee te koken.



Als het ferromagnetische gebied niet homogeen is, maar ook andere materialen zoals aluminium bevat, dan kan dit invloed hebben op de opwarming en de detectie van de pan.

Als de onderkant van de pan gelijk is aan de foto's hieronder, dan kon de pan niet worden gedetecteerd.

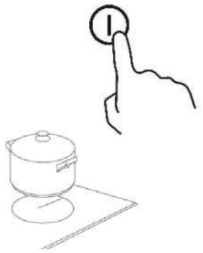


Uw inductiekookplaat gebruiken

Beginnen met koken

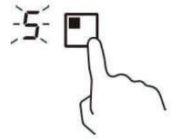
- Als de stroom is ingeschakeld, klinkt de zoemer eenmaal, alle indicatoren lichten 1 seconde lang op en gaan daarna uit, wat aangeeft dat de kookplaat in stand-bymodus staat.

1. Raak de AAN/UIT-toets ⏻ aan, alle indicatoren tonen '-'.

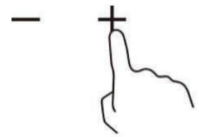


2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
   Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

3. Raak de selectietoets van de verwarmingszone aan en een indicator naast de toets gaat knipperen.

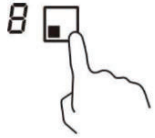


4. Selecteer een warmte-instelling door de toets '-' of '+' aan te raken.
   - Als u niet binnen 1 minuut een warmte-instelling kiest, dan wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet opnieuw beginnen bij stap 1.
   - U kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.

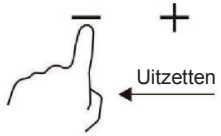


Wanneer u klaar bent met koken

1. Raak de selectietoets aan van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen.



2. Schakel de kookzone uit door naar beneden te scrollen naar '0'.



Zorg ervoor dat het display ‘0’ weergeeft.

3. Zet de hele kookplaat uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.



4. Pas op voor hete oppervlakken
   ‘H’ geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken.
   De ‘H’ zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Hij kan ook worden gebruikt als een energiebesparingsfunctie als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan de verwarmingsplaat die nog warm is.



Het vermogensbeheer gebruiken

Het is mogelijk om een maximumvermogensabsorptieniveau voor de inductie-kookplaat in te stellen, waarbij verschillende vermogensbereiken worden gekozen. Inductiekookplaten zijn in staat zichzelf automatisch te beperken om op lager vermogen te werken, om het risico van overbelasting te voorkomen.

Naar de vermogensbeheerfunctie gaan

1. Zet de kookplaat aan en druk tegelijkertijd op ‘+’ (timer) en de toetsvergrendeling. Op de timer-indicator wordt ‘P5’ weergegeven, wat vermogensniveau 5 betekent. De standaardmodus staat op 7,2 kW.



Overschakelen naar een ander niveau

Druk op +/- van de timer. Er zijn 5 vermogensniveaus, van ‘P1’ tot ‘P5’.
De timer-indicator zal er een weergeven.
‘P1’: het maximumvermogen is 2,5 kW.
‘P2’: het maximumvermogen is 3,5 kW.
‘P3’: het maximumvermogen is 4,5 kW.
‘P4’: het maximumvermogen is 5,5 kW.
‘P5’: het maximumvermogen is 7,2 kW.



Bevestigen en de vermogensbeheerfunctie verlaten

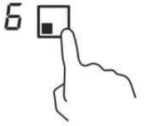
Druk tegelijkertijd op ‘+’ (timer) en de toetsvergrendeling voor bevestiging, waarna dekookplaat wordt uitgeschakeld.



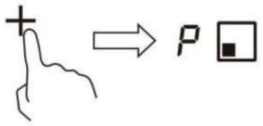
De Boost-functie gebruiken

De Boost-functie activeren

1. Selecteer de zone met boost-functie (zone linksvoor).

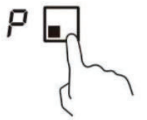


2. Raak de ‘plus’-toets aan + tot de vermogensindicatie ‘P’ aangeeft.



De Boost-functie annuleren

1. Selecteer de zone met boost-functie (zone linksvoor).



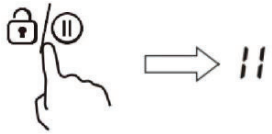
2. Raak de ‘min’-toets − aan om de Boost-functie te annuleren en selecteer het gewenste niveau.



• De Boost-functie kan slechts 5 minuten aanhouden, daarna gaat de zone automatisch naar niveau 9.

De pauzefunctie gebruiken

1. Druk op de pauzetoets , de verwarmingszones stoppen met werken.
   Alle zone-indicatoren tonen ‘II’.



2. Druk nogmaals op de pauzetoets , alle verwarmingszones keren terugnaar hun oorspronkelijke instelling.

- De functie is beschikbaar wanneer een of meer verwarmingszones in werking zijn.
- Als u de werkingsmodusstop niet binnen 30 minuten annuleert, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld.

De bedieningselementen vergrendelen

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Wanneer de bedieningselementen zijn vergrendeld, worden alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets.

De bedieningselementen vergrendelen

Raak de toetsvergrendeling gedurende 2 seconden aan. De timer-indicator geeft 'Lo' weer.

De bedieningselementen ontgrendelen

1. Zorg dat de kookplaat aan staat.
2. Druk op de toetsvergrendeling en houd 2 seconden ingedrukt.
3. U kunt uw kookplaat nu gaan gebruiken.

Wanneer de kookplaat zich in de vergrendelde modus bevindt, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets. U kunt de kookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets, maar u moet bij het volgende gebruik eerst de kookplaat ontgrendelen.

Waarschuwing voor restwarmte

Wanneer de kookplaat al enige tijd in werking is, zal er wat restwarmte zijn. De letter 'H' verschijnt om u te waarschuwen om er uit de buurt te blijven.



Automatisch afsluiten

De veiligheidsfunctie van de kookplaat is automatische uitschakeling. Dit gebeurt wanneer u een kookzone vergeet uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden staan in de onderstaande tabel:

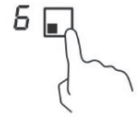
Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werktimer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

De timer gebruiken

- U kunt hem gebruiken als uitschakeltimer om een of meer kookzones uit te schakelen nadat de tijd is verstreken.
- U kunt de timer tot 99 minuten instellen.

De timer gebruiken om een of meer kookzones uit te schakelen

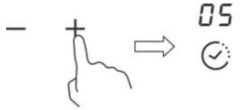
1. Raak de selectietoets van de verwarmingszone aan waarvoor u de timer wilt instellen.



2. Raak de timertoets aan, '00' verschijnt op het timerdisplay en '0' knippert.



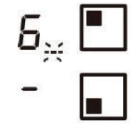
3. Stel de tijd in van 1 tot 99 minuten door de insteltoets '-' of '+' van de timer aan te raken (bijv. 5).



4. Druk eenmaal op '+' om de tijd met één minuut te verlengen en druk eenmaal op '-' om de tijd met één minuut te verkorten. Wanneer de ingestelde tijd 99 minuten overschrijdt, zal deze automatisch terugkeren naar '00', als de toetsen '-' en '+' tegelijkertijd worden ingedrukt, zal de indicator '00' weergeven.
5. Wanneer de tijd is ingesteld, wordt automatisch begonnen met aftellen. Het display toont de resterende tijd.

   OPMERKING: In de rechter benedenhoek van de vermogensindicatie verschijnt een rode stip die aangeeft dat de zone is geselecteerd.

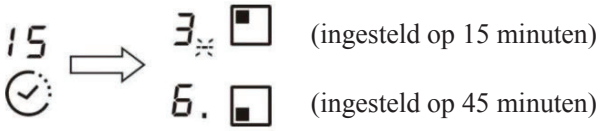
6. Wanneer de kooktimer afloopt, schakelt de bijbehorende kookzone zichzelf automatisch uit.



   Opmerking: Andere kookzones blijven functioneren als ze eerder zijn ingeschakeld.

Als de timer op meer dan één zone is ingesteld:

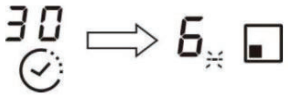
1. Wanneer u een timer instelt voor meerdere kookzones, geven rode stippen de betreffende kookzones aan. Het timerdisplay toont de minutentimer. De stip van de bijbehorende zone knippert.



(ingesteld op 15 minuten)

(ingesteld op 45 minuten)

2. Zodra de afteltimer is verstreken, wordt de betreffende zone uitgeschakeld. Dan zal de nieuwe minutentimer worden weergegeven en knippert de stip van de bijbehorende zone.



Opmerking: Raak de selectietoets van de verwarmingszone aan, de bijbehorende timer wordt weergegeven bij de timerindicator.

De timer annuleren

Na het opnieuw instellen van de tijd, houdt u de timertoets 5 seconden ingedrukt, dit annuleert de timer en de indicator keert terug naar ‘00’.

Weergave van storing en inspectie

Als er een afwijking optreedt, zal de inductiekookplaat automatisch de beschermende toestand invoeren en de bijbehorende beschermcodes weergeven:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
E4/E5	Storing temperatuursensor	Neem contact op met de leverancier.
E7/E8	Storing temperatuursensor van de IGBT	Neem contact op met de leverancier.
E2/E3	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de stroomtoevoer normaal is. Zet aan als de stroomtoevoer weer normaal is.
E6/E9	Slechte warmtestraling van de inductiekookplaat	Start opnieuw op nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.

De bovenstaande informatie is de beoordeling en inspectie van gebruikelijke storingen.

Haal de eenheid niet zelf uit elkaar om gevaren en schade aan de inductie-kookplaat te voorkomen.

Technische specificatie

Inductiekookplaat	CI642CBB/1
Kookzones	4 zones
Voedingsspanning	220–240 V~, 50–60 Hz
Geïnstalleerde elektrische voeding	7200 W
Productgrootte DxBxH (mm)	590x520x58
Inbouwafmetingen AxB (mm)	560x490

Het gewicht en de afmetingen zijn bij benadering. Omdat wij voortdurend streven naar verbetering van onze producten kunnen wij specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

Gegevens laag energieverbruik volgens Verordening (EU) 2023/826 van de Commissie.

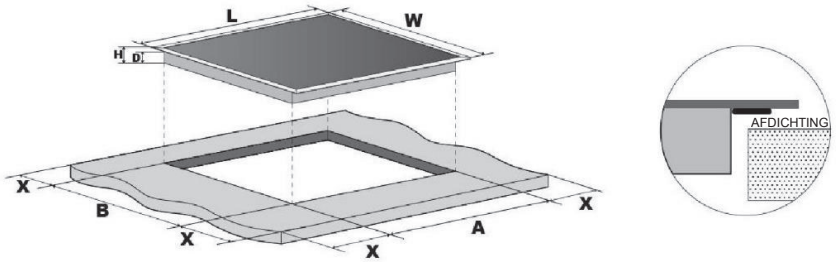
Toestand	Stroomverbruik	Periode waarna de apparatuur automatisch de toestand bereikt
Uit-stand	0,3 W	20 Min

Installatie

Keuze van installatiematerialen

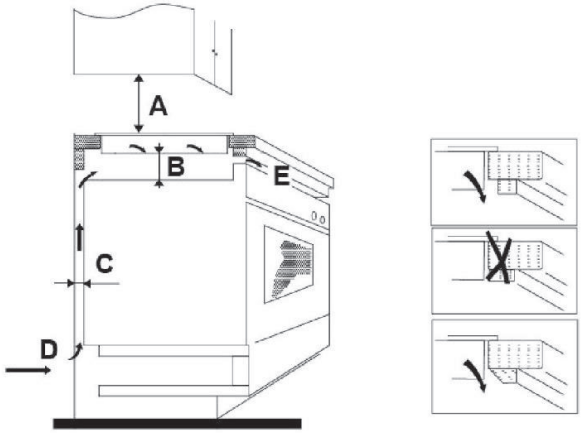
- Maak een opening in het aanrechtblad volgens de in de tekening getoonde afmetingen.
- Voor installatie en gebruik moet een minimale ruimte van 50 mm rondom het gat behouden blijven.
- Zorg ervoor dat het aanrechtblad ten minste 30 mm dik is. Selecteer hittebestendig materiaal voor het aanrechtblad om een grotere vervorming door de warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder aangegeven:

Waarschuwing: Voor het materiaal van het werkblad moet geïmpregneerde hout of een ander isolatiemateriaal worden gebruikt.



Modelnummer	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Zorg er altijd voor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden. Zorg ervoor dat de kookplaat in goede werkende staat verkeert. Zoals hieronder aangegeven. Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet ten minste 760 mm zijn.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	20 mini	20 mini	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm

Voordat u de kookplaat installeert, moet u het volgende controleren

- Het werkoppervlak is vierkant en waterpas, en er zijn geen structurele delen die niet voldoen aan de ruimtevereisten.
- Het werkoppervlak is gemaakt van een hittebestendig materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator.
- De installatie moet voldoen aan alle ruimtevereisten en de toepasselijke normen en voorschriften.
- Een geschikte scheidingsschakelaar voor volledige ontkoppeling van de netvoeding is geïntegreerd in de permanente bedrading, gemonteerd en geplaatst om te voldoen aan de lokale bedradingsregels en -voorschriften.
- De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een scheiding met een luchtopening bij alle polen bieden van 3 mm (of bij alle actieve [fase]geleiders als de lokale bedradingsregels deze variatie op de vereisten toestaan).
- De scheidingsschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant als de kookplaat is geïnstalleerd.
- U raadpleegt de lokale bouwautoriteiten en statuten als u twijfelt over de installatie.
- U gebruikt hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken die de kookplaat omringen.

Wanneer u de kookplaat hebt geïnstalleerd, moet u het volgende controleren

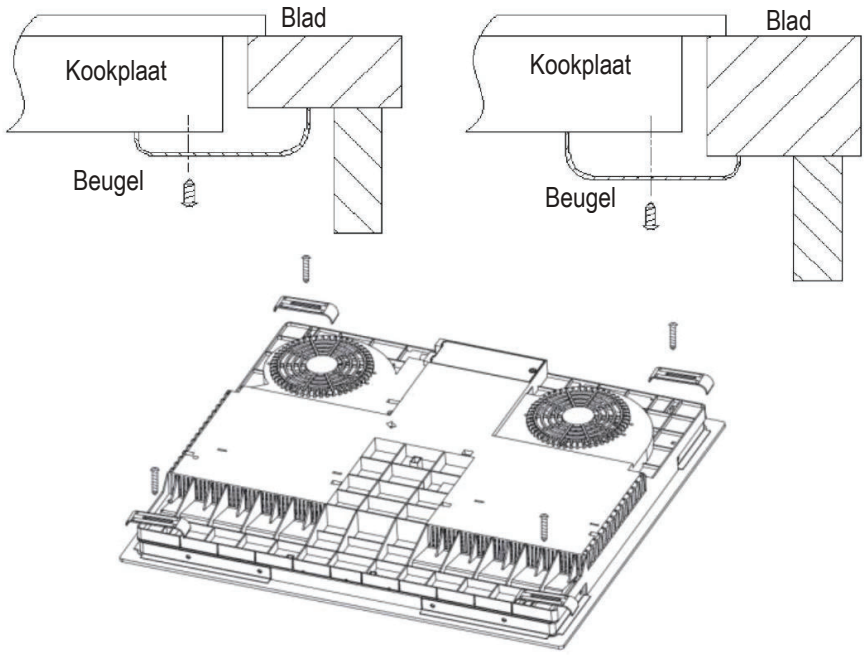
- De voedingskabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden.
- Er is voldoende frisse lucht van buiten de kasten naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kastruimte is geïnstalleerd, moet onder de onderkant van de kookplaat een thermische beschermingsbarrière zijn geplaatst.
- De scheidingsschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant.

Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst

Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die naar buiten steken vanuit de kookplaat.

De bevestigingsbeugels positioneren

- Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die naar buiten steken vanuit de kookplaat.
- Bevestig de kookplaat op het werkoppervlak door de vier beugels aan de onderkant van de kookplaat te schroeven (zie afbeelding) na installatie.
- Pas de positie van de beugel aan de dikte van het werkblad aan.

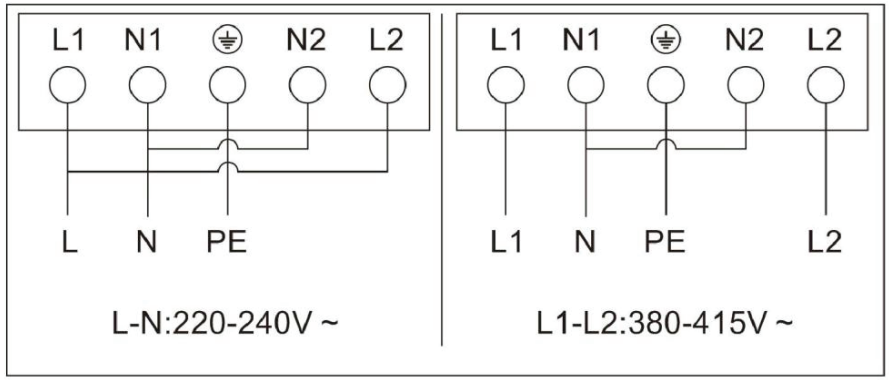


Voorzorgsmaatregelen

- De kookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of gekwalificeerde technici. Wij hebben professionals voor u klaar staan. Voer deze handeling nooit zelf uit.
- De kookplaat mag niet worden gemonteerd op koelapparatuur, vaatwasmachines en trommeldrogers.
- De kookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere hittestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid van de kookplaat te vergroten.
- De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het aanrechtbladoppervlak moeten bestand zijn tegen hitte.
- Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en lijm bestand zijn tegen hitte.
- U mag geen stoomreiniger gebruiken.
- Deze keramiek kan alleen worden aangesloten op een voeding met een systeemimpedantie van maximaal 0,427 ohm. Raadpleeg zo nodig uw leverancier voor informatie over de impedantie van het systeem.

De kookplaat aansluiten op de netvoeding

De stroomvoorziening moet worden aangesloten overeenkomstig de desbetreffende norm, of één enkele stroomonderbreker. De wijze van aansluiten wordt hieronder getoond.



- Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit worden gedaan door een aftersales-technicus met behulp van het juiste gereedschap, om ongevallen te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een meerpolige stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale ruimte van 3 mm tussen de contacten.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is uitgevoerd en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet gebogen of samengedrukt zijn.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door een daartoe gekwalificeerde persoon worden vervangen.



VERWIJDERING: Gooi dit product niet weg als ongesorteerd huishoudelijk afval. Dergelijk afval moet gescheiden worden ingezameld voor een speciale behandeling.

Dit apparaat is gemarkeerd conform richtlijn 2012/19/EU van het Europees Parlement betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct wordt verwijderd, helpt u eventuele schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, wat anders zou kunnen worden veroorzaakt als het op de verkeerde manier zou worden verwijderd.

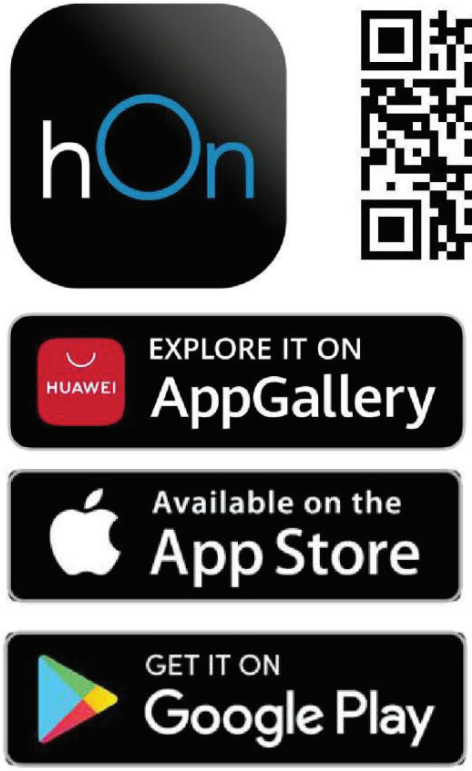
Het symbool op het product geeft aan dat dit product niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische goederen worden gebracht.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huisvuilverwijderingsdienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.

Voor gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product neemt u contact op met het gemeentekantoor in uw woonplaats, de dienst voor verwijdering van huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

Last ned hOn-appen

I hOn-appen har du tilgang til flere oppskrifter og ekstra innhold



SIKKERHETSADVARSLER

LES FØLGENDE INSTRUKSJONER NØYE FØR DU BRUKER APPARATET.

Installasjon

Fare for elektrisk støt

- Koble apparatet fra nettstrømforsyningen før det utføres arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordingssystem er viktig og obligatorisk.
- Midler for frakobling må innarbeides i den faste ledningen i henhold til ledningsreglene.
- Endringer i kabelsystemet skal bare foretas av en kvalifisert elektriker.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller død.

Kuttfare

- Vær forsiktig - panelkantene er skarpe.
- Dersom du unnlater å utvise forsiktighet, kan det føre til personskader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les disse instruksjonene nøye før du installerer eller bruker apparatet.
- Ikke lettantennelig materiale eller produkter skal plasseres på dette apparatet når som helst.
- Gjør denne informasjonen tilgjengelig for personen som er ansvarlig for å installere utstyret, siden det kan redusere installasjonskostnadene.
- Apparatet må installeres i henhold til disse anvisningene for å unngå farer.

- Dette apparatet skal kun installeres og jordes på riktig måte av en kvalifisert person.
- Apparatet bør kobles til en krets som har en isoleringsbryter, som gir full frakobling fra strømforsyningen.
- ADVARSEL: Bruk bare kokeplatevern som er designet av produsenten av matlagingsapparatet, eller som er indikert av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet eller kokeplatevern inkorporert i apparatet. Bruk av upassende vern kan forårsake ulykker.
- Hvis utstyret ikke installeres på riktig måte, kan det føre til at ethvert garanti- eller ansvarskrav ugyldiggjøres.
- Angående detaljene for installasjon, takk for å se avsnittet <Installasjon>.

Drift og vedlikehold

Fare for elektrisk støt

- Du må ikke tilberede mat på en ødelagt eller sprukket kokeplate. Hvis kokeplatens overflate går i stykker eller sprekker, må du slå av apparatet umiddelbart ved hovedstrøm-forsyningen (veggbryter) og kontakte en kvalifisert tekniker.
- Slå av kokeplaten ved veggen før rengjøring eller vedlikehold.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller død.

Helsefare

- Dette apparatet er i overensstemmelse med elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.

Fare for varme flater

- Under bruk vil tilgjengelige deler av dette apparatet bli varme nok til å forårsake brannskader.
- Ikke la kroppen, klærne eller andre gjenstander enn egnet kokekar komme i kontakt med det keramiske glasset før overflaten er avkjølt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme.4
- Barn under åtte år skal holdes borte fra apparatet, med mindre de overvåkes kontinuerlig.
- Håndtak kan være varme å ta på. Kontroller at kasserollehåndtak ikke henger over andre matlagingssoner som er på. Oppbevares utilgjengelig for barn.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til forbrenning og eskalering.

Kuttfare

- Den barbeknivskarpe kniven til en kokeplateskrape kan eksponeres når sikkerhetsdekslet er tilbaketrukket. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.
- Dersom du unnlater å utvise forsiktighet, kan det føre til personskader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

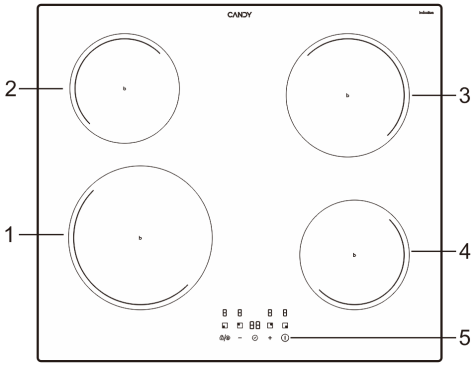
- Apparatet må aldri forbli uten tilsyn under bruk. Overkoking fører til røyking og smusssøl som kan antennes.
- Bruk aldri apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- La aldri gjenstander eller kjøkkenutstyr ligge på apparatet.
- Bruk aldri apparatet til oppvarming av rommet.
- Etter bruk slår du alltid av matlagingssonene og kokeplaten som beskrevet i denne håndboken (dvs. ved hjelp av berørings-kontrollene). Ikke stol på at pannedeteksjonsfunksjonen slår av kokesonene når du fjerner pannen.

- Ikke la barn leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Ikke oppbevar gjenstander av interesse for barn i skap over apparatet. Barn som klatrer på kokeplaten kan bli alvorlig skadet.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i området der apparatet er i bruk.
- Barn eller personer med funksjonshemming som begrenser sin evne til å bruke apparatet, bør ha en ansvarlig og kompetent person som gir beskjed om bruken av den. Instruktøren bør overbevist om at de kan bruke apparatet uten fare for seg selv eller omgivelsene.
- Ikke reparer eller skift ut deler av apparatet med mindre det er spesielt anbefalt i håndboken. All annen service skal utføres av en kvalifisert tekniker.
- Ikke bruk damprenser til rengjøring av kokeplaten.
- Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på kokeplaten.
- Ikke stå på toppen av kokeplaten.
- Ikke bruk panner med taggete kanter eller dra panner over glassoverflaten, da dette kan ripe glasset.
- Ikke bruk skuremidler eller andre sterke skurende rengjøringsmidler for å rengjøre koketoppen, da disse kan ripe opp det keramiske glasset.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i hjemmet! Kommersiell bruk av noe slag dekkes ikke av produsentens garanti!

- ADVARSEL : Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Småbarn må holdes unna.
- Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Barn under åtte år skal holdes borte fra apparatet, med mindre de overvåkes kontinuerlig.
- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldre og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller med mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstår de involverte farene.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en kokeplate med fett eller olje kan være farlig og føre til brann. ALDRI prøv å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk til deretter flammen, f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt, for deler av kokeplaten eller lignende materiale som beskytter strømførende deler.
- En damprenser skal ikke brukes.
- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern tidsbryter eller separat fjernkontroll.
- FORSIKTIGHET: Matlagingsprosessen må overvåkes. En kortvarig kokeprosess må overvåkes kontinuerlig.
- Strømledningen er ikke tilgjengelig etter installasjon.

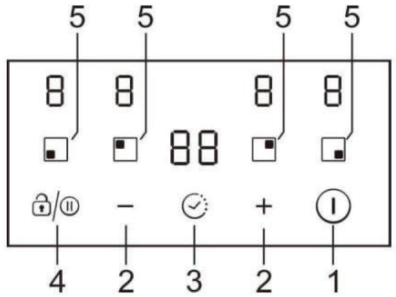
Produktoversikt

Sett ovenfra



1. 2300 W sone, boost til 3000 W
2. 1200 W sone, boost til 1500 W
3. 1800 W sone, boost til 2100 W
4. 1200 W sone, boost til 1500 W
5. Kontrollpanel

Kontrollpanelet



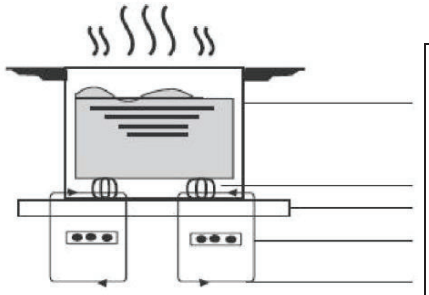
1. PÅ/AV-kontroll
2. Strøm/tidtaker-reguleringsnøkkel
3. Tidtakerkontroll
4. Pause/tastelåskontroll
5. Valgkontroller for oppvarmingssone

Produktinformasjon

Den keramiske/induksjonstoppen kan møte ulike typer matbehov på grunn av motstandstrådoppvarming, mikrodatastyrt kontroll og valg av flere strømstyrker, virkelig det optimale valget for moderne familier.
Koketoppen fokuserer på kundene og tar i bruk personlig design. Koketoppen har sikre og pålitelige ytelser, noe som gjør livet ditt komfortabelt og gjør det mulig å nyte gleden av livet fullt ut.

Et ord om induksjonsmatlaging

Induksjonsmatlaging er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk matlagingsteknologi . Den fungerer ved at elektromagnetiske vibrasjoner genererer varme direkte i pannen, i stedet for indirekte gjennom oppvarming av glassoverflaten. Glasset blir bare varmt fordi pannen varmes opp.



jernkjele

magnetisk krets
keramisk glassplate
induksjonsspole

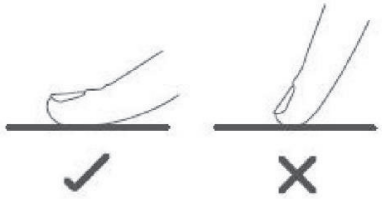
indusert strøm

Før du bruker din nye induksjonskokeplate

- Les denne veiledningen, og vær spesielt oppmerksom på avsnittet "Sikkerhetsadvarsler".
- Fjern all beskyttende film som fortsatt kan være gjenværende på induksjonskokeplaten din.

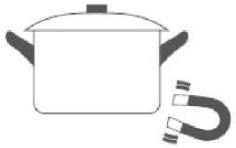
Bruke berøringskontrollene

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



Velg riktig kokekar

- Bruk kun matlagingsvare med en base som passer til induksjonsmatlaging. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på bunnen av pannen.
- Du kan kontrollere om matlagingsvarene dine er egnet ved å utføre en magnettest. Flytt en magnet mot basen av pannen. Hvis den tiltrekkes, er pannen egnet for induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:
  1. Putt litt vann i pannen du ønsker å kontrollere.
  2. Følg trinnene under 'For å starte matlagingen'.
  3. Hvis ⊔ blinker ikke i displayet og vannet varmes opp, er pannen egnet.



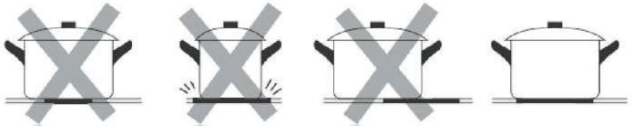
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk base, glass, tre, porselen, keramikk og keramikk.

Størrelse på brenneren (mm)	Minimum kokekar (diameter /mm)
160	120
180	140
210	160

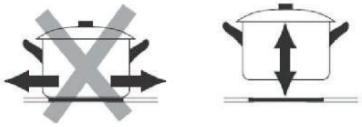
Ikke bruk matlagingsvare med sprukne kanter eller buet base.



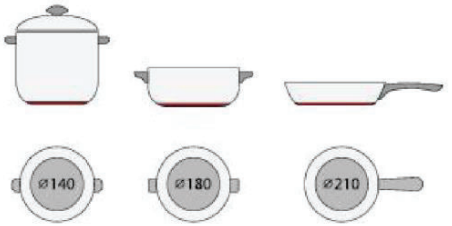
Kontroller at bunnen av pannen er jevn, sitter flatt mot glasset og er den samme størrelsen som matlagingssonen. Sentrer alltid pannen på matlagingssonen.



Løft alltid panner av den keramiske koketoppen - ikke skli, ellers kan de ripe glasset.



- Bruk panner hvis diameter på det ferromagnetiske området (bunnen av p an) er innenfor dimensjonsområdet i tabellen nedenfor. (Tabell 1)
  - Hvis du bruker mindre potter, kan ytelsen bli påvirket
  - Hvis du bruker potter med en diameter som er mindre enn den som er angitt i tabellen ovenfor, kan det hende at potter ikke oppdages
  I henhold til dimensjonen til sonen kan du bruke potter med forskjellige diametre som bildet nedenfor:



- Hvis den ferromagnetiske delen dekker bare delvis bunnen av pannen, vil bare det ferromagnetiske området varmes opp, resten av bunnen kan kanskje ikke varmes opp tilstrekkelig til matlaging.



Hvis det ferromagnetiske området ikke er homogent, men inneholder annet materiale som aluminium, kan dette påvirke oppvarmingen og pannedeteksjonen.

Hvis bunnen av pannen ligner på bildene under, kan ikke pannen oppdages.

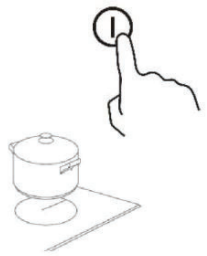


Bruke induksjonskokeplaten din

Slik starter du matlagingen

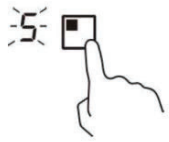
- Etter at den er slått på, piper summeren én gang, alle indikatorene lyser i 1 sekund og slukker deretter, noe som indikerer at koketoppen har gått inn i standby-modus.

1. Trykk på PÅ /AV ⏻ bryter, alle indikatorene viser "-"

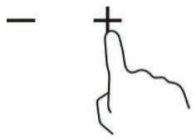


2. Plasser en egnet panne på matlagingssonen du ønsker å bruke.
   Pass på at bunnen av pannen, og overflaten på matlagingssonen er rene og tørre.

3. Berøring av kontrollen for valg av varmesone, og en indikator ved siden av tasten vil blinke

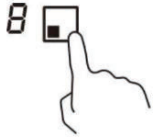


4. Velg en varmeinnstilling ved å trykke på "-" eller "+"-kontrollen.
   - Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, vil induksjonstoppen automatisk slå seg av. Du må starte på nytt ved trinn 1.
   - Du kan når som helst endre oppvarmingsinnstillingen under matlaging.

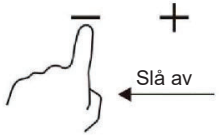


Når du er ferdig med matlagingen

1. Berør valget av varmesone som du ønsker å slå av



2. Slå av kokesonen ved å rulle ned til "0".



Sørg for at displayet viser "0".

3. Slå av hele kokeplaten ved å berøre PÅ/AV-kontrollen.



4. Vær oppmerksom på varme overflater
   "H" vil vise som betyr at kokesonen er for varm til å berøre.
   Den forsvinner når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur.
   Den kan også brukes som en energibesparende funksjon hvis du ønsker å varme opp ytterligere panner. Bruk den varmeplaten som fremdeles er varm.



Bruk av strømstyring

Det er mulig å stille inn et maksimalt effektabsorpsjonsnivå for induksjonstoppen, ved å velge opp til forskjellige effektområder.
Induksjonstopper er i stand til å begrense seg automatisk for å arbeide på lavere effektnivå, for å unngå risiko for overbelastning.

For å gå inn i strømstyringsfunksjonen

1. Slå på koketoppen, og trykk samtidig på "+" (timer) og tastelåsen.
   Tidsindikatoren vil vise "P5" som betyr effektnivå 5. Standardmodus er på 7,2Kw.



For å bytte til et annet nivå

Trykk på +/- fra tidtakeren. Det er 5 effektnivåer, fra "P1" til "P5".
Tidtakerindikatoren vil vise en av dem.
"P1": maksimal effekt er 2,5 Kw.
"P2": maksimal effekt er 3,5 Kw.
"P3": maksimal effekt er 4,5 Kw.
"P4": maksimal effekt er 5,5 Kw.
"P5": maksimal effekt er 7,2 Kw.

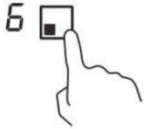


Bekreft og avslutt strømstyringsfunksjonen
Trykk samtidig på “+” (timer) og tastelåsen for å bekrefte, så slås koketoppen av.

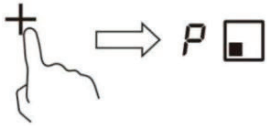


Bruker Boost-funksjonen

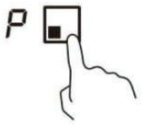
Aktiver boost-funksjonen
1. Velg sone med boost-funksjon (front venstre sone).



2. Berøring av "pluss"-tasten + til effektnivåindikasjonen viser "P".



Avbryt Boost-funksjonen
1. Velg sone med boost-funksjon (front venstre sone).



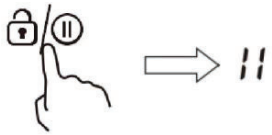
2. Berøring av "minus"-tasten − for å avbryte Boost-funksjonen, og velg nivået du vil stille inn.



• Boost-funksjonen kan bare vare i 5 minutter, deretter går sonen automatisk til nivå 9.

Bruke Pause-funksjonen

1. Trykk på pausekontrollen, ⏯ varmesonene slutter å fungere. Alle soneindikasjonene viser "II"



2. Trykk på pausekontrollen ⏯ igjen vil alle varmesonene gå tilbake til opprinnelige innstillinger.
- Funksjonen er tilgjengelig når en eller flere varmesoner er i drift.
- Hvis du ikke avbryter stoppmodusen innen 30 minutter, vil induksjonstoppen automatisk slå seg av.

Låsing av kontroller

- Du kan låse kontrollene for å hindre utilsiktet bruk (for eksempel at barna slår på matlagingssonenen utilsiktet).
- Når kontrollene er låst, er alle kontrollene, unntatt PÅ/AV-kontrollen, deaktivert.

Slik låser du kontrollene
Trykk på tastelåsen ⏯ kontroll i 2 sekunder. Tidtakerindikatoren vil vise "Lo".

Slik låser du opp kontrollene
1. Sørg for at koketoppen er slått på.
2. Berør og hold tastelåskontrollen ⏯ i 2 sekunder.
3. Du kan nå begynne å bruke koketoppen.

⚠ Når koketoppen er i låst modus, er alle kontrollene deaktivert bortsett fra PÅ/AV, du kan alltid slå av koketoppen med PÅ/AV-kontrollen i en nødssituasjon, men du skal låse opp platetoppen først ved neste operasjon.

Varsel om restvarme

Når koketoppen har vært i bruk en stund vil det være litt restvarme. Bokstaven "H" ser ut til å advare deg om å holde deg unna den.



Automatisk avslåing

Sikkerhetsfunksjonen til koketoppen er automatisk avstengning. Dette skjer når du glemmer å slå av en kokesone. Standard nedleggelsestider er vist i tabellen nedenfor:

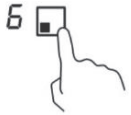
Strømnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbeidstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Bruke timeren

- Du kan bruke den som avskjæringstimer for å slå av en eller flere kokesoner etter at tiden er ute.
- Du kan stille inn tidtakeren til 99 minutter.

Bruk av timeren til å slå av en eller flere kokesoner

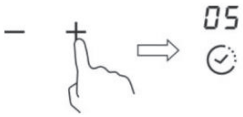
1. Berør oppvarmingssone-valgkontrollen du ønsker å angi tidtakeren for.



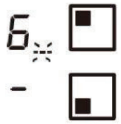
2. Berør timerkontroll, "00" vil vises i timerdisplayet. og "0" blinker.



3. Still inn tiden mellom 1 og 99 minutter ved å trykke på "-" eller " +"-kontrollen til timeren (f.eks. 5)



4. Trykk på "+" én gang for å øke tiden med ett minutt, Trykk på "-" én gang redusere tiden med ett minutt. Når den innstilte tiden overstiger 99 minutter, vil den automatisk gå tilbake til "00", hvis "-" og "+" tastene trykkes samtidig, vil indikatoren vise "00".
5. Når tidtakeren er angitt, begynner den å telle umiddelbart. Displayet vil vise gjenværende tid.
   MERK: Det vil være en rød prikk i nedre høyre hjørne av effektnivåindikasjonen som indikerer at sonen er valgt.



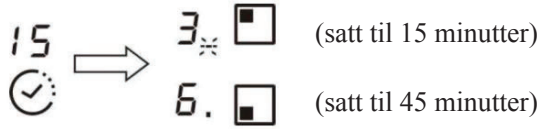
6. Når koketimeren utløper, vil den tilsvarende kokesonen slå seg

   av automatisk.

   Merk: Andre kokesoner vil fortsette å fungere hvis de er slått på tidligere.

Hvis timeren er stilt inn på mer enn én sone:

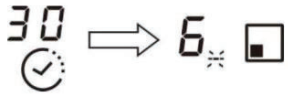
1. Når du stiller inn timer for flere kokesoner, vises røde prikker på de aktuelle kokesonene. Timerdisplayet viser min. tidtaker. Prikken til den tilsvarende sonen blinker.



(satt til 15 minutter)

(satt til 45 minutter)

2. Når nedtellingstidtakeren utløper, vil den tilsvarende sonen slå seg av. Da vil den vise den nye min. timeren og prikken til den tilsvarende sonen vil blinke.



Merk: Trykk på kontrollen for valg av varmesone, den tilsvarende timeren vises i timer-indikatoren.

Kansellering av timer

Etter å ha stilt inn tiden igjen, hold nede "Timer"-tasten i 5 sekunder, dette vil avbryte timeren og indikatoren går tilbake til "00".

Feilvisning og inspeksjon

Hvis en uregelmessighet utløses, vil induksjonskokeplaten automatisk gå inn i beskyttelsestilstanden og vise tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsaker	Hva du skal gjøre
E4/E5	Feil på temperatursensor	Ta kontakt med leverandøren.
E7/E8	Temperatursensor i IGBT-feil.	Ta kontakt med leverandøren.
E2/E3	Unormal forsyningsspenning	Kontroller om strømtilførselen er normal. Slå på etter at strømforsyningen er normal.
E6/E9	Dårlig induksjonstopp varmestråling	Start på nytt etter at induksjonstoppen er avkjølt.

Ovenstående er skjønn og inspeksjon av vanlige feil.
Ikke demonter enheten på egen hånd for å unngå farer og skade på induksjons-kokeplaten.

Teknisk spesifikasjon

Induksjonstopp	CI642CBB/1
Matlagingssoner	4 soner
Forsyningsspenning	220-240V~ 50/60Hz
Installert elektrisk strøm	7200W
Produktstørrelse DxBxH(mm)	590x520x58
Innbyggingsdimensjoner AxB (mm)	560x490

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

Data for lavt strømforbruk i henhold til kommisjonens forordning (EU) 2023/826.

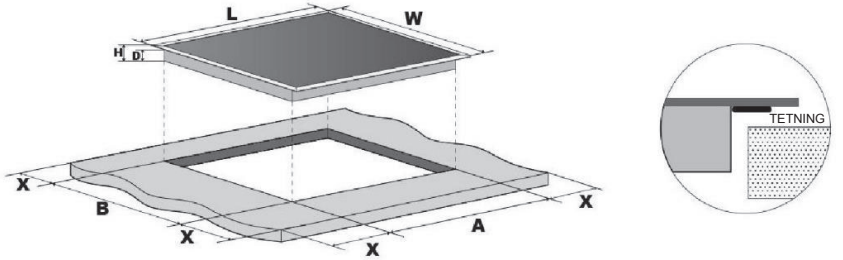
Betingelse	Strømforbruk	Periode etter hvilken utstyret automatisk når betingelsen
Av-modus	0,3 W	20 Min

Installasjon

Valg av installasjonsutstyr

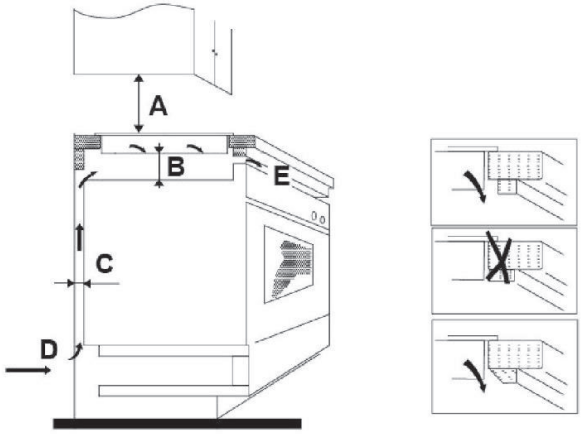
- Skjær ut arbeidsflaten iht. størrelsene som er vist på tegningen.
- For montering og bruk skal det bevares minimum 50 mm plass rundt hullet.
- Kontroller at tykkelsen på arbeidsflaten er minst 30 mm. Velg varmebestandig arbeidsflatemateriale for å unngå større deformering forårsaket av varmestrålingen fra varmeplaten. Som vist nedenfor:

Advarsel: Arbeidsflatematerialet skal bruke det impregnerte treet eller annet isolasjonsmateriale.



Modellnr.	L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Under alle omstendigheter, sørg for at koketoppen er godt ventilert og at luftinntaket og luftutløpet ikke er blokkert. Sørg for at koketoppen er i god stand. Som vist nedenfor Merk: Sikkerhetsavstanden mellom varmeplaten og skapet over varmeplaten skal være minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	20 mini	20 mini	Luftinntak	Luftutgang 5 mm

Før du installerer kokeplaten, må du sørge for at

- arbeidsflaten er kvadratisk og jevn, og ingen strukturelle elementer forstyrrer plassbehovet.
- arbeidsflaten er laget av et varmebestandig materiale.
- hvis koketoppen er installert over en ovn, har ovnen en innebygd kjølevifte.
- installasjonen vil overholde alle klaringskrav og gjeldende standarder og forskrifter.
- en egnet isoleringsbryter som gir full frakobling fra strømforsyningen, er inkorporert i den permanente kablingen, montert og plassert for å være i samsvar med lokale regler og forskrifter.
- Skillebryteren må være av godkjent type og gi en 3 mm luftspalte-kontaktseparasjon i alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere hvis de lokale ledningsreglene tillater denne variasjonen av kravene).
- isoleringsbryteren vil være lett tilgjengelig for kunden med kokeplaten installert
- ta kontakt med lokale bygningsinstanser hvis det er tvil om installasjonen
- du bruker varmebestandige og brukervennlige overflatebehandlinger (for eksempel keramiske fliser) til veggoverflatene rundt kokeplaten.

Når du har installert kokeplaten, må du påse at

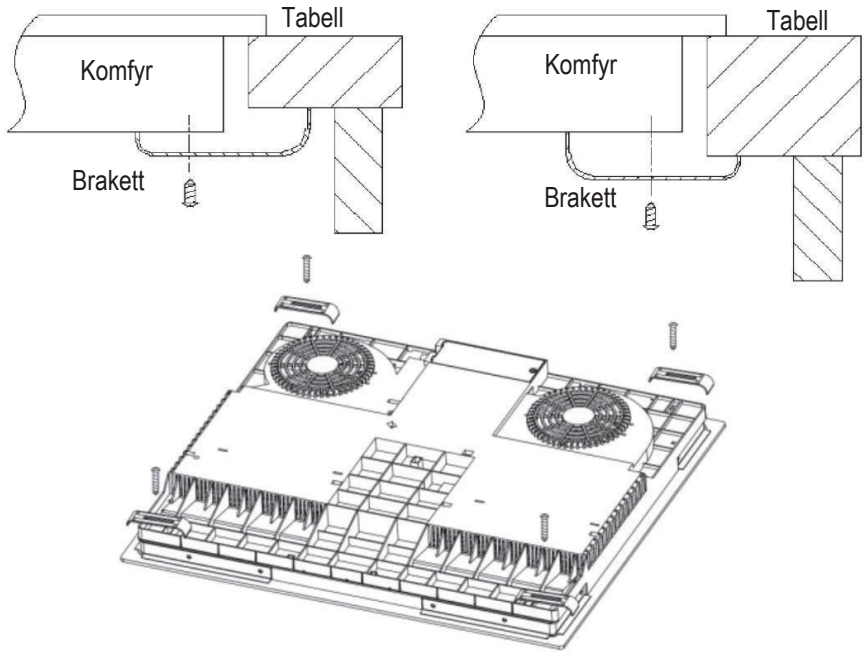
- Strømforsyningskabelen er ikke tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer.
- Det er tilstrekkelig luftstrøm fra utsiden av kabinettet til bunnen av koketoppen.
- Hvis koketoppen er installert over en skuff eller skapplass, er det installert en termisk beskyttelsesbarriere under bunnen av platetoppen.
- Skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden.

Før du finner festebrakettene

Enheten bør plasseres på en stabil, jevn overflate (bruk emballasjen). Ikke bruk kraft på kontrollene som stikker ut fra kokeplaten.

Finne festebrakettene

- Enheten bør plasseres på en stabil, jevn overflate (bruk emballasjen). Ikke bruk kraft på kontrollene som stikker ut fra kokeplaten.
- Fest platetoppen på arbeidsflaten ved å skru fire braketter på bunnen av platetoppen (se bilde) etter montering.
- Juster brakettens posisjon for å passe til forskjellige arbeidsflaters tykkelse.

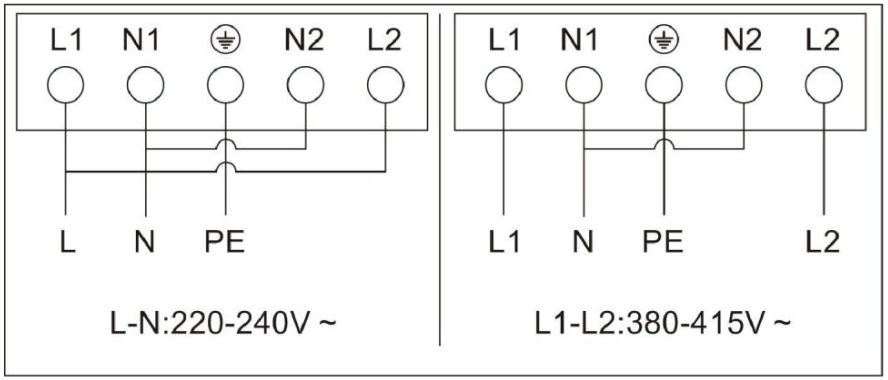


Forholdsregler

- Koketoppen må installeres av kvalifisert personell eller teknikere. Vi har fagfolk til tjeneste. Du må aldri utføre operasjonen på egen hånd.
- Koketoppen skal ikke monteres på kjøleutstyr, oppvaskmaskiner og roterende tørketromler.
- Koketoppen skal installeres slik at det kan sikres bedre varmestråling for å øke påliteligheten.
- Veggen og indusert varmesone over arbeidsflaten skal tåle varme.
- Sandwichlaget og limet må være motstandsdyktig mot varme for å unngå skader.
- En damprenser skal ikke brukes.
- Denne keramikken kan kun kobles til en forsyning med systemimpedans på ikke mer enn 0,427 ohm. Om nødvendig, vennligst kontakt leverandøren for informasjon om systemimpedans.

Koble kokeplaten til strømforsyningen

Strømforsyningen skal kobles til i henhold til den relevante standarden, eller en skillebryter. Tilkoblingsmetoden er vist nedenfor.

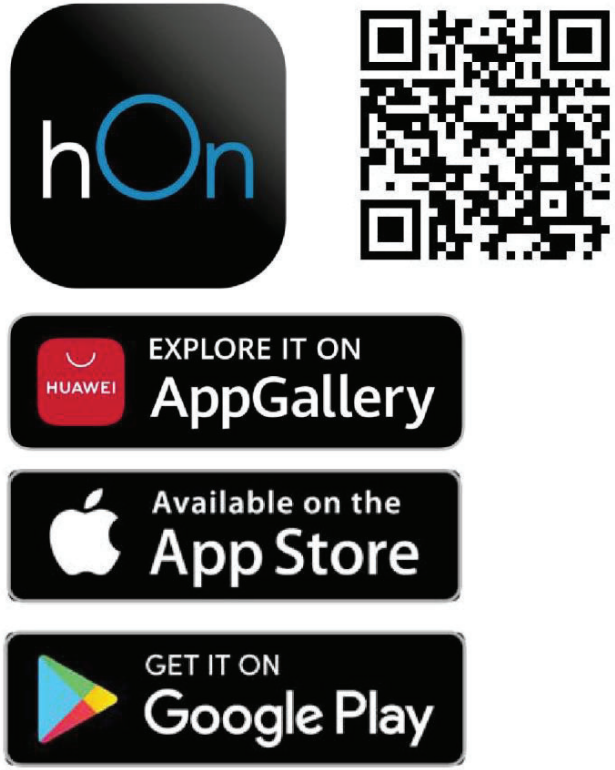


- Hvis kabelen er skadet eller må skiftes ut, bør dette gjøres av en ettersalgstekniker som bruker riktig verktøy, for å unngå ulykker.
- Hvis apparatet kobles direkte til strømnettet, må det installeres en flerpolet strømbryter med en minimumsavstand på 3 mm mellom kontaktene.
- Installatøren skal sørge for at det er foretatt korrekt elektrisk tilkobling og at det er i samsvar med sikkerhetsforskrifter.
- Kabelen må ikke være bøyd eller komprimert.
- Kabelen må kontrolleres regelmessig og kun skiftes ut av en kvalifisert person.

 **KASSERING: Ikke kast dette produktet som usortert kommunalt avfall. Innsamling av slikt avfall separat for spesialbehandling er nødvendig.**	Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EU for avfall av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Ved å sørge for at dette apparatet kasseres på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulig skade på miljøet og menneskers helse, som ellers kan oppstå hvis det ble kastet på feil måte. Symbolet på produktet indikerer at det ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Det bør bringes til et innsamlingssted for resirkulering av elektriske og elektroniske varer. Dette apparatet krever spesialavfallshåndtering. For ytterligere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt din lokale kommune, din husholdningsavfallsstasjon eller butikken der du kjøpte det. Hvis du vil ha mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte den lokale kommuneadministrasjonen, den lokale avfallstjenesten for husholdningsavfall eller butikken der du kjøpte produktet.

Prenesite aplikacijo hOn

V aplikaciji hOn boste imeli dostop do številnih receptov in dodatnih vsebin



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. 4
- 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.

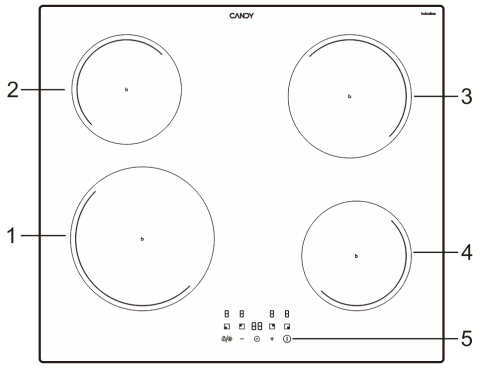
Pomembna varnostna navodila

- 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). Ko odstranite posodo, se za izklop kuhališč ne zanašajte na funkcijo zaznavanja posode.
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom ali sedijo, stojijo ali plezajo nanj.
- Ne shranjujte predmetov, ki zanimajo otroke, v omaricah nad aparatom. Otroci se lahko pri plezanju na kuhalno ploščo močno poškodujejo.
- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer uporabljate aparat.
- Otrokom ali invalidnim osebam z omejenimi sposobnostmi za uporabo aparata mora odgovorna in usposobljena oseba podati navodila za uporabo aparata. Inštruktor se mora prepričati, da lahko te osebe aparat uporabljajo brez ogrožanja sebe ali svoje okolice.
- Ne popravljajte ali zamenjujte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih. Vsa ostala servisna dela mora opraviti usposobljen serviser.
- 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. Majhni otroci naj se zadržujejo stran od naprave.

- 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 steklo-keramike 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.

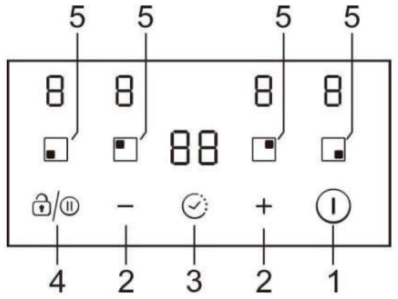
Pregled izdelka

Pogled od zgoraj



1. Cona 2300 W, povečanje moči na 3000 W
2. Cona 1200 W, povečanje moči na 1500 W
3. Cona 1800 W, povečanje moči na 2100 W
4. Cona 1200 W, povečanje moči na 1500 W
5. Upravljalna plošča

Nadzorna plošča



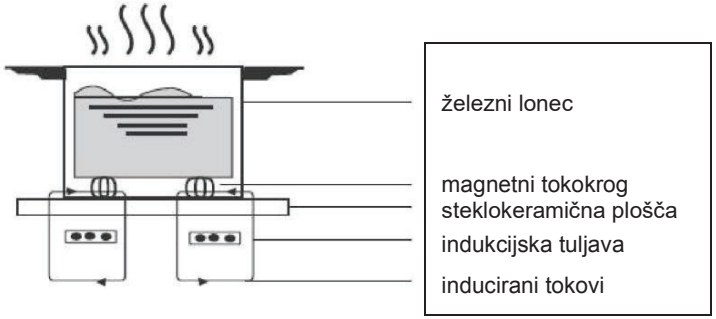
1. Gumb za VKLOP/IZKLOP
2. Tipka za nastavitev vklopa/izklopa časovnika
3. Gumb časovnika
4. Gumb za premor/zaklepanje tipk
5. Gumbi za izbiro ogrevalne cone

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.

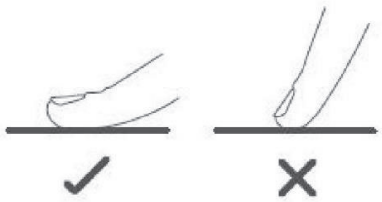


Pred uporabo nove indukcijske kuhalne plošče

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

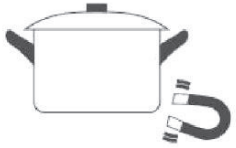
Uporaba upravljalnih elementov na dotik

- 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 ⍦ in se voda segreje, je posoda primerna.



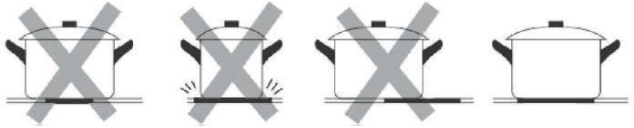
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.

Velikost gorilnika (mm)	Najmanjši premer posode (premer v mm)
160	120
180	140
210	160

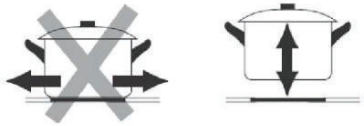
Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



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.

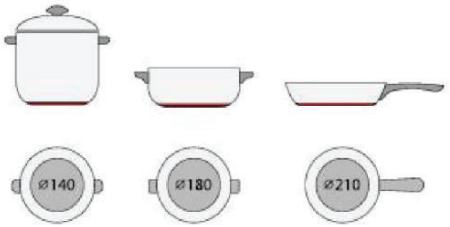


Posode s keramične kuhalne plošče vedno dvignite in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.



- 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

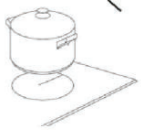
Za začetek kuhanja

- 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.

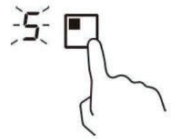
1. Dotaknite se stikala za VKLOP/IZKLOP ⏻, vsi indikatorji prikazujejo »–«.



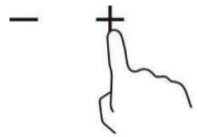
2. Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.
   Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.



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

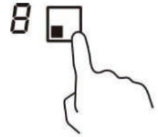


4. Z dotikom gumba »–« ali »+« izberite nastavitev segrevanja.
   - Če nastavitve segrevanja ne izberete v 1 minuti, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom.
   - Nastavitev segrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.

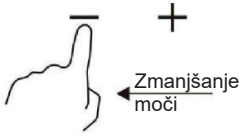


Ko končate s kuhanjem

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, nato hkrati pritisnite »+« (časovnik) in zaklepanje tipk. Indikator časovnika bo prikazal »P5«, kar pomeni 5. stopnjo moči. Privzeti način je nastavljen na 7,2 kW.



Preklop na drugo stopnjo

Pritisnite +/– na časovniku. Na voljo je 5 stopenj moči od »P1« do »P5«.
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 7,2 kW.



Funkcije za potrditev in izklop upravljanja porabe energije

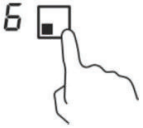
Za potrditev hkrati pritisnite »+« (časovnik) in zaklepanje tipk; kuhalna plošča se bo izklopila.



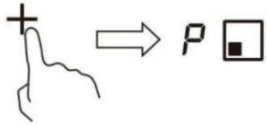
Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Izberite kuhališče s funkcijo segrevanja z ojačano močjo (sprednje levo kuhališče).

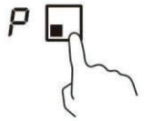


2. Pritiskajte na tipko »plus« + , da se na prikazovalniku moči prikaže »P«.



Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Izberite kuhališče s funkcijo segrevanja z ojačano močjo (sprednje levo kuhališče).



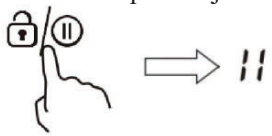
2. Dotaknite se tipke »minus« –, da prekličete funkcijo segrevanja z ojačano močjo, in izberite stopnjo, ki jo želite nastaviti.



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

Uporaba funkcije premora

1. Pritisnite krmilnik za premor , kuhališča prenehajo delovati.
   Na prikazovalnikih vseh kuhališč se prikazuje »II«.



2. Ponovno pritisnite gumb za upravljanje premora ; vsa kuhališča se vrnejo na prejšnjo 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.

Za zaklepanje upravljalnih elementov

Dotaknite se gumba za zaklepanje za 2 sekundi. Indikator časovnika bo prikazal simbol »Lo«.

Za odklepanje upravljalnih elementov

1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.
2. Dotaknite se in za 2 sekundi pridržite gumb za zaklepanje .
3. 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, za uporabo vseh ostalih funkcij pa jo morate najprej odkleniti.

Opozorilo o preostali toploti

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



Samodejni izklop

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

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

Uporaba časovnika

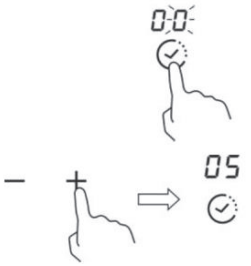
- Uporabite ga lahko kot časovnik za izklop enega ali več kuhališč, ko se čas izteče.
- Časovnik lahko nastavite na največ 99 minut.

Uporaba časovnika za izklop enega ali več kuhališč

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



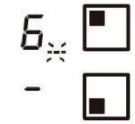
2. Dotaknite se gumba časovnika; na prikazovalniku časovnika se prikaže vrednost »00«, vrednost »0« pa utripa.
3. S pritiskanjem tipke »–« ali »+« za upravljanje časovnika nastavite čas med 1 in 99 minutami (npr. 5).



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.

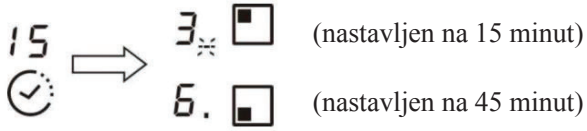
6. Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.



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

Če je časovnik nastavljen na več kot enem kuhališču:

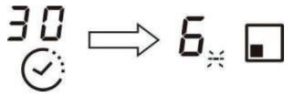
1. Ko nastavite časovnik za več kuhališč, so prikazane rdeče pike na ustreznih kuhališčih. Prikaz časovnika prikazuje najkrajši časovnik. Pika ustreznega kuhališča utripa.



(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.

Preklic časovnika

Po ponovni nastavitvi časa držite tipko »Časovnik« 5 sekund; s tem boste preklicali časovnik in indikator se bo vrnil na »00«.

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.

Tehnične specifikacije

Indukcijska kuhalna plošča	CI642CBB/1
Kuhališča	4 območja
Napajalna napetost	220-240 V~ 50/60 Hz
Vgrajena električna moč	7200 W
Velikost izdelka DxŠxV (mm)	590x520x58
Vgradne mere A x B (mm)	560x490

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

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

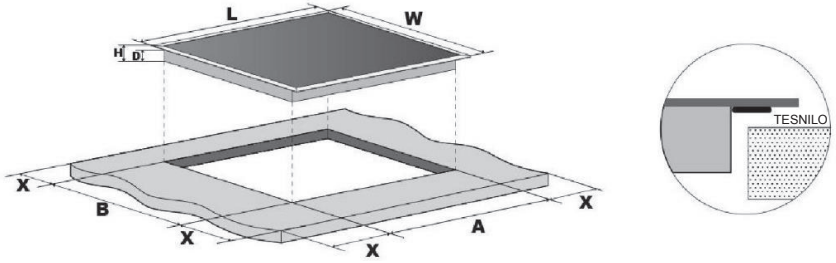
Stanje	Poraba energije	Obdobje, po katerem oprema samodejno doseže stanje
Način izklopa	0,3 W	20 Min

Vgradnja

Izbira opreme za vgradnjo

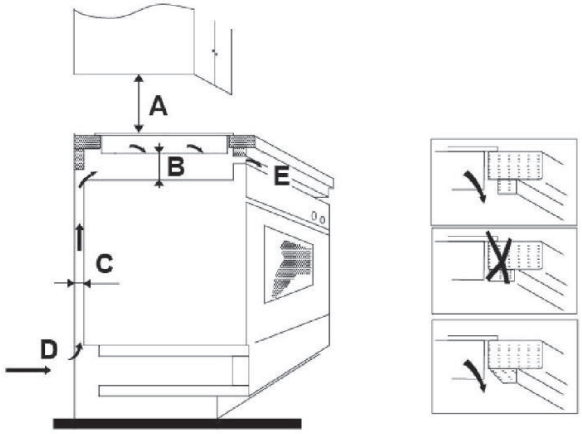
- Izrežite delovno površino izrežite v skladu z merami, prikazanimi na risbi.
- Okoli odprtine je treba pustiti najmanj 50 mm prostora za vgradnjo in uporabo.
- Prepričajte se, da je debelina delovne površine vsaj 30 mm. Izberite toplotno odporen material delovne površine, da se izognete večjim deformacijam, 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.



Št. modela	D (mm)	Š (mm)	V (mm)	G (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	min. 50

V vsakem primeru se prepričajte, da ima kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso prekrite. Poskrbite, da je kuhalna plošča v dobro delujočem stanju. Kot je prikazano spodaj. Opomba: Varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omarico nad kuhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 20	20 mini	Vstop zraka	Izstop zraka, 5 mm

Preden namestite kuhalno ploščo, se prepričajte:

- da je delovna površina kvadratna in ravna in noben konstrukcijski element ne posega v prostorske zahteve;
- da je delovna površina izdelana iz toplotno odpornega materiala;
- če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, ima pečica vgrajen hladilni ventilator;
- da bo vgradnja skladna z vsemi zahtevami glede odmikov ter z veljavnimi standardi in predpisi;
- da je na omrežni napeljavi vgrajeno ustrezno ločilno stikalo, ki zagotavlja popoln odklop iz električnega omrežja, ki mora biti nameščeno in postavljeno v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju.
- Ločilno stikalo mora biti homologiranega tipa in mora zagotavljati 3-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:

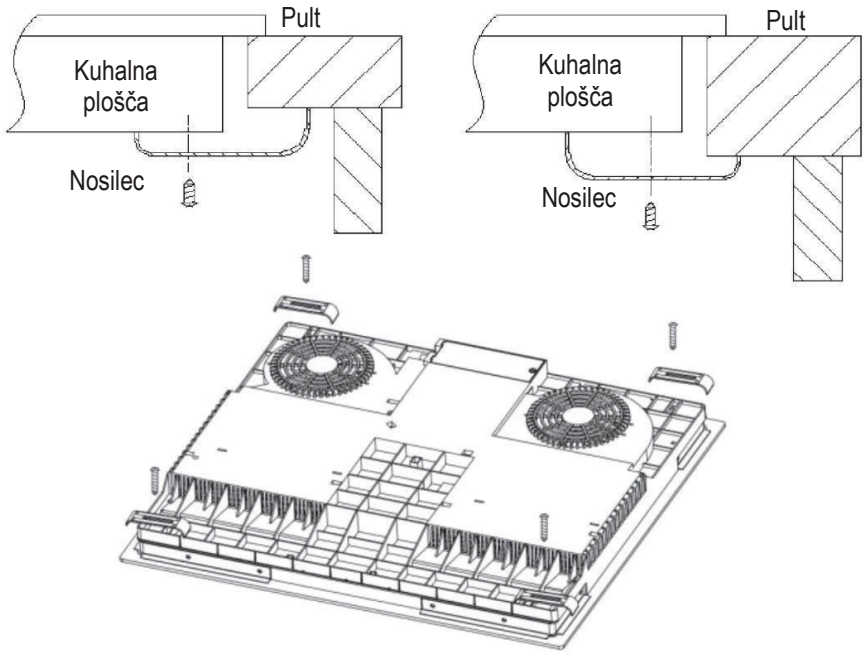
- napajalni kabel ni dostopen prek vratc ali predalov kuhinjskih omaric;
- je zagotovljen zadosten pretok zraka iz zunanjosti omarice do podnožja kuhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarico;
- lahko kupec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

Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

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

Lociranje pritrdilnih nosilcev

- Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Upravljalnih elementov, ki segajo iz kuhalne plošče, ne pritiskajte na silo.
- Kuhalno ploščo po namestitvi pritrdite na delovno površino tako, da privijete štiri nosilce na spodnjem delu ohišja kuhalne plošče (glejte sliko).
- Prilagodite položaj nosilca tako, da ustreza različnim debelinam delovnega pulta.

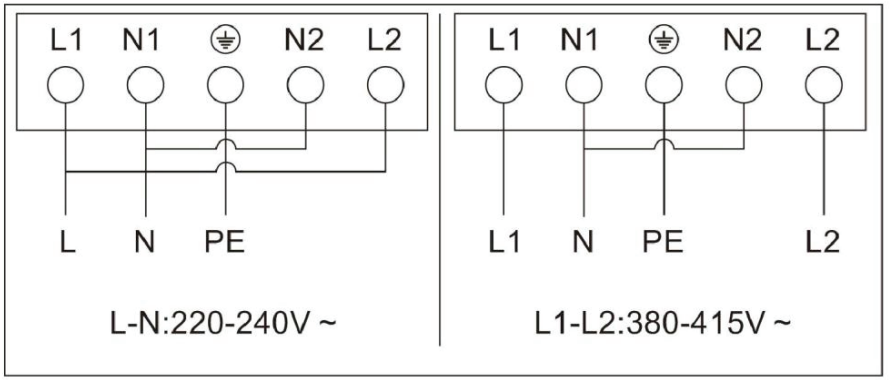


Svarila

- 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.

Ladda ned hOn-appen

I hOn-appen får du tillgång till flera recept och extra innehåll



SÄKERHETSVARNINGAR

LÄS IGENOM FÖLJANDE INSTRUKTIONER NOGGRANT INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN.

Installation

Risk för elstöt

- Innan du rengör eller underhåller apparaten ska apparatens huvudström kopplas bort.
- En bra jordanslutning är nödvändig och obligatorisk.
- Anordningarna för frånkoppling ska ingå i den fasta ledningen i enlighet med ledningsreglerna.
- Arbete på husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

Risk för skärskador

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

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.
- Inga brännbara material eller produkter får någonsin placeras på denna apparat.
- Gör denna information tillgänglig för personen som ansvarar för att installera apparaten, eftersom detta kan ge lägre installationskostnader.
- För att undvika risker måste denna apparat installeras i enlighet med dessa installationsanvisningar.

- Apparaten får bara installeras och jordas på rätt sätt av en behörig och kvalificerad person.
- Denna apparat ska anslutas till en krets med en isolerande brytare som ger fullständig frånkoppling från strömförsörjningen.
- VARNING: Använd bara de hällskydd som utformats av apparatens tillverkare eller som indikeras av apparatens tillverkare i anvisningarna för användning som lämpliga, eller hällskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.
- Underlåtenhet att installera apparaten på rätt sätt kan göra alla garantier ogiltiga.
- När det gäller detaljerna för installationen se avsnittet <Installation>.

Användning och underhåll

Risk för elstöt

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

Hälsorisk

- Denna apparat efterlever säkerhetsstandarder med avseende på elektromagnetism.

Risker med het yta

- Under användningen kommer lättillgängliga delar av denna apparat bli så varma att de kan orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, dina kläder eller andra föremål, utöver lämpliga kärl för matlagning, vidröra det keramiska glaset förrän ytan har svalnat.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma.
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.
- Kastrullers handtag kan bli varma. Försäkra dig om att kastrullens handtag inte är placerat direkt över en kokzon som är påslagen. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till brännskador och skållning.

Risk för skärskador

- Hällskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

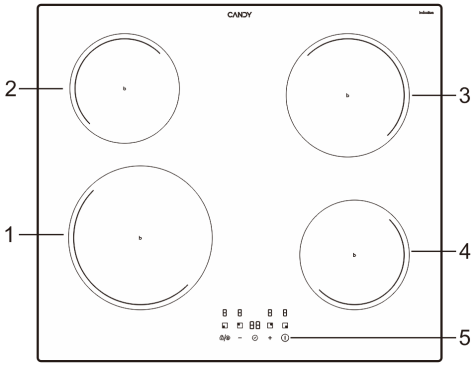
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den används. Om en kastrull kokar över kan rökande och flottiga rester antändas.
- Använd aldrig apparaten som en arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig objekt eller redskap på apparaten.
- Använd aldrig apparaten i syfte att värma upp rummet.
- Stäng alltid av hällen och kokzonerna i enlighet med denna bruksanvisning (det vill säga med touch-reglagen). Förlita

dig inte på att funktionen Kärldetektering ska stänga av tillagningszonen när du avlägsnar kärlet.

- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som är intressanta för barn i skåpen över apparaten. Barn som klättrar på hällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i området där apparaten används.
- Barn eller personer med en funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att använda apparaten ska anvisas om apparatens användning av en ansvarig och kompetent person. Personen som anvisar ska vara trygg i förvissningen att de kan använda apparaten utan risk för dem själva eller omgivningen.
- Reparera eller byt inte någon del av apparaten om inte detta specifikt rekommenderas i bruksanvisningen. Allt annat underhåll ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra hällen.
- Placera eller släpp inte tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte grytor med skrovlig yta, och dra inte kärl över glasytan eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte stålull eller annan nötande rengöringsutrustning när hällen rengörs eftersom detta kan skada glaskeramiken.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Denna apparat är endast avsedd för hemmabruk! Kommersiell användning av något slag omfattas inte av tillverkarens garanti!
- VARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Små barn bör hållas borta från ugnen.
- Se till att inte vidröra heta ytor.
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade.
- Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och skötsel ska inte utföras av barn utan uppsikt.
- VARNING: Matlagning med fett eller olja utan uppsikt på en häll kan vara farligt och leda till brand. Försök ALDRIG att släcka eld med vatten, stäng endast av apparaten och täck sedan över flamman med till exempel ett lock eller ett brandtäcke.
- VARNING: Risk för brand: använd inte spishällen som avställningsyta.
- VARNING: Om ytan spricker ska apparaten stängas av för att undvika risk för elstöt, med avseende på hällytor av glaskeramik eller liknande material som skyddar strömförande delar.
- Använd inte ångrengörare.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- FÖRSIKTIGHET: Matlagningsprocessen måste övervakas. Korta matlagningsprocesser måste övervakas kontinuerligt.
- Nätsladden är inte åtkomlig efter installationen.

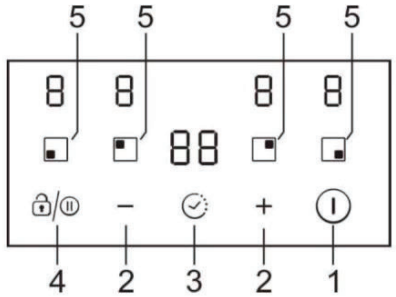
Produktöversikt

Sedd uppifrån



1. 2 300 W-zon, effekthöjning till 3 000 W
2. 1 200 W-zon, effekthöjning till 1 500 W
3. 1 800 W-zon, effekthöjning till 2 100 W
4. 1 200 W-zon, effekthöjning till 1 500 W
5. Kontrollpanel

Kontrollpanelen



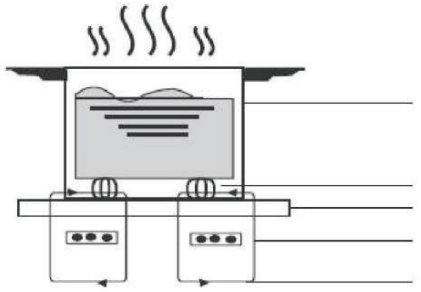
1. PÅ/AV-knapp
2. Effekt-/tidsreglage
3. Timerdisplay
4. Paus/knapplås
5. Reglage för val av värmezon

Produktinformation

Den keramiska/induktionshällen tillgodoser olika typer av kökskrav tack vare dess egenskaper såsom motståndstrådar för uppvärmning, mikrodatorstyrning och val av flera strömkällor. Ett perfekt val för den moderna familjen.
Hällen är konstruerad för att passa kundens behov med personlig design.
Den har säkra och pålitliga funktioner för att göra ditt liv så bekvämt och komfortabelt som möjligt.

Kort om matlagning med induktion

Induktion är en teknik för säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagning. Den fungerar genom att elektromagnetiska vibrationer alstrar värme direkt i kärlet, istället för indirekt genom uppvärmning av glasytan. Glaset blir bara varmt eftersom kärlet efterhand värmer upp det.

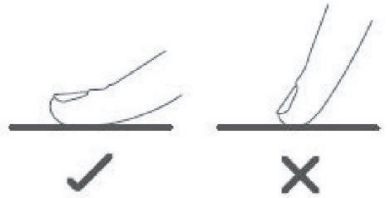


Innan du använder din nya induktionshäll

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

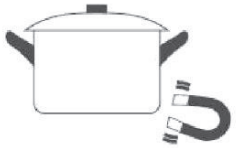
Använda touch-reglagen

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



Välja rätt kärl

- Använd bara kärl som har en botten som är lämplig för en induktionshäll. Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om ditt kärl är lämpligt genom att genomföra ett magnettest. Håll magneten mot kokkärlets botten. Om den fastnar är kokkärlet lämpligt för induktionshäll.
- Om du inte har någon magnet:
  1. Häll lite vatten i kärlet du vill kontrollera.
  2. Följ stegen under "Börja laga mat".
  3. Om ⊔ inte blinkar på displayen och vattnet värms upp är kärlet lämpligt.



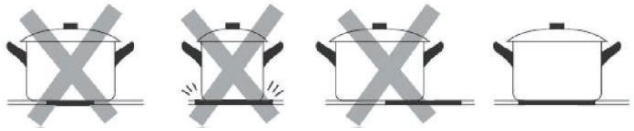
- Kokkärl av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.

Brännarens storlek (mm)	Minsta kokkärl (diameter/mm)
160	120
180	140
210	160

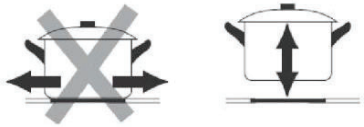
Använd inte kärl med skrovlig eller rundad botten.



Se till att kärlets botten är rak, ligger an jämnt mot glaset och har samma storlek som tillagningszonen. Centrera alltid kärlet över tillagningszonen.

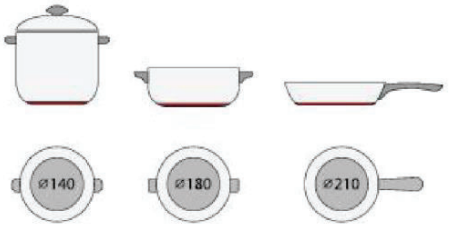


Lyft alltid av kokkärlet från keramikhällen – dra inte av det (glasytan kan repas).



- Använd kärl vars diameter på det ferromagnetiska området kärlets botten) ligger inom de dimensioner som anges i tabellen nedan. (Tabell 1)
  - Om du använder mindre kastruller kan prestandan påverkas
  - Om du använder en kastrull med en mindre diameter än den som anges i tabellen ovan kan det hända att kastrullen inte detekteras

  Beroende på kokzonens storlek kan du använda kastruller med olika diametrar enligt bilden nedan:



- Om den ferromagnetiska delen endast delvis täcker kokkärlets botten kommer bara det ferromagnetiska området att värmas upp. Resten av botten kanske inte värms upp tillräckligt för matlagning.



Om det ferromagnetiska området inte är homogent utan består av andra material, t.ex. aluminium, kan detta påverka uppvärmningen och detekteringen av kokkärlet.

Om kokkärlets botten liknar bilderna nedan kan det hända att kokkärlet inte detekteras.

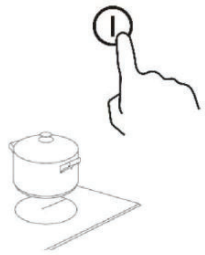


Använda din induktionshäll

Börja laga mat

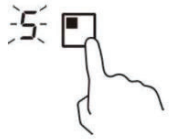
- Efter att du har slagit på strömmen låter signalen en gång, alla indikatorer lyser upp i 1 sekund och slocknar sedan, vilket betyder att spishällen har gått in i standbyläge.

1. Tryck på strömbrytaren PÅ/AV ⏻, alla indikatorer visar "-"

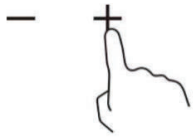


2. Placera ett lämpligt kärl på den tillagningszon du vill använda.
   Se till att kärlets botten och hällens yta är rena och torra.

3. Om du rör vid reglaget för val av värmezon blinkar indikatorn bredvid knappen.

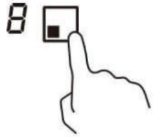


4. Välj en värmeinställning genom att trycka på reglaget "-" eller "+".
   - Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs induktionshällen av automatiskt. För att starta den igen börjar du om från steg 1.
   - Du kan när som helst under matlagningen ändra värmeinställningen.

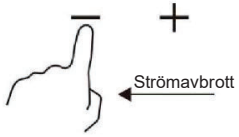


När du är klar med matlagningen

1. Tryck på knappen för den värmezon du vill stänga av



2. Stäng av tillagningszonen genom att scrolla ner till "0".



Se till att displayen visar "0".

3. Stäng av hela hällen genom att trycka på PÅ/AV-knappen.



4. Var försiktig med varma ytor
   "H" visas vilket betyder att tillagningszonen är för varm att röra vid. Indikationen kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas i energisparande syfte – använd zonen som fortfarande är varm om du vill värma upp fler kärl.



Använda effektstyrning

Det är möjligt att ställa in en maximal effektnivå för induktionshällen och välja mellan olika effektområden.
Induktionshällar kan begränsa sig själva automatiskt för att arbeta på lägre effektnivå, för att undvika risken för överbelastning.

För att gå in i energisparfunktionen

1. Slå på hällen och tryck sedan på "+" (timer) och knapplåset samtidigt.
   Tidsindikatorn visar "P5" vilket betyder effektnivå 5. Standardläget är på 7,2Kw.



För att byta till en annan nivå

Tryck på +/- från timern. Det finns 5 effektnivåer, från "P1" till "P5".
Timerindikatorn visar en av dem.
"P1": den maximala effekten är 2,5 Kw.
"P2": den maximala effekten är 3,5 Kw.
"P3": den maximala effekten är 4,5 Kw.
"P4": den maximala effekten är 5,5 Kw.
"P5": den maximala effekten är 7,2 Kw.

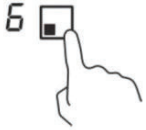


Bekräfta och avsluta funktionen för energihantering
Tryck samtidigt på "+" (timer) och knapplåset för att bekräfta, då stängs hällen av.

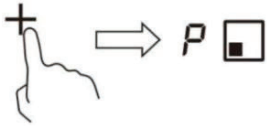


Använda Boost-funktionen

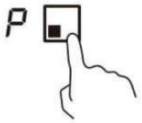
Aktivera Boost-funktionen
1. Välj zonen med Boost-funktion (främre vänstra zonen).



2. Tryck på "plus"-knappen + tills indikeringen av effektnivån visar "P".



Avbryt Boost-funktionen
1. Välj zonen med Boost-funktion (främre vänstra zonen).



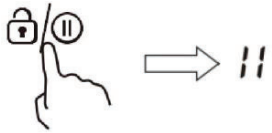
2. Tryck på "minus"-knappen − för att avbryta Boost-funktionen och välj den nivå du vill ställa in.



• Boost-funktionen kan bara pågå i 5 minuter, därefter går zonen automatiskt över till nivå 9.

Använda Pausfunktionen

1. Genom att trycka knappen Paus, ⏯ slutar värmezonerna att fungera. Alla zonindikationer visar "II"



2. Genom att trycka på knappen Paus ⏯ en gång till återgår alla värmezoner tillden ursprungliga inställningen.

- Funktionen är tillgänglig när en eller flera värmezoner är i drift.
- Om du inte avbryter stoppläget inom 30 minuter stängs induktionshällen automatiskt av.

Låsa reglagen

- Du kan låsa reglagen för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel av barn som sätter på kokzonerna av misstag).
- När kontrollerna är låsta är alla reglage utom PÅ/AV-knappen inaktiverade.

För att låsa kontrollerna
Tryck på knapplåset ⏯ i 2 sekunder. Timerindikatorn visar "Lo".

För att låsa upp kontrollerna
1. Kontrollera att hällen är påslagen.
2. Tryck och håll inne knapplåset ⏯ i 2 sekunder.
3. Nu kan du använda hällen.

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

Varning för restvärme

När hällen har varit igång under en tid kommer det finnas restvärme. Bokstaven H indikerar att hällen är varm och att du inte ska röra den.



Automatisk avstängning

Hällens säkerhetsfunktion är automatisk avstängning. Detta inträffar när du glömmer att stänga av en kokzon. Standardtiderna för avstängning visas i tabellen nedan:

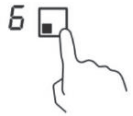
Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbetstid (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Använda timern

- Du kan använda den som timer för att stänga av en eller flera kokzoner när tiden är slut.
- Du kan ställa in timern på upp till 99 minuter.

Använda timern för att stänga av en eller flera kokzoner

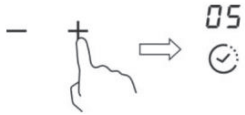
1. Tryck på knappen för den värmezon du vill ställa in timern för.



2. Tryck på timer-reglaget, "00" visas i timerdisplayen och "0" blinkar.

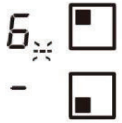


3. Ställ in tiden mellan 1 och 99 minuter genom att trycka på "-" eller "+" på timern (t.ex. 5)



4. Tryck på "+" en gång för att öka tiden med en minut, tryck på "-" en gång för att minska tiden med en minut. När den inställda tiden överstiger 99 minuter återgår den automatiskt till "00", om knapparna "-" och "+" trycks in samtidigt, visas "00" på indikatorn.

5. När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. På displayen visas den återstående tiden.
   OBS! Det kommer att finnas en röd prick i det nedre högra hörnet av effektnivåindikatorn som visar att zonen är vald.

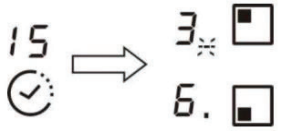


6. När matlagningstimern löper ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.

Obs! Andra kokzoner fortsätter att fungera om de har varit påslagna tidigare.

Om timern är inställd på mer än en zon:

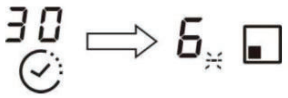
1. När du ställer in timern för flera kokzoner visas röda punkter för de aktuella kokzonerna. Timerdisplayen visar den minsta timern. Punkten för motsvarande zon blinkar.



(inställd på 15 minuter)

(inställd på 45 minuter)

2. När nedräkningstimern löper ut stängs motsvarande zon av. Därefter visas den nya minitimern och punkten för motsvarande zon blinkar.



Obs! Tryck på reglaget för val av värmezon, motsvarande timer visas i timerindikatorn.

Avstängning av timer

Efter att ha ställt in tiden igen, håll ned "Timer"-knappen i 5 sekunder för att avbryta timern och indikatorn återgår till "00".

Feldisplay och inspektion

Om en avvikelse uppstår kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddsläge och visa följande skyddskoder:

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
E4/E5	Fel på temperaturgivare	Kontakta leverantören.
E7/E8	Fel på temperaturgivaren i IGBT.	Kontakta leverantören.
E2/E3	Onormal matningsspänning	Inspektera om strömförsörjningen ser normal ut. Sätt på om strömförsörjningen ser normal ut.
E6/E9	Dålig värmestrålning från induktionshällen	Starta om efter att induktionshällen har svalnat.

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga fel.

För att undvika risker och skador på induktionshällen ska du inte demontera enheten själv.

Teknisk specifikation

Induktionshäll	CI642CBB/1
Kokzoner	4 zoner
Matningsspänning	220–240V~ 50/60Hz
Installerad elektrisk effekt	7 200W
Produktstorlek DxBxH(mm)	590x520x58
Inbyggnadsmått A×B (mm)	560x490

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

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

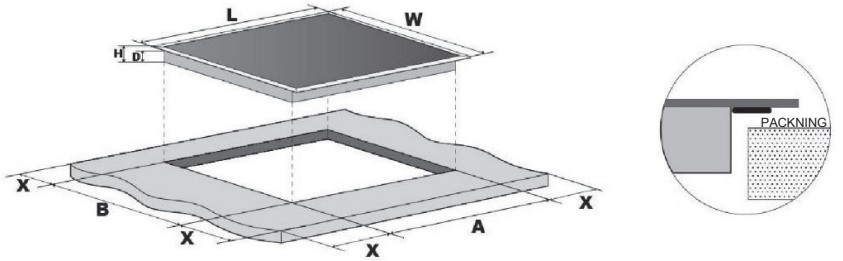
Tillstånd	Strömförbrukning	Period efter vilken utrustningen automatiskt når tillståndet
Av-läge	0,3 W	20 Min

Installation

Val av installationsutrustning

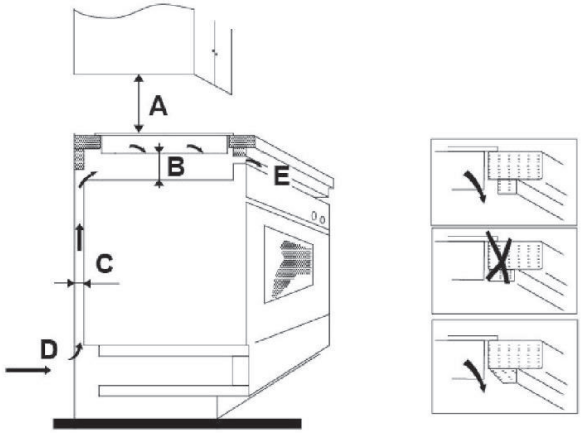
- Ta ut ett hål i bänkskivan i enlighet med måtten i ritningen.
- För installation och användning ska ett utrymme på minst 50 mm lämnas runt hålet.
- Se till att bänkskivans tjocklek är minst 30 mm. Välj ett bänkskivematerial som tål värme så att strålningsvärme från hällen inte orsakar deformationer. Som visas nedan:

Varning: Arbetsytans material måste vara av impregnerat trä eller annat isolerande material.



Modell nr.	L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Försäkra dig om att hällen är korrekt ventilerad och att varken luftintag eller luftutlopp är blockerade. Se till att hällen är i gott skick. Som visas i bilden nedan ska säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovanför hällen vara minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	20 mini	20 mini	Luftintag	Luftutlopp 5 mm

Se innan du installerar hällen till att

- bänkskivan är fyrkantig/jämn och att inga bärande konstruktionsdelar är i vägen för utrymmeskraven.
- bänkskivan är tillverkad i ett värmebeständigt material.
- ugnen har en inbyggd kylfläkt, om hällen installeras över en ugn.
- installationen följer alla utrymmeskrav och frigångar och andra tillämpliga standarder och förordningar
- en lämplig isolerande brytare som gör det möjligt att bryta huvudströmmen helt byggs in i det permanenta kablaget, monteras och positioneras så att den följer lokala lagar och bestämmelser med avseende på elektriska installationer.
- Den isolerande brytaren måste vara av en godkänd typ och ge en 3 mm luftspalt mellan alla poler (eller i alla aktiva [fas]ledare om lokala elnormer tillåter denna variation av kraven).
- den isolerande brytaren är lätt tillgänglig för kunden som får hällen installerad
- du konsulterar lokala byggregler och normer om du är osäker gällande installationen
- du använder värmebeständiga och lättrengjorda ytskikt (som till exempel kakel) på de väggytor som omger hällen.

Se när du installerat hällen till att

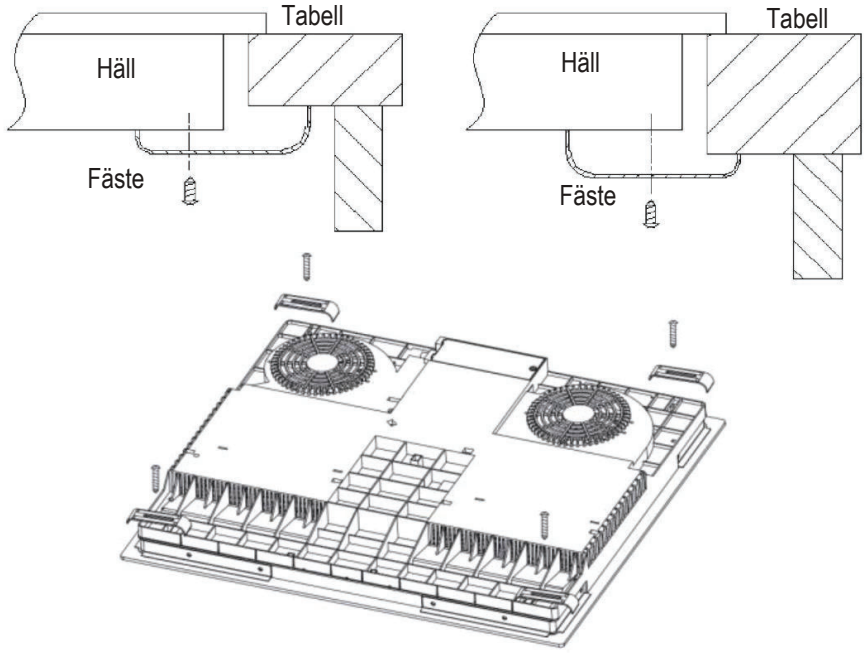
- nätsladden inte kan nås genom köksskåp eller lådor
- det finns ett tillräckligt luftflöde från utsidan av skåpet till hällens underdel
- en värmeskyddsbarriär är monterad under hällen om den är installerad över en låda eller ett skåpsutrymme
- den isolerande brytaren är lättåtkomlig.

Innan placering av installationsfästena

Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen). Utöva inte kraft på den styrning som sticker ut från hällen.

placering av installationsfästena

- Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen). Utöva inte kraft på den styrning som sticker ut från hällen.
- Fixera hällen i bänkskivan genom att skruva de fyra fästena i hällens botten (se bilden) efter installationen.
- Justera fästets position beroende på bänkskivans tjocklek.

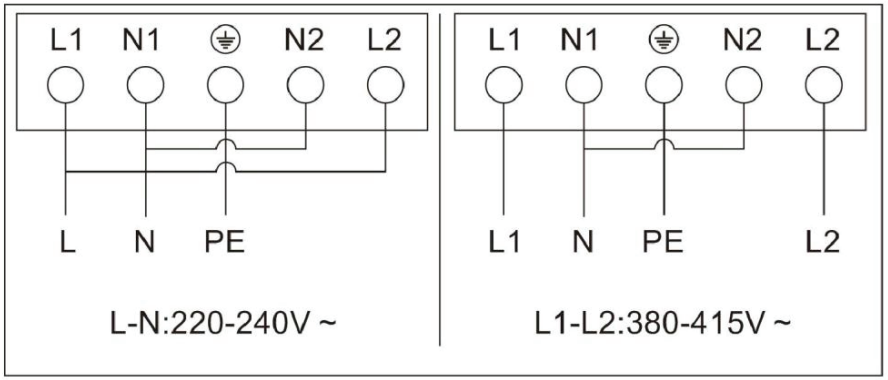


Försiktighetsåtgärder

- Hällen måste installeras av behörig elektriker. Kontakta oss om du behöver hjälp. Utför inte installationen själv.
- Hällen får inte installeras ovanför kylutrustning, diskmaskin eller torktumlare.
- Hällen måste installeras så att effektiv värmeavgivning kan säkerställas (annars påverkas hällens tillförlitlighet).
- Väggen och utrymmet över hällen ska tåla värme.
- Även laminatskivor och lim måste vara värmebeständiga.
- Använd inte ångrengörare.
- Denna keramikhäll får anslutas endast till nätspänning med systemimpedans 0,427 ohm eller lägre. Kontakta ditt elbolag om du är osäker på systemimpedansen.

Ansluta hällen till huvudströmmen

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med relevanta standarder eller med en enpolig kretsbrytare. Inkopplingsmetoden visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut ska detta göras av en tekniker med rätt verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ska anslutas direkt till huvudströmmen måste en omnipolär kretsbrytare installeras (min. avstånd mellan kontakterna 3 mm).
- Installatören måste säkerställa att korrekta elektriska anslutningar har gjorts och att dessa efterlever tillämpliga säkerhetsförordningar.
- Nätsladden får inte böjas eller klämmas.
- Kontrollera nätsladden regelbundet. Om den behöver bytas måste arbetet utföras av behörig elektriker.



BORTSKAFFANDE: Släng inte denna produkt som osorterat kommunalt avfall. Det är nödvändigt att samla in sådant avfall separat för särskild behandling.

Den här apparaten är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att denna apparat kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra eventuella skador på miljön och människors hälsa, vilket annars kan bli följden om den avfallshanteras på fel sätt.

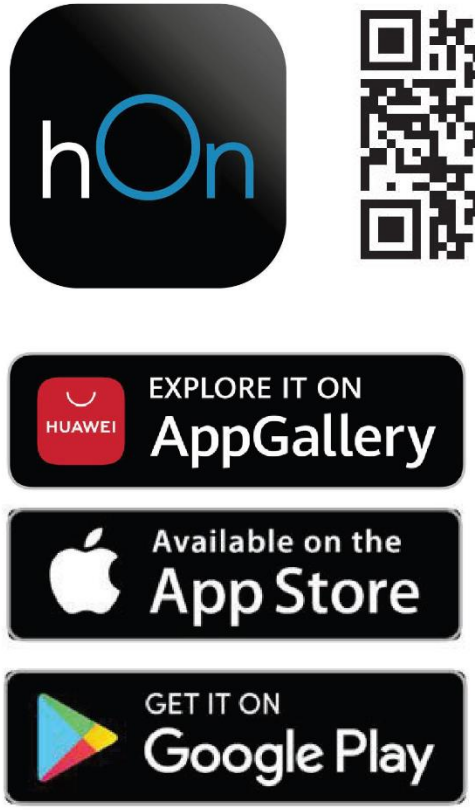
Symbolen på produkten anger att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Ta med produkten till en återvinningsstation och avfallshantera den som elektriskt/elektroniskt avfall.

Denna enhet ska avfallshanteras som specialavfall. Kontakta lokala myndigheter, återvinningsstation eller återförsäljaren om du vill ha mer information om hur produkten ska avfallshanteras.

För mer detaljerad information om behandling, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du kontakta ditt lokala stadskontor, din avfallshanterings-tjänst eller den butik där du köpte produkten.

Preuzmite aplikaciju hOn

U aplikaciji hOn imaćete pristup nekoliko recepata i dodatnom sadržaju



BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

PAŽLJIVO PROČITAJTE SLEDEĆA UPUTSTVA PRE UPOTREBE UREĐAJA.

Ugradnja

Opasnost od strujnog udara

- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što vršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.
- Povezivanje na dobar sistem uzemljenja je neophodno i obavezno.
- Uređaji za isključivanje moraju biti ugrađeni u čvrsto ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.
- Promene na sistemu kućnog ožičenja sme da vrši samo kvalifikovani električar.
- U suprotnom, može doći do strujnog udara ili smrti.

Opasnost od posekotina

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

Važna bezbednosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre ugradnje ili upotrebe ovog uređaja.
- Ni u kom trenutku ne smete stavljati zapaljive materijale ili proizvode na ovaj uređaj.
- Dostavite ove informacije osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer to može smanjiti troškove ugradnje.
- Da biste izbegli opasnost, ovaj uređaj mora biti ugrađen u skladu sa ovim uputstvima za ugradnju.

- Ovaj uređaj treba pravilno da se ugradi i uzemlji i to samo od strane odgovarajuće kvalifikovane osobe.
- Ovaj uređaj treba da bude povezan na strujno kolo sa izolacionim prekidačem koji obezbeđuje potpuno isključenje iz napajanja.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike za ploču koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuvanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputstvima za upotrebu kao odgovarajuće ili štitnike za ploču ugrađene u uređaj. Upotreba neodgovarajućih štitnika može dovesti do nezgode.
- Nepravilna ugradnja uređaja može da poništi garanciju i reklamaciju.
- Što se tiče detalja o ugradnji, pogledajte odeljak<Ugradnja>.

Rad i održavanje

Opasnost od strujnog udara

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

Opasnost po zdravlje

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

Opasnost od vruće površine

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja postaju dovoljno vrući da izazovu opekotine.
- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo šta osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa keramičkim staklom dok se površina ne ohladi.
- Metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne treba postavljati na površinu ploče jer se mogu zagrejati.4
- Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim u slučaju kontinuiranog nadzora.
- Ručke šerpi mogu biti vruće na dodir. Uverite se da ručke šerpi ne štrče preko drugih uključenih zona za kuvanje. Držite ručke van domašaja dece.
- U suprotnom, može doći do opekotina.

Opasnost od posekotina

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

Važna bezbednosna uputstva

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u upotrebi. U slučaju da nešto iskipi, može doći do dima i izlivanja masnoće koja se može zapaliti.
- Nikada ne koristite uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne koristite uređaj za zagrevanje prostorije.
- Nakon upotrebe, uvek isključite zone za kuvanje i ploču za kuvanje kao što je opisano u ovom uputstvu (tj. koristeći upravljačke elemente osetljive na dodir). Nemojte se oslanjati na funkciju detekcije posuda da biste isključili zone za kuvanje kada uklonite posude.
- Nemojte dozvoliti deci da se igraju sa uređajem, sede, stoje ili da se penju na njega.

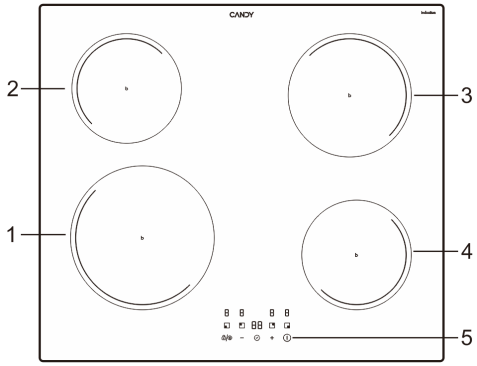
- Ne čuvajte predmete koji mogu da budu zanimljivi za decu u ormarićima iznad uređaja. Deca koja se penju na ploču za kuvanje mogu ozbiljno da se povrede.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u oblasti u kojoj se uređaj koristi.
- Deca ili osobe sa invaliditetom koji im ograničava mogućnost korišćenja uređaja treba da imaju odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u upotrebu. Instruktor treba da se uveri u to da može da koristi uređaj bez opasnosti za sebe ili osobe oko sebe.
- Nemojte popravljati ili menjati bilo koji deo uređaja osim ako to nije posebno preporučeno u uputstvu. Sva ostala servisiranja treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče za kuvanje.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuvanje.
- Nemojte koristiti posude sa reckavim ivicama ili vući posude po površini stakla jer to može izgrebati staklo.
- Nemojte koristiti žice za ribanje ili bilo koja druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje kako biste očistili ploče za kuvanje, jer ona mogu izgrebati keramičko staklo.
- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost.
- Ovaj uređaj je namenjen samo za upotrebu u domaćinstvu! Komercijalna upotreba bilo koje vrste nije pokrivena garancijom proizvođača!

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Držati dalje od male dece.
- Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente.
- Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim u slučaju kontinuiranog nadzora.
- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako imaju na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene.
- Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ploči sa mašću ili uljem može da bude opasno i može dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da ugasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrogasnim pokrivačem.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne odlažite nikakve predmete na površine za kuvanje.
- UPOZORENJE: Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara, za ploče sa površinom od staklokeramike ili sličnog materijala koji štiti delove pod naponom.
- Parni čistač se ne sme koristiti.
- Uređaj nije namenjen za rukovanje pomoću spoljnog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- OPREZ: Postupak kuvanja mora da se obavi pod nadzorom. Postupak kratkotrajnog kuvanja mora neprestano da bude pod nadzorom.

- Kabl za napajanje nije dostupan nakon instalacije.

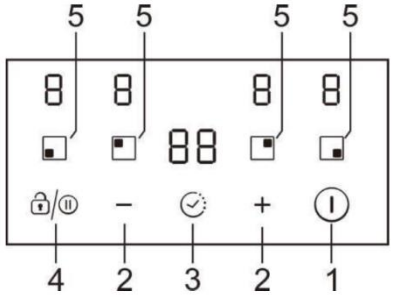
Pregled proizvoda

Prikaz odozgo



1. Zona od 2300 W, pojačanje na 3000 W
2. Zona od 1200 W, pojačanje na 1500 W
3. Zona od 1800 W, pojačanje na 2100 W
4. Zona od 1200 W, pojačanje na 1500 W
5. Kontrolni panel

Kontrolni panel



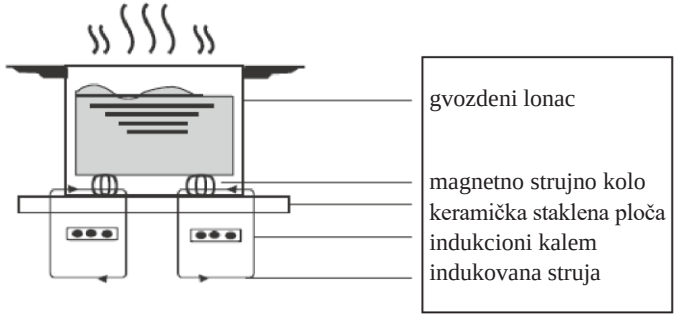
1. Upravljački element za uključivanje/isključivanje
2. Taster za regulaciju napajanja/tajmera
3. Upravljački element za tajmer
4. Upravljački element za pauzu/ zaključavanje tastera
5. Upravljački elementi za izbor grejne zone

Informacije o proizvodu

Keramičko/indukcionom pločom za kuvanje mogu se ispuniti razne potrebe u kuhinji zbog zagrevanja otpornom žicom, mikrokompjuterskog upravljačkog elementa i odabira više mogućnosti napajanja, što predstavlja zaista optimalan izbor za moderne porodice. Ploča za kuvanje se usmerava na kupce i njome se omogućuje prilagođeni dizajn. Ploča za kuvanje ima bezbedne i pouzdane performanse, čineći vaš život udobnim, omogućavajući vam da u potpunosti uživate u životnim zadovoljstvima.

Opšte informacije o indukcionom kuvanju

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

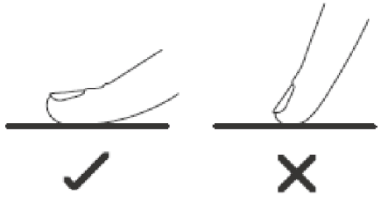


Pre upotrebe nove indukcione ploče

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

Upotreba upravljačkih elemenata osetljivih na dodir

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



Izbor odgovarajućeg posuđa

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



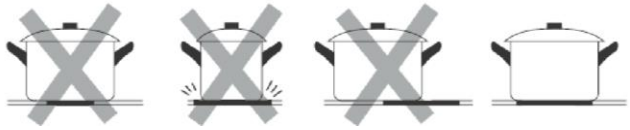
- Ako nemate magnet:
  1. Stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.
  2. Pratite korake u odeljku „Za početak kuvanja“.
  3. Ako ⊔ ne treperi na displeju i voda se zagreva, posuda je pogodna.
- Posuđe napravljeno od sledećih materijala nije pogodno: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar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

Veličina gorionika (mm)	Minimalno posuđe (prečnik /mm)
160	120
180	140
210	160

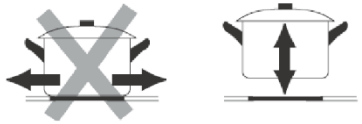
Nemojte koristiti posuđe sa reckavim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



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

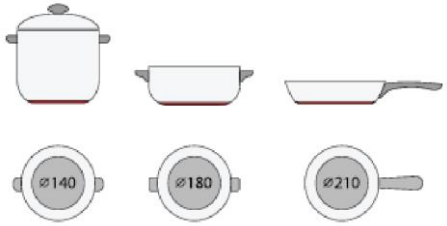


Uvek podižite posude sa keramičke ploče – nemojte ih gurati jer možete da izgrebete staklo.



- Koristite posude čiji je prečnik feromagnetne površine (osnova posude) u opsegu dimenzija u tabeli u nastavku. (Tabela 1)
  - Ako koristite manje posude, možete uticati na performanse
  - Ako koristite posude prečnika manjeg od onog koji je naveden u tabeli iznad, posude možda neće biti detektovane

  U skladu sa dimenzijama zone, možete da koristite posude različitih prečnika kao što je prikazano na slici u nastavku:



- Ako feromagnetni deo pokriva samo delimično osnovu posude, samo će se feromagnetna površina zagrejati, ostatak osnove možda neće proizvesti dovoljnu temperaturu za kuvanje.



- Ako feromagnetna oblast nije homogena, ali sadrži druge materijale kao što je aluminijum, to može uticati na zagrevanje i detekciju posude.

  Ako je osnova posude slična slikama u nastavku, možda neće doći do detekcije posude.



Korišćenje indukcione ploče

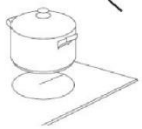
Započinjanje kuvanja

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

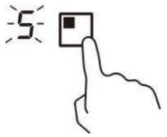
1. Dodirnite ⏻ prekidač za UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE, svi indikatori prikazuju „-“



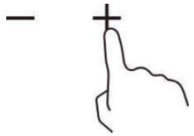
2. Postavite odgovarajuću posudu na zonu za kuvanje koju želite da koristite.
   Uverite se da su dno posude i površina zone za kuvanje čisti i suvi.



3. Kada dodirnete upravljački element za izbor grejne zone, indikator pored tastera će početi da treperi

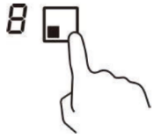


4. Izaberite podešavanje grejanja dodirom na upravljački element „-“ ili „+“.
   - Ako ne izaberete temperaturu u roku od 1 minuta, indukciona ploča će se automatski isključiti. Moraćete da počnete ponovo od 1. koraka.
   - Možete da promenite temperaturu u bilo kom trenutku tokom kuvanja.

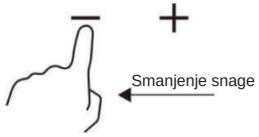


Nakon završetka kuvanja

1. Dodirnite izbor grejne zone koju želite da isključite



2. Isključite zonu za kuvanje pomerajući nadole do „0“.



Uverite se da displej prikazuje „0“.

3. Isključite čitavu ploču za kuvanje dodirom na upravljački element za uključivanje/isključivanje.



4. Obratite pažnju na vruće površine
   Prikazaće se „H“ što znači da je zona za kuvanje prevruća za dodir. Nestaće kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu. Može da se koristi i kao način uštede energije ako želite da zagrejete još posuda – koristite ploču koja je još uvek vruća.



Upotreba funkcije za upravljanje snagom

Moguće je podesiti maksimalnu potrošnju energije za indukcionu ploču odabirom različitih opsega napajanja.

indukcione ploče se mogu automatski ograničiti na rad na nižem nivou snage kako bi se izbegao rizik od preopterećenja.

Za ulazak u funkciju upravljanja napajanjem

1. Uključite ploču, a zatim pritisnite istovremeno taster „+“ i taster za zaključavanje. Indikator tajmera će pokazati „P5“ što predstavlja nivo napajanja 5. Podrazumevani režim je 7,2 kW.



Prelazak na drugi nivo

Pritisnite +/- na tajmeru. Postoji 5 nivoa snage, od „P1“ do „P5“. Indikator tajmera prikazaće jedan od njih.

„P1“: maksimalno napajanje je 2,5 Kw.
„P2“: maksimalno napajanje je 3,5 Kw.
„P3“: maksimalno napajanje je 4,5 Kw.
„P4“: maksimalno napajanje je 5,5 Kw.
„P5“: maksimalno napajanje je 7,2 Kw.



Potvrda i izlazak iz funkcije upravljanja snagom

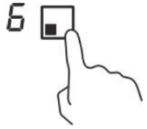
Istovremeno pritisnite „+“(tajmer) i zaključavanje tastera, a zatim će ploča biti isključena.



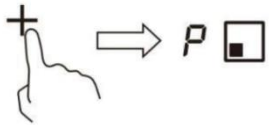
Korišćenje funkcije za povećanje napajanja

Aktiviranje funkcije za povećanje napajanja

1. Izaberite zonu sa funkcijom za povećanje napajanja (prednja leva zona).

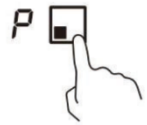


2. Dodirnite tastera „plus“ + dok se ne prikaže indikator nivoa snage „P“.



Otkazivanje funkcije povećanja snage

1. Izaberite zonu sa funkcijom za povećanje napajanja (prednja leva zona).



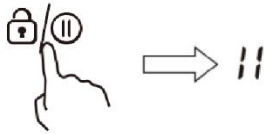
2. Dodirnite taster „minus“ ▬ da biste otkazali funkciju povećanja napajanja i izaberite nivo koji želite da podesite.



• Funkcija povećanja snage može trajati samo 5 minuta, nakon čega će zona automatski preći na nivo 9.

Korišćenje funkcije pauze

1. Pritisnite komandu za pauzu ⏻/⏸ kako bi grejne zone prestale da rade. Sve indikacije zone prikazuju „||“



2. Pritisnite komandu za pauzu još ⏻/⏸ jednom, sve grejne zone će se vratiti na prvobitno podešavanje.

• Funkcija je dostupna kada radi jedna ili više grejnih zona.

• Ako ne otkažete režim zaustavljanja rada u roku od 30 minuta, indukciona ploča će se automatski isključiti.

Zaključavanje upravljačkih elemenata

• Možete da zaključate upravljačke elemente kako biste sprečili nenamernu upotrebu (na primer da deca slučajno ne uključe zone za kuvanje).

• Kada su upravljački elementi zaključani, deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje.

Zaključavanje upravljačkih elemenata

Dodirnite upravljački element ⏻/⏸ zaključavanja tastera na 2 sekunde. Indikator tajmera prikazuje „Lo“.

Otključavanje upravljačkih elemenata

1. Proverite da li je ploča uključena.
2. Dodirnite i zadržite upravljački element za zaključavanje tastera ⏻/⏸ 2 sekunde.
3. Sada možete da počnete da koristite ploču.

⚠ Kada je ploča u zaključanom režimu, deaktivirani su svi upravljački elementi osim UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA, u slučaju nužde možete da isključite ploču pomoću upravljačkog elementa za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE, ali pri sledećoj upotrebi morate najpre da otključate ploču.

Upozorenje o preostaloj toploti

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



Automatsko isključivanje

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

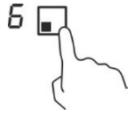
Nivo snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Podrazumevani radni tajmer (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Upotreba tajmera

- Možete ga koristiti kao tajmer za isključivanje jedne ili više zona za kuvanje nakon isteka vremena.
- Tajmer možete da podesite na do 99 minuta.

Korišćenje tajmera za isključivanje jedne ili više zona za kuvanje

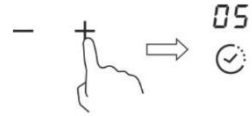
1. Dodirnite upravljački element za izbor zone grejanja za koju želite da podesite tajmer.



2. Dodirnite upravljački element tajmera, „00“ će se prikazati na displeju tajmera i „0“ će trepereti.



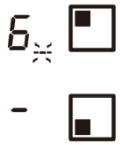
3. Podesite vreme između 1 i 99 minuta dodirivanjem upravljačkog elementa tajmera „-“ ili „+“ (npr. 5)



4. Ako pritisnete „+“ jednom vreme se povećava za jedan minut, ako pritisnete „-“ jednom vreme se smanjuje za jedan minut. Kada podešeno vreme premaši 99 minuta, automatski će se vratiti na „00“, ako se istovremeno pritisnu tasteri „-“ i „+“, indikator će prikazati „00“.

5. Kada se vreme podesi, odbrojavanje počinje odmah. Na displeju će se prikazivati preostalo vreme.
   NAPOMENA: U desnom donjem uglu indikacije nivoa snage pojaviće se crvena tačka koja označava da je zona izabrana.

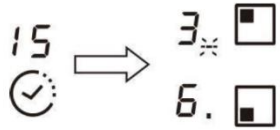
6. Kada tajmer za kuvanje istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti.



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

Ako je tajmer podešen na više od jedne zone:

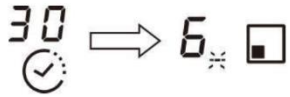
1. Kada podesite tajmer za nekoliko zona za kuvanje, prikazuju se crvene tačke odgovarajućih zona za kuvanje. Na displeju tajmera prikazuje se min. tajmer. Tačka odgovarajuće zone treperi.



(podešavanje na 15 minuta)

(podešavanje na 45 minuta)

2. Kada tajmer odbrojavanja istekne, odgovarajuća zona se isključuje. Zatim se prikazuje novi minimalni tajmer i tačka odgovarajuće zone treperi.



Napomena: Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone, odgovarajući tajmer se prikazuje na indikatoru tajmera.

Otkazivanje tajmera

Nakon ponovnog podešavanja vremena, držite taster "Tajmer" 5 sekundi, to će poništiti tajmer i indikator će se vratiti na „00“.

Prikaz kvara i provera

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

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
E4/E5	Kvar senzora temperature	Obratite se dobavljaču.
E7/E8	Kvar senzora temperature za IGBT.	Obratite se dobavljaču.
E2/E3	Neuobičajen napon napajanja	Proverite da li je napajanje uobičajeno. Uključite kada napajanje postane uobičajeno.
E6/E9	Loše zračenje toplote indukcione ploče	Ponovo pokrenite kada se indukciona ploča ohladi.

Iznad su navedene procene i provere uobičajenih kvarova.

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

Tehničke specifikacije

Indukciona ploča za kuvanje	CI642CBB/1
Zone za kuvanje	4 zone
Napon napajanja	220 – 240V ~ 50/60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda D×Š×V (mm)	590x520x58
Ugradne dimenzije A×B (mm)	560x490

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

Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu sa Uredbom Komisije (EU) 2023/826.

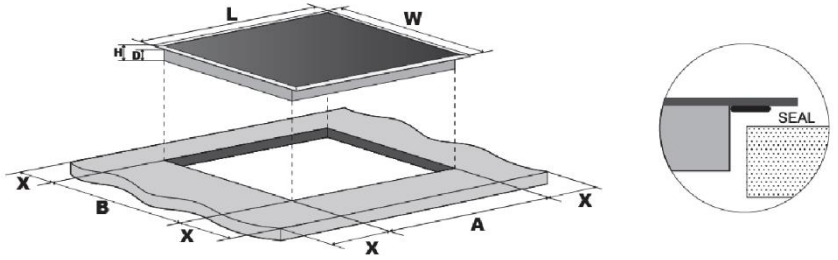
Uslov	Potrošnja energije	Period nakon kog oprema automatski dostiže stanje
Režim isključenosti	0,3 W	20 Min

Ugradnja

Izbor opreme za ugradnju

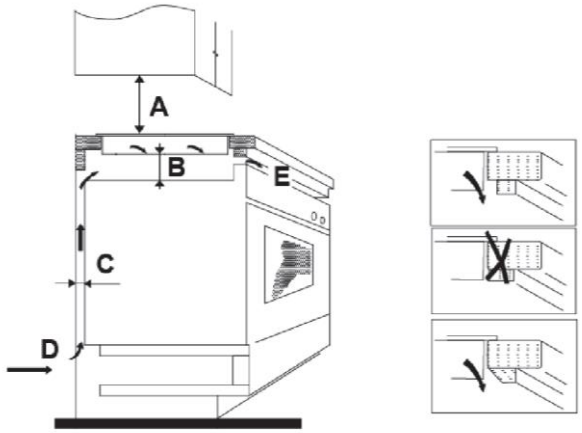
- Izrežite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na crtežu.
- U svrhu ugradnje i upotrebe, potrebno je ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora.
- Uverite se da je debljina radne površine najmanje 30 mm. Izaberite materijal radne površine otporan na toplotu kako biste izbegli veće deformacije izazvane toplotnim zračenjem iz ploče. U skladu sa prikazom u nastavku:

Upozorenje: Materijal radne površine mora da koristi impregnirano drvo ili drugi izolacioni materijal.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

U svakom slučaju, uverite se da se ploča za kuvanje dobro provetrava i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Uverite se da je ploča u dobrom radnom stanju. Kao što je prikazano u nastavku Napomena: Sigurnosno rastojanje između vruće ploče i ormara iznad vruće ploče treba da bude najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	20 mini	20 mini	Ulaz vazduha	Izlaz vazduha 5 mm

Pre nego što ugradite ploču, uverite se

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

Nakon ugradnje ploče, uverite se

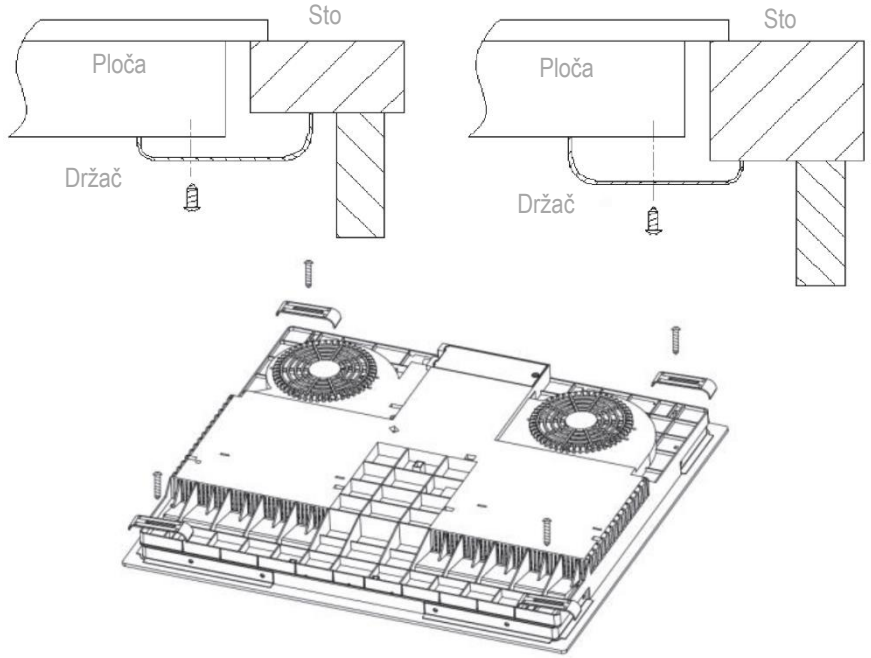
- Kabl za napajanje nije dostupan preko vrata ormara ili fioka.
- Postoji adekvatan protok vazduha izvan ormarića do baze ploče za kuvanje.
- Ugrađena je zaštitna toplotna barijera ispod osnove ploče ako se ploča ugrađuje iznad prostora fioke ili ormara.
- Izolacioni prekidač je lako dostupan kupcu.

Pre lociranja pričvrsnih držača

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

Lociranje pričvrsnih držača

- Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje). Nemojte primenjivati silu na upravljačke elemente koje štrče iz ploče.
- Pričvrstite ploču na radnu površinu tako da zavijete četiri držača na dno ploče (pogledajte sliku) nakon ugradnje.
- Podesite položaj nosača tako da odgovara različitoj debljini radne površine.

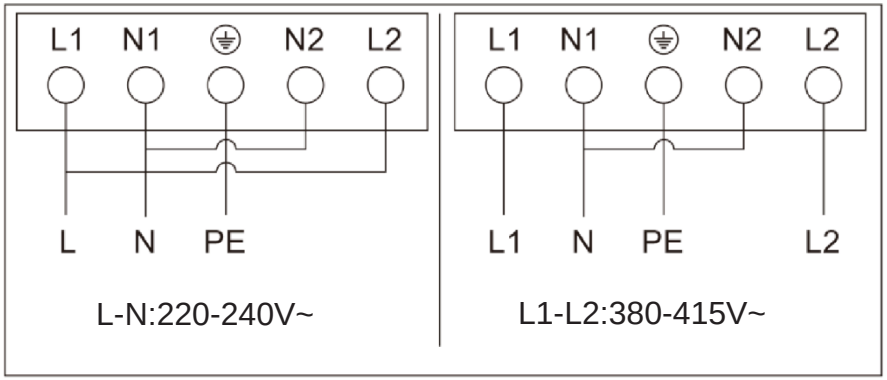


Oprez

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

Priključivanje ploče na električnu mrežu

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



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

 **ODLAGANJE NA OTPAD: Nemojte odlagati ovaj proizvod kao nesortirani komunalni otpad. Radi posebne obrade, neophodno je obaviti zasebno prikupljanje takvog otpada.**	Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (WEEE). Ako obezbedite pravilno odlaganje ovog uređaja, pomoći ćete u sprečavanju moguće štete po životnu sredinu i ljudsko zdravlje, koja može da nastane usled nepravilnog odlaganja. Simbol na proizvodu ukazuje na to da se on ne može tretirati kao uobičajeni kućni otpad. Potrebno je da ga odnesete na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske robe. Ovaj uređaj zahteva poseban način odlaganja. Za detaljnije informacije u vezi sa obradom, ponovnim korišćenjem i reciklažom ovog proizvoda, obratite se lokalnom nadležnom telu, usluzi odlaganja otpada iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod. Za detaljnije informacije o obradi, ponovnom korišćenju i reciklaži ovog proizvoda, obratite se lokalnom nadležnom telu, usluzi odlaganja otpada iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

Сертификат соответствия EAC	Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза: - ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования» - ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва. Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru

V1.2