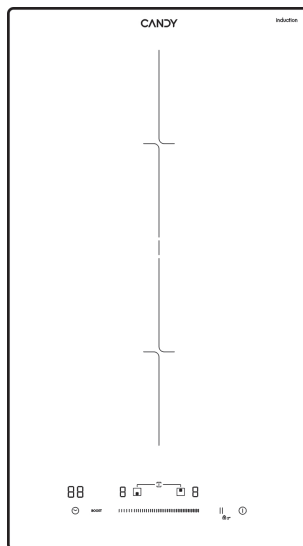


# CANDY

Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Návod k obsluze indukční varné desky	ČEŠTINA
Manual de Instrucciones para placa de inducción	ESPAÑOL
Manuel d'instruction pour plaque à induction	FRANÇAIS
Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje	HRVATSKI
Használati útmutató indukciós főzőlaphoz	MAGYAR
Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione	ITALIANO
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Návod na obsluhu pre indukčnú varnú dosku	SLOVENČINA
Navodila za uporabo za indukcijsko kuhavno ploščo	SLOVENŠČINA
Uputstvo za upotrebu indukcione ploče	SRPSKI

**MODEL: CTP32SCBB**



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

# **SAFETY WARNINGS**

**PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.**

## **Installation**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

### **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, thanks to refer to the section <Installation>.

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

### **Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

### **Cut Hazard**

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

### **Important safety instructions**

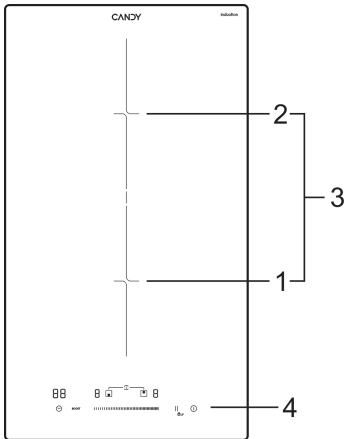
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use,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

- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. 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.

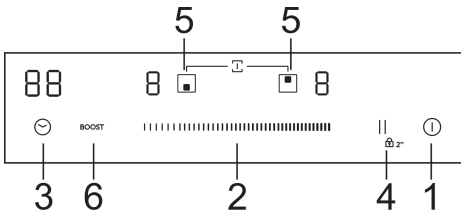
## Product Overview

### Top View



1. 1800 W zone, boost to 2100 W
2. 1800 W zone, boost to 2100 W
3. 3000 W zone, boost to 3600 W
4. 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
6. Boost control

## Product Information

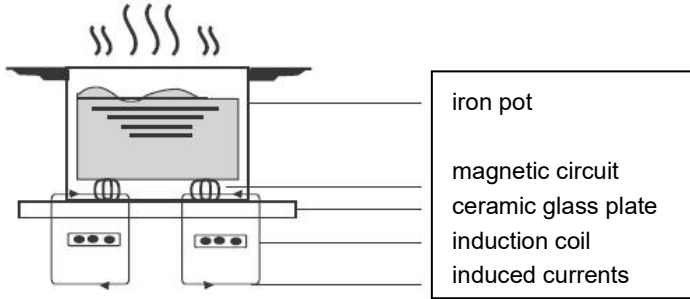
The ceramic/induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

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.

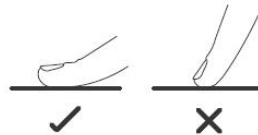


## Before using your New Induction Hob

- 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  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.

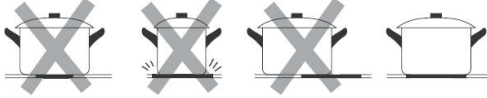


Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
180	140
Bridge zone	250

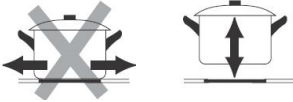
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

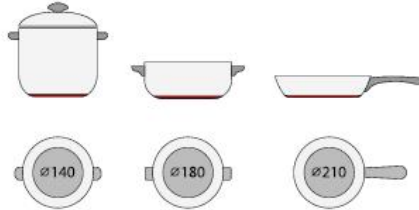


Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



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

According to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:



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




- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection. If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.

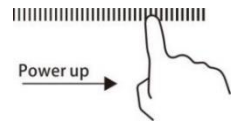
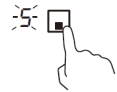


## Using your Induction Hob

### To start cooking

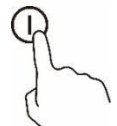
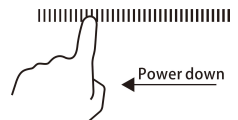
After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF  switch. all the indicators show “-“
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash
4. Select a heat setting by touching the “slider” control.
  - If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
  - You can modify the heat setting at any time during cooking.



### When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection that you wish to switch off
2. Turn the cooking zone off by touching “slider” control 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 Boost function

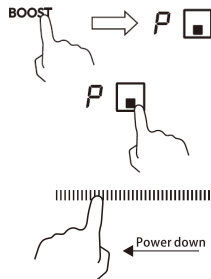
### Activate the boost function

1. Select the zone with boost function.



Note: The power setting of bridge zone works the same as any other normal area.

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




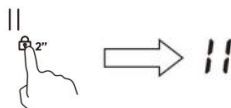
## Cancel Boost function


1. Select the zone with boost function.
2. Touching the “slider” 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.
- Lock control can be activated/deactivated with the Hob ON/OFF.

### To lock the controls

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

### To unlock the controls

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



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

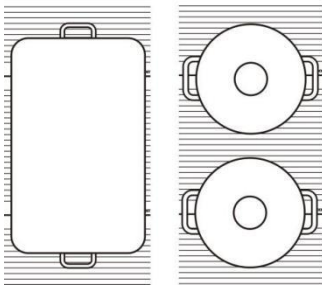
## Residual Heat Warning

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



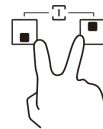
## Using Bridge zone function

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



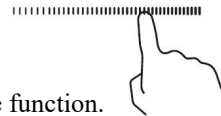
### Activate Bridge zone function

1. To activate the bridge area as a single big zone, press the front zone key and rear zone key at the same time.
2. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of Bridge zone, and the corresponding indicator will flash.
3. Select the power level you want to set by touch “Slider” control.



### Cancel Bridge zone function

1. Touching one of the cooking zone to cancel the bridge zone function.
2. The power setting works the same as any other normal area.



## Auto Shutdown

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

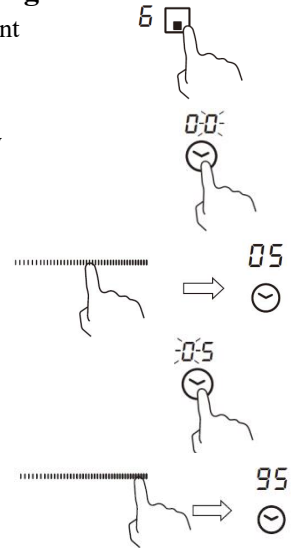
Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Using the Timer

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

### Using the timer to switch off one or more cooking zones

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.
2. Touch timer control, “00” will show in the timer display and “0” will flash.
3. Set the time by touching the slider control of the timer (e.g.5).
4. Touch timer control again, the “0” will flash.
5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the time you set is 95 minutes.



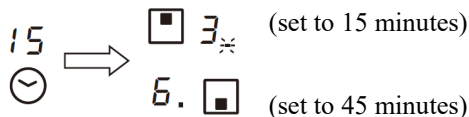
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.  
NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.
7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically.



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

### If the timer is set on more than one zone:

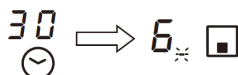
1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



(set to 15 minutes)

(set to 45 minutes)

2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



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

in the timer indicator.

## **Cooking Guidelines**

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

### **Cooking Tips**

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

### **Simmering, cooking rice**

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

### **Searing steak**

To cook juicy flavoursome steaks:

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

### **For stir-frying**

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

## Heat Settings

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

## Care and Cleaning

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

## Hints and Tips

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

## 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	CTP32SCBB
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	3600W
Product Size D×W×H(mm)	290×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	270×490

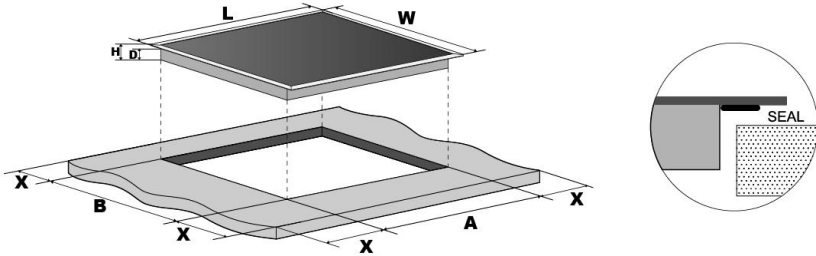
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

## Installation

### Selection of installation equipment

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

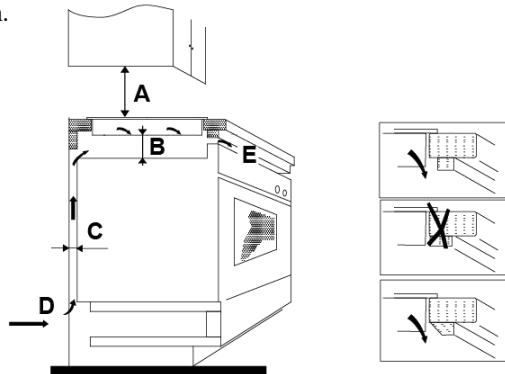
Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CTP32SCBB	290	520	58	54	270	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	50 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**

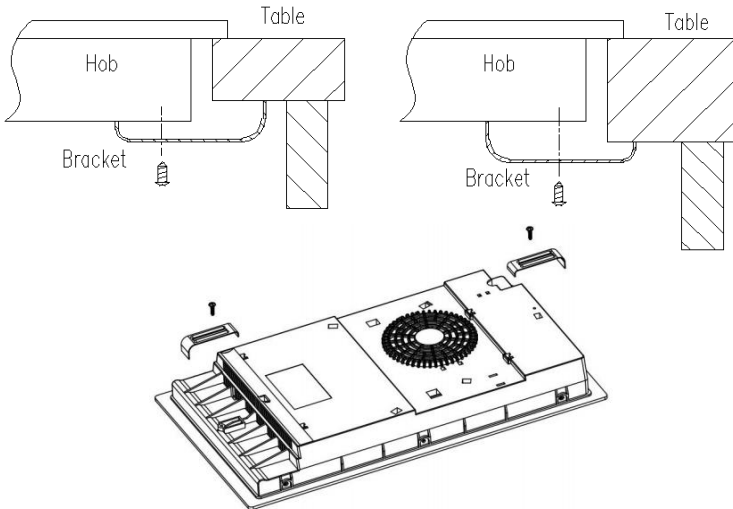
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating 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 ( 2 pcs )**

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



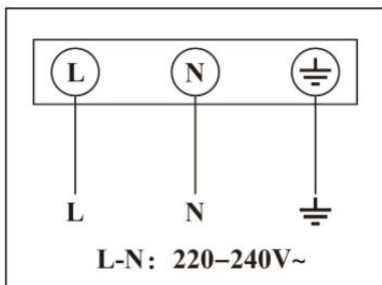
### **Cautions**

- 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.

 	<p>This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU and according to the UK legislation S.I. 3113/2013 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
---	--

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

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

# **BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ**

## **PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY.**

### **Instalace**

#### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**

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

#### **Nebezpečí pořezání**

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

#### **Důležité bezpečnostní pokyny**

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.
- Na tento spotřebič nikdy neumísťujte žádný hořlavý materiál nebo hořlavé výrobky.
- Poskytněte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, snížíte tak náklady na instalaci.
- Pro zabránění nebezpečí musí být tento spotřebič nainstalován v souladu s tímto návodem k instalaci.

- Tento spotřebič smí řádně nainstalovat a uzemnit pouze vhodně kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič 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 zábran může vést k nehodám.
- Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.
- Podrobnosti o instalaci naleznete v části <Instalace>.

## **Provoz a údržba**

### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud se povrch varné desky rozbije nebo praskne, okamžitě spotřebič vypněte u síťového napájení (vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou varnou desku vypojte ze zásuvky.
- Nedodržení této rady může vést k úrazu elektrickým proudem nebo usmrcení.

### **Zdravotní rizika**

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.

### **Nebezpečí poranění na horkém povrchu**

- Během používání budou přístupné části tohoto spotřebiče velmi horké a mohou způsobit popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakýkoli jiný předmět než vhodné nádoby 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 nepřecházejí ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Držte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny a opařeniny.

### **Nebezpečí pořezání**

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

### **Důležité bezpečnostní pokyny**

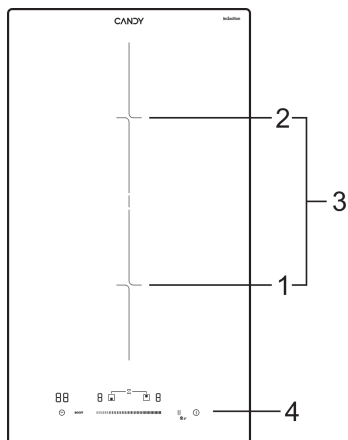
- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Převařování způsobuje kouř a mastné skvrny od přetečení, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty nebo náčiní.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte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

- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami ani je netahejte po 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 ovládní externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládní.
- **POZOR:** Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- Napájecí kabel není po instalaci přístupný.

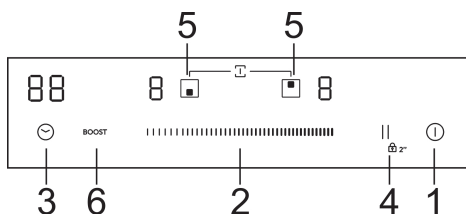
## Přehledné znázornění výrobku

### Pohled shora



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

### Ovládací panel



1. Vypínač
2. Tlačítko pro regulaci napájení/ časovače
3. Ovládání časovače
4. Pauza/ovládání zámku kláves
5. Ovládací prvky výběru varné zóny
6. Ovládací prvek pro zesílení výkonu

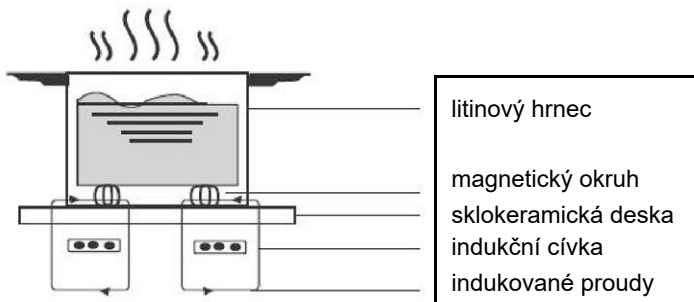
## Informace o výrobku

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 jej pánve nakonec zahřeje.

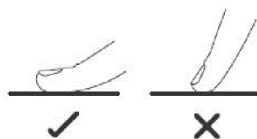


## Před použitím nové indukční varné desky


- Přečtěte si tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní upozornění“.
- Z indukční varné desky případně odstraňte ochrannou fólii.

## Používání dotykových ovládacích prvků

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



## Výběr vhodného nádobí

- ⚠ Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev. Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
  1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
  2. Postupujte podle kroků v části „Začátek vaření“.
  3. Jestliže na displeji neblíká symbol  a voda se ohřívá, máte vhodný hrnec.
- Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistě nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

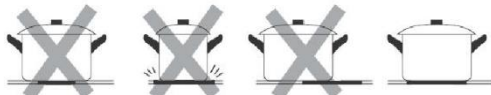


Velikost hořáku (mm)	Minimální velikost nádobí (průměr/mm)
180	140
Přemostění zóny	250

Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



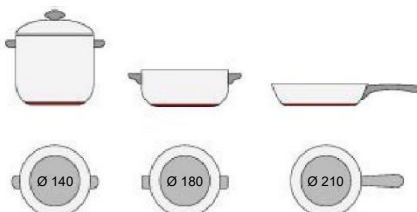
Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, rovně přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Vždy umísťujte hrnec doprostřed varné zóny.



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



- Používejte hrnce s průměrem feromagnetické plochy (dna) v rozsahu rozměrů uvedených v tabulce níže. (Tabulka 1)
  - Pokud použijete menší hrnce, mohlo by to nepříznivě ovlivnit účinnost.
  - Pokud použijete hrnec s menším průměrem, než je uvedeno v tabulce výše, může se stát, že nebude detekován.V závislosti na rozměru zóny můžete používat hrnce o různých průměrech, jak je znázorněno níže:



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




- Pokud je feromagnetická část nehomogenní, ale obsahuje jiné materiály, například hliník, mohlo by to ovlivnit ohřívání a detekci hrnce. Pokud je dno hrnce podobné jako na obrázcích níže, nemusí dojít k detekci hrnce.



## Používání indukční varné desky

### Začátek vaření

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

1. Stiskněte tlačítko vypínače . Všechny indikátory budou ukazovat symbol „-“.
2. Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít. Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.

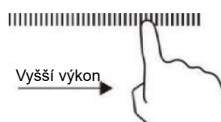


3. Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a indikátor vedle něj začne blikat



4. Na „posuvném“ ovládacím prvku vyberte dotykem nastavení výkonu.

- Pokud během jedné minuty nezvolíte nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1.
- Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.

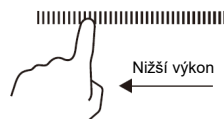


### Po dokončení vaření

1. Stiskněte ovládací prvek varné zóny, kterou chcete vypnout.



2. Varná zóna se vypne, když přesunete „posuvný“ ovládací prvek až do polohy „0“. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.



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



4. Pozor na horké povrchy

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



## Používání funkce zesílení výkonu

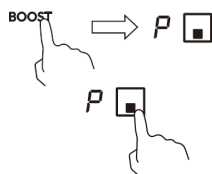
### Aktivace funkce zesílení výkonu

1. Zvolte zónu s funkcí zesílení výkonu.



Poznámka: Nastavení výkonu přemostění zóny funguje stejně jako u ostatních normálních zón.

2. Dotkněte se tlačítka zesilovače, když bliká displej; indikátor stupně výkonu bude ukazovat znak „P“.

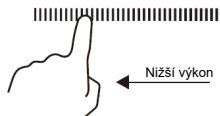


## Zrušení funkce zesílení výkonu


1. Zvolte zónu s funkcí zesílení výkonu.

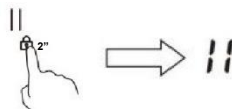
2. Stisknutím posuvného ovladače zrušte funkci zesílení výkonu a vyberte úroveň, kterou chcete nastavit.

• 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.
- Ovládání zámku lze aktivovat/deaktivovat vypínačem varné desky.

### Zamknutí ovládacích prvků

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

### Odemknutí ovládacích prvků

1. Stiskněte a 2 sekundy podržte tlačítko zámku .

2. Nyní můžete začít používat varnou desku.



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.

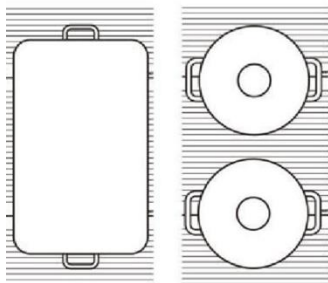
## Varování před zbytkovým teplem

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.



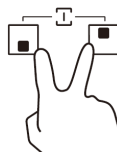
## Používání funkce přemostění zóny

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



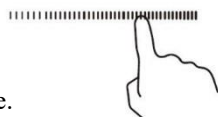
### Aktivace funkce přemostění zóny

1. Chcete-li aktivovat oblast přemostění jako jednu velkou zónu, stiskněte současně tlačítko přední zóny a tlačítko zadní zóny.
2. Zvukový signál ohlašuje, že indukční varná deska se přepnula do funkce přemostění zóny, a příslušný ukazatel začne blikat.
3. Stisknutím „posuvného“ ovládacího prvku zvolte úroveň výkonu, kterou chcete nastavit.



### Zrušení funkce přemostění zóny

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



## Automatické vypínání

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

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

## Používání časovače

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

### Používání časovače k vypnutí jedné nebo více varných zón

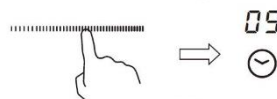
1. Dotkněte se ovladače výběru topné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.



2. Dotkněte se ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí „00“ a bude blikat „0“.



3. Nastavte čas dotykem posuvného ovladače časovače (např. 5).



4. Dotkněte se znovu ovladače časovače a začne blikat „0“.



5. Nastavte čas dotykem posuvného ovladače (např. 9), nyní je čas nastavený na 95 minut.



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



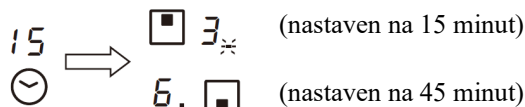
POZNÁMKA: V pravém dolním rohu ukazatele úrovně výkonu se objeví červená tečka, která označuje vybranou zónu.

7. 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.



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.

## Pokyny pro vaření

Bud'te opatrní při smažení, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména pokud používáte funkci zesílení výkonu. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

### Tipy pro vaření

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

### Mírné vaření, vaření rýže

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

### Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

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

### Restování

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

## Nastavení výkonu

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

## Čištění a údržba

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené potravinami nebo jiné než cukrové skvrny na skle)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky.</li> <li>2. Naneste čistič varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!)</li> <li>3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou.</li> <li>4. Zapněte napájení varné desky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pokud je napájení varné desky vypnuté, nezobrazí se žádná indikace „horkého povrchu“, ale varná zóna může být stále horká! Buďte extrémně opatrní.</li> <li>• Drsné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda je čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná.</li> <li>• Nikdy nenechávejte na varné desce zbytky po čištění: sklo se může zašpinit.</li> </ul>
Převařování, tavení a horké cukrové skvrny na skle	<p>Okamžitě je odstraňte pomocí špachtle, stěrky nebo škrabky vhodné pro sklokeramické varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky u di.</li> <li>2. Držte čepel nebo nádobí pod úhlem 30° a oškrábejte znečištění nebo rozlití na chladnou oblast varné desky.</li> <li>3. Vyčistěte znečištění nebo skvrnu hadříkem na nádobí nebo papírovou utěrkou.</li> <li>4. Postupujte podle výše uvedených kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Co nejdříve odstraňte skvrny způsobené roztavením, sladkými potravinami nebo přetečením. Pokud se nechají na skle vychladnout, může být obtížné je ze skleněného povrchu odstranit nebo můžete sklo dokonce trvale poškodit.</li> <li>• Nebezpečí porážení: při zasunutí bezpečnostního krytu je čepel v škrabce ostrá jako břitva. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.</li> </ul>
Přetečení na dotykových ovladačích	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky.</li> <li>2. Skvrnu namočte</li> <li>3. Otřete oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem.</li> <li>4. Plochu otřete zcela do sucha papírovou utěrkou.</li> <li>5. Zapněte napájení varné desky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varná deska může pípat a sama se vypnout a dotykové ovladače nemusí fungovat, když je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že je dotyková ovládací plocha suchá.</li> </ul>

## Tipy a triky

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

## Zobrazování závad a kontrola

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

Problém	Možná příčina	Co dělat
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	CTP32SCBB
Varné zóny	2 zóny
Napájecí napětí	220–240 V~ 50/60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	3600 W
Rozměry výrobku H×Š×V (mm)	290×520×58
Rozměry pro vestavění A×B (mm)	270×490

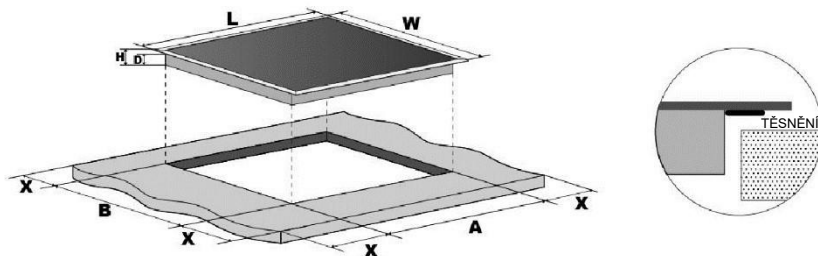
Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Protože se neustále snažíme zlepšovat naše produkty, můžeme změnit specifikace a design bez předchozího upozornění.

## Instalace

### Výběr instalačního zařízení

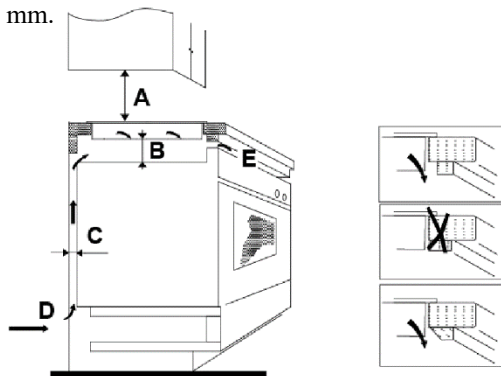
- Vystříhnete pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.
- Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachován minimální prostor 50 mm.
- Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Zvolte žáruvzdorný materiál pracovní plochy, abyste zabránili větší deformaci způsobené 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)
CTP32SCBB	290	520	58	54	270	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 uvedeno 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. 50	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 elektroinstalací předpisy umožňují tuto změnu požadavků).

- Izolační spínač je po instalaci varné desky zákazníkovi snadno přístupný.
- V případě pochybností o instalaci se obraťte na místní stavební úřady a právní předpisy.
- Pro povrchy stěn obklopující varnou desku použijte tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (jako jsou keramické dlaždice).

### Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

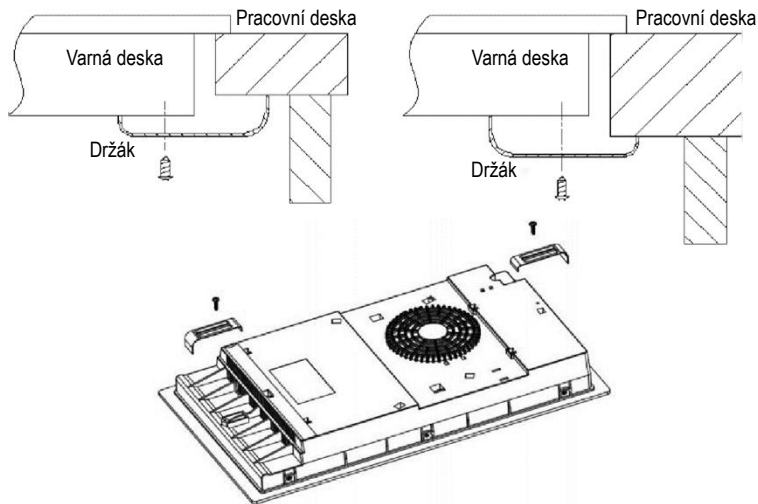
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěno dostatečné proudění vzduchu z vnější strany skříně k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač 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 (2 ks)

- 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.



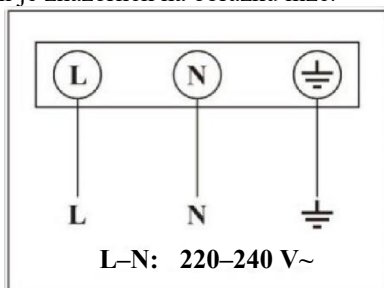
### Upozornění

- 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 teple.
- Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.
- Nesmí se používat 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 jedнопólovému 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.

 	<p>Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU a podle právních předpisů Spojeného království S.I. 3113/2013 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.</p> <p>Symbol na výrobku označuje, že tento výrobek nelze likvidovat jako domácí odpad. Odvezte ho na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zboží.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
---	--

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

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

## **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 los 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.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- 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**

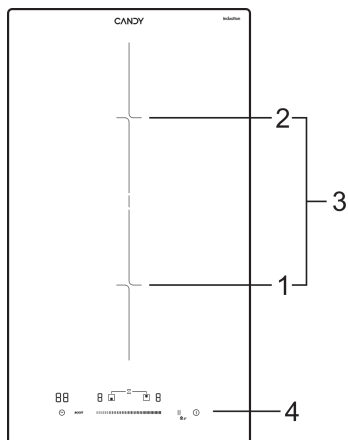
- Nunca deje el aparato desatendido cuando se encuentre en uso. Los derrames causan humo y residuos de grasa que pueden prender.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar 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 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 únicamente a ser utilizado 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 alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- 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 sido supervisados o hayan recibido las instrucciones necesarias para un uso seguro, y comprendan los riesgos que esto implica.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Dejar desatendida la placa de cocción mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso, y se podría originar un incendio. **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 deben utilizar limpiadores 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.

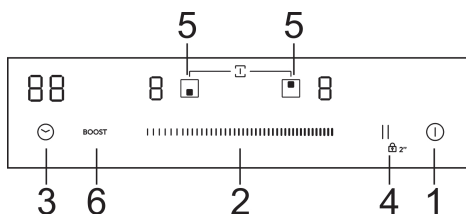
## Descripción general del producto

### Vista superior



1. Zona de 1800 W, potencia máxima 2100 W
2. Zona de 1800 W, potencia máxima 2100 W
3. Zona de 3000 W, potencia máxima 3600 W
4. Panel de control

### El panel de control



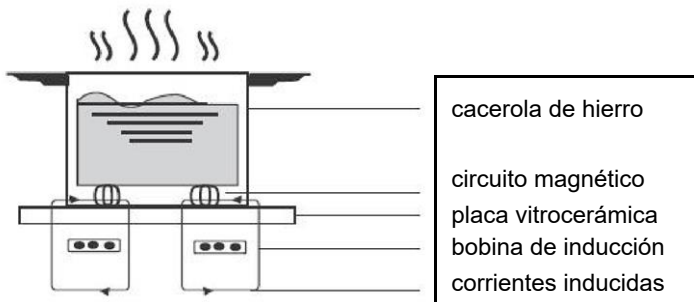
1. Control de ENCENDIDO/ APAGADO
2. Control de ajuste de potencia/ del temporizador
3. Control del temporizador
4. Control de pausa/bloqueo
5. Controles de selección de la zona de calentamiento
6. Control de la función Potencia Máxima

## Información del producto

La placa de vitrocerámica/inducción puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias debido a la calefacción por cable de resistencia, el control microcomputarizado y la selección de múltiples potencias: se trata de la mejor elección para las familias modernas. La placa se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene prestaciones seguras y fiables, lo que hace que su vida sea más cómoda y permite disfrutar plenamente del placer de la vida.

### Sobre 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.

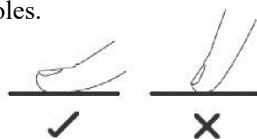


## Antes de utilizar su nueva placa de inducción


- 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 capa 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: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.

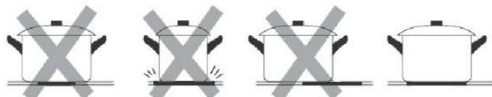


Tamaño del quemador (mm)	Utensilios de cocina mínimos (diámetro/mm)
180	140
Zona puente	250

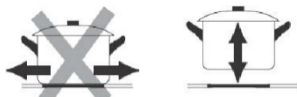
No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



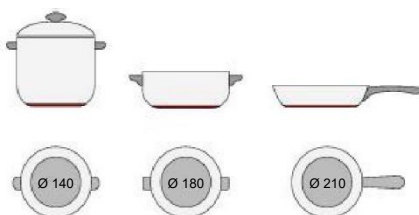
Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, se mantenga en posición plana sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.



Levante siempre las cacerolas de la placa de 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 detectarSegún 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, indicando que la placa ha entrado en el estado 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.

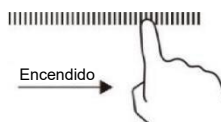
Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.

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



4. Seleccione un ajuste de calor tocando el control deslizante.

- 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.

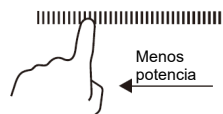


### Cuando haya terminado de cocinar

1. Toque la selección de zona de calentamiento que se desee apagar.
2. Apague la zona de cocción tocando el control deslizante 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  
Se mostrará "H", lo que significa que la zona de cocción está demasiado caliente al tacto. 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 Potencia Máxima

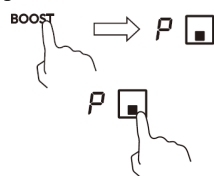
### Activar la función Potencia Máxima

1. Seleccione la zona con función de Potencia máxima.



Nota: El ajuste de potencia de la zona puente funciona igual que cualquier otra zona normal.

2. Toque la tecla de Potencia máxima, cuando la pantalla parpadee, la indicación del nivel de potencia mostrará "P".

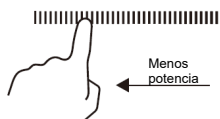


## Cancelar la función Potencia Máxima



1. Seleccione la zona con función de Potencia máxima.

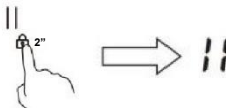
2. Toque el control deslizante para cancelar la función Potencia Máxima y seleccionar el nivel que desea establecer.


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



## Uso de la función Pausa

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




2. Pulse el control 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 funcionando.
- 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.
- El control de bloqueo puede activarse/desactivarse con el ENCENDIDO/APAGADO de la placa.

### Para bloquear los controles

Toque el control de  bloqueo durante 2 segundos. El indicador del temporizador mostrará "Lo".

### Para desbloquear los controles

1. Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo  durante 2 segundos.

2. Ahora puede empezar a usar su placa.



Quando 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.

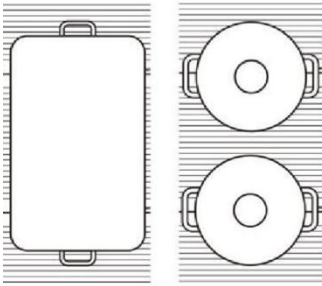
## Indicador de calor residual

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.



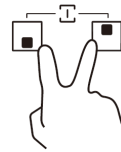
## Uso de la función de zona puente

- Se puede utilizar como una sola zona o como dos zonas individuales en función de las necesidades de cocción en cada situación.
- Consta de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando la zona puente está en marcha, solo se activa la zona cubierta por la batería de cocina.
- Para garantizar la detección de la olla y la distribución uniforme del calor, centre correctamente la olla.



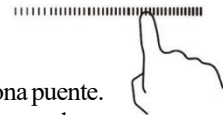
### Activar la función de zona puente

1. Para activar la zona puente como una única zona grande, pulse la tecla de zona delantera y la tecla de zona trasera al mismo tiempo.
2. El zumbador emite un pitido indicando que la placa de inducción entra en selección de zona puente, y el indicador correspondiente parpadeará.
3. Seleccione el nivel de potencia que desea ajustar tocando el control deslizante.



### Cancelar la función de zona puente

1. Toque una de las zonas de cocción para cancelar la función de la zona puente.
2. El ajuste de potencia funciona como en cualquier otra zona normal.



## Apagado automático

Función de seguridad de la placa con la que 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:

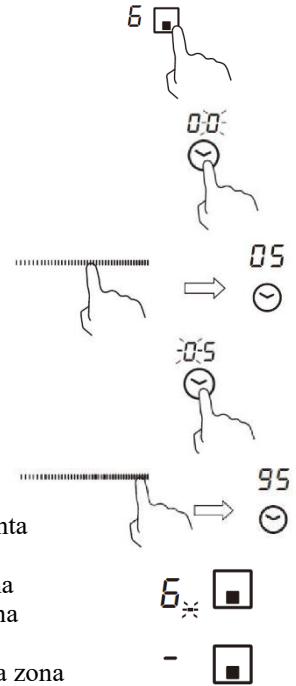
<b>Nivel de potencia</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Tiempo de funcionamiento predeterminado (hora)</b>	8	8	8	4	4	4	2	2	2

# Uso del temporizador

- Puede usarlo como temporizador de corte para apagar una o más zonas de cocción después de que se acabe el tiempo.
- Puede ajustar el temporizador a hasta 99 minutos.

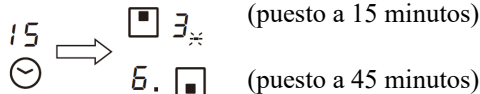
## Uso del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

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 “0”.
3. Ajuste el tiempo tocando el control del temporizador (ej.: 5).
4. Al tocar el control del temporizador de nuevo, parpadeará el “0”.
5. Ajuste el tiempo tocando el control (ej. 9); ahora, el tiempo que ha seleccionado es de 95 minutos.
6. 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 del indicador del nivel de potencia que indica que esa zona está seleccionada.
7. Cuando finaliza el temporizador de cocción, se apagará la zona de cocción correspondiente de forma automática.  
Nota: Las otras zonas de cocción que estuvieran encendidas con anterioridad seguirán funcionando.

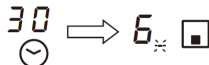


## Si el temporizador está configurado en más de una zona:

1. Cuando configure el temporizador para varias zonas de cocción, se indicarán puntos rojos de las zonas de cocción pertinentes. La pantalla del temporizador muestra el temporizador de minutos. Parpadeará el punto de la zona seleccionada.



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.

## Directrices de cocción

Tenga cuidado al freír, puesto que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si se usa la función Potencia Máxima. A temperaturas muy altas, el aceite y la grasa se queman espontáneamente, lo que puede dar lugar a un riesgo grave de incendio.

### Consejos de cocción

- Cuando los alimentos alcancen la ebullición, reduzca el ajuste de potencia.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y se ahorrará energía al conservar el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar con un ajuste alto y reduzca el nivel cuando el alimento se haya calentado por completo.

### Cocinar a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas solo suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para preparar deliciosas sopas y caldos suaves, ya que los sabores se desarrollan sin cocinar en exceso los alimentos. También se deberían cocinar así las salsas con base de huevo y espesadas con harina, por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para asegurar que la comida se cueza correctamente en el tiempo recomendado.

### Soasar un filete

Para cocinar sabrosos filetes:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante alrededor 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite sobre la sartén caliente y, después, coloque la carne en ella.
4. Dé la vuelta al filete una sola vez durante el cocinado. El tiempo exacto de cocinado dependerá del grosor del filete y del punto de cocción deseado. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Aplique presión al filete para calibrar su grado de cocción: cuanto más firme resulte, más “hecho” estará.
5. Deje reposar el filete sobre un plato caliente unos minutos para permitir que se asiente y se ponga más tierno antes de servirlo.

### Para saltar

1. Escoja un wok con base plana apto para vitrocerámica o una sartén grande.
2. Deje preparados todos los ingredientes y accesorios necesarios. El salteo debe ser rápido. Si se cocinan grandes cantidades, cocine los alimentos en pequeñas porciones.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala templada.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero crujientes, ajuste la zona de cocción a una menor potencia, introduzca de nuevo la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva los ingredientes con cuidado para asegurar un calentamiento homogéneo.
7. Sirva de inmediato.

## Ajustes de calor

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento suave de pequeñas cantidades de comida</li> <li>• Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente</li> <li>• Cocinado suave a fuego lento</li> <li>• Calentamiento lento</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recalentamiento</li> <li>• Cocinado rápido a fuego lento</li> <li>• Cocer arroz</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tortitas</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salteados</li> <li>• Cocer pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sofreír</li> <li>• Soasar</li> <li>• Llevar sopa al punto de ebullición</li> <li>• Hervir agua</li> </ul>

## Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de alimentos o derrames no azucarados sobre el cristal)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la placa de la alimentación.</li> <li>2. Aplique un limpiador de placas cuando el cristal esté aún templado (pero no caliente)</li> <li>3. Aclare y seque con un paño limpio o papel de cocina.</li> <li>4. Vuelva a conectar la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se desconecta la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocinado puede seguir estando caliente. Extreme el cuidado.</li> <li>• Los estropajos duros, algunos de nailon y agentes de limpieza muy abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si un estropajo o limpiador es adecuado.</li> <li>• Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: puede mancharse el cristal.</li> </ul>
Derrames, alimentos derretidos y derrames azucarados calientes sobre el cristal.	<p>Retire estos restos de inmediato con una paleta de pescado, cuchillo de pala o cuchilla aptos para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la placa del enchufe de pared.</li> <li>2. Coloque la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y rasque los residuos hacia una zona fría de la placa.</li> <li>3. Limpie los residuos con un paño o papel de cocina.</li> <li>4. Siga los pasos de 2 a 4 para la «suciedad cotidiana sobre el cristal» mencionada anteriormente.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire las manchas y restos de alimentos derretidos y azucarados lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el cristal, puede resultar difícil retirarlos o incluso pueden producir daños permanentes a la superficie de cristal.</li> <li>• Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla del rascador es muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
Salpicaduras sobre los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la placa de la alimentación.</li> <li>2. Enjabone la mancha</li> <li>3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño húmedo y limpio.</li> <li>4. Seque completamente la zona con papel de cocina.</li> <li>5. Vuelva a conectar la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede que la placa pite y se apague sola, y puede que los controles no funcionen cuando haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona del control táctil antes de volver a encender la placa.</li> </ul>

## Trucos y consejos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de cocción no se puede encender.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa esté conectada al suministro eléctrico y que este esté encendido. Compruebe si hay algún corte de energía en su casa o en la zona. Si se han realizado todas las comprobaciones y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Vaya a la sección «Uso de la placa de vitrocerámica» para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o puede que se esté utilizando la punta de los dedos para tocarlos.	Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca y utilice la yema de los dedos para tocar los controles.
Se está rayando el cristal.	Utensilios de cocina con extremos rugosos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Vea «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Vea «Cuidado y limpieza».
Algunas sartenes emiten ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede estar causado por la fabricación de los utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Es algo normal para los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un sonido grave de zumbido cuando se utiliza con un ajuste de temperatura alta.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer por completo cuando se baja el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.	La placa de inducción incluye un ventilador de refrigeración integrado para evitar que se recaliente la electrónica. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la placa del enchufe de pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las cacerolas no se calientan y se muestra en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque no es apta para la cocina de inducción. La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no se ha centrado convenientemente sobre ella.	Utilice utensilios de cocina aptos para inducción. Vea la sección «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Centre la cacerola y asegúrese de que su base se ajusta al tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, se oye un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la placa del enchufe y contacte con un técnico cualificado.

## 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 radiación 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	CTP32SCBB
Zonas de cocción	2 zonas
Voltaje de alimentación	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia eléctrica instalada	3600 W
Tamaño del producto D×W×H (mm)	290×520×58
Dimensiones de empotrado A×B (mm)	270×490

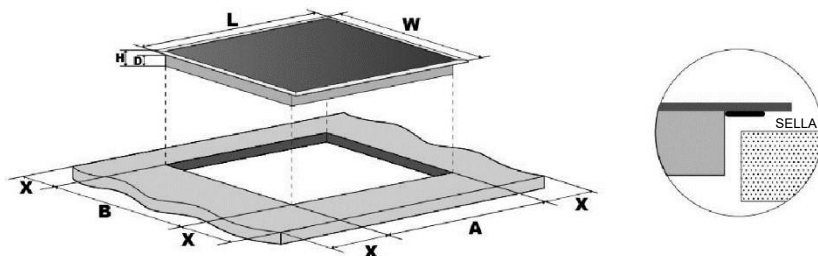
El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

## Instalación

### Selección del equipo de instalación

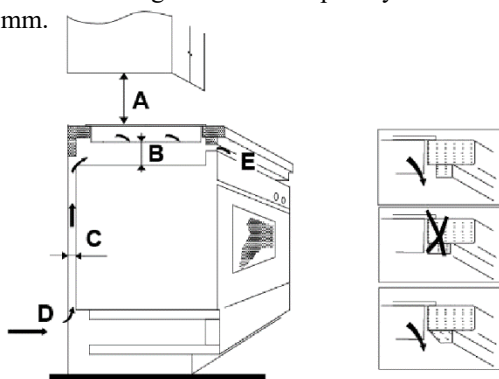
- Corte la superficie de trabajo conforme a las dimensiones que se muestran en el plano.
- A los efectos de instalación y uso, se debería mantener un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material para 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 debe utilizar la madera impregnada u otro material aislante.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CTP32SCBB	290	520	58	54	270	490	50 mín.

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 esté en buen estado de trabajo. Como se muestra a continuación. Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario encima de esta debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	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 3 mm 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 esté accesible fácilmente 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:**

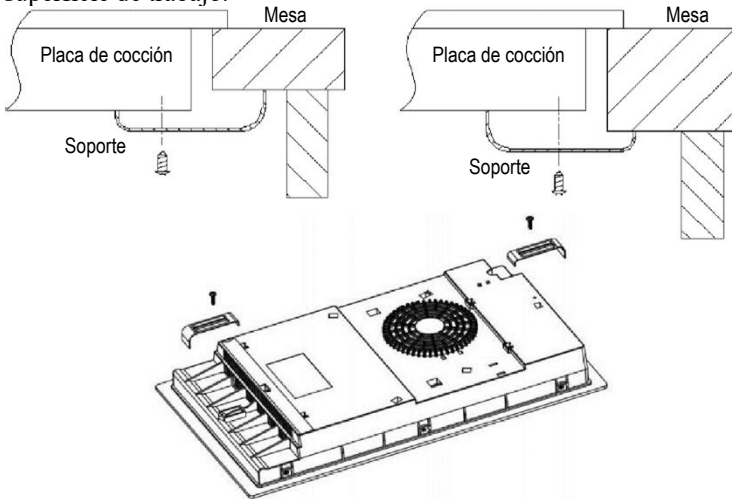
- El cable de suministro eléctrico no esté accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- Haya un flujo adecuado de aire desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se haya instalado una barrera de protección térmica 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 (2 uds.)**

- 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 la abrazadera para que se adapte a los diferentes grosores de la superficie de trabajo.



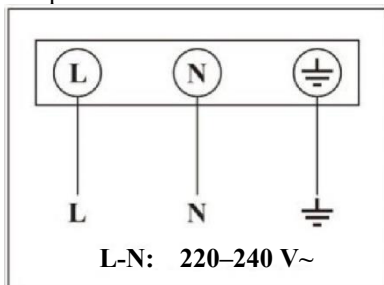
### **Precauciones**

- 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 debe montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras rotativas.
- 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 deben utilizar limpiadores a vapor.

- Esta vitrocerámica solo se puede conectar a un suministro con impedancia del sistema de no más de 0,427 ohm. En caso necesario, consulte a su autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

## Conectar la placa a la red eléctrica

La fuente de alimentación 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 3 mm 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.

 	<p>Este aparato está etiquetado de conformidad con la directiva europea 2012/19/UE y según la legislación del Reino Unido S.I. 3113/2013 sobre 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
---	--

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	0,5 W	20 min

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

## **Installation**

### **Risque d'électrocution**

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

### **Risque de coupure**

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

### **Consignes de sécurité importantes**

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

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

## **Fonctionnement et entretien**

### **Risque d'électrocution**

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

### **Risque pour la santé**

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

### **Risque lié à une surface chaude**

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

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

### **Risque de coupure**

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

### **Consignes de sécurité importantes**

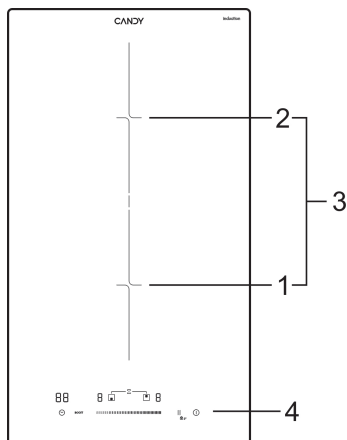
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.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

- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque, car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre vitrocéramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un environnement domestique uniquement ! Toute utilisation commerciale n'est pas couverte par la garantie du fabricant !
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir 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 des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie. Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique (pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension).
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être accessible après l'installation.

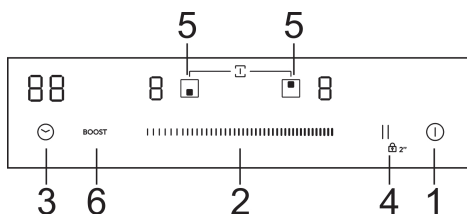
## Présentation du produit

### Vue de dessus



1. Zone de 1800 W, boost jusqu'à 2100 W
2. Zone de 1800 W, boost jusqu'à 2100 W
3. Zone de 3000 W, boost jusqu'à 3600 W
4. Panneau de commande

### Le panneau de commande



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

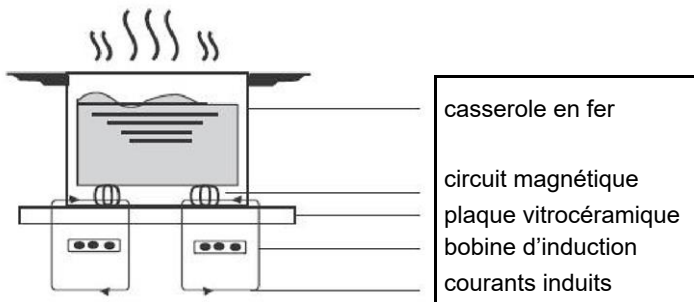
## Informations relatives au produit

La plaque vitrocéramique/induction peut répondre à différentes exigences de cuisine en raison du chauffage par résistance, de la commande par micro-ordinateur et de la sélection multi-puissance. C'est vraiment le choix optimal pour les familles modernes.

La plaque est axée sur les utilisateurs et adopte un design personnalisé. La plaque de cuisson offre des performances fiables et sûres, en rendant votre vie confortable et en vous permettant de profiter pleinement des plaisirs de la vie.

## Un mot sur la cuisson à induction

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

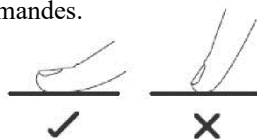


## Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction


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

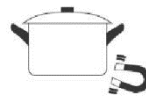
## Utilisation des commandes tactiles

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



## Sélection du bon ustensile de cuisson

- ⚠ N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
  1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
  2. Suivez les étapes figurant dans le paragraphe 'Pour commencer à cuire'.
  3. Si  ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffée, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

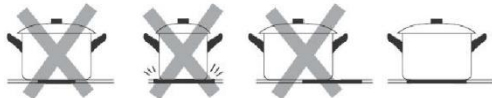


Taille du brûleur (mm)	Récipient minimum (diamètre / mm)
180	140
Zone pont	250

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



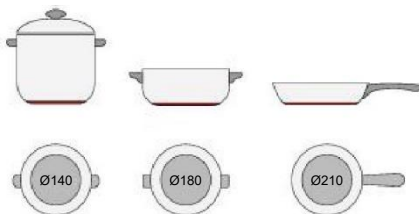
Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



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



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



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



- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole. Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas avoir été détectée.



## Utilisation de votre plaque à induction

### Pour commencer à cuire

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

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



2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.

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

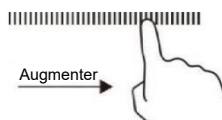


4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande curseur.

• 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

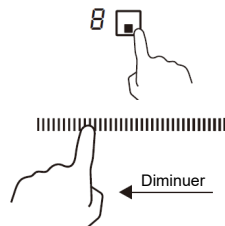
1. Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.

2. Désactivez la zone de cuisson en abaissant la commande curseur sur « 0 ». Assurez-vous que « 0 » s'affiche.

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

4. Faites attention aux surfaces chaudes

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



## Utilisation de la fonction Boost

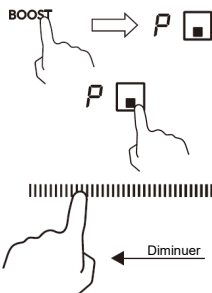
### Activer la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone concernée par la fonction Boost.



Remarque : Le réglage de la puissance de la zone pont fonctionne de la même manière que toute autre zone normale.

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




## Désactiver la fonction Boost

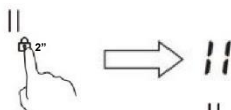
1. Sélectionnez la zone concernée par la fonction Boost.


2. Touchez le curseur pour annuler la fonction Boost et sélectionnez le niveau souhaité.

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

## Utilisation de la fonction Pause

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




2. Appuyez une nouvelle fois sur la touche 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 Pause dans les 30 minutes, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement.


## Verrouillage des commandes

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

### Pour verrouiller les commandes

Maintenez la commande Verrouillage  pendant 2 secondes. Le voyant de la minuterie affichera « Lo ».

### Pour déverrouiller les commandes

1. Touchez et maintenez la commande Verrouillage  pendant 2 secondes.

2. 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 avec la commande Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

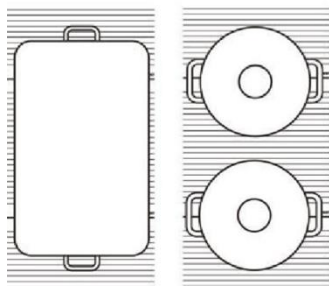
## Avertissement de chaleur résiduelle

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



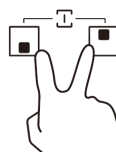
## Utilisation de la fonction Zone pont

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



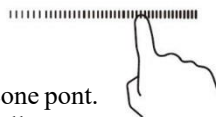
### Activer la fonction Zone pont

1. Pour activer la zone pont comme une seule grande zone, appuyez simultanément sur la touche de la zone avant et sur la touche de la zone arrière.
2. Le signal sonore indique que la plaque de cuisson à induction entre en mode de sélection de la Zone pont, et le voyant correspondant clignote.
3. Sélectionnez le niveau de puissance que vous souhaitez régler en touchant la commande curseur.



### Annuler la fonction Zone pont

1. Touchez l'une des zones de cuisson pour annuler la fonction Zone pont.
2. Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.



## Coupure automatique

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

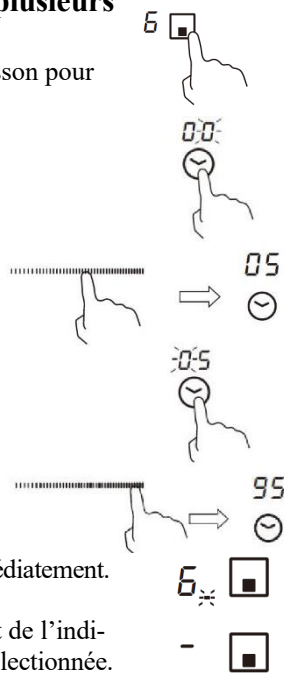
Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Utilisation de la minuterie

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

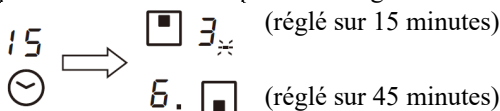
### Utilisation de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie.
2. Touchez la commande de la minuterie, « 00 » s'affiche sur l'affichage de la minuterie et « 0 » clignote.
3. Réglez le temps en touchant la commande curseur de la minuterie (p.ex. 5).
4. Touchez à nouveau la commande de la minuterie, le chiffre « 0 » clignotera.
5. Réglez le temps en touchant la commande curseur (par ex. 9), le temps que vous avez réglé est maintenant de 95 minutes.
6. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affiche le temps restant.  
REMARQUE : un point rouge dans le coin inférieur droit de l'indication du niveau de puissance indique que cette zone est sélectionnée.
7. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.  
Remarque : les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

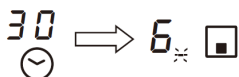


### Si la minuterie est réglée sur plusieurs zones :

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



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



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

## Lignes directrices pour cuisiner

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

### Astuces de cuisson

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

### Faire mijoter, cuire du riz

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

### Saisir un steak

Pour cuisiner des steaks savoureux et juteux :

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

### Pour faire sauter des aliments

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

## Réglages de la chaleur

Réglage de la chaleur	Pertinence
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments</li> <li>• faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement</li> <li>• faire mijoter délicatement</li> <li>• tiédir lentement</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réchauffer</li> <li>• faire frémir rapidement</li> <li>• cuire du riz</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• faire revenir</li> <li>• cuisiner des pâtes</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• faire sauter des aliments</li> <li>• saisir</li> <li>• amener la soupe à ébullition</li> <li>• faire bouillir de l'eau</li> </ul>

## Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la plaque de cuisson hors tension.</li> <li>2. Versez un nettoyeur pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !)</li> <li>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant.</li> <li>4. Remettez la plaque de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de surface chaude, mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Faites extrêmement attention.</li> <li>• Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyeur ou tampon à récurer est adapté.</li> <li>• Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.</li> </ul>
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre	<p>Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques vitrocéramiques, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur.</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre.</li> <li>• Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants.</li> </ul>
Débordements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la plaque de cuisson hors tension.</li> <li>2. Épongez le débordement</li> <li>3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre.</li> <li>4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant.</li> <li>5. Remettez la plaque de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.</li> </ul>

## Conseils et astuces

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

## 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	Veillez contacter le fournisseur.
E7/E8	Capteur de température de la panne IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
E2/E3	Tension d'alimentation anormale	Veillez 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	Veillez 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	CTP32SCBB
Zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance électrique installée	3600 W
Taille du produit P×L×H (en mm)	290×520×58
Dimensions du produit encastré A×B (en mm)	270×490

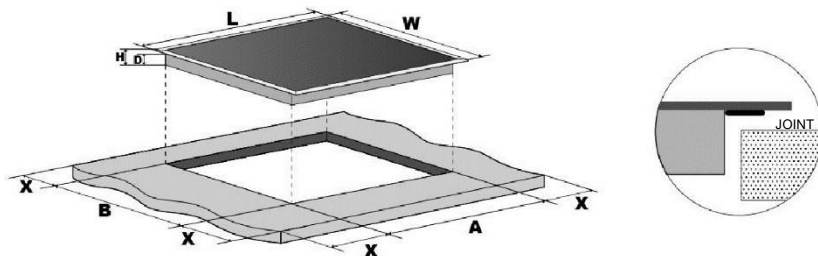
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifiions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

## 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 50 mm doit être laissé autour du trou.
- Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation importante provoquée par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :

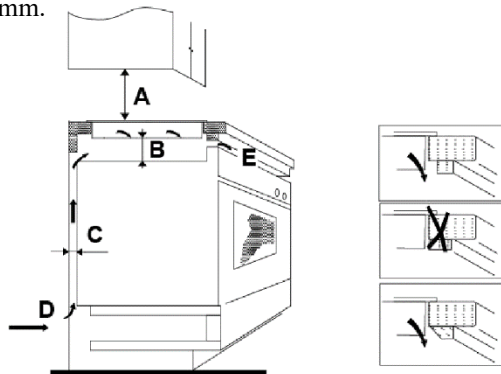
Avertissement : le matériau du plan de travail doit être en bois imprégné ou tout autre matériau isolant.



	L (mm)	l (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CTP32SCBB	290	520	58	54	270	490	50 mini

Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la plaque est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson est en bon état de fonctionnement. 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	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

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

- La surface de travail est carrée et plane, et aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail est réalisée dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé.
- L'installation est conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.
- Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).

- L'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée
- Consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation
- Vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

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

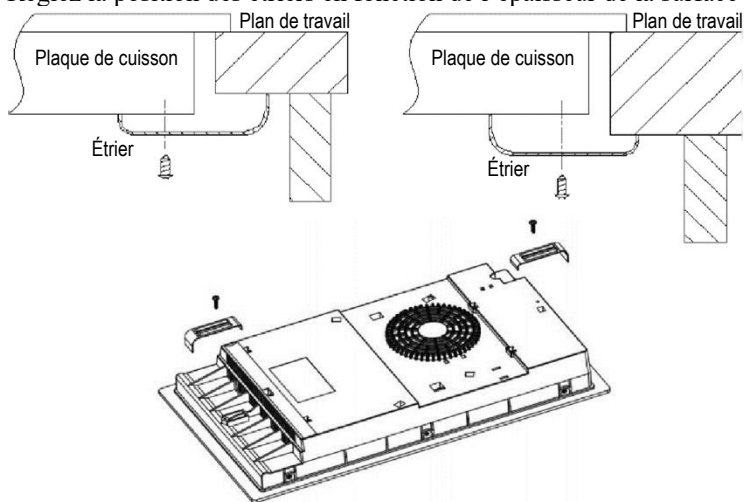
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards.
- Il y a un flux adéquat d'air de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est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

### **Avant de placer les étriers de fixation**

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

### **Positionnement des étriers de fixation (2 pièces)**

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



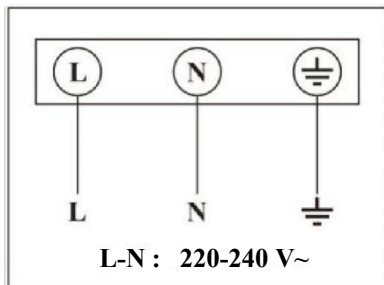
### **Mises en garde**

- La plaque doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
- La plaque ne doit pas être montée sur un équipement de refroidissement, un lave-vaisselle et un séchoir rotatif.
- La plaque doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
- Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de travail doivent supporter la chaleur.

- Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Cette plaque vitrocéramique ne peut être raccordée qu'à une alimentation ayant une impédance du système inférieure ou égale à 0,427 ohm. Si cela s'avère nécessaire, veuillez consulter votre compagnie d'électricité pour obtenir les informations relatives à l'impédance du système.

### Branchement de la plaque sur le secteur

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



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



**MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Il est nécessaire de le jeter séparément car il nécessite un traitement spécial.**

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/EU et à la législation britannique S.I. 3113/2013 pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

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

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

# **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.
- Pojediniosti o ugradnji potražite u odjeljku <Ugradnja>.

## **Rad i održavanje**

### **Opasnost od električnog udara**

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

### **Opasnost po zdravlje**

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.

### **Opasnost od vruće površine**

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.
- Ne dopustite da tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladno posude za pripremanje hrane dođe u doticaj s keramičkim staklom dok se površina ne ohladi.

- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

### **Opasnost od nastanka porezotina**

- Kada se uvuče sigurnosni poklopac, pokazuje se iznimno oštar brid strugača površine ploče za kuhanje. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

### **Važne sigurnosne upute**

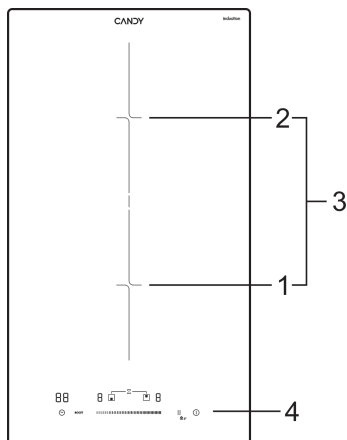
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekipi, može doći do nastanka dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne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

- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na površinu za pripremanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte posude s nazubljenim rubovima i ne vucite posude po staklenoj površini jer time možete ogrepsti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti keramičko staklo.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je samo za uporabu u kućanstvu! Komercijalna uporaba bilo koje vrste nije obuhvaćena jamstvom proizvođača!
- **UPOZORENJE:** Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. 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** nemojte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornim pokrivačem.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka električnog udara ako se radi o staklokeramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom.
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.
- **OPREZ:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.
- Kabel napajanja neće biti dostupan nakon ugradnje.

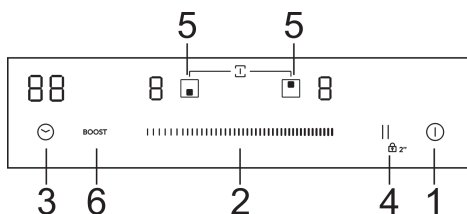
## Pregled proizvoda

### Prikaz odozgo



1. Zona od 1800 W, povećanje snage na 2100 W
2. Zona od 1800 W, povećanje snage na 2100 W
3. Zona od 3000 W, povećanje snage na 3600 W
4. 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
6. Tipka za povećanje snage

## Podaci o proizvodu

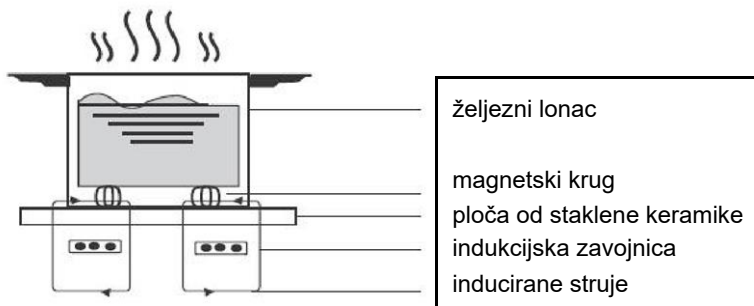
Keramičkom/indukcijskom pločom za kuhanje mogu se ispuniti razne potrebe u kuhinji zbog zagrijavanja otpornom žicom, mikroračunalnog upravljanja i odabira više mogućnosti napajanja te je stoga zaista optimalan izbor za moderne obitelji.

Ploča za kuhanje usmjerava se na kupce i njome se omogućava prilagođeni dizajn. Rad ploče za kuhanje je siguran i pouzdan što će vam život učiniti ugodnijim i omogućit će se da u njemu potpuno uživate.

## Općenito o pripremanju hrane na indukcijskoj ploči za kuhanje

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

samo zato što se s vremenom zagrije posudom.

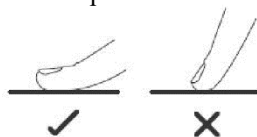


## Prije uporabe nove indukcijske ploče za kuhanje


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

## Uporaba upravljačkih elemenata na dodir

- Ne morate pritiskati jer se upravljačkim elementima upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pazite da tipke uvijek budu čiste, suhe i da ih ništa ne prekriva (npr. pribor ili krpa). Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati tipkama.



## Odabir ispravnog posuda 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 s pomoću magneta. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privuče, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
  1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
  2. Slijedite postupak pod "Za početak kuhanja".
  3. Ako  ne trepće na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.
- Posuđe za kuhanje koje je izrađeno od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetskog dna, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.

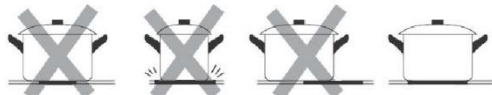


Veličina plamenika (mm)	Minimalno posuđe (promjer/mm)
180	140
Zona premošćivanja	250

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.

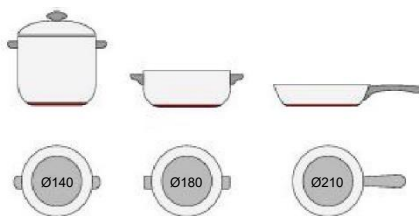


Podižite tave s keramičke ploče za kuhanje – ne kližite njima jer tako možete ogrepsti staklo.



- Upotrebljavajte posuđe 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 dno posude slično slikama u nastavku, ne može se otkriti posuda.



## Uporaba indukcijske ploče za kuhanje

### Za početak pripremanja

Nakon uključivanja, zvučni signal će se oglasiti jednom, svi indikatori će zasvijetliti na 1 sekundu, a zatim će se ugasiti, što znači da je ploča za kuhanje ušla u stanje pripravnosti.

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



2. Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati.

Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.

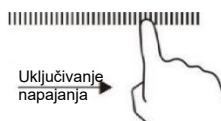
3. Kada dodirnete upravljački element za odabir zone zagrijavanja, trepće pokazivač pored tipke



4. Odaberite postavku topline dodirivanjem kliznog regulatora.

- 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

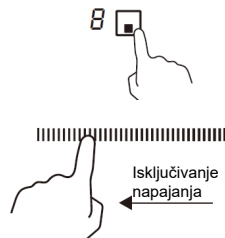
1. Dodirnite odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti

2. Isključite zonu za kuhanje dodirivanjem „klizača“ i odvlačenjem u položaj "0". Provjerite prikazuje li se na zaslonu „0“.

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

4. Pazite na vruće površine

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



## Upotreba funkcije za povećanje snage

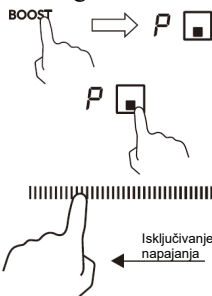
### Uključite funkciju za povećanje snage

1. Odaberite zonu s funkcijom za povećanje snage.



Napomena: Postavka snage zone premošćivanja radi isto kao i svako drugo normalno područje.

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




## Otkazivanje funkcije za povećanje snage

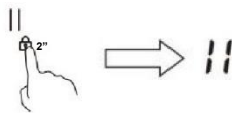
1. Odaberite zonu s funkcijom za povećanje snage.

2. Dodirnite klizač 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.

## Upotreba funkcije stanke

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.
- Kontrola zaključavanja može se aktivirati/deaktivirati uključivanjem/isključivanjem ploče za kuhanje.

### Zaključavanje tipki

Dodirnite i 2 sekunde  držite tipku za zaključavanje gumba. Pokazivač vremenskog programatora prikazat će vrijednost „Lo”.

### Otključavanje upravljačkih tipki

1. Dodirnite i 2 sekunde držite  upravljački element za zaključavanje tipki.

2. Sada možete početi koristiti ploču za kuhanje.



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

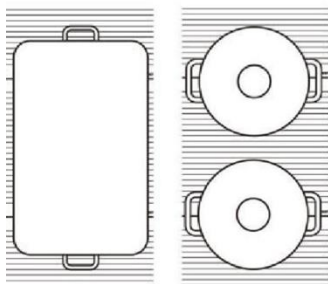
## Upozorenje o ostatku topline

Kada ploča za kuhanje radi neko vrijeme, prisutna je zaostala toplina. Pojavljuje se slovo „H“ kao upozorenje da se držite podalje od ploče za kuhanje.



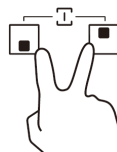
## Korištenje funkcije zone premošćivanja

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



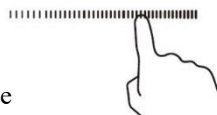
### Aktiviranje funkcije zone premošćivanja

1. Da biste aktivirali područje premošćivanja kao jednu veliku zonu, istodobno pritisnite prednju tipku zone i stražnju tipku zone.
2. Zvučni signal označava da indukcijska ploča ulazi u izbor zone premošćivanja i treptat će odgovarajući pokazivač.
3. Odaberite razinu snage koju želite podesiti dodirnom na "Klizač".



### Otkazi funkciju zone premošćivanja

1. Dodirnom na jednu od zona za kuhanje poništava se funkcija zone za premošćivanje.
2. Postavka snage radi kao i svako drugo normalno područje.



## Automatsko isključivanje

Sigurnosna značajka ploče za kuhanje je automatsko isključivanje. Ova se funkcija pokreće svaki put kad zaboravite isključiti zonu za kuhanje. Zadana vremena zaustavljanja navode se u donjoj tablici:

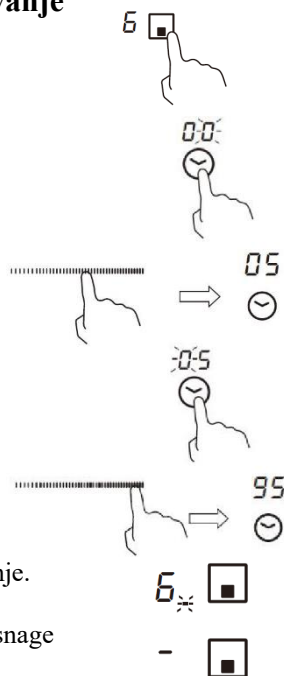
Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani radni vremenski programator (sati)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Uporaba vremenskog programatora

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

### Uporaba vremenskog programatora za isključivanje jedne ili više zona za kuhanje

1. Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite podesiti vremenski programator.
2. Dodirnite upravljanje vremenskim programatorom, na pokazivaču vremenskog programatora prikazat će se "00" i treptat će "0".
3. Postavite vrijeme dodirivanjem kliznog regulatora vremenskog programatora (npr. 5).
4. Ponovno dodirnite regulator vremenskog programatora, "0" će treptati.
5. Podesite vrijeme dodirom kliznog regulatora (npr. 9), vrijeme će biti podešeno na 95 minuta.



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

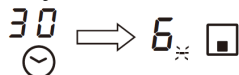
Napomena: Druge zone za kuhanje i dalje će raditi ako su se prethodno uključile.

### 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 treptće.



2. Kad istekne vrijeme odbrojavanja vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona isključiti. Zatim će se prikazati nova minutna vrijednost vremenskog programatora i treptat će točka odgovarajuće zone.



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

## Smjernice za pripremanje hrane

Budite oprezni pri prženju jer se ulje i masnoće veoma brzo zagriju, a osobito ako se koristite značajkom za povećanje snage. Pri iznimno visokim temperaturama dolazi do spontanoga zapaljenja ulja i masti, a to predstavlja ozbiljan rizik za nastanak požara.

### Savjeti za pripremanje hrane

- Kad hrana zakipi, smanjite postavku snage.
- Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i šteti se energija zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.
- Započnite s kuhanjem na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.

### Pirjanje, pripremanje riže

- Pirjanje se odvija ispod vrelišta na otprilike 85 °C kada mjehurići povremeno dopiru do površine tekućine za pripremanje. Ključno je za pripremanje ukusnih juha i blagih gulaša jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane. Umake na bazi jaja i zgusnute umake također trebate pripremati ispod točke ključanja.
- Za neke zadatke, uključujući pripremanje riže metodom apsorpcije, može trebati viša postavka od najniže postavke da bi se jamčilo da se hrana ispravno pripremi u preporučenom vremenu.

### Pečenje odreska do poprimanja smeđe boje

Pripremanje sočnih i ukusnih odrezaka:

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

### Prženje uz miješanje

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

## Postavke topline

Podešavanje topline	Prikladnost
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• blago zagrijavanje za manje količine hrane</li> <li>• otapanje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori</li> <li>• lagano pirjanje</li> <li>• polagano zagrijavanje</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• podgrijavanje</li> <li>• brzo pirjanje</li> <li>• pripremanje riže</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• palačinke</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• naglo pečenje</li> <li>• pripremanje tjestenine</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prženje uz miješanje</li> <li>• pečenje do poprivanja smeđe boje</li> <li>• dovođenje juhe do ključanja</li> <li>• voda koja ključa</li> </ul>

## Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanje stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite napajanje površine za kuhanje.</li> <li>2. Upotrijebite sredstvo za čišćenje površine za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!)</li> <li>3. Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom.</li> <li>4. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje više nema oznake „vruća površina”, ali zona za kuhanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi.</li> <li>• Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/abrazivnim sredstvima za čišćenje može se ogrepsi staklo. Pročitajte što piše na naljepnici da biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje ili žica za struganje prikladni.</li> <li>• Ne ostavljajte ostatke čišćenja na površini za pripremanje jer može doći do prljanja stakla.</li> </ul>
Preljevanja, otapanja i vruća šećerna preljevanja na staklu	<p>Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za keramičke staklene površine za pripremanje, ali pripazite na vruće površine zona za pripremanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite na zidu napajanje površine za kuhanje.</li> <li>2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanost do hladnog dijela površine za pripremanje.</li> <li>3. Očistite zaprljanost kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom.</li> <li>4. Slijedite gornje korake 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu”.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili preljevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili se njima može čak i trajno oštetiti površina stakla.</li> <li>• Opasnost od nastanka porezotina: kada se uvuče sigurnosni poklopac, oštrica strugača postaje iznimno oštra. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doćajca djece.</li> </ul>
Preljevanja na tipkama na dodir	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite napajanje površine za kuhanje.</li> <li>2. Upijanjem očistite prolijevanje</li> <li>3. Obrišite područje dodirnih tipki čistom vlažnom spužvom ili krpom.</li> <li>4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom.</li> <li>5. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ploča za kuhanje može proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a tipke možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje tipki prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.</li> </ul>

## Savjeti i trikovi

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
Ne može se uključiti ploča za kuhanje.	Nema napajanja.	Pobrinite se da se površina za pripremanje spoji na napajanje i da se uključi. Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako ste provjerili sve i problem je dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara.
Nema reakcije dodirnih tipki.	Tipke su zaključane.	Otključajte tipke. Pogledajte „Uporaba keramičke ploče za kuhanje” radi uputa.
Teško je rukovati tipkama na dodir.	Možda postoji tanki sloj vode na tipkama ili možda upotrebljavate vrh prsta pri dodirivanju tipki.	Pobrinite se da je područje tipki suho i da upotrebljavate jagodicu prsta pri dodirivanju tipki.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima.  Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuda za kuhanje”.  Pogledajte odjeljak „Njega i čišćenje”.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i prikazuju se na pokazivaču.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer je premala za zonu za kuhanje ili nije ispravno centrirana na njoj.	Upotrebljavajte posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”. Centrirajte tavu i pobrinite se da je njezino dno usklađeno s veličinom zone za kuhanje.
Indukcijska ploča za kuhanje ili zona za kuhanje neočekivano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kôd pogreške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojke greške, isključite napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.

## Prikaz kvara i provjera

Ako dođe do neuobičajene pojave, indukcijska ploča za kuhanje automatski ulazi u stanje zaštite i prikazuju se odgovarajući zaštitni kôdovi:

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
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	CTP32SCBB
Zone za kuhanje	2 zone
Napon napajanja	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	3600 W
Veličina proizvoda D×Š×V (mm)	290×520×58
Ugradbene dimenzije A×B (mm)	270×490

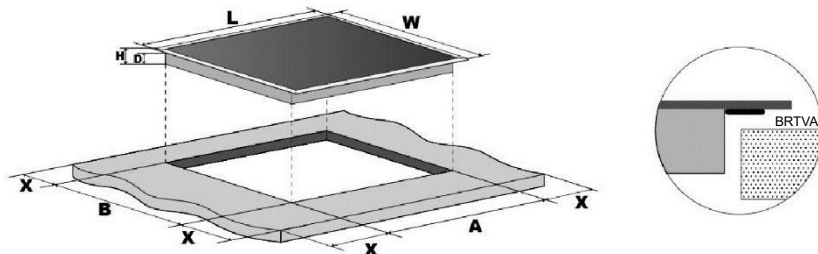
Težina i dimenzije približne su vrijednosti. S obzirom da uvijek nastojimo unaprjeđivati svoje proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajne bez prethodne obavijesti.

## Ugradnja

### Odabir opreme za ugradnju

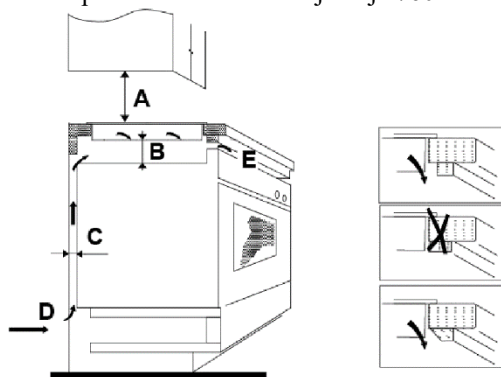
- Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama koje se prikazuju na crtežu.
- U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora.
- Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite voodtoporni materijal radne površine da biste izbjegli veća izobličenja prouzrokovana toplinskim zračenjem vruće ploče. U skladu s prikazanim u nastavku:

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



	L (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CTP32SCBB	290	520	58	54	270	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	50 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**

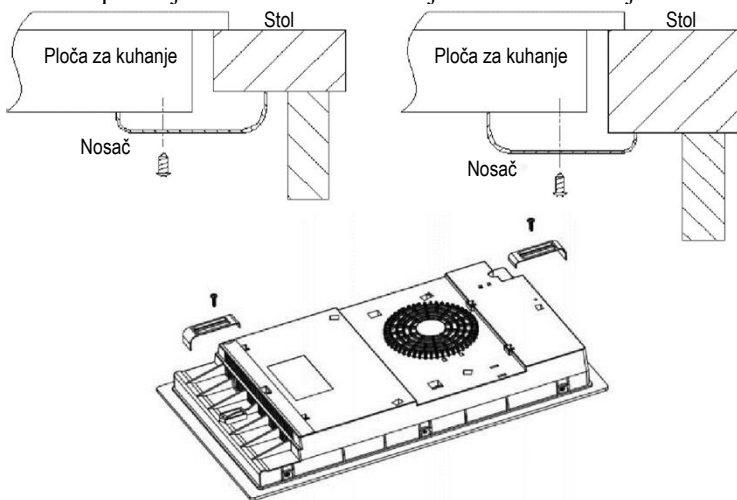
- Kabelu za napajanje ne može se pristupiti kroz vrata kuhinjskog ormara ili ladice.
- Postoji odgovarajući protok zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje.
- Postavljena je zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice 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 (2 kom)**

- 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.



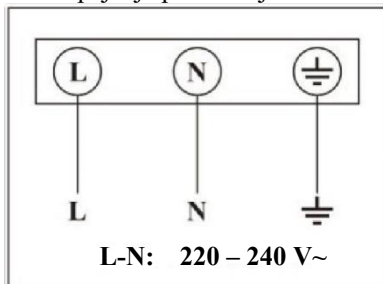
### **Oprez**

- 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 okretnu sušilicu.
- 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.

	<p>Ovaj uređaj označen je u skladu s europskom direktivom 2012/19/EU i prema britanskom zakonodavstvu S.I. 3113/2013 za otpadnu električnu i elektroničku opremu (OEEO). Propisnim zbrinjavanjem ovoga uređaja, pomažete u sprječavanju moguće štete po ljudski okoliš i zdravlje koja može nastati ako se proizvod ne zbrine na ispravan način.</p> <p>Oznakom na proizvodu ukazuje se da se s proizvodom ne smije postupiti kao s običnim otpadom u domaćinstvu. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p><b>ZBRINJAVANJE: Ne zbrinjavajte ovaj proizvod kao nerazvrstani komunalni otpad. Treba obaviti odvojeno prikupljanje takvog otpada radi posebne obrade.</b></p>	

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

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

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

#### **Fontos biztonsági utasítások**

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

- A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag szakképzett szakember végezze.
- A készüléket kizárólag olyan hálózatra csatlakoztassa, amelyiknek részét képezi egy olyan szakaszoló, amelyik teljesen leválasztja a készüléket a tápellátásról.
- **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 érvénytelenítheti 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.
- 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**

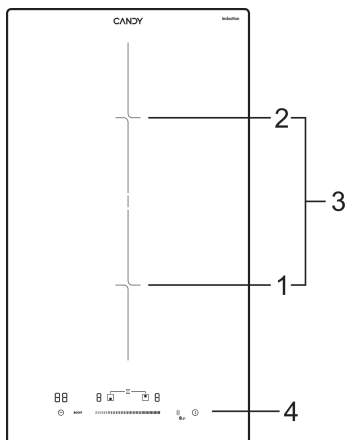
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcorduló étel füstöt és esetlegesen felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Soha ne használja 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 engedje gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel, hogy ráüljenek, ráálljanak vagy felmásszanak rá.

- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a készülék fölötti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül az adott helyiségben, a készülék működése közben.
- A gyermekeket és a készülék használatát illetően korlátozottságot okozó fogyatékkal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia a készülékhasználat tekintetében. A képzést nyújtó személynek meg kell bizonyosodnia arról, hogy az illető személyek képesek saját maguk és a környezetük veszélyeztetése nélkül használni a készüléket.
- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- 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.

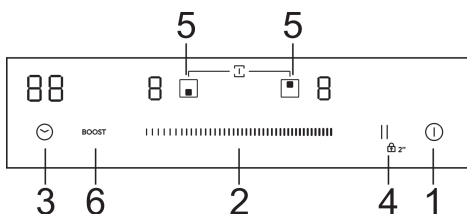
## Termék áttekintése

### Felső nézet



1. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
2. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
3. 3000 W-os zóna, teljesítménynövelés 3600 W-ra
4. Vezérlőpult

### A vezérlőpult



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

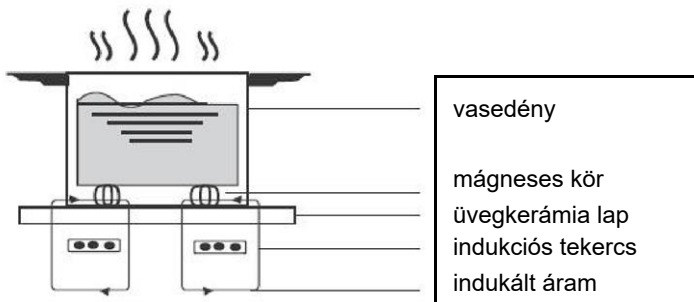
## Termékinformáció

A kerámia/indukciós főzőlap különböző konyhai igények kielégítésére képes köszönhetően az ellenállásvezérelt 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.

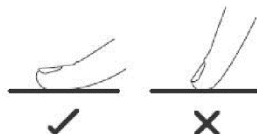


## Az új indukciós főzőlap használata előtt


- 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 ujj hegyét, hanem az ujjbegyét használja.
- Minden egyes érintés észlelésekor hangjelzés hallható.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a vezérlők mindig tiszták, szárazak, és nem takarja ezeket semmi (pl. valamilyen eszköz vagy törlőkendő). A vezérlők működtetését akár egy vékony vízréteg is megnehezítheti.



## 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: szintiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.

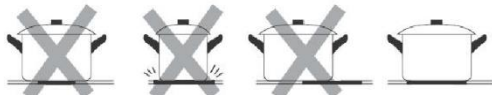


Az égő mérete (mm)	Legkisebb főzőedény (átmérő /mm)
180	140
Áthidalási zóna	250

Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



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

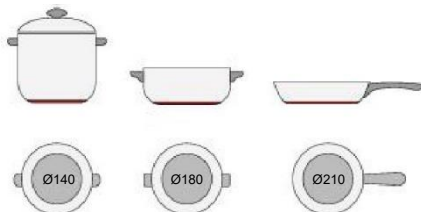


Mindig emelje fel a serpenyőket a kerámia főzőlapról: ne csúsztassa az edényt, mivel így megkarcolhatja az üvegfelületet.



- 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 méretknél 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.

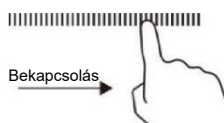
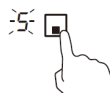


## Az indukciós főzőlap használata

### Főzés megkezdése

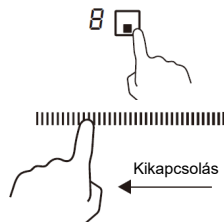
Bekapcsolás után a berregő egyszer megszólal, az összes kijelző 1 másodpercig világít, majd kialszik, jelezve, hogy a főzőlap készenléti állapotba lépett.

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



### A főzés befejezése után

1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna választógombját
2. Kapcsolja ki a főzőzónát a „csúszka” vezérlőgomb „0” értékre állításával. 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 teljesítménynövelés funkció használata

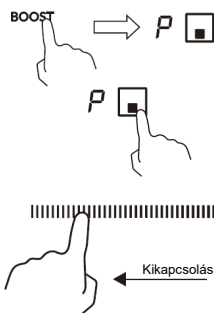
### A teljesítménynövelés funkció aktiválása

1. Válassza ki a teljesítménynövelés funkcióval rendelkező zónát.



Megjegyzés: Az áthidalási zóna teljesítménybeállítása ugyanúgy működik, mint bármely más normál terület esetében.

2. Érintse meg a **TELJESÍTMÉNYNÖVELÉS** gombot, amikor a kijelző villog, a teljesítményszint kijelzőn a „P” jelzés látható.




## Teljesítménynövelés funkció törlése

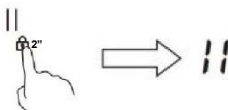
1. Válassza ki a teljesítménynövelés funkcióval rendelkező zónát.


2. Érintse meg a „csúszka” gombot a teljesítménynövelés 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 leállítást 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 a főzőlap BE/KI kapcsolásával engedélyezhető/tiltható le.

### A gombok zárolása

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

### A gombok zárolásának feloldása

1. Érintse meg és tartsa lenyomva 2 másodpercig a billentyűzár  vezérlőgombot.
2. 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.

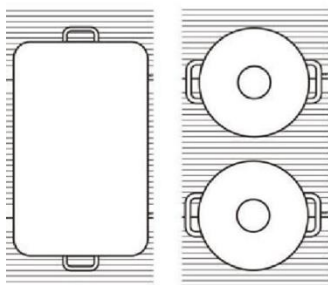
## Maradékhő-figyelmeztetés

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



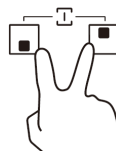
## Áthidalási zóna funkció használata

- Ez egy zónaként vagy két külön zónaként is használható, az egyes helyzetek főzési igényeitől függően.
- Két különálló tekerescből áll, amelyek külön-külön vezérelhetők. Az áthidalási zóna működése esetén csak a főzőedény által lefedett zóna aktiválódik.
- A főzőedény észlelésének és egyenletes hőelosztásának biztosítása érdekében helyezze középre a főzőedényt.



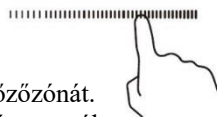
## Áthidalási funkció aktiválása

1. Ha az áthidalási zónát egyetlen nagy zónaként szeretné aktiválni, nyomja meg egyszerre az első zóna és a hátsó zóna gombot.
2. A berregő hangjelzéssel tájékoztat arról, hogy az indukciós főzőlap belép az áthidalási zóna kiválasztásába, és a megfelelő jelzőfény villogni kezd.
3. Válassza ki a „Csúsza” vezérlővel a beállítani kívánt teljesítményszintet.



## Áthidalási zóna funkció törlése

1. Az áthidalási zóna funkció törléséhez érintse meg az egyik főzőzónát.
2. A teljesítménybeállítás ugyanúgy működik, mint bármely más normál terület esetében.



## Automatikus kikapcsolás

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

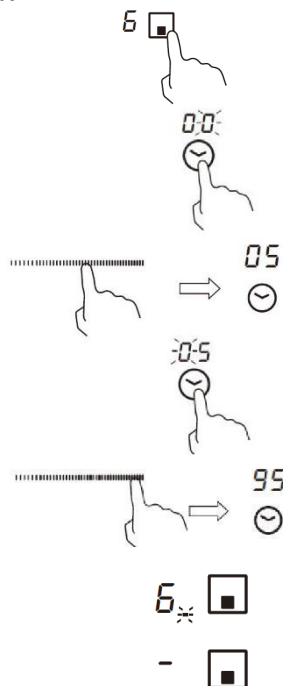
Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett üzemidő időzítő (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Az időzítő használata

- 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

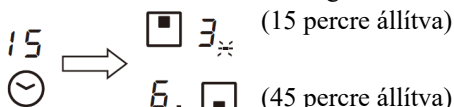
1. Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót.
2. Érintse meg az Időzítő vezérlőgombot, a „00” felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a „0” felirat villog.
3. Állítsa be az időt az időzítő a csúszkagombjának megérintésével (pl. 5).
4. Érintse meg ismét az időzítő vezérlését, a „0” villogni kezd.
5. Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 9), ekkor az időzítő beállítása 95 perc.



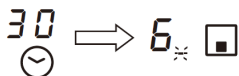
6. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő. **MEGJEGYZÉS:** A teljesítményszint kijelző jobb alsó sarkában egy piros pont jelenik meg, amely jelzi a kiválasztott zónát.
7. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol. **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 főzőzónának piros pontjai jelennek meg. Az időzítő kijelzőjén a min. időzítő látható. A megfelelő zóna pontja villog.



2. A visszaszámláló lejártá 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.

## Főzési irányelvek

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

### Főzési tippek

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

### Párolás, rizs főzése

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

### Steak készítése

Ízletes, puha steak sütéséhez:

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

### Dobva-rázva pirításhoz

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

## Hőbeállítások

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

## Ápolás és karbantartás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen (ujjlenyomatok, élelmiszermaradványok vagy kiömlött nem cukros folyadékok az üvegfelületen)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását.</li> <li>2. Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, míg az még meleg (de nem forró!)</li> <li>3. Öblítse át és törölje szárazra egy tiszta törülköendővel vagy papírtörülővel.</li> <li>4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet „forró felület” jelzéssel az egyes főzőfelületek forróságára, ám ettől még a főzőzónák forrók lehetnek! Legyen rendkívül óvatos.</li> <li>• A durva súrolószivacsok, egyes nejlón súrolószivacsok és a kemény/abrazív tisztítószerek megkarcolhatják az üvegfelületet. Mindig olvassa el a címkét, hogy megtudja, a tisztítószert vagy súrolószivacs megfelelő-e a készülék tisztításához.</li> <li>• Soha ne hagyjon tisztítószert maradványt a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.</li> </ul>
Kifutott ételek, ráolvadtt élelmiszer és forró, cukros folyadékmaradványok az üvegen	<p>Ezeket azonnal távolítsa el halkéssel, spatulával vagy borotvás kaparóval, amely használható kerámiaüveg főzőlapokhoz, de mindeközben figyeljen a forró főzőfelületekre:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Válassza le a főzőlap tápellátását a fali aljzatnál.</li> <li>2. Tartsa a pengét vagy eszközt 30°-os szögben, és távolítsa el a maradványt vagy kiömlött élelmiszert a főzőlap hideg felületére.</li> <li>3. Távolítsa el a szennyeződést vagy kiömlött élelmiszert törülköendővel vagy papírtörülővel.</li> <li>4. Kövesse a fenti, „Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen” rész 2-4. lépését.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A megolvadt és cukros élelmiszerek vagy kiömlött élelmiszerek után maradt foltot minél hamarabb távolítsa el. Ha az élelmiszer lehűl az üvegfelületen, előfordulhat, hogy már csak nehezen távolítható el, vagy hogy visszafordíthatatlanul károsítja az üvegfelületet.</li> <li>• Vágási sérülés veszélye: visszahúzott védőburkolat mellett a kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.</li> </ul>
Kiömlött élelmiszer az érintőpanelen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását.</li> <li>2. Itassa fel a kiömlött folyadékot</li> <li>3. Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törülköendővel.</li> <li>4. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörülővel.</li> <li>5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A főzőlap hangjelzést adhat ki, illetve kikapcsolhat, valamint az érintésérzékeny gombok nem működhetnek, amíg folyadék található ezeken. Bizonyosodjon meg arról, hogy szárazra törli az érintőpanel, mielőtt visszakapcsolná a főzőlap tápellátását.</li> </ul>

## Javaslatok és tippek

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
A főzőlap bekapcsolása sikertelen.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik, és hogy bekapcsolta. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészben. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A vezérlőgombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Utasítások tekintetében lásd „A kerámia főzőlap használata” részt.
A vezérlőgombok működtetése nehézkes.	Előfordulhat, hogy vékony vízréteg borítja a vezérlőgombokat, vagy talán az ujjhegyével érinti a vezérlőgombokat.	Bizonyosodjon meg a vezérlőgombok felületének a szárazságáról, a gombok megérintéséhez pedig használja ujjbegyét.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű edények.  A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy tisztítószerekkel végezték.	Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” részt.  Lásd az „Ápolás és karbantartás” részt.
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt okozhatja az edény kialakítása (a különböző fémrétegek eltérően rezegnek).	Ez természetes jelenség adott edények esetén, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap mély zümmögő hangot ad ki magas hőbeállítás mellett.	Ezt a hangot az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez természetes jelenség, azonban a zajnak halkulnia kell, vagy el kell tűnnie, ahogy csökkenti a hőbeállítást.
Ventilátorzaj hallható az indukciós főzőlapból.	Az indukciós főzőlapban egy ventilátor található az elektronika túlmelegedésének a megelőzése érdekében. A ventilátor azt követően is üzemelhet, hogy kikapcsolta az indukciós főzőlapot.	Ez természetes jelenség, és semmilyen beavatkozást nem igényel. Ne válassza le az indukciós főzőlapot a fali aljzatról, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem forrószodnak, és a kijelző nem mutatja a jelenlétüket.	Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az nem megfelelő indukciós főzéshez. Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az túl kicsi a főzőzónához, vagy ha nincs a főzőzóna közepén.	Használjon indukciós főzéshez megfelelő edényeket. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” című részt. Helyezze a serpenyőt középre, és bizonyosodjon meg arról, hogy az alapi része megfelel a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (általában váltakozik egy vagy két betű/szám a főzésidőzítő kijelzőn).	Műszaki hiba.	Jegyezze le a hibakód betűit és számait, válassza le az indukciós főzőlap tápellátását a fali aljzatról, és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett technikussal.

## Kijelzett hiba és vizsgálat

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

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
E4/E5	Hőmérséklet érzékelő meghibásodása	Vége fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E7/E8	IGBT hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása.	Vége 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 hőszugárzás	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	CTP32SCBB
Főzőzónák	2 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltakozó áram 50/60 Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	3600 W
Termék mérete Mé×Sz×M a(mm)	290×520×58
Méreték beépítéshez A×B (mm)	270×490

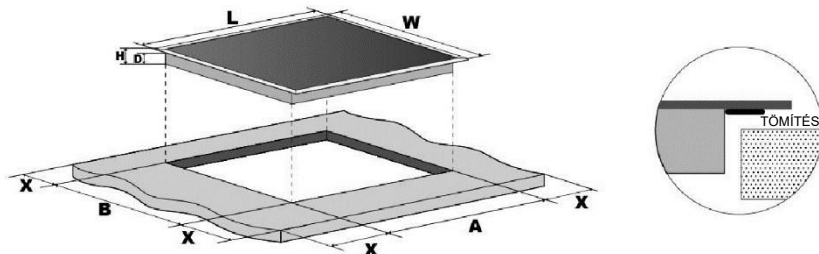
A tömeg és a méret hozzávetőleges. Mivel folyamatosan termékeink fejlesztésén dolgozunk, a jellemzők és kialakítások értesítés nélkül módosulhatnak.

## Telepítés

### Telepített berendezések kiválasztása

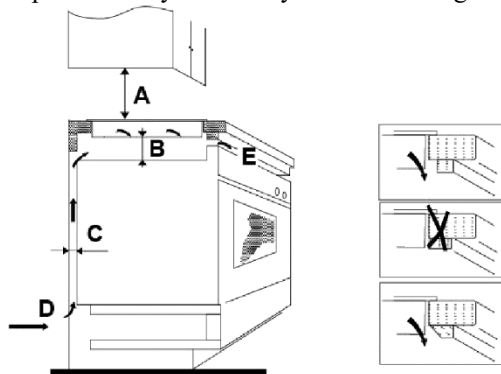
- Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően.
- A telepítés és a használat érdekében a furat körül legalább 50 mm-es szabad területnek maradnia kell.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm. A főzőlap által árasztott hő okozta nagyobb alakváltozás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

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



	H (mm)	SZ (mm)	M (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CTP32SCBB	290	520	58	54	270	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. Az alábbi megjegyzés szerint: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény közötti távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 minimum	Bemeneti légnyílás	Kimeneti légnyílás 5 mm

### A főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg az alábbiakról

- a munkafelület derékszögű és egyenes, és nincsenek szerkezeti elemek, amelyek beelőlnék 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 vezetékvezetésbe építve, amellyel teljesen leválasztható a készülék a hálózati tápellátásról, a vezetékvezetés pedig feleljen meg a helyi vezetékvezetési 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 vezetékvezetési 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**

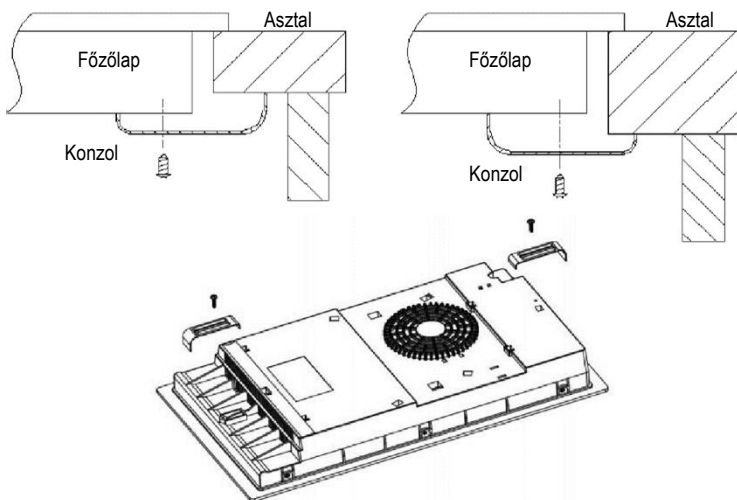
- A tápkábel nem érhető el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból.
- Megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé.
- Ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hűtőkröt.
- A szakaszoló kapcsoló legyen könnyen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

### **A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt**

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

### **A rögzítőkonzolok elhelyezése (2 db)**

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



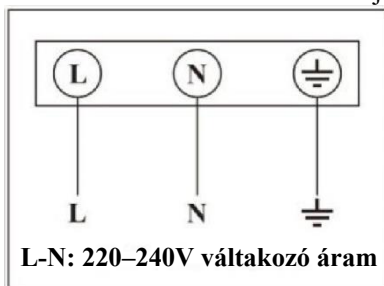
### **Óvintézkedések**

- 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 hőállóknak 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.

	<p>A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU európai irányelvnek és az Egyesült Királyság SI 3113/2013 előírásnak. A készülék megfelelő kiselejtezésével segíthet a környezetet vagy emberek egészségét illető károsodás megelőzésében, amelyek felmerülhetnek a készülék nem megfelelő kiselejtezése esetén.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	--

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

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

Állapot	Energiafogyasztás	Időtartam, amit követően a berendezés automatikusan adott állapotba kerül
Kikapcsolt üzemmód	0,5 W	20 perc

## **AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**

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

### **Installazione**

#### **Rischio di scosse elettriche**

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

#### **Rischio di tagli**

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

#### **Istruzioni importanti per la sicurezza**

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

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

## **Uso e manutenzione**

### **Rischio di scosse elettriche**

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

### **Rischi per la salute**

- Questo elettrodomestico è conforme gli standard di sicurezza elettromagnetica.

### **Rischi causati dalla superficie calda**

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

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

### **Rischio di tagli**

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

### **Istruzioni importanti per la sicurezza**

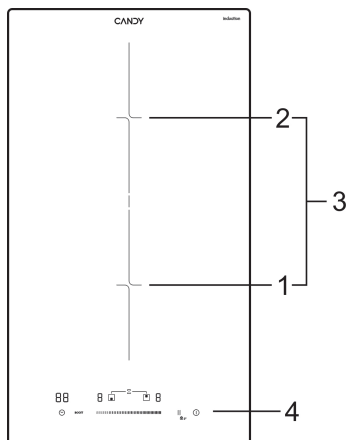
- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai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

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

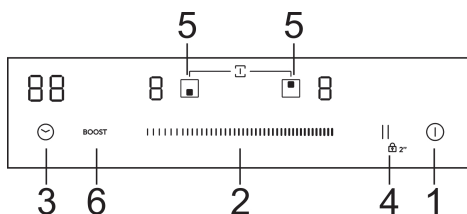
## Panoramica del prodotto

### Vista superiore



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

### Pannello di controllo



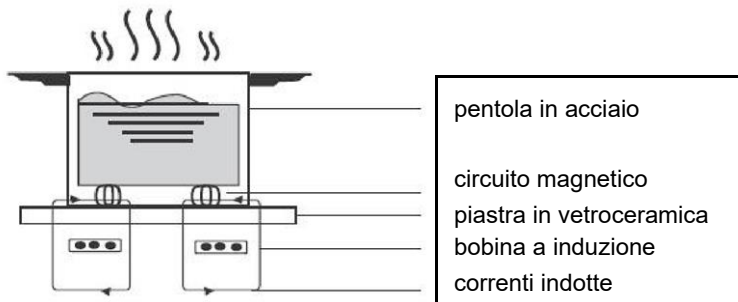
1. Comando di accensione e spegnimento
2. Tasto di regolazione della potenza e del timer
3. Comando del timer
4. Comando di pausa/blocco dei tasti
5. Comandi per la selezione della zona scaldante
6. Controllo Boost

## Informazioni sul prodotto

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

## Cenni sulla cottura a induzione

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

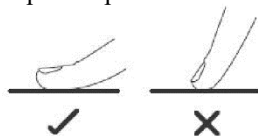


## Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione


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

## Utilizzo dei comandi touch

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



## Sceita degli utensili da cucina

- ⚠ • Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
  1. versare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
  2. Seguire la procedura descritta in "Per avviare la cottura".
  3. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

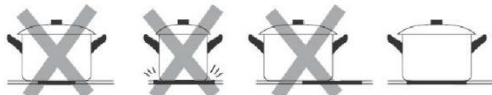


Dimensioni del bruciatore (mm)	Utensile da cucina minimo (diametro /mm)
180	140
Zona ponte	250

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



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

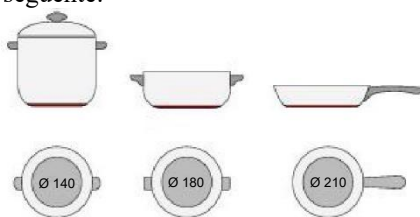


Le pentole poggiate sul piano cottura in vetroceramica devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



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

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



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




- Se l'area ferromagnetica non è omogenea ma è costituita da altri materiali (ad es. alluminio), la pentola potrebbe non scaldarsi o non essere rilevata. Se la base della pentola è simile a quella illustrata nelle immagini seguenti, la pentola potrebbe non essere rilevata.



## Uso del piano cottura a induzione

### Per avviare la cottura

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

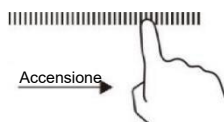
1. Toccare il comando di accensione e spegnimento . Tutti gli indicatori visualizzano "--"
2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare. Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



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

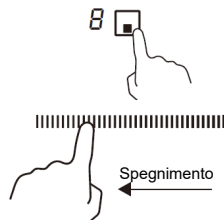


4. Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando "a cursore".
  - Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
  - È possibile modificare l'impostazione della 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 trascinando il comando a cursore verso "0". Accertarsi che il display indichi "0".
3. Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione e spegnimento.
4. Attenzione alle superfici calde  
"H" indica che la zona di cottura è calda al tatto. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.



## Uso della funzione Boost

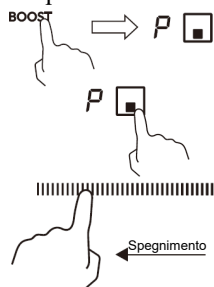
### Attivazione della funzione Boost

1. Selezionare la zona con funzione Boost.



Nota: L'impostazione della potenza della zona ponte funziona come qualsiasi altra zona normale.


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

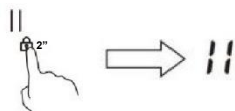



## Annullamento della funzione Boost

1. Selezionare la zona con funzione Boost.
2. Toccando il "cursore" si annulla la funzione Boost e si seleziona il livello che si desidera impostare.
  - La funzione Boost può durare solo per 5 minuti, dopodiché la zona passa automaticamente al livello 9.

## Uso della funzione Pausa

1. Premere il comando Pausa:  le zone di riscaldamento smettono di funzionare. Tutte le indicazioni di zona visualizzano "||".




2. Premendo nuovamente il comando Pausa,  tutte le zone di riscaldamento torneranno all'impostazione originale.
  - La funzione è disponibile quando sono in funzione una o più zone di riscaldamento.
  - Se non si annulla la modalità di arresto del funzionamento entro 30 minuti, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.


## Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento.
- Il comando di blocco può essere attivato/disattivato con il piano cottura acceso/spento.

### Per bloccare i comandi

Toccare il comando di blocco dei tasti  per 2 secondi. L'indicatore del timer visualizza "Lo".

### Per sbloccare i comandi

1. Tenere premuto per 2 secondi  il comando di blocco dei tasti.



2. A questo punto, è possibile iniziare a utilizzare il piano cottura.



Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura con il comando di accensione e spegnimento, ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

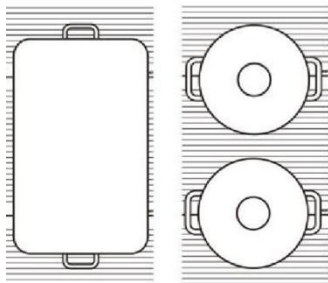
## Avvertenza sul calore residuo

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



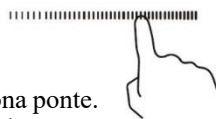
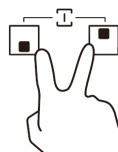
## Utilizzo della funzione Zona ponte

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



### Attivazione della funzione Zona ponte

1. Per attivare la zona ponte come un'unica grande zona, premere contemporaneamente il tasto zona anteriore e il tasto zona posteriore.
2. Il segnale acustico indica che il piano di cottura a induzione è entrato nella selezione della zona ponte e l'indicatore corrispondente lampeggia.
3. Selezionare il livello di potenza che si desidera impostare toccando il comando "Slider".



### Annullamento della funzione Zona ponte

1. Toccare una delle zone di cottura per annullare la funzione Zona ponte.
2. L'impostazione della potenza funziona come con qualunque altra zona normale.

## Spegnimento automatico

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

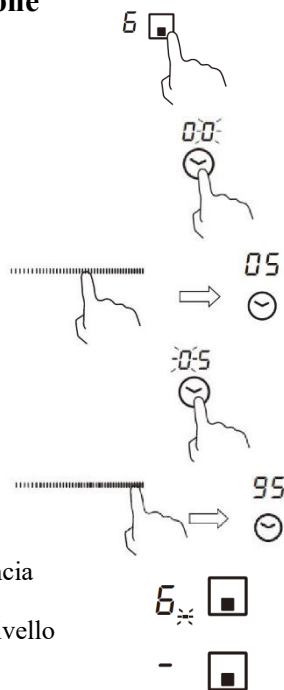
Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Utilizzo del timer

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

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

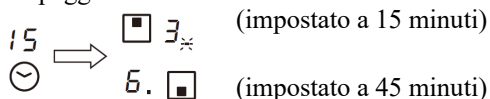
1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer.
2. Toccare il controllo del timer, "00" verrà visualizzato sul display del timer e "0" lampeggerà.
3. Impostare il tempo toccando il comando a cursore del timer (ad es. 5).
4. Toccare nuovamente il controllo del timer, il numero "0" lampeggerà.
5. Impostare il tempo toccando il controllo a cursore (ad es. 9). In questo momento il tempo impostato è di 95 minuti.
6. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.  
NOTA: nell'angolo inferiore destro dell'indicazione del livello di potenza compare un punto rosso che indica che la zona è selezionata.
7. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.



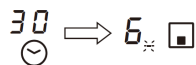
Nota: altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

### Se il timer è impostato su più di una zona:

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



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



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

## Linee guida per la cottura

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

### Suggerimenti per la cottura

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

### Cottura a fuoco lento, cottura del riso

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

### Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

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

### Rosolatura

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

## Impostazioni della temperatura

Impostazione della temperatura	Uso
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento delicato di piccole quantità di alimenti</li> <li>• Fusione di burro, cioccolato e alimenti che bruciano rapidamente</li> <li>• Cottura a fuoco lento delicata</li> <li>• Riscaldamento lento</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento</li> <li>• Cottura a fuoco lento rapida</li> <li>• Cottura del riso</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pancake</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauté</li> <li>• Cottura della pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rosolatura</li> <li>• Scottatura</li> <li>• Bollitura di zuppe</li> <li>• Bollitura di acqua</li> </ul>

## Cura e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne il piano cottura.</li> <li>2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura</li> <li>3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno.</li> <li>4. Accendere il piano cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, ma è possibile che la zona di cottura sia ancora calda. Prestare molta attenzione.</li> <li>• Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei.</li> <li>• Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.</li> </ul>
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	<p>Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetroceramica, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica.</li> <li>2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura.</li> <li>3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio.</li> <li>4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.</li> <li>• Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.</li> </ul>
Fuoriuscite sui comandi touch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne il piano cottura.</li> <li>2. Bagnare la fuoriuscita</li> <li>3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita.</li> <li>4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente.</li> <li>5. Accendere il piano cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura.</li> </ul>

## Suggerimenti e istruzioni utili

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

## 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	CTP32SCBB
Zone di cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza elettrica installata	3600 W
Dimensioni del prodotto P×L×A (mm)	290×520×58
Dimensioni dell'incasso - A×B (mm)	270×490

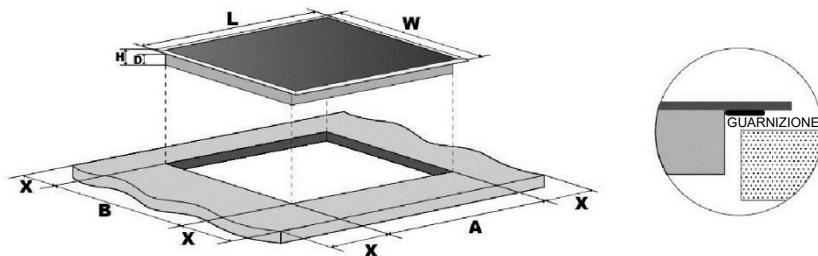
Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

## Installazione

### Scelta delle attrezzature per l'installazione

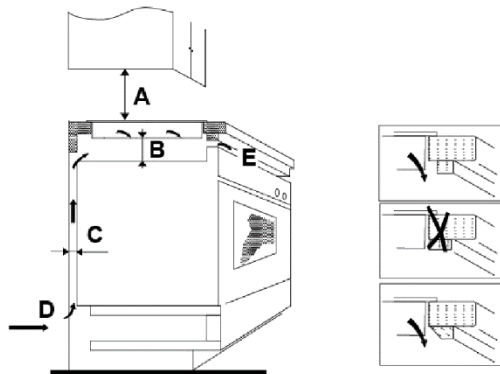
- Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.
- Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 50 mm di spazio attorno al foro.
- Accertarsi che lo spessore del top di cucina sia almeno 30 mm. Scegliere un materiale del top di cucina resistente al calore, per evitare deformazioni causate dall'irradiazione del calore prodotto dal piano cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

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



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CTP32SCBB	290	520	58	54	270	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 indicazioni seguenti Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	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 su un forno, il forno deve essere dotato di ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti.
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici.
- L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti).

- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente
- In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti
- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

### **Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura**

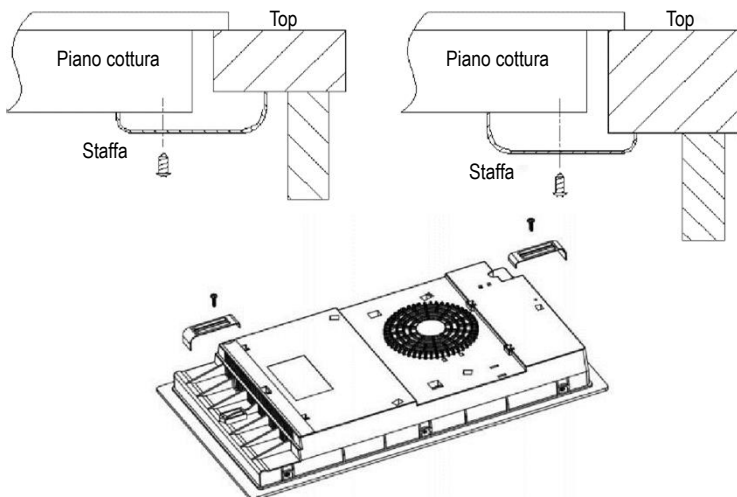
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassette degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso d'aria per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura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

### **Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio**

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

### **Posizionamento delle staffe di fissaggio (2 pezzi)**

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



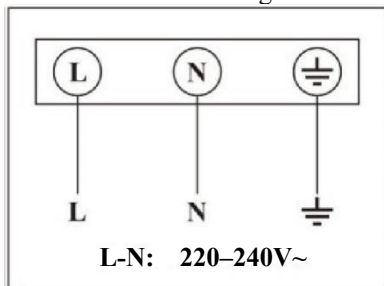
### **Precauzioni**

- Il piano cottura deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
- Il piano di cottura non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici a tamburo.
- Il piano cottura deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.

- La parete e la zona scaldante a induzione sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- Questa ceramica può essere collegata solo a un'alimentazione con un'impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare l'autorità di fornitura per informazioni sull'impedenza del sistema.

### Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

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



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

	<p>Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE e secondo la legislazione del Regno Unito S.I. 3113/2013 relativa allo smaltimento di apparecchiature elettroniche ed elettriche usate (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	---

**SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.**

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

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

# **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.
- 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. Dopilnuj, aby uchwyty były 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**

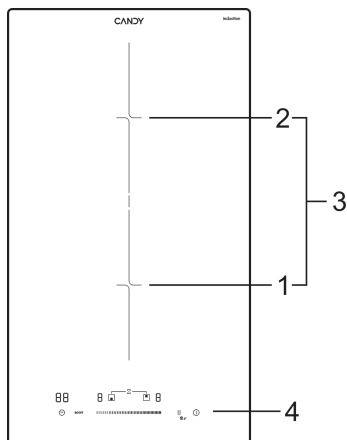
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj 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 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 mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie grzewczej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyty 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.

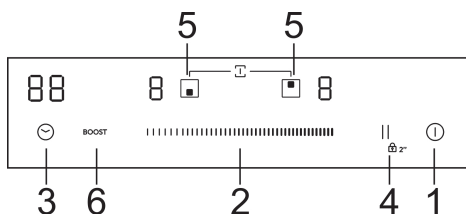
## Przegląd produktów

### Widok z góry



1. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
2. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
3. Strefa 3000 W, boost do 3600 W
4. 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
6. Sterowanie funkcją Boost

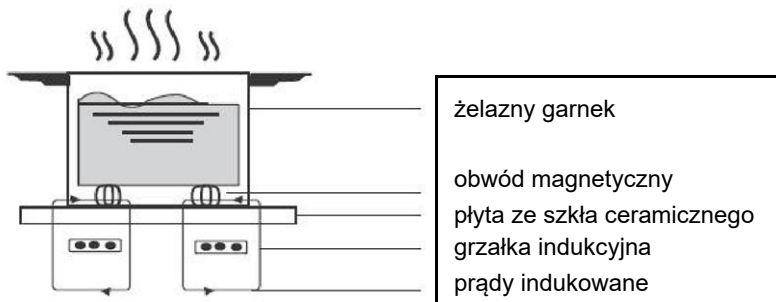
## Informacje o produkcie

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.

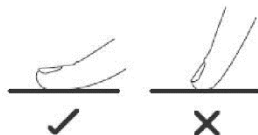


## Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- 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  $\cup$ , 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.

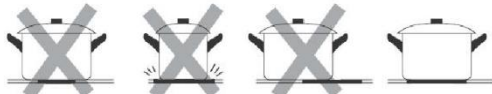


Rozmiar palnika (mm)	Minimalny rozmiar naczynia (średnica/mm)
180	140
Strefa Bridge	250

Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



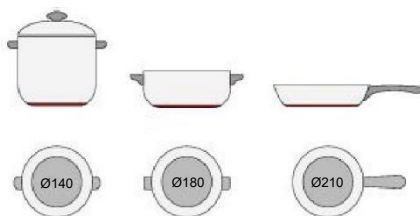
Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.



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 podanych 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 wykryteW 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

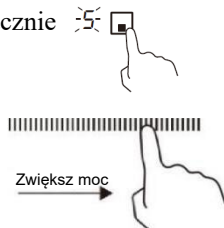
### Aby rozpocząć gotowanie

Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki zapalą się na 1 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.

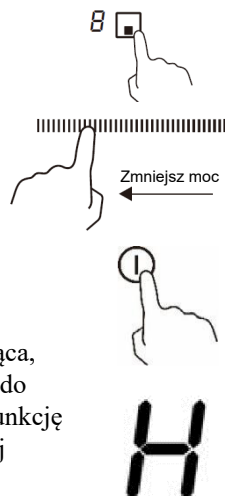


3. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a obok przycisku zacznie migać wskaźnik
4. Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku suwaka.
  - Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
  - Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.



### Po zakończeniu gotowania

1. Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć
2. Wyłącz strefę grzejącą, przesuwając suwak w dół do pozycji „0”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.
3. Wyłącz całą płytę grzejącą, 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 funkcji Boost

### Aktywacja funkcji Boost

1. Wybierz strefę z funkcją Boost.



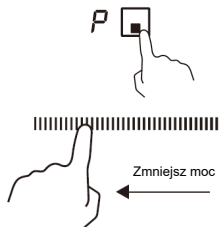
Uwaga: Ustawienie mocy strefy Bridge odbywa się tak, jak w każdym innym obszarze.

- Dotknij przycisku BOOST, gdy wyświetlacz miga; wskaźnik poziomu mocy pokazuje „P”.




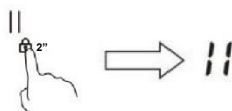
## Wyłączenie funkcji Boost


- Wybierz strefę z funkcją Boost.
- Naciśnij suwak, 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

- Naciśnij przycisk pauzy;  strefy grzewcze przestają działać. Wszystkie strefy pokazują „||”




- 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.
- Kontrolę blokady można aktywować/dezaktywować za pomocą przycisku WŁ./WYŁ. płyty kuchennej.

### Aby zablokować sterowanie

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

### Aby odblokować sterowanie

- Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady klawiatury  przez 2 sekundy.



- 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.

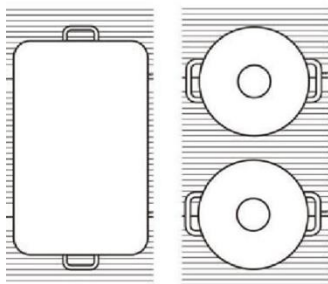
## Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

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



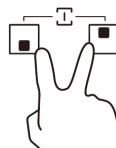
## Korzystanie z funkcji strefy Bridge

- Może być używana jako pojedyncza strefa lub jako dwie oddzielne strefy, w zależności od potrzeb w danej sytuacji.
- Składa się z dwóch niezależnych grzałek, którymi można sterować oddzielnie. Gdy strefa Bridge działa, aktywna jest tylko strefa zakryta przez naczynie.
- Aby upewnić się, że naczynie zostanie wykryte, a ciepło jest równomiernie rozprowadzane, prawidłowo wyśrodkuj naczynie.



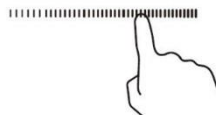
### Aktywuj funkcję strefy Bridge

1. Aby aktywować strefę Bridge jako pojedynczą dużą strefę, naciśnij jednocześnie przedni przycisk strefy i tylny przycisk strefy.
2. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że płyta indukcyjna wchodzi w wybór strefy Bridge, a odpowiedni wskaźnik zacznie migać.
3. Wybierz poziom mocy, który chcesz ustawić, dotykając przycisku „Slider”.



### Anuluj funkcję strefy Bridge

1. Dotknięcie jednej ze stref gotowania powoduje anulowanie funkcji strefy Bridge.
2. Ustawienie mocy działa tak, jak w każdym innym obszarze.



## Automatyczne wyłączenie

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

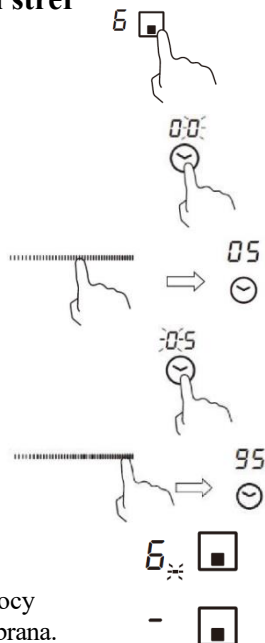
Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny licznik czasu pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 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

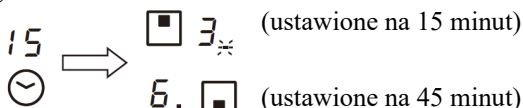
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.
2. Dotknij sterownika minutnikiem, na wyświetlaczu minutnika pojawi się „00”, a „0” będzie migać.
3. Ustaw czas, dotykając sterownika minutnika (np. 5).
4. Ponownie dotknij sterownika minutnika, „0” zacznie migać.
5. Ustaw czas dotykając sterownika suwaka (np. 9), teraz minutnik jest ustawiony na 95 minut.



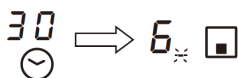
6. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.  
UWAGA: W prawym dolnym rogu wskaźnika poziomu mocy pojawi się czerwona kropka wskazująca, że strefa została wybrana.
7. Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie 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.



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.

## Wskazówki dotyczące gotowania

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

### Porady dotyczące gotowania

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

### Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

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

### Pieczony stek

Aby ugotować soczyste, aromatyczne steki:

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

### Do smażenia metodą stir-frying

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

## Ustawienia mocy grzania

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

## Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	W jaki sposób?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niesłodzone płyny na szkle)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej.</li> <li>2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!)</li> <li>3. Opłucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gdy zasilanie płyty grzejnej jest wyłączone, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawia się, ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność.</li> <li>• Mocne zmywaki, niektóre nylonowe czyściki i żrące / ściernie środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni.</li> <li>• Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może się popalić.</li> </ul>
Kipi, topi się i gorące słodkie płyny rozlewają się po szkle	<p>Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, noża do palet lub skrobaka z żyłką odpowiedniego do kuchenek ze szkła ceramiczne, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz płytę grzejną, wyjmując wtyczkę z gniazdku ściennego.</li> <li>2. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlej płyn na chłodny obszar płyty kuchennej.</li> <li>3. Wyczyść zabrudzenie lub bierz rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Wykonaj czynności od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie lub wycieki. Pozostawione na szkle do ostygnięcia mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię.</li> <li>• Ryzyko skałeczenia: kiedy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.</li> </ul>
Przecieki na dotykowe elementy sterujące	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej.</li> <li>2. Wytrzyj rozlany płyn szmatką</li> <li>3. Przetrzyj obszar dotykowy czystą wilgotną gąbką lub szmatką.</li> <li>4. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym.</li> <li>5. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Płyta może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty upewnij się, że obszar sterowania dotykowego został wytarty do sucha.</li> </ul>

## Wskazówki i porady

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta kuchenna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Instrukcje znajdują się w sekcji „Korzystanie z płyty ceramicznej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub możesz dotykać elementów sterujących czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszką palca.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach.  Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”.  Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.
Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest za małe dla pola grzejnego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu zegara gotowania).	Usterka techniczna.	Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

## Wyświetlanie i kontrola awarii

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

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
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 demonstrować urządzenia.

## Specyfikacja techniczna

Płyta indukcyjna	CTP32SCBB
Strefy gotowania	2 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~ 50/60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	3600 W
Wymiary produktu gł. × szer. × wys. w mm)	290 × 520 × 58
Wymiary do zabudowy A × B (mm)	270 × 490

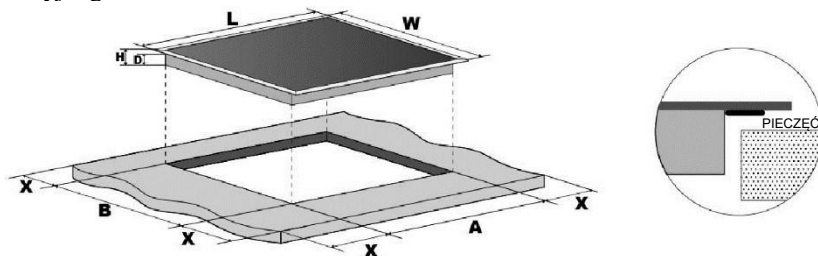
Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmienić specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

## Instalacja

### Dobór sprzętu instalacyjnego

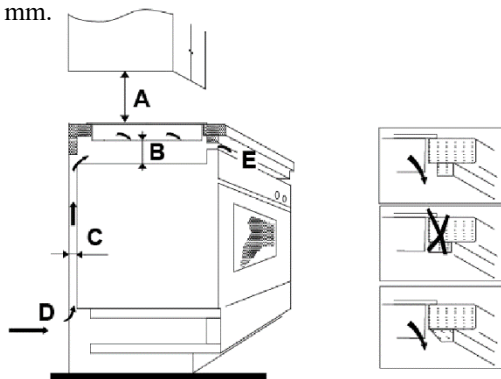
- Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.
- W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni.
- Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz żaroodporny materiał blatu, aby uniknąć większych odkształceń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

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



	L (mm)	H (mm)	W (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CTP32SCBB	290	520	58	54	270	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 poniżej Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejącą a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

### Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- Błat jest prostokątny i równy, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi miejsca.
- Błat 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

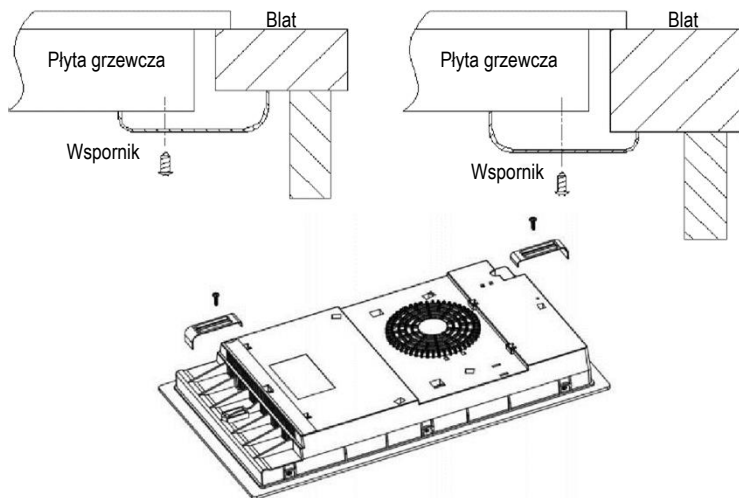
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

### 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 (2 szt.)

- 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.



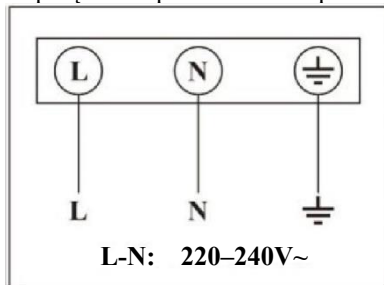
### Uwagi

- 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 ciepłe 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.

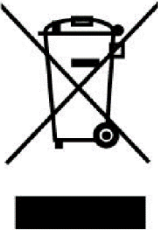
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Płytę ceramiczną można podłączyć tylko do zasilania o impedancji systemu nie większej niż 0,427 oma. W razie potrzeby należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej w celu uzyskania informacji o impedancji systemu.

### Podłączanie płyty do zasilania sieciowego

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jednobiegunowym. 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.

 <p><b>UTYLIZACJA: Nie wyrzucaj tego produktu razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest osobna zbiórka takich odpadów w celu specjalnego przetworzenia.</b></p>	<p>To urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE i przepisami obowiązującymi w Wielkiej Brytanii. 3113/2013 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
---	---

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

Stan	Pobór energii	Okres, po którym urządzenie automatycznie osiągnie stan
Tryb wyłączenia	0.5 W	20 min

# **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**

**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.
- Deti do 8 rokov udržiajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných zón. Všetky rukoväte uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

### **Nebezpečenstvo porezania**

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

### **Dôležité bezpečnostné pokyny**

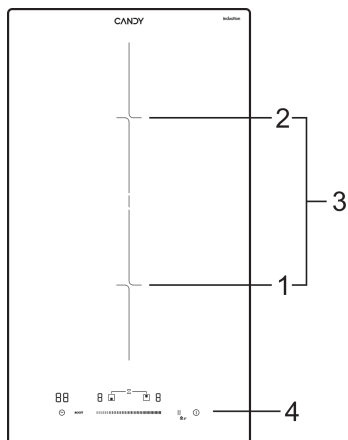
- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a vykypený tuk sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov).
- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň liezli.

- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa lezúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa varná doska, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie 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 neposúvajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškrabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškrabať 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 udržiajte 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.

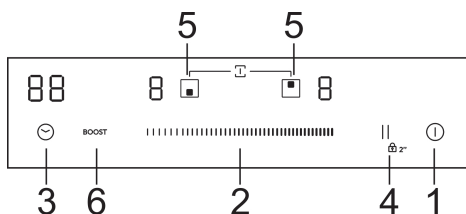
## Prehľad produktu

### Pohľad zhora



1. Zóna 1800 W, zvýšenie na 2100 W
2. Zóna 1800 W, zvýšenie na 2100 W
3. Zóna 3000 W, zvýšenie na 3600 W
4. Ovládací panel

### Ovládací panel



1. Tlačidlo ZAP./VYP.
2. Tlačidlo regulácie napájania/časovača
3. Ovládač časovača
4. Ovládač pauza/uzamknutia tlačidiel
5. Ovládacie prvky varnej zóny
6. Ovládač Boost (Intenzívny)

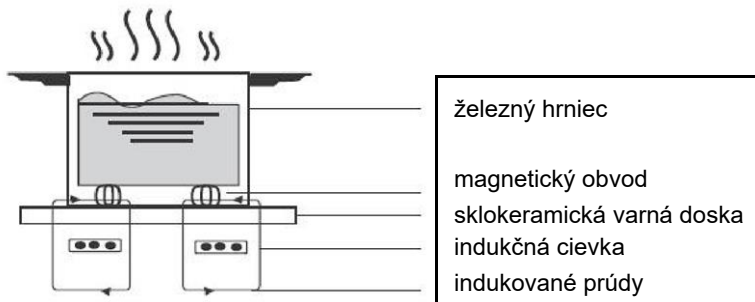
## Informácie o produkte

Keramiká/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 radosť života.

## 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.

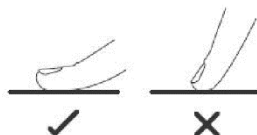


## Pred použitím novej indukčnej varnej dosky


- 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 budete počuť akustický signál.
- Uistite sa, že sú ovládače vždy čisté, suché a či ich neprekrýva žiadny predmet (napr. kuchynské náradie alebo utierky). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť obsluhu dotykových ovládačov.



## Výber správneho riadu 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 „Začínáme s varením“.
  3. Ak sa voda zohrieva a na displeji neblíká , nádoba je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledovných materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

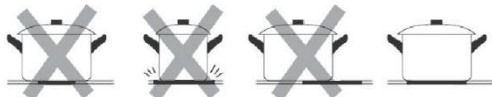


Veľkosť horáka (mm)	Minimálny kuchynský riad (priemer /mm)
180	140
Premostenie zón	250

Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



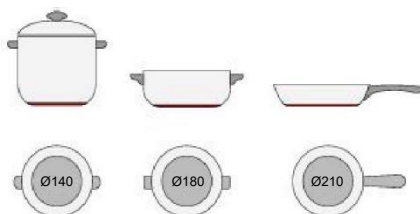
Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na skle dosky a má rovnaký priemer ako varná zóna. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



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



- Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickkej 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 detekovanéPodľa 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 tlačidla ZAP./VYP. , 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 „posúvača“ 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 stlačením a posunutím „posúvača“ nadol na „0“. Uistite sa, že displej zobrazuje „0“.

3. Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo ZAP./VYP.

4. Dávajte pozor na horúce povrchy

Zobrazí se písmeno „H“, 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.

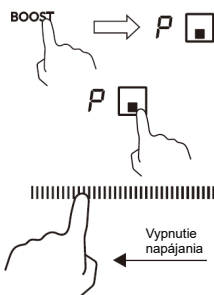
## Používanie funkcie Boost (Intenzívny)

### Aktivácia funkcie Boost (Intenzívny)

1. Vyberte zónu s intenzívnou funkciou boost.

Poznámka: Nastavenie výkonu zóny premostenia funguje rovnako ako akákoľvek iná normálna oblasť.

2. Dotknite sa tlačidla BOOST, keď displej bliká, indikácia úrovne výkonu zobrazuje „P“.




## Zrušenie funkcie Boost (Intenzívny)

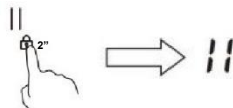
1. Vyberte zónu s intenzívnou funkciou boost.


2. Dotykom posúvača zrušte funkciu Boost (Intenzívny) a vyberte úroveň, ktorú chcete nastaviť.

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

## Používanie funkcie Pauza

1. Stlačením ovládača Pauza  prestanú ohrevné zóny fungovať. Všetky označenia zóny zobrazujú „||“




2. Opätovným stlačením ovládača Pauza  sa všetky ohrevné zóny vrátia na pôvodného nastavenia.

- 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 ZAP./VYP. sú zablokované.
- Ovládanie zámky je možné aktivovať/deaktivovať, keď je varná doska zapnutá/vypnutá.

### Ako uzamknúť ovládacie prvky

Dotknite sa tlačidla zámky  na 2 sekundy. Indikátor časovača zobrazí „Lo“.

### Odomknutie ovládacích prvkov

1. Dotknite sa a 2 sekundy podržte ovládač  uzamknutia tlačidiel.

2. Teraz môžete začať používať svoju varnú dosku.



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

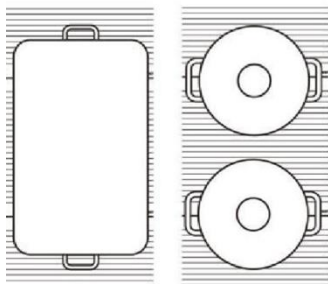
## Upozornenie na zvyškové teplo

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



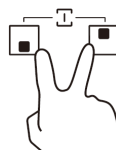
## Použitie funkcie Premostenie zón

- Môže sa použiť ako jedna zóna alebo dve individuálne zóny, v závislosti od potrieb varenia v každej situácii.
- Je vyrobená z dvoch nezávislých cievok, ktoré je možné ovládať samostatne. Keď funguje zóna premostenia, aktivuje sa iba zóna, na ktorej je riad.
- Aby ste zaistili detekciu riadu a rovnomerné rozloženie tepla, riad správne vycentrujte.



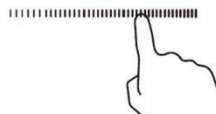
### Aktivácia funkcie Premostenie zón

1. Ak chcete aktivovať oblasť premostenia ako jedinú veľkú zónu, stlačte súčasne kláves prednej zóny a zadnej zóny.
2. Zaznie bzučiak, čo signalizuje, že indukčná varná doska vstúpi do voľby zóny premostenia, začne blikať príslušný indikátor.
3. Vyberte úroveň výkonu, ktorú chcete nastaviť, stlačením ovládacieho prvku „Posúvač“.



### Zrušenie funkcie Premostenie zón

1. Dotykom jednej z varných zón sa funkcia premostenia zruší.
2. Nastavenie výkonu funguje rovnako ako na všetkých normálnych plochách.



## 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:

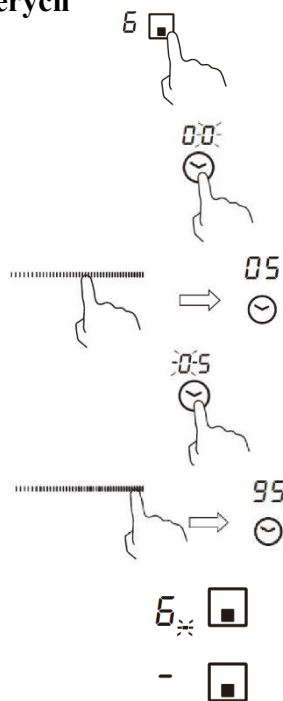
Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Východiskový časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Používanie časovača

- Môžete ho použiť ako časovač na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí času.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

### Použitie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

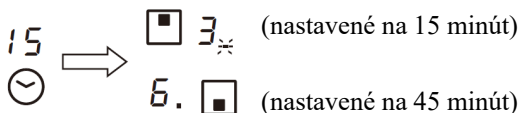
1. Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.
2. Dotknite sa ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „00“ a bude blikať „0“.
3. Nastavte čas dotykcom posúvača časovača (napr. 5).
4. Opätovne sa dotknite ovládača časovača, bude blikať „0“.
5. Nastavte čas dotykcom posúvača (napr. 9), teraz je čas nastavený na 95 minút.



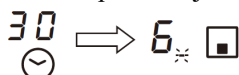
6. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.  
POZNÁMKA: V pravom dolnom rohu indikácie úrovne napájania sa zobrazí červená bodka, ktorá označuje, ktorá zóna je vybratá.
7. Po uplynutí času nastaveného na časovači sa príslušná varná zóna automaticky vypne.  
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 blikať.



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.

## Odporúčania k vareniu

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

### Tipy na varenie

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

### Mierny var, varenie ryže

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

### Pečenie steaku

Pečenie šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Trochu oleja kvapnite na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.
4. Počas prípravy jedla steak raz obráťte. Presná doba prípravy jedla závisí od hrúbky steaku a spôsoby jeho prípravy. Doby môžu trvať 2 – 8 minút na jednej strane. Zatačením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je „dobře prepečený“.
5. Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať a zmäknúť na teplom tanieri.

### Smaženie

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

## Nastavenia ohrevu

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

## Starostlivosť a čistenie

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

## Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá. Skontrolujte, či nenastal výpadok elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Ovládacie prvky odomknite. Pokyny nájdete v časti „Použitie sklokeramickej varnej dosky“.
Ťažké ovládanie dotykových ovládačov.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sklo je poškrábané.	Drsný riad na varenie. Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite si časť „Výber správneho riadu na varenie“. Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú).	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska pri použití nastavenia vysokého ohrevu hučí.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne a hučanie sa môže stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.
Riad sa nezahrieva a zobrazuje sa na displeji.	Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože je príliš malý alebo nie je správne vycentrovaný na varnej zóne.	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Vycentrujte riad a uistite sa, že základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa nečakane sama vypne, zaznie akustický signál a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvomi číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Zapíšte si písmená a čísla poruchy, vypnite napájanie varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného technika.

## Zobrazenie poruchy a kontrola

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

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
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	CTP32SCBB
Varné zóny	2 zóny
Napájacie napätie	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Inštalovaný elektrický príkon	3600 W
Rozmery výrobku H×Š×V (mm)	290×520×58
Rozmery na zabudovanie A×B (mm)	270×490

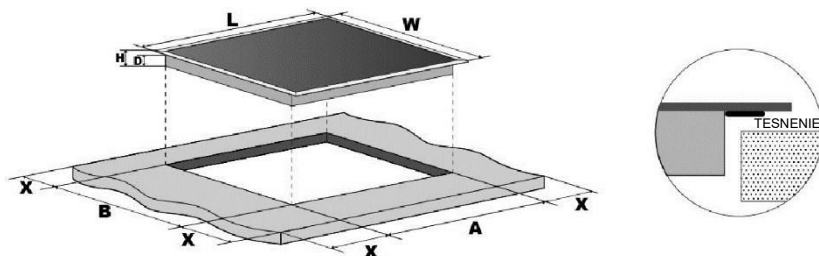
Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich produktov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

## Inštalácia

### Výber miesta inštalácie

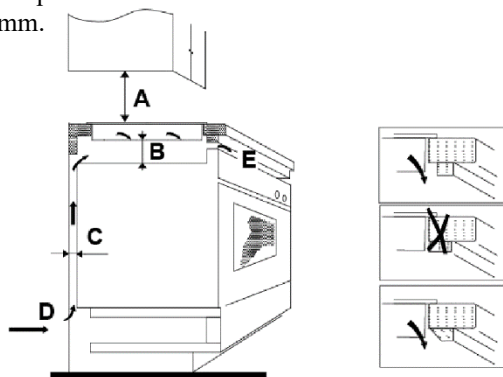
- Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.
- Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 50 mm voľného priestoru.
- Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 30 mm. Vyberte materiál pracovnej dosky odolný voči teplu, aby ste zabránili väčším deformáciám spôsobeným teplom z varnej dosky. Podľa zobrazenia nižšie:

Varovanie: Pracovný povrch musí byť z impregnovaného dreva alebo iného izolačného materiálu.



	D (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CTP32SCBB	290	520	58	54	270	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 nižšie uvedená Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 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

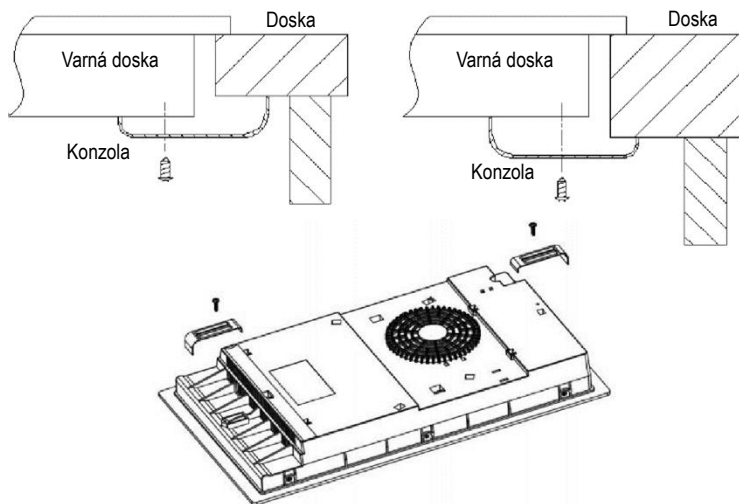
- Elektrický napájací kábel nie je prístupný cez dverka alebo zásuvky kuchynskej linky.
- Z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou kuchynskej linky, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú 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 (2 ks)

- Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.
- Po inštalácii pripevníte varnú dosku k pracovnej doske pomocou štyroch konzol na spodnej strane dosky (pozrite obrázok).
- Polohu konzoly nastavte tak, aby vyhovovala rôznej hrúbke pracovnej dosky.



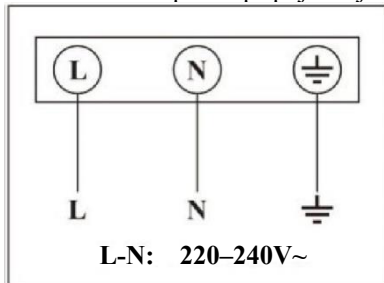
### Upozornenia

- 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 teple 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 jedнопólového 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 viacpólový 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.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ a podľa britskej legislatívy S.I. 3113/2013 o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie.

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

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

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

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

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

Stav	Spotreba energie	Obdobie, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne daný stav
Režim vypnutia	0,5 W	20 min

# **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 počni, aparat takoj odklopite z omrežnega napajanja (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega serviserja.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem kuhalno ploščo izključite iz stenske vtičnice.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

### **Nevarnost za zdravje**

- Ta aparat je skladen z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.

### **Nevarnost zaradi vroče površine**

- Med uporabo se dostopni deli tega aparata močno segrejejo in povzročijo opekline.
- Preprečite stik telesa, oblačil ali katerih koli drugih predmetov, razen primerne posode, s keramičnim steklom, dokler se površina ne ohladi.

- Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo.
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Ročaji ponev se lahko so lahko vroči na dotik. Poskrbite, da ročaji ponev ne bodo segali na območje drugih kuhalnih con, ki so vklopljene. Zagotovite, da so ročaji zunaj dosega otrok.
- V primeru neupoštevanja tega nasveta lahko pride do opeklin in oparin.

### **Nevarnost ureznin**

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

### **Pomembna varnostna navodila**

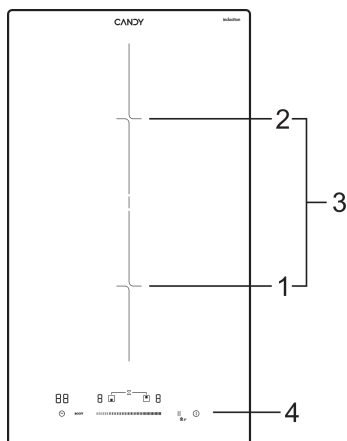
- Aparata med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Zaradi prekipevanja se lahko pojavi dim in pride do razlitja mastnih tekočin, ki se lahko vnamejo.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje predmetov.
- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali pripomočkov.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za gretje ali ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhavno ploščo, kot je opisano v teh navodilih (tj. z uporabo upravljalnih elementov na dotik).
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom ali sedijo, stojijo ali plezajo nanj.

- Ne shranjujte predmetov, ki zanimajo otroke, v omaricah nad aparatom. Otroci se lahko pri plezanju na kuhalno ploščo močno poškodujejo.
- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer uporabljate aparat.
- Otrokom ali invalidnim osebam z omejenimi sposobnostmi za uporabo aparata mora odgovorna in usposobljena oseba podati navodila za uporabo aparata. Inštruktor se mora prepričati, da lahko te osebe aparat uporabljajo brez ogrožanja sebe ali svoje okolice.
- Ne popravljajte ali zamenjajte 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 gospodinjstvem 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 steklokeramike ali podobnega materiala za zaščito delov pod napetostjo počí, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- **POZOR:** Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.
- Napajalni kabel po namestitvi ne sme biti dostopen.

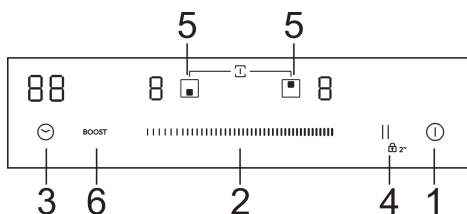
## Pregled izdelka

### Pogled od zgoraj



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

### Nadzorna plošča



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

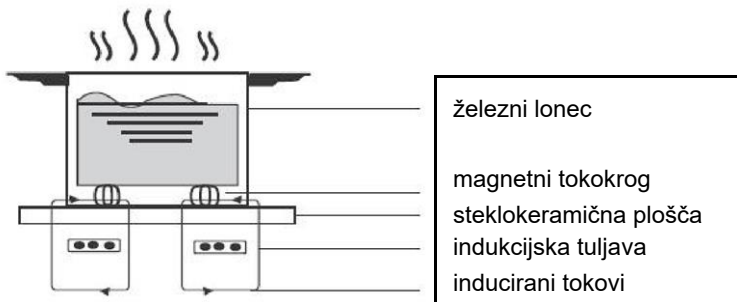
## Informacije o izdelku

Keramična/indukcijska kuhalna plošča lahko zadovolji različne zahteve kuhanja zaradi upornega žičnega ogrevanja, mikroracionalniškega 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.

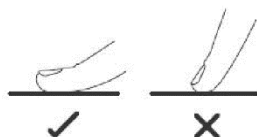


## Pred uporabo nove indukcijske kuhalne plošče


- 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.

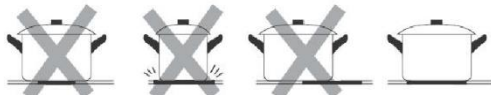


Velikost gorilnika (mm)	Najmanjši premer posode (premer v mm)
180	140
Premostitveno območje	250

Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



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

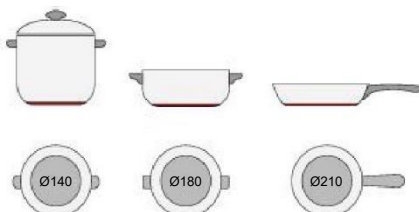


Posode s keramične kuhalne plošče vedno dvignite – in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.



- 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.

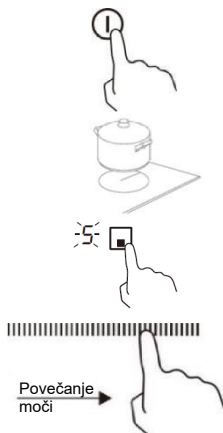


## Uporaba indukcijske kahalne plošče

### Za začetek kuhanja

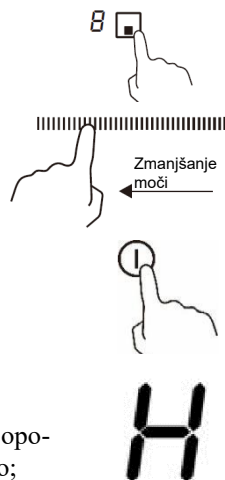
Po vklopu se enkrat oglasi pisk, vsi indikatorji zasvetijo za 1 sekundo in nato ugasnejo, kar pomeni, da je kahalna plošča prešla v stanje pripravljenosti.

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 drsnika izberite nastavitev segrevanja.
  - Če nastavitve segrevanja ne izberete v 1 minuti, se indukcijska kahalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom.
  - Nastavitve 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 drsni krmilnik pomaknete na »0«. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.
3. Popolnoma izklopite kahalno 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 kahalno ploščo.



## Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

### Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Izberite kuhališče s funkcijo ojačanja moči.



Opomba: nastavitev moči območja premostitve deluje enako kot katera koli druga normalna površina.

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



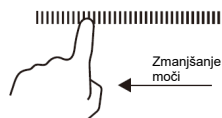
## Preključitev funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Izberite kuhališče s funkcijo ojačanja moči.




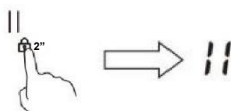
2. Dotaknite se drsnika, da preključite funkcijo segrevanja z ojačano močjo, in izberite stopnjo, ki jo želite nastaviti.


• 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, ||  2" kuhališča prenehajo delovati. Na prikazovalnikih vseh kuhališč se prikazuje »||«




2. Ponovno pritisnite ||  2" 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 preključite v 30 minutah, se bo indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopila.


## Zaklepanje upravljalnih elementov

- Upravljalne elemente lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (da ne bi na primer otroci po nesreči vklopili kuhališč).
- Ko so upravljalni elementi zaklenjeni, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za VKLOP/IZKLOP.
- Nadzor zaklepanja lahko vklopite/izklopite z vklopom/izklopom kugalne plošče.

### Za zaklepanje upravljalnih elementov

Dotaknite se gumba za ||  2" zaklepanje za 2 sekundi. Indikator časovnika bo prikazal simbol »Lo«.

### Za odklepanje upravljalnih elementov

1. Dotaknite se in za 2 sekunde pridržite gumb za zaklepanje ||  2" .

2. Zdaj lahko kugalno ploščo začnete uporabljati.



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

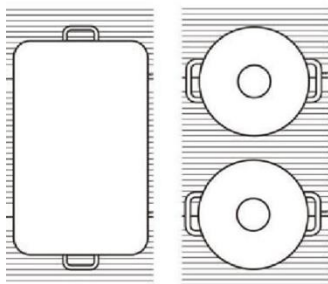
## Opozorilo o preostali toploti

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



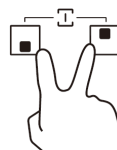
## Uporaba funkcije premostitve kuhališč

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



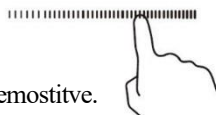
### Aktiviranje funkcije premostitve kuhališč

1. Če želite aktivirati območje premostitve kot eno samo veliko kuhališče, hkrati pritisnite tipko sprednjega kuhališča in tipko zadnjega kuhališča.
2. Oglasi se zvočni signal, ki označuje, da je indukcijska kuhalna plošča vstopila v izbiro premostitve kuhališč, in utripa ustrezen indikator.
3. Dotaknite se drsnega krmilnega elementa, da izberete stopnjo moči, ki jo želite nastaviti.



### Preklic funkcije premostitve kuhališč

1. Dotaknite se enega od kuhališč, da prekličete funkcijo območja premostitve.
2. Nastavitev moči deluje enako kot na vsakem drugem običajnem območju.



## Samodejni izklop

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

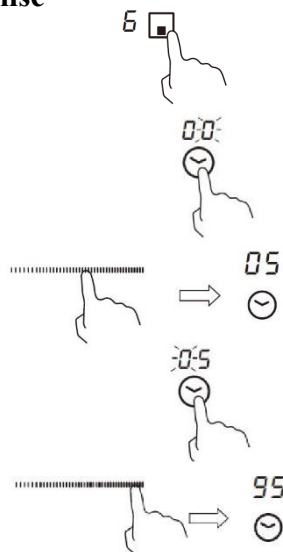
Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeto delovanje časovnika (ura)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Uporaba časovnika

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

### Uporaba časovnika za izklop enega ali več kuhališč

1. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite nastaviti časovnik.
2. Dotaknite se gumba časovnika; na prikazovalniku časovnika se prikaže vrednost »00«, vrednost »0« pa utripa.
3. Čas nastavite tako, da se dotaknete drsnika za nastavljanje časovnika (npr. 5).
4. Ponovno se dotaknite upravljalnika časovnika; vrednost »0« bo utripala.
5. Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 9). Zdaj ste nastavili čas 95 minut.



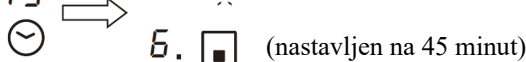
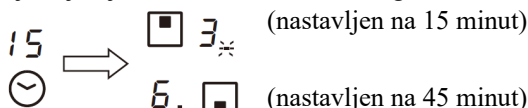
6. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku.  
OPOMBA: V desnem spodnjem kotu prikaza stopnje moči bo rdeča pika, ki označuje, da je kuhališče izbrano.



7. 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.



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



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

## Napotki za kuhanje

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

### Kuharski nasveti

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

### Dušenje, kuhanje riža

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

### Pečenje zrezkov

Za pečenje sočnih okusnih zrezkov:

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

### Praženje

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

## Nastavitve toplote

Nastavitev toplote	Primernost
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rahlo segrevanje majhnih količin hrane</li> <li>• topljenje čokolade, masla in živil, ki se hitro zapečejo</li> <li>• rahlo vrenje</li> <li>• počasno segrevanje</li> </ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ponovno segrevanje</li> <li>• hitro vrenje</li> <li>• kuhanje riža</li> </ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• peka palačink</li> </ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hitro praženje</li> <li>• kuhanje testenin</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• praženje</li> <li>• pečenje</li> <li>• zavretje juh</li> <li>• vretje vode</li> </ul>

## Nega in čiščenje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, sledovi, madeži hrane ali nesladka razlitja na steklu)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja.</li> <li>2. Ko je steklo še toplo (ne sme biti vroče), nanesite čistilo za kuhalne plošče.</li> <li>3. Sperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo.</li> <li>4. Kuhalno ploščo znova priklopite na električno napajanje.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ko je kuhalna plošča izključena iz napajanja, so lahko kuhališča še vedno vroča, čeprav ni prikazan noben indikator za »vročo površino«. Bodite zelo previdni.</li> <li>• Mrežice za trdovratno umazanijo, nekatere najlonske mrežice in groba/abrazivna čistila lahko opraskajo steklo. Primernost čistila ali mrežice vedno preverite na nalepki.</li> <li>• Na kuhalni plošči nikoli ne smete pustiti ostankov čistil, saj lahko povzročijo obarvanje stekla.</li> </ul>
Ostanki kipenja, stopljenih snovi in vročih tekočin s sladkorjem	<p>Takoj odstranite z lopatko, paletnim nožem ali strgalom s kovinskim rezilom, primernim za keramične kuhalne plošče, pri čemer pazite, da se ne dotikate vročih površin kuhališč:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuhalno ploščo izključite iz stenske vtičnice.</li> <li>2. Rezilo ali pripomoček držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo oziroma zasušene ostanke tekočin na hladni del kuhalne plošče.</li> <li>3. Umazanijo očistite ali zasušene ostanke tekočin obrišite s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačo.</li> <li>4. Sledite zgornjim korakom od 2 do 4 za »vsakodnevno umazanijo na steklu«.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Čim prej odstranite madeže, ki so jih povzročila stopljena in sladka živila ali razlite tekočine. Če pustite, da se ohladijo na steklu, jih boste morda težko odstranili in lahko celo trajno poškodujejo stekleno površino.</li> <li>• Nevarnost ureznin: ko je varnostni pokrovček umaknjen, je rezilo strgala ostro kot britev. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.</li> </ul>
Ostanki različnih tekočin na upravljalnih elementih na dotik	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja.</li> <li>2. Popivnjate razlito tekočino.</li> <li>3. Območje z upravljalnimi elementi na dotik obrišite s čisto, vlažno gobico ali krpo.</li> <li>4. Območje do suhega obrišite s papirnato brisačo.</li> <li>5. Kuhalno ploščo znova priklopite na električno napajanje.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuhalna plošča lahko zapiska in se samodejno izklopi, upravljalni elementi na dotik pa morda ne bodo delovali, dokler je na njih tekočina. Preden ponovno vklopite kuhalno ploščo, do suhega obrišite območje z upravljalnimi elementi na dotik.</li> </ul>

## Namigi in nasveti

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

## Prikaz in odpravljanje napak

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

Težava	Možen vzrok	Ukrep
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 kuhavno 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	CTP32SCBB
Kuhališča	2 območji
Napajalna napetost	220–240 V~ 50/60 Hz
Vgrajena električna moč	3600 W
Velikost izdelka G × Š × V (mm)	290 × 520 × 58
Vgradne mere A × B (mm)	270 × 490

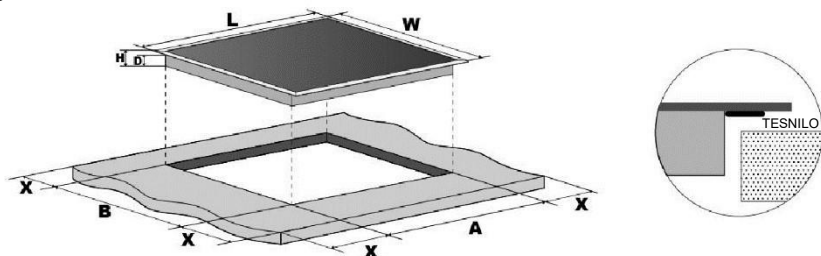
Teža in mere so približne. Ker si nenehno prizadevamo za izboljšanje naših izdelkov, lahko specifikacije in modele spremenimo brez predhodnega obvestila.

## Vgradnja

### Izbira opreme za vgradnjo

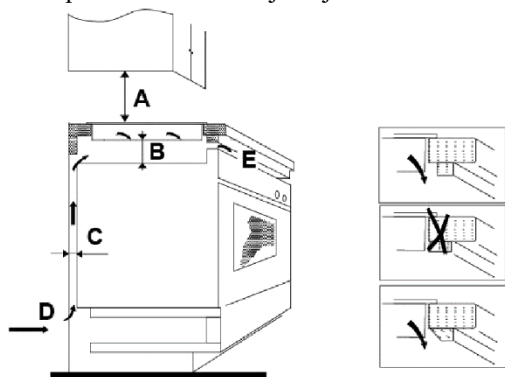
- Izrežite delovno površino izrežite v skladu z merami, prikazanimi na risbi.
- Okoli odprtine je treba pustiti najmanj 50 mm prostora za vgradnjo in uporabo.
- Prepričajte se, da je debelina delovne površine vsaj 30 mm. Izberite toplotno odporen material delovne površine, da se izognete večjim deformacijam, 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.



	D (mm)	Š (mm)	V (mm)	G (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CTP32SCBB	290	520	58	54	270	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 kuhavno ploščo in omarico nad kuhavno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



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

### Preden namestite kuhavno 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 kuhhalno 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 kuhhalne plošče morajo biti nameščene toplotno odporne obloge, ki so enostavne za čiščenje (npr. keramične ploščice).

### **Ko namestite kuhhalno ploščo, se prepričajte, da:**

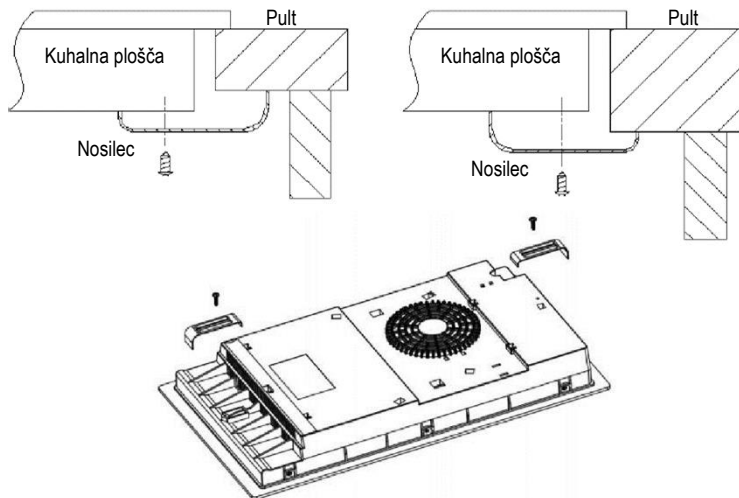
- napajalni kabel ni dostopen prek vratc ali predalov kuhhaljskih omaric;
- je zagotovljen zadosten pretok zraka iz zunanosti omarice do podnožja kuhhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhhalna ploščica nameščena nad predalom ali omarico;
- lahko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

### **Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev**

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

### **Lociranje pritrdilnih nosilcev (2 kosa)**

- Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Upravljalnih elementov, ki segajo iz kuhhalne plošče, ne pritiskajte na silo.
- Kuhhalno ploščo po namestitvi pritrdite na delovno površino tako, da privijete štiri nosilce na spodnjem delu ohišja kuhhalne plošče (glejte sliko).
- Prilagodite položaj nosilca tako, da ustreza različnim debelinam delovnega pulta.



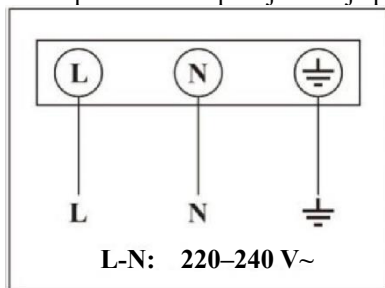
### **Svarila**

- Kuhhalno ploščo morajo namestiti usposobljene osebe ali tehniki. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
- Kuhhalna ploščica ne sme biti nameščena na hladilno opremo, pomivalne stroje in rotacijske sušilnike.
- Kuhhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote za najzanesljivejše delovanje ploščice.
- Stena in območje uporabe inducirane kuhhalne ploščice 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 kuhavno 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.

	<p>Ta aparat je označen v skladu z Evropsko direktivo 2012/19/EU in zakonodajo Združenega kraljestva S.I. 3113/2013 za odpadno električno in elektronsko opremo (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.</p> <p>Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstskimi odpadki. Treba ga je odpeljati na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	--

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

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

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

## **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 zagrijati.
- 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**

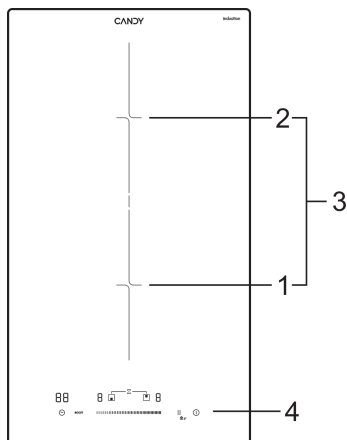
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u upotrebi. U slučaju da nešto iskipi, može doći do dima i izlivanja masnoće koja se može zapaliti.
- Nikada ne koristite uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne koristite 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 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 rečavim 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.

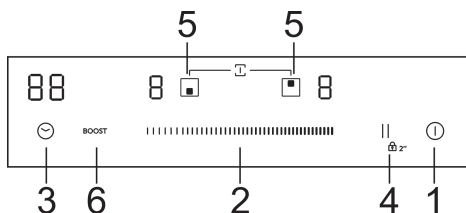
## Pregled proizvoda

### Prikaz odozgo



1. Zona od 1800 W, pojačanje na 2100 W
2. Zona od 1800 W, pojačanje na 2100 W
3. Zona od 3000 W, pojačanje na 3600 W
4. Kontrolna tabla

### Kontrolna tabla



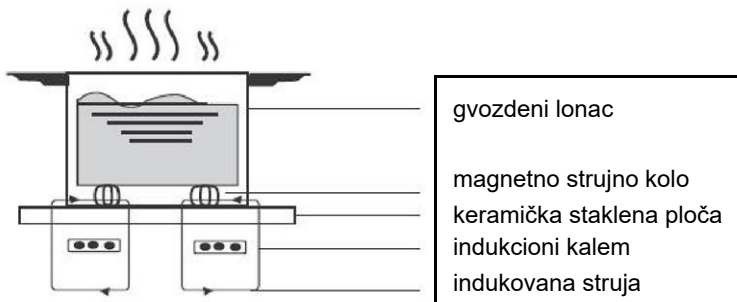
1. Upravljački element za uključivanje/isključivanje
2. Taster za regulaciju napajanja/tajmera
3. Upravljački element za tajmer
4. Upravljački element za pauzu/zaključavanje tastera
5. Upravljački elementi za izbor grejne zone
6. Regulisanje pojačanja

## 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 indukcijom 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. Štaklo se zagreva samo zato što ga posuda na kraju zagreje.

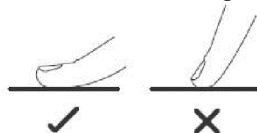


## Pre upotrebe nove indukcione ploče


- 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.

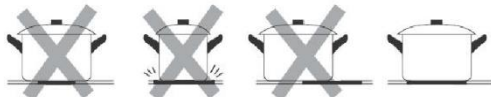


Veličina gorionika (mm)	Minimalno posuđe (prečnik /mm)
180	140
Zona premošćavanja	250

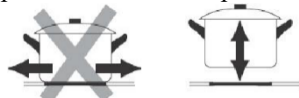
Nemojte koristiti posude sa rečkavim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



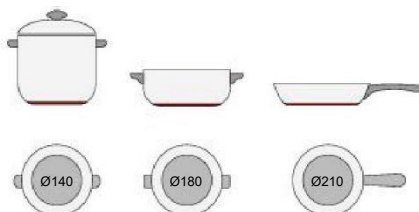
Uverite se da je osnova vaše posude glatka, da stoji ravno uz staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Uvek centrirajte posudu na zoni za kuvanje.



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 detektovaneU 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.

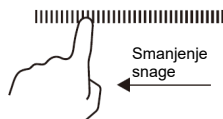
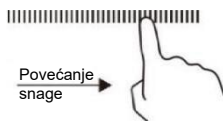


## Korišćenje indukcione ploče

### 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 ① 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 sa „klizačem“.
  - 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 tako što ćete pomeriti „klizač“ nadole na „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.

## Korišćenje funkcije za povećanje napajanja

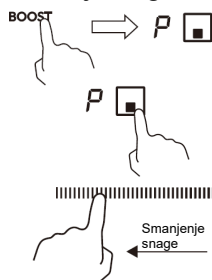
### Aktiviranje funkcije za povećanje napajanja

1. Izaberite zonu sa funkcijom za povećanje napajanja.



Napomena: Podešavanje snage zone premošćavanja radi isto kao i bilo koja druga normalna oblast.

2. Dodirnite taster za POJAČANJE, kada ekran treperi, indikator nivoa snage pokazuje „P“.




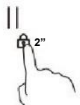

## Otkazivanje funkcije povećanja snage


1. Izaberite zonu sa funkcijom za povećanje napajanja.

2. Dodirnite „klizač“ 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 otkazete 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.
- Kontrola zaključavanja se može aktivirati/deaktivirati sa uključenom/isključenom pločom za kuvanje.

### Zaključavanje upravljačkih elemenata

Dodirnite upravljački element  zaključavanja tastera na 2 sekunde. Indikator tajmera prikazuje „Lo“.

### Otključavanje upravljačkih elemenata

1. Dodirnite i zadržite upravljački element  za zaključavanje tastera 2 sekunde.

2. 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.

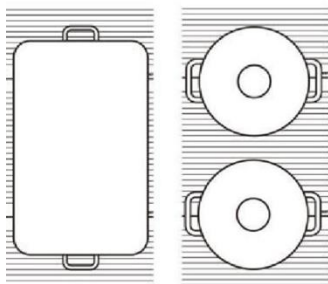
## Upozorenje o preostaloj toploti

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.



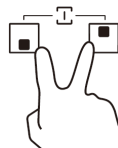
## Korišćenje funkcije zone premošćavanja

- Ovo se može koristiti kao jedna zona ili dve pojedinačne zone u zavisnosti od potreba za kuvanjem u svakoj situaciji.
- Napravljena je od dva nezavisna kalema kojima se može zasebno upravljati. Kada zona premošćavanja radi, aktivira se samo zona koju pokriva posuđe.
- Da biste bili sigurni da je posuđe otkriveno i da je toplota ravnomerno raspoređena, pravilno centrirajte posuđe.



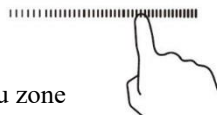
### Aktivirajte funkciju zone premošćavanja

1. Da biste aktivirali područje premošćavanja kao jednu veliku zonu, istovremeno pritisnite taster za prednju zonu i taster za zadnju zonu.
2. Zvučni signal označava da indukciona ploča ulazi u izbor zone premošćavanja, a odgovarajući indikator će treperiti.
3. Izaberite nivo snage koji želite da podesite dodirnom na upravljačkom elementu „Klizača“.



### Otkazi funkciju zone premošćavanja

1. Dodirnite jednu od zona za kuvanje da biste poništili funkciju zone za premošćavanje.
2. Podešavanje snage funkcioniše isto kao i svako drugo područje.



## 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:

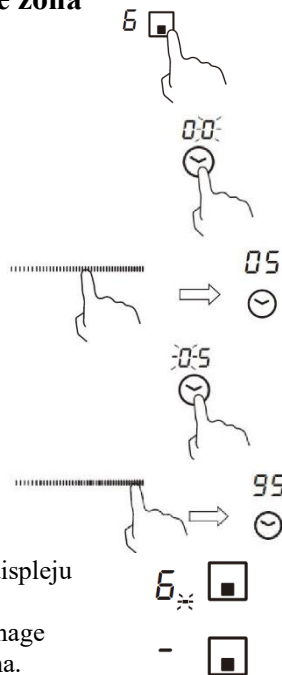
Nivo snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Podrazumevani radni tajmer (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 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.

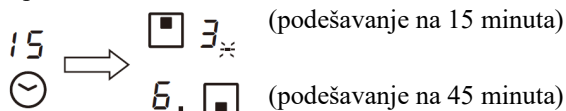
### Korišćenje tajmera za isključivanje jedne ili više zona za kuvanje

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 treperiti.
3. Podesite vreme tako što ćete dodirnuti upravljački element klizača tajmera (npr. 5).
4. Ponovo dodirnite upravljački element tajmera, „0“ će treperiti.
5. Podesite vreme dodirivanjem upravljačkog elementa klizača (npr. 9), sada je tajmer koji ste podesili 95 minuta.
6. Kada se vreme podesi, odbrojavanje počinje odmah. Na displeju će se prikazivati preostalo vreme.  
NAPOMENA: U desnom donjem uglu indikacije nivoa snage pojavaće se crvena tačka koja označava da je zona izabrana.
7. 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.

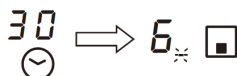


### Ako je tajmer podešen na više od jedne zone:

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.



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.

## Smernice za kuvanje

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

### Saveti za kuvanje

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

### Dinstanje, kuvanje pirinča

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

### Pečenje bifteka do poprimanja smeđe boje

Za pripremanje sočnog ukusnog bifteka:

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

### Za prženje uz mešanje

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

## Podešavanja toplote

Podešavanje toplote	Podesnost
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• blago zagrevanje za male količine hrane</li> <li>• topljenje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori</li> <li>• lagano dinstanje</li> <li>• sporo zagrevanje</li> </ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• podgrevanje</li> <li>• brzo dinstanje</li> <li>• kuvanje pirinča</li> </ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• palačinke</li> </ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sotiranje</li> <li>• pripremanje testenine</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prženje uz mešanje</li> <li>• pečenje do poprimanja smeđe boje</li> <li>• dovođenje supе do ključanja</li> <li>• ključanje vode</li> </ul>

## Nega i čišćenje

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanje stakla (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili prolivanje koje ne sadrži šećer na staklu)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite napajanje ploče za kuvanje.</li> <li>2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče dok je staklo još toplo (ali ne vruće!)</li> <li>3. Isperite i obrišite čistom krpom ili papirnim ubrusom.</li> <li>4. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ako je napajanje ploče za kuvanje isključeno, neće se prikazati „vruća površina“, ali zona za kuvanje može i dalje da bude vruća! Budite izuzetno oprezni.</li> <li>• Čvrste žice za ribanje, neke najlonske žice za ribanje i gruba/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgubiti staklo. Uvek pročitajte šta piše na nalepnici kako biste proverili da li su vaše sredstvo za čišćenje ili žica za ribanje odgovarajući.</li> <li>• Nikada ne ostavljajte ostatke od čišćenja na ploči za kuvanje: može doći do zaprljanja stakla.</li> </ul>
Prelivanja, otapanja i vruća šećerna prelivanja na staklu	<p>Odmah ih uklonite lopicom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za keramičke staklene površine za kuvanje, ali obratite pažnju na vruće površine zona za kuvanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite napajanje ploče za kuvanje na zidu.</li> <li>2. Držite sečivo ili pribor pod uglom od 30° i ostržite zaprljanje do hladnog dela ploče za kuvanje.</li> <li>3. Očistite zaprljanje krpom za posude ili papirnim ubrusom.</li> <li>4. Sledite korake od 2 do 4 za „Svakodnevno zaprljanje na staklu“ navedene iznad.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uklonite mrlje nastale topljenjem i od slatke hrane ili prelivanja što je pre moguće. Ako ostavite da se ohlade na staklu, uklanjanje može biti otežano i može doći do trajnog oštećenja površine stakla.</li> <li>• Opasnost od posekotina: Kada je zaštitni poklopac uvučen, oštrica strugača je izuzetno oštra. Koristite izuzetno oprezno i uvek čuvajte na bezbednom mestu i van domašaja dece.</li> </ul>
Prelivanja na upravljačkim elementima osetljivim na dodir	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite napajanje ploče za kuvanje.</li> <li>2. Očistite prelivanje upijanjem</li> <li>3. Obrišite područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir čistim vlažnim sunderom ili krpom.</li> <li>4. Obrišite područje potpuno suvim papirnim ubrusom.</li> <li>5. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ploča za kuvanje može da proizvede zvučni signal i da se samostalno isključuje, a upravljački elementi osetljivi na dodir možda neće funkcionisati dok je na njima tečnost. Pre nego što ponovo uključite ploču za kuvanje, uverite se da ste u potpunosti obrisali područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir.</li> </ul>

## Podsetnici i saveti

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
Ploča za kuvanje ne može da se uključi.	Nema napajanja.	Uverite se da je ploča za kuvanje priključena na napajanje i da je uključena. Proverite da li je došlo do nestanka struje u vašem domu ili području. Ako ste sve proverili i problem i dalje postoji, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Upravljački elementi osetljivi na dodir ne reaguju.	Upravljački elementi su zaključani.	Otključajte upravljačke elemente. Za uputstva, pogledajte odeljak „Korišćenje keramičke ploče“.
Otežano je upravljanje upravljačkim elementima osetljivim na dodir.	Možda postoji blagi sloj vode preko upravljačkih elemenata ili možda koristite vrh prsta kada dodirujete upravljačke elemente.	Uverite se da je područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir suvo i koristite jagodicu prsta kada dodirujete upravljačke elemente.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posude sa oštrim ivicama.  Koristi se neodgovarajuća abrazivna žica za ribanje ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posude sa ravnim i glatkim osnovama. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuda“.  Pogledajte deo „Nega i čišćenje“.
Neke posude proizvode pucketanje ili škljocanje.	Ovo može biti uzrokovano konstrukcijom posuda (slojevi različitih metala različito vibriraju).	Ovo je uobičajeno za posude i ne predstavlja kvar.
Indukciona ploča proizvodi tiho brujanje kada se koristi na visokoj temperaturi.	Ovo je uzrokovano tehnologijom indukcionog kuvanja.	Ovo je uobičajeno, ali buka bi trebalo da se stiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.
Čuje se zvuk ventilatora iz indukcione ploče.	Ventilator za hlađenje ugrađen u indukcionalnoj ploči se uključio kako bi se sprečilo pregrevanje elektronike. Može nastaviti sa radom čak i nakon što isključite indukcionalnu ploču.	Ovo je uobičajeno i ne zahteva nikakve radnje. Ne isključujte napajanje indukcione ploče na zidu dok ventilator radi.
Posude se ne zagrevaju i pojavljuje se oznaka na displeju.	Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer nije pogodna za indukcionalno kuvanje. Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer je suviše mala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posude pogodno za indukcionalno kuvanje. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuda“. Centrirajte posudu i uverite se da njeno dno odgovara veličini zone za kuvanje.
Indukciona ploča ili zona za kuvanje su se neočekivano isključile, čuje se zvučni signal i prikazuje se kôd greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na displeju tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Zabeležite slova i brojeve greške, isključite napajanje indukcione ploče na zidu i obratite se kvalifikovanim tehničaru.

## Prikaz kvara i provera

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

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
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	CTP32SCBB
Zone za kuvanje	2 zone
Napon napajanja	220–240 V~ 50/60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	3600 W
Veličina proizvoda D×Š×V (mm)	290×520×58
Ugradne dimenzije A×B (mm)	270×490

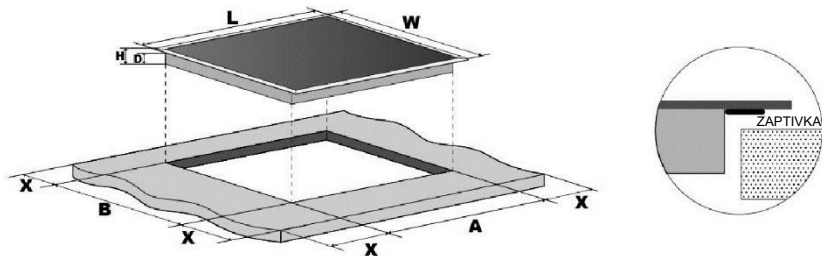
Težina i dimenzije su približne. Budući da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode, možemo da promenimo specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

## Ugradnja

### Izbor opreme za ugradnju

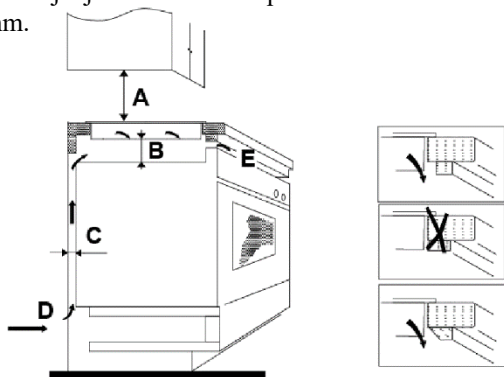
- Izrežite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na crtežu.
- U svrhu ugradnje i upotrebe, potrebno je ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora.
- Uverite se da je debljina radne površine najmanje 30 mm. Izaberite materijal radne površine otporan na toplotu kako biste izbegli veće deformacije 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)
CTP32SCBB	290	520	58	54	270	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	50 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, rerne 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 obezbedi 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**

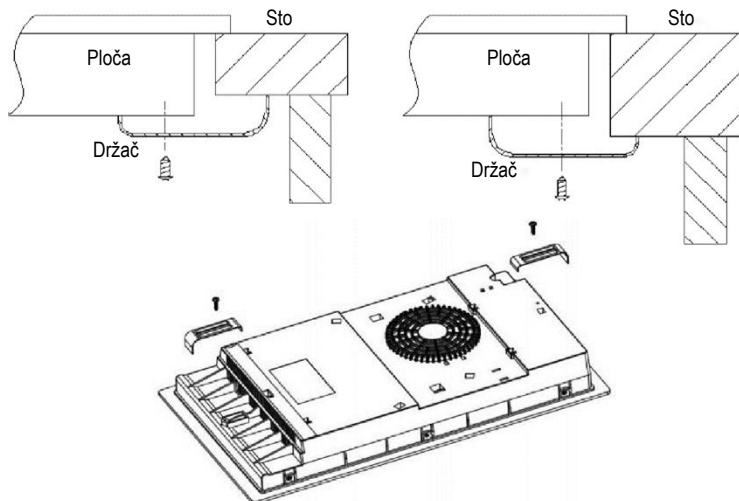
- Kabl za napajanje nije dostupan preko vrata ormara ili fioka.
- Postoji adekvatan protok vazduha izvan ormarića do baze ploče za kuvanje.
- Ugrađena je zaštitna toplotna barijera ispod osnove ploče ako se ploča ugrađuje iznad prostora fioke ili ormara.
- Izolacioni prekidač je lako dostupan kupcu.

### **Pre lociranja pričvrstnih držača**

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

### **Lociranje pričvrstnih držača (2 kom)**

- 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.



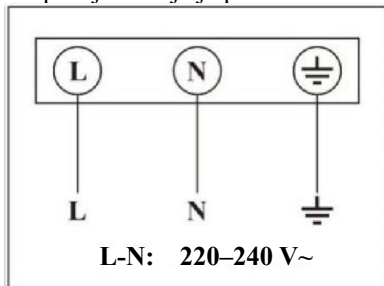
### **Oprez**

- 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 jednopolnim prekidačem. 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.

	<p>Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom direktivom 2012/19/EU i u skladu sa zakonodavstvom Ujedinjenog Kraljevstva S.I. 3113/2013 za električni i elektronski otpad (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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	---

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

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	0,5 W	20 min.



V1.1

