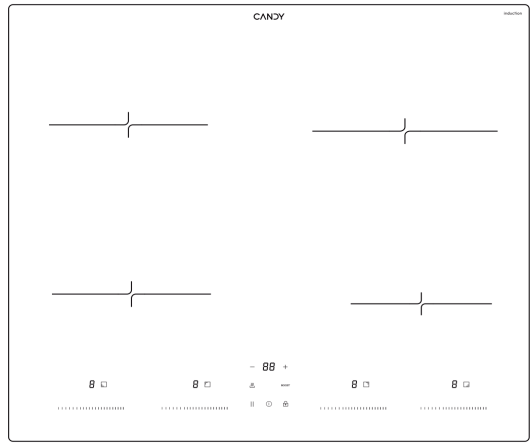
MODEL:
CDIC6S647MCAR1
CIC6S647MCAR



EN---------- pag 1
IT----------pag30
CS----------pag59
SK----------pag88
HU----------pag117
SQ----------pag146
BG----------pag175
SR----------pag204
NL----------pag233
PL----------pag262
LV----------pag291
ET----------pag320
LT----------pag349
EL----------pag378
DE----------pag407
SL----------pag436
HR----------pag464
FR----------pag494
PT----------pag524

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

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

SAFETY WARNINGS

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

Installation

Electrical Shock Hazard

• Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

• Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.

• Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

• Take care - panel edges are sharp.

• Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

• Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

• No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

• Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

• In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

• This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

• This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

• Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

• Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface is break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

• Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.

• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

• This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

• During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

• Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

• Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

• Do not use a steam cleaner to clean your hob.

• Do not place or drop heavy objects on your hob.

• Do not stand on your hob.

• Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.

• Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.

• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

•This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!

•WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

•This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

•Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

•WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

•WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

•Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.

•A steam cleaner is not to be used.

•The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

•The hob will be switched by the power management function into off mode i n1 minute, and the power consumption is 0.3W.

Congratulations on the purchase of your new hob.

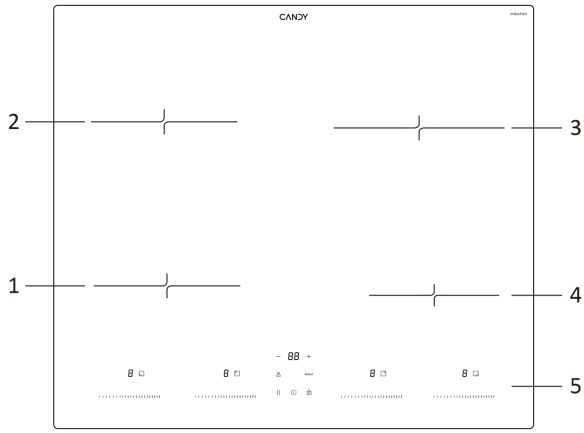
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

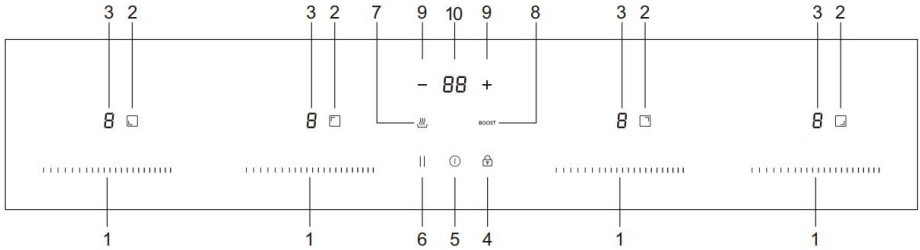
GUIDE TO THE APPLIANCE

Model: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. 1800/2200W zone	2. 1800/2200W zone
3. 1800/2200W zone	4. 1200/1500W zone
5. Control panel	

Control panel



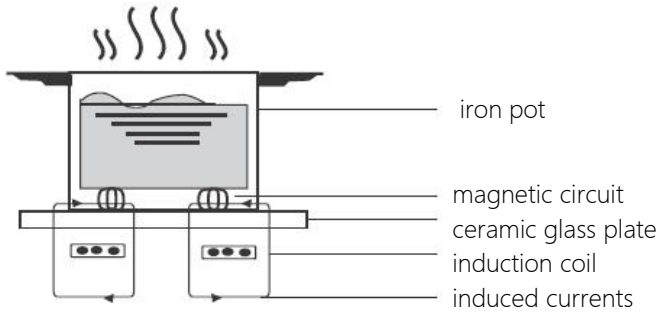
1	Power adjusting	2	Cooking zone selection
3	Heating power display LED	4	Child lock key
5	ON/OFF key	6	Pause
7	Keep warm key	8	Boost key
9	Timer setting	10	Timer display LED

Product Information

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

A Word on Induction Cooking (for Induction hob only)

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

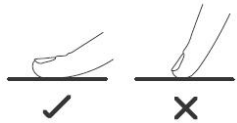


Before using your New Hob

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

Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware (for Induction hob)

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



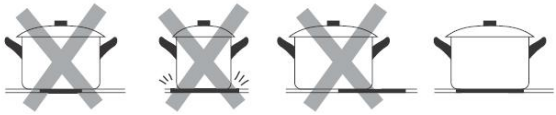
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. Follow the steps under 'To start cooking'.
  3. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum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

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

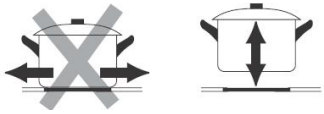
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



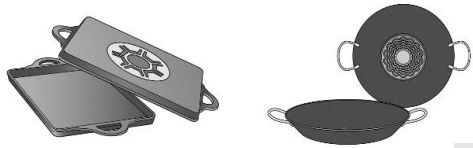
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always center your pan on the cooking zone.



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

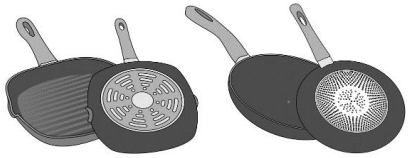


If the base of the cookware is only partially ferromagnetic, only the area that is ferromagnetic will heat up. This may mean that heat will not be distributed evenly. The non-ferromagnetic area may not heat up to a sufficient temperature for cooking.



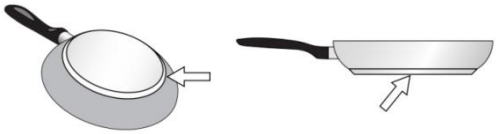
NOT SUGGESTED

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



NOT SUGGESTED

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



Using your Hob

To start cooking

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

1. Touch the main switch key ⏻ . All the indicators show "- ".

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Select a heat setting by touching the slicer touch control. ıııııııııııııııııııı

• If you don't choose a heat setting within 1minute, the hob will automatically turn off. You will need to start again at step 1.

• You can modify the heat setting at any cooking.

When you have finished cooking

1. Touch the slider touch control until power level reduce to"0". Make sure the display shows"0". ıııııııııııııııııııı

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



3. Beware of hot surfaces

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

Using Boost function

Activated the boost function

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

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



Cancel Boost function

1. Select the zone under BOOST mode.

2. Touching the slider touch control to cancel the Boost function, and select the level you want to set.

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

Child Lock Function

• You can lock the controls in both ON/OFF model to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

• When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the key lock control 4 seconds. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

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

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

Residual Heat Warning

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

Auto Shutdown

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

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

Using the Timer

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

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

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

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



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

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

If the timer is set on more than one zone:

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

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

Canceled the timer

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

ECO Mode Configuration

This hob can be connected to a 13, 15, 20, 25, 29, 32 Amp supply and configured to work on any of these power settings.

The hob is preset to be connected to a 32Amp supply; When four zones are selected at the same time the hob will limit the maximum power consumed so that the 7.2kW power supply cannot be exceeded. In a similar way, when the hob is connected and configured to a 13/15/20/25/29Amp supply mode, the hob will limit the maximum power at 2.5/3.5/4.5/5.5/6.5/7.2kW.

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

To change the ECO configuration setting

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

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

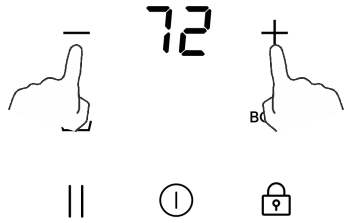
power is turned on

To configure the hob into ECO Mode

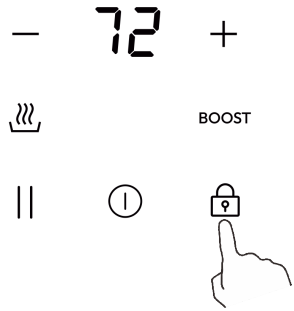
1. Touch ON/OFF key to switch on the power supply. The buzzer beeps once, all displays show “– “and “– – “.



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

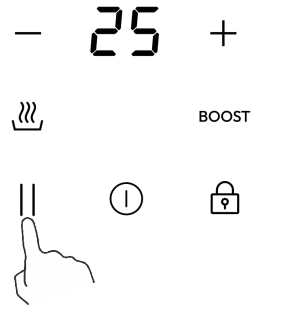


3. Touch child lock, then timer display will flash. You can select the power setting now.



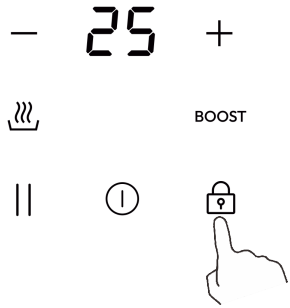
4. To change the total power setting, press the pause key to select a new total power setting. Pressing the front left area key again will cycle through the options. The timer

display will show four options: 25, 35, 45, 55, 65 and 72. For example, when the timer display shows the number "25," it indicates that the total power is set to 2500W. Keep pressing the front left area key until you find the desired power setting.



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

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



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



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

Using the Pause function

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



2. Touch and hold the Pause function || one more time, all the heating zones will revert to its original setting.

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

Using the Keep Warm function

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

Using the Flexi Area function

Only for the models with Flexi Area Function.

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

Cooking Guidelines

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For stir-frying

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

Heat Settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

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

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

Hints and Tips

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

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

Failure Display and Inspection

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

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

Induction Hob	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	7200W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X53

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

Installation

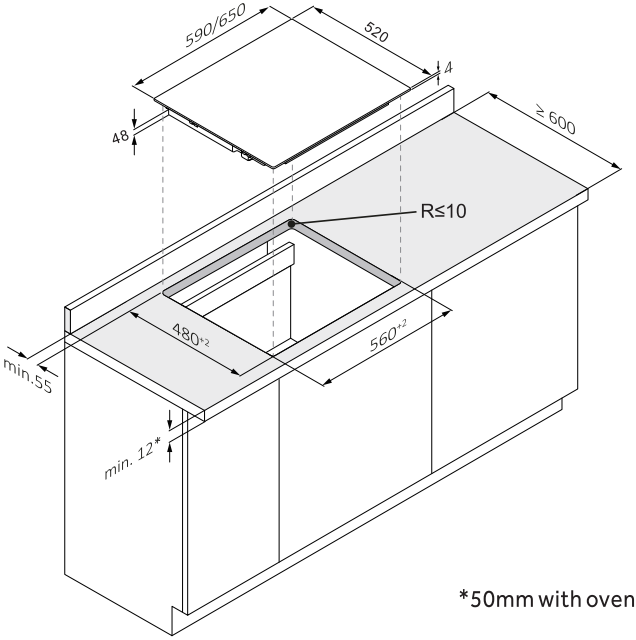
Selection of installation equipment

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

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

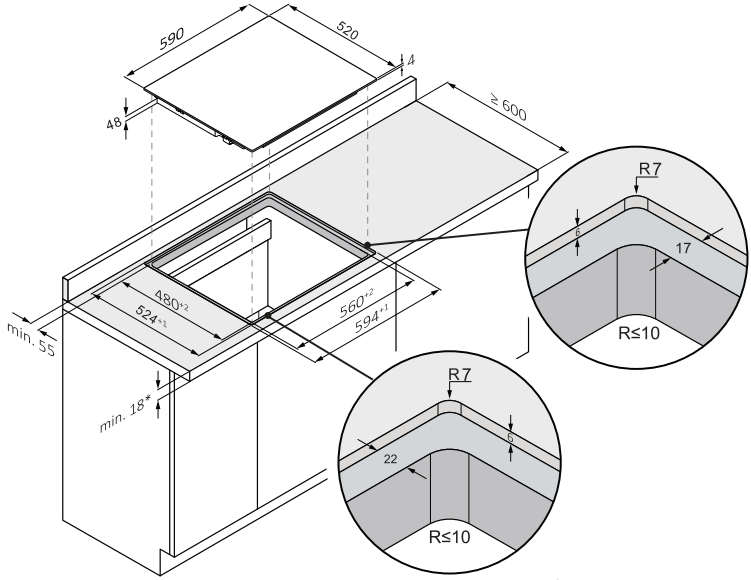
Be sure the thickness of the work surface is at least 12mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

Standard Installation



*50mm with oven underneath

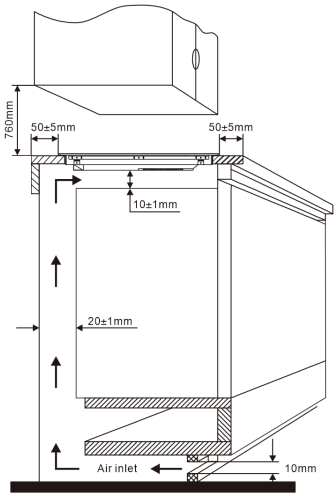
Flush Installation



*50mm with oven underneath

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

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



Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
  The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

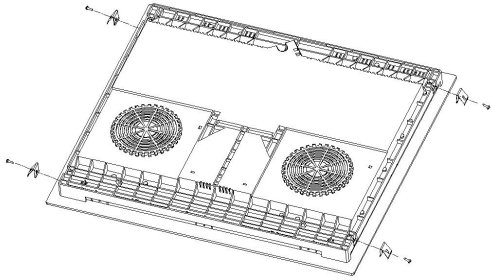
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

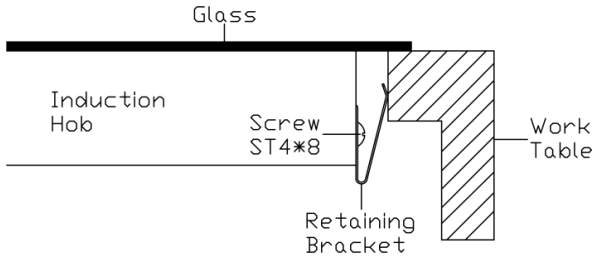
Before locating the fixing brackets

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

locating the fixing brackets

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



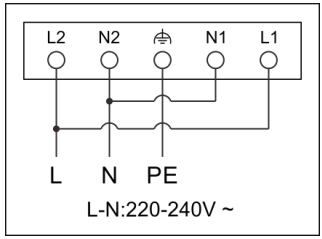


Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply

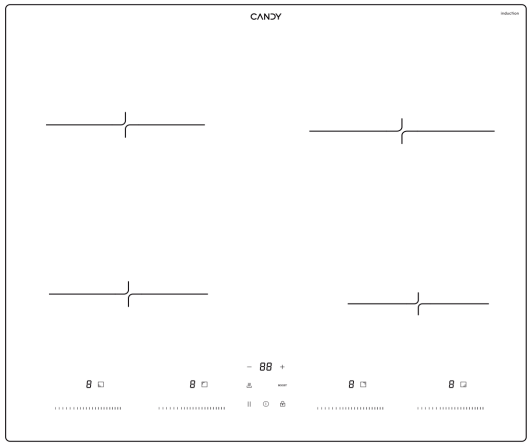
The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.
Suitable for 5G1.5 power cord.



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

 DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC 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. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.





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

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

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

Installazione

Rischio di scosse elettriche

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

Rischio di tagli

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

Istruzioni importanti per la sicurezza

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

Uso e manutenzione

Rischio di scosse elettriche

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

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico è conforme 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, cucchiai e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare ustioni e scottature.

Rischio di tagli

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

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. Il traboccamento durante la bollitura causa fumo e fuoriuscite oleose che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch).
- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.

- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare la vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente in ambiente domestico! L'uso commerciale di qualsiasi tipo non è coperto dalla garanzia del produttore!
- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- AVVERTENZA: la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- AVVERTENZA: per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.

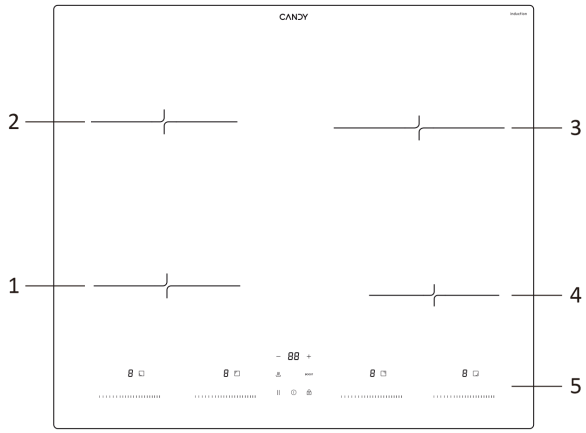
- Avvertenza: se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- La funzione di gestione della potenza spegne il piano cottura dopo 1 minuto, con consumo energetico di 0,3 W.

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo piano cottura.

Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.
Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

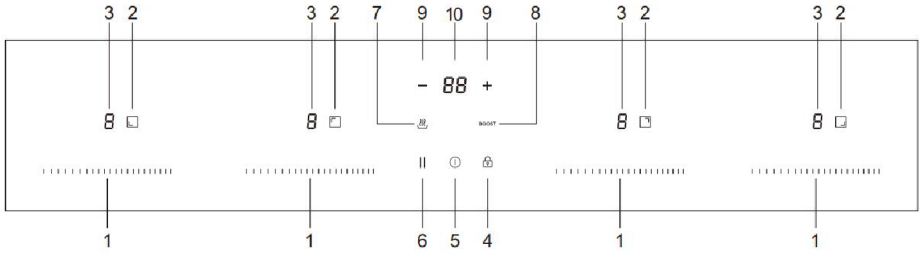
GUIDA ALL'ELETTRODOMESTICO

Modello: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. Zona 1800/2200 W	2. Zona 1800/2200 W
3. Zona 1800/2200 W	4. Zona 1200/1500 W
5. Pannello di controllo	

Pannello di controllo



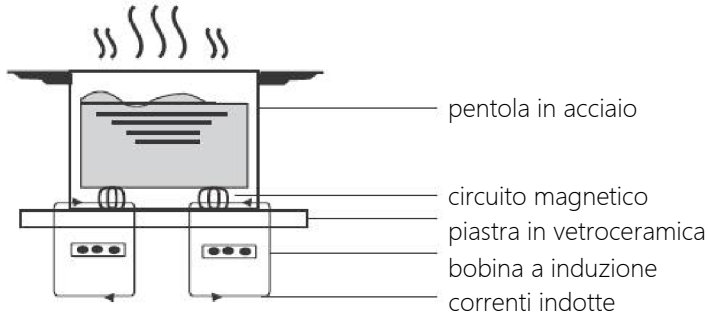
1	Regolazione della potenza	2	Selezione della zona di cottura
3	LED di visualizzazione della potenza di riscaldamento	4	Tasto blocco bambini
5	Tasto ON/OFF	6	Pausa
7	Tasto mantenimento in caldo	8	Tasto Boost
9	Impostazione del timer	10	Display a LED del timer

Informazioni sul prodotto

Il piano cottura a induzione è un moderno elettrodomestico da cucina che si differenzia dal piano cottura tradizionale grazie a vantaggi quali facilità di pulizia, elevata efficienza, ecosostenibilità e caratteristiche di sicurezza.

Qualche parola sulla cottura a induzione (solo per piano cottura a induzione)

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

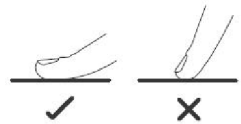


Prima di utilizzare il nuovo piano cottura

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

Utilizzo dei comandi touch

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



Scelta delle pentole giuste (per piano cottura a induzione)

⚠ • Solo le pentole in materiale ferromagnetico sono adatte alla cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.

- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.



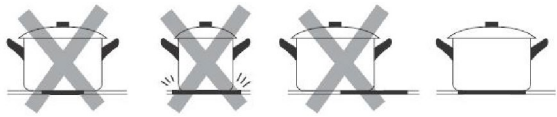
- Se non è disponibile un magnete:
  1. versare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
  2. Seguire la procedura descritta in "Per avviare la cottura".
  3. Se U non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non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

Dimensioni del piano di cottura (mm)	Dimensioni minime pentola (diametro/mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

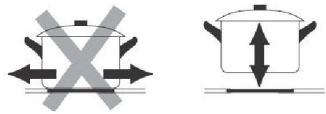
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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



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



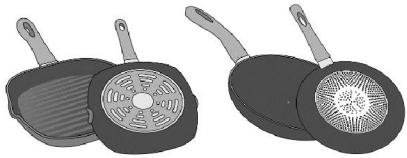
Se il fondo della pentola è solo parzialmente ferromagnetico, si riscalda solo la zona ferromagnetica. Ciò può fare sì che il calore non si distribuisca in modo uniforme. È possibile che la zona non ferromagnetica non si riscaldi fino a una temperatura sufficiente per la cottura.





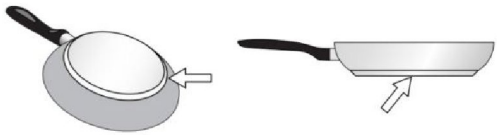
NON CONSIGLIATO

La zona ferromagnetica si riduce inoltre anche se il materiale della base della pentola contiene ad esempio alluminio. Ciò può significare che la pentola non si scalda a sufficienza o non viene neppure rilevata.



NON CONSIGLIATO

Il/i materiale/i con cui è realizzata la base della pentola può influire sul risultato della cottura. L'uso di pentole e padelle realizzate con materiali che distribuiscono uniformemente il calore al loro interno, come quelle in acciaio inossidabile con base a tre strati, consente di risparmiare tempo ed energia. Utilizzare pentole con un base piatta; se la base della pentola non è piana, l'apporto di calore può essere compromesso.



Uso del piano cottura

Per avviare la cottura

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

1. Toccare il tasto dell'interruttore principale ⏻. Tutti gli indicatori visualizzano "-"

2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

- Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

3. Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando a cursore touch.

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

Al termine della cottura

1. Toccare il comando a cursore touch finché il livello di potenza non scende a "0". Accertarsi che il display indichi "0".

2. Spegnere l'intero piano cottura toccando l'interruttore ⏻.



3. Attenzione alle superfici calde



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

Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

1. Selezionare la zona con funzione boost (con la scritta "Booster").
2. Toccare il tasto funzione **BOOST**: l'indicatore del livello di potenza visualizzerà "P".



Annullamento della funzione Boost

1. Selezionare la zona in modalità BOOST.

2. Toccando il comando a cursore touch si annulla la funzione Boost e si seleziona il livello che si desidera impostare.

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

FUNZIONE BLOCCO BAMBINI

- I comandi possono essere bloccati nella posizione attivata o disattivata per impedire usi indesiderati (i bambini potrebbero ad esempio accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne ON/OFF.

Per bloccare i comandi

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

Per sbloccare i comandi

1. Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco dei tasti .
2. A questo punto, è possibile iniziare a utilizzare il nuovo piano cottura.

Quando il piano cottura è in modalità di blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne il tasto dell'interruttore principale. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura con l'interruttore principale, ma per compiere ulteriori operazioni occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

Avvertenza sul calore residuo

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

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

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

Se il timer è impostato su una zona:

1. Toccare il comando a cursore touch della zona scaldante per cui impostare il timer.
2. Toccare il comando del timer, "00" verrà visualizzato sul display del timer.
3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.
4. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

NOTA: il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è selezionata.



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

Altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

Se il timer è impostato su più di una zona:

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

2. Una volta scaduto il timer del conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Viene poi visualizzato nuovamente il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggia.
3. Toccando il comando di selezione della zona scaldante, il timer corrispondente viene visualizzato nell'indicatore del timer.

Annullamento del timer

1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui si desidera annullare il timer.
2. Quando si tocca il comando del timer, l'indicatore LED lampeggia
3. Toccando il comando "-" per impostare il timer su "00", il timer viene annullato.

Configurazione della modalità ECO

Questo piano cottura può essere collegato a un'alimentazione da 13, 15, 20, 25, 29, 32 A e configurato per funzionare con una qualsiasi di tali impostazioni di potenza. Il piano cottura è predisposto per essere collegato a una alimentazione da 32 A. Quando vengono selezionate contemporaneamente quattro zone, il piano cottura limita la potenza massima assorbita in modo da non superare la potenza di 7,2 kW. Analogamente, quando è collegato e configurato su una modalità di alimentazione da 13/15/20/25/29 A, il piano cottura limita la potenza massima a 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2 kW.
Se il piano cottura è collegato a un alimentatore da 32 A e configurato per esso, è possibile utilizzare tutte e quattro le zone contemporaneamente all'impostazione massima con la funzione boost.

Modifica dell'impostazione della configurazione ECO

1. Disinserire l'alimentazione elettrica del piano cottura.
2. Lasciare disinserita l'alimentazione elettrica per 1 minuto.
3. Inserire nuovamente l'alimentazione elettrica.
4. Seguire dal passo "1" in poi le istruzioni fornite alla voce "Configurazione del piano cottura in modalità ECO".

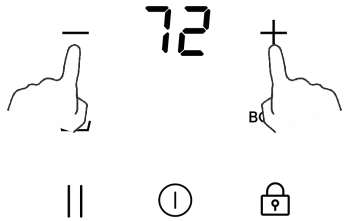
NOTA: alla configurazione della modalità ECO è possibile accedere solo una volta inserita l'alimentazione del piano cottura; la modalità ECO deve essere impostata entro un minuto dall'accensione del piano cottura

Configurazione della modalità ECO del piano cottura

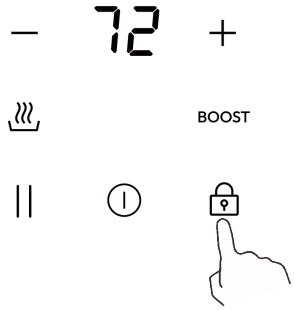
1. Toccare il tasto ON/OFF per inserire l'alimentazione elettrica. Il cicalino emette un singolo segnale acustico e tutti i display visualizzano "- " e "--".



2. Toccare contemporaneamente entrambi i tasti di impostazione del timer per 3 secondi. Il cicalino emette un segnale acustico che indica che il piano cottura a induzione entra nella selezione della modalità ECO. (Il display visualizza la potenza preimpostata, 7,2 kW)



3. Toccare il tasto Blocco bambini: il display del timer lampeggerà. A questo punto è possibile selezionare l'impostazione della potenza.



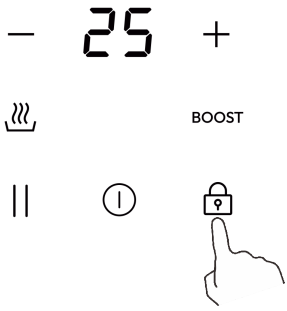
4. Per modificare l'impostazione della potenza totale, premere il tasto Pausa per selezionare una nuova impostazione della potenza totale. Premendo nuovamente il tasto della zona anteriore sinistra si scorrono ciclicamente le opzioni. Il display del timer visualizza quattro opzioni: 25, 35, 45, 55, 65 e 72. Ad esempio, quando

il display del timer mostra il numero "25", la potenza totale è impostata su 2500 W. Tenere premuto il tasto dell'area anteriore sinistra fino trovare l'impostazione della potenza desiderata.



* Per impostazione predefinita, la potenza è impostata in fabbrica su 7,2 kW.

5. Toccando nuovamente il tasto Blocco bambini, il display del timer smette di lampeggiare e il tasto della zona precedentemente selezionata mostra l'indicazione "o", per segnalare che l'impostazione è confermata.



6. Toccare il tasto ON/OFF per disinserire l'alimentazione elettrica. Reinserire quindi l'alimentazione elettrica; a questo punto il piano cottura è configurato e pronto per l'uso nella modalità ECO impostata.



7. Toccare il tasto ON/OFF per inserire l'alimentazione elettrica; a questo punto è possibile utilizzare la nuova impostazione di potenza.

Uso della funzione Pausa

1. Tenere premuto il tasto funzione pausa ||: tutte le zone scaldanti smettono di funzionare. Tutti gli indicatori delle zone visualizzano "||". 

2. Tenendo nuovamente premuta la funzione Pausa ||, tutte le zone scaldanti torneranno all'impostazione originale.

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

Uso della funzione di mantenimento in caldo

1. Selezionare la zona di riscaldamento desiderata e selezionare il tasto di mantenimento in caldo: la zona di riscaldamento corrispondente entrerà in modalità di mantenimento in caldo e l'indicatore visualizzerà
2. Spostando il livello di potenza di riscaldamento, la funzione di mantenimento in caldo verrà annullata.

Utilizzo della funzione Zona flessibile

Solo per i modelli con funzione Zona flessibile.

1. Toccare il comando a cursore touch, quindi il tasto Zona flessibile per attivare la zona e toccare il tasto della potenza per selezionare la potenza desiderata.
2. Toccando un tasto di selezione della zona di cottura si annulla la funzione Zona flessibile.

Linee guida per la cottura

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

Suggerimenti per la cottura

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

Cottura a fuoco lento, cottura del riso

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

Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

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

Rosolatura

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

Impostazioni della temperatura

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

Cura e pulizia

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

Fuoriuscite sui comandi touch	1. Spegnere il piano cottura. 2. Bagnare la fuoriuscita 3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita. 4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente. 5. Riaccendere il piano cottura.	• Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura.

Suggerimenti e istruzioni utili

Problema	Possibili cause	Rimedi
Il piano cottura non si accende.	Assenza di corrente elettrica.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato all'alimentazione elettrica e sia acceso. Controllare se si è verificato un blackout in casa o in zona. Se il problema non si risolve dopo tutti questi controlli, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, consultare la sezione che descrive l'uso del piano cottura.
I comandi touch sono difficili da azionare.	È possibile che sia presente un velo d'acqua sui comandi o che si utilizzi la punta del dito per toccarli.	Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro è graffiato.	Utensili da cucina con bordi irregolari. Uso di pagliette abrasive o prodotti di pulizia inadeguati.	Adoperare utensili da cucina con basi piatte e lisce. Vedere "Scelta degli utensili da cucina". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole producono crepitii e ticchettii.	Questi rumori possono essere dovuti ai materiali con cui sono realizzati gli utensili da cucina (strati di metalli differenti che vibrano in maniera diversa).	Questo fenomeno è normale per gli utensili da cucina e non indica un problema.
Il piano cottura a induzione emette un lieve ronzio quando è impostata una temperatura elevata.	Questo rumore è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Il rumore è normale ma dovrebbe diminuire o scomparire quando si riduce l'impostazione della temperatura.

Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento interna del piano cottura a induzione si accende per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può rimanere in funzione anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo funzionamento è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione quando è in funzione la ventola.
Le pentole non si riscaldano e il display lo indica.	Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.	Adoperare utensili di cucina idonei per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili da cucina". Centrare la pentola e accertarsi che la base sia adatta alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.

Indicazione dei guasti e significato

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

Problema	Possibili cause	Rimedi
E3/E7	Guasto del sensore della temperatura	Rivolgersi al fornitore.
E5	Protezione della superficie in vetroceramica dal surriscaldamento	Ricollegare l'alimentazione elettrica e accendere il piano cottura dopo 30 minuti.
E4/E6	Guasto del sensore della temperatura IGBT	Rivolgersi al fornitore.
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
Er	Guasto PCBA	Rivolgersi al fornitore.
Et	Protezione antitrabocco	Asciugare l'acqua sulla superficie e riavviare

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

Specifiche tecniche

Piano cottura a induzione	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~
Potenza elettrica installata	7200 W
Dimensioni prodotto LxPxA (mm)	590X520X53

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

Installazione

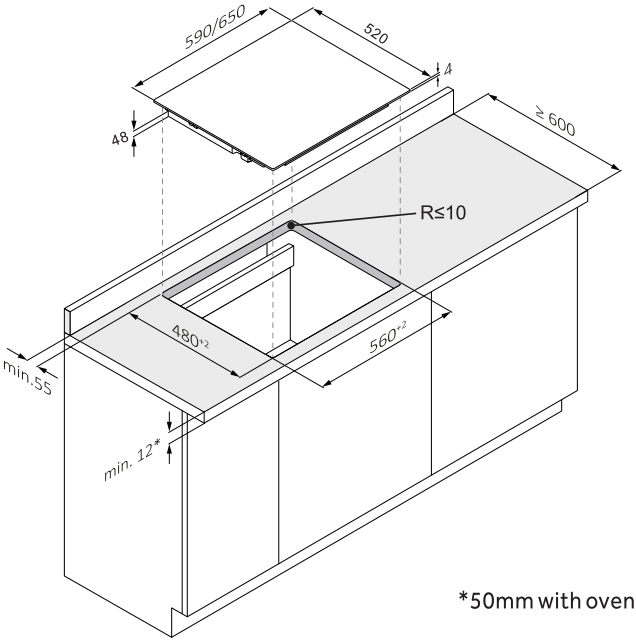
Scelta delle attrezzature per l'installazione

Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.

Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 45 mm di spazio attorno al foro.

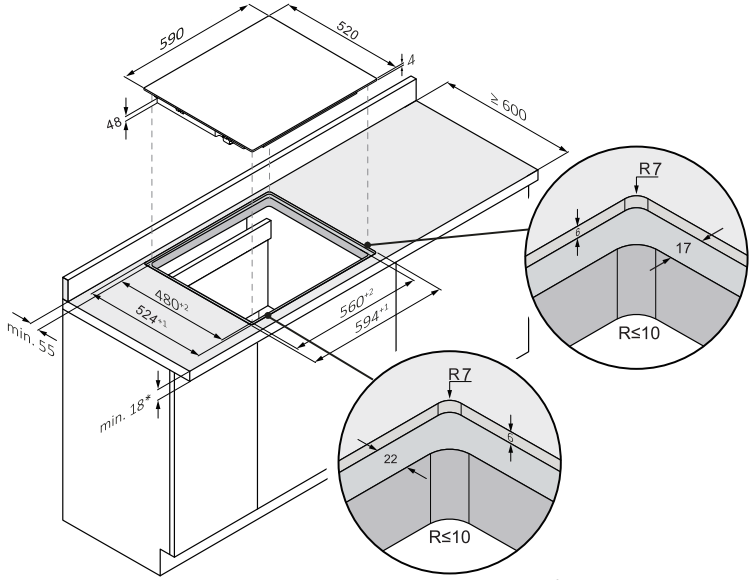
Accertarsi che lo spessore del top della cucina sia almeno 12 mm. Scegliere un materiale del top di cucina resistente al calore, per evitare deformazioni causate dall'irradiazione del calore prodotto dal piano cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

Installazione standard



*50mm with oven underneath

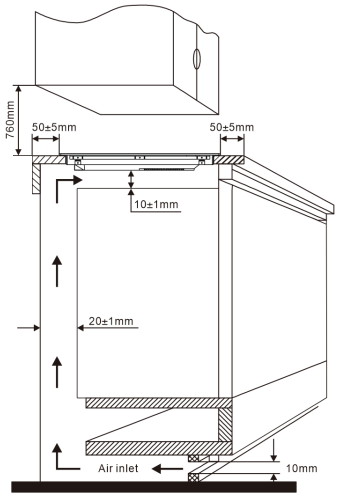
Installazione a filo



*50mm with oven underneath

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

Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 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 ventilatore di raffreddamento
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici.
  L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti)
- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente
- In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti
- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

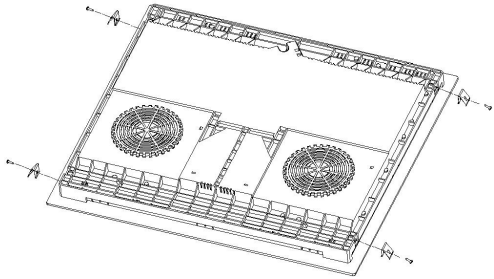
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassetti degli arredi
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso d'aria per la ventilazione della base del piano cottura
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura deve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

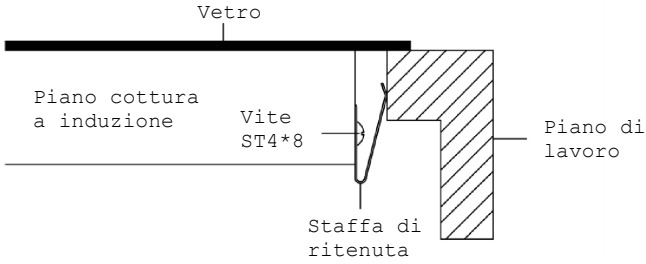
Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

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

Posizionamento delle staffe di fissaggio

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





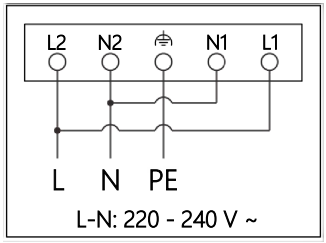
Precauzioni

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

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

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

Adatto per cavo di alimentazione 5G1.5.

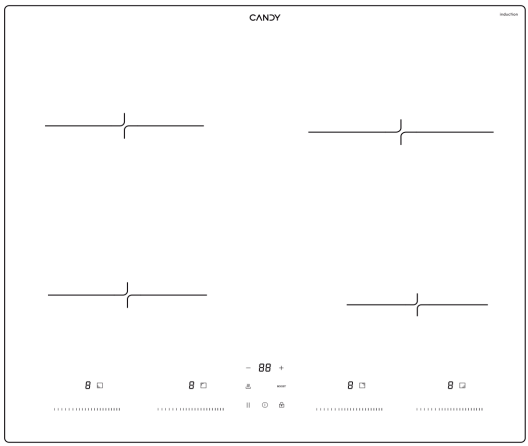


1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un tecnico post-vendita utilizzando utensili appropriati in modo da evitare incidenti.
2. Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare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

 SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.	All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2002/96/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato. Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.



CANDY



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

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

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

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

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

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

Nebezpečí pořezání

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

Důležité bezpečnostní pokyny

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

Provoz a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

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

Zdravotní rizika

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.

Nebezpečí poranění na horkém povrchu

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

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

Nebezpečí pořezání

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

Důležité bezpečnostní pokyny

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

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

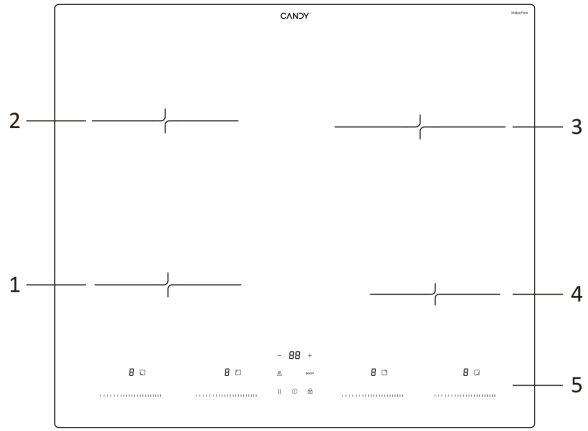
- Varování: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným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

Gratulujeme k zakoupení nové varné desky.

Doporučujeme vám přečíst si tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli, jak jej správně nainstalovat a obsluhovat.
Pro instalaci si přečtěte část o instalaci.
Před použitím si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k obsluze/instalaci uschovejte pro budoucí použití.

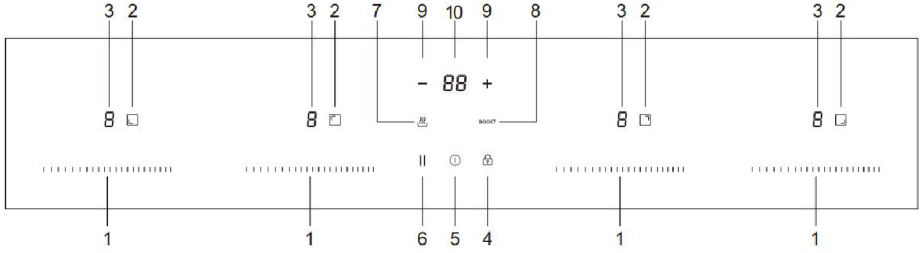
NÁVOD KE SPOTŘEBIČI

Model: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. Zóna 1800/2200 W	2. Zóna 1800/2200 W
3. Zóna 1800/2200 W	4. Zóna 1200/1500 W
5. Ovládací panel	

Ovládací panel



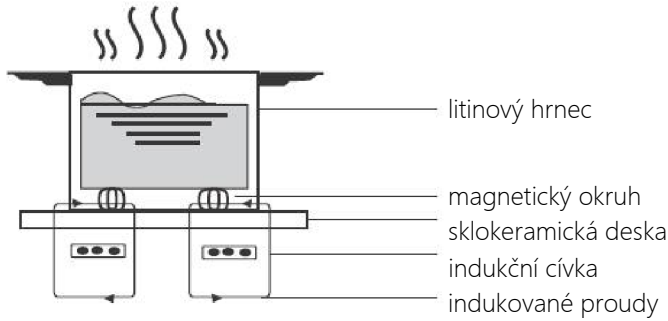
1	Nastavování výkonu	2	Výběr varné zóny
3	Displej LED tepelného výkonu	4	Tlačítko dětského zámku
5	Tlačítko vypínače	6	Pauza
7	Tlačítko udržování teplého pokrmu	8	Tlačítko zesílení výkonu
9	Nastavení časovače	10	Displej LED časovače

Informace o výrobku

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

Úvod do indukčního ohřevu (pouze pro indukční varnou desku)

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

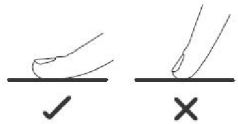


Před použitím nové varné desky

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

Používání dotykových ovládacích prvků

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



Výběr vhodného nádobí (pro indukční varnou desku)

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

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



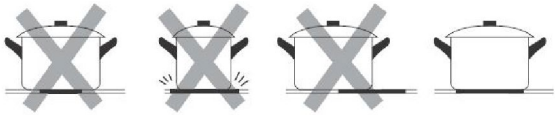
- Pokud nemáte magnet:
  1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
  2. Postupujte podle kroků v části „Začátek vaření".
  3. Jestliže na displeji nebliká symbol ⍈ a voda se ohřívá, máte vhodný hrnec.
- Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistě nerezová ocel, hliník nebo měď bez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

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

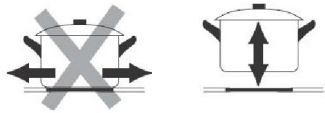
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



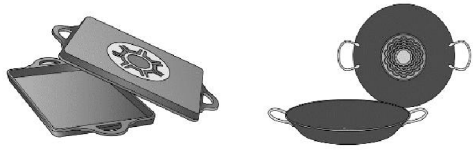
Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, rovně přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Vždy umisťujte hrnec doprostřed varné zóny.



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

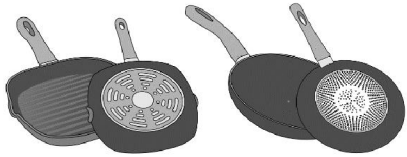


Jestliže je dno nádoby feromagnetické pouze zčásti, bude se ohřívat pouze ta část, která je feromagnetická. Mohlo by to znamenat, že teplo se nebude rovnoměrně rozvádět. Neferomagnetická část se nemusí ohřát natolik, aby měla dostatečnou tepotu pro vaření.



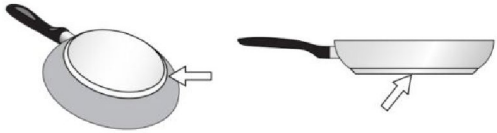
NEDOPORUČUJE SE

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



NEDOPORUČUJE SE

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



Používání varné desky

Začátek vaření

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

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

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

3. Na posuvném ovládacím prvku vyberte dotykem nastavení výkonu.

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

Po dokončení vaření

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

2. Klepnutím na vypínač ⏻ vypnete celou varnou desku.



3. Pozor na horké povrchy

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

Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu

1. Vyberte zónu s funkcí zesílení výkonu (označenou slovem „Booster“).
2. Klepněte na tlačítko funkce **BOOST** a indikátor stupně výkonu bude ukazovat znak „P“.



Zrušení funkce zesílení výkonu

1. Vyberte zónu v režimu „ZESÍLENÍ VÝKONU“.

2. Posuvným dotykovým ovladačem zrušte funkci zesílení výkonu a vyberte úroveň, kterou chcete nastavit.

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

Funkce dětského zámku

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

Zamknutí ovládacích prvků

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

Odemknutí ovládacích prvků

1. Stiskněte a chvíli podržte ovládací prvek zámku.
2. Nyní můžete začít používat novou varnou desku.

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

Varování před zbytkovým teplem

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

Automatické vypínání

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

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

Používání časovače

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

Nastavení časovače na vypnutí jedné nebo více varných zón

Pokud je časovač nastaven na jednu zónu:

1. Klepněte na posuvný dotykový ovladač zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.
2. Klepněte na ovládací prvek časovače, na displeji časovače se zobrazí hodnota „00".
3. Nastavte čas ovládacími prvky časovače „-" a „+".
4. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

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



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

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

Pokud je časovač nastaven pro více zón:

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

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

Zrušení časovače

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

Konfigurace režimu ECO

Tuto varnou desku lze připojit k napájení s proudem 13, 15, 20, 25, 29 a 32 A a nakonfigurovat tak, aby pracovala s kterýmkoli z těchto nastavení příkonu.
Varná deska je přednastavena na připojení k 32A napájení. Když jsou současně vybrány čtyři zóny, varná deska omezí maximální příkon tak, aby nebylo možné překročit hodnotu 7,2 kW. Podobně platí, že když je varná deska připojena k 13/15/20/25/29A napájení a náležitě nakonfigurována, omezí maximální příkon na 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2 kW.
Pokud je však varná deska připojena k 32A napájení a náležitě nakonfigurována, všechny čtyři zóny lze současně používat na maximální nastavení se zesílením výkonu.

Změna nastavení konfigurace ECO

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

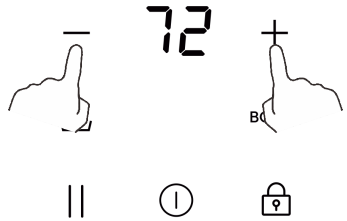
POZNÁMKA: Do konfigurace režimu ECO lze vstoupit pouze jednou, pokud není odpojeno napájení varné desky, a režim ECO by se měl nastavit do jedné minuty od zapnutí napájení.

Konfigurace režimu varné desky ECO

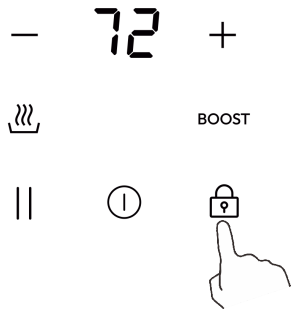
1. Zapněte napájení klepnutím na tlačítko vypínače. Ozve se jedno pípnutí a displeje budou ukazovat znaky „-“ a „- -“.



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

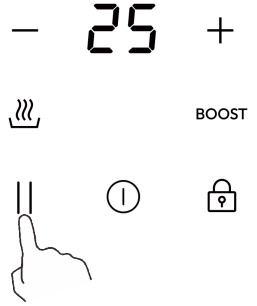


3. Klepněte na tlačítko dětského zámku, potom bude displej časovače blikat. Nyní můžete zvolit nastavení výkonu.



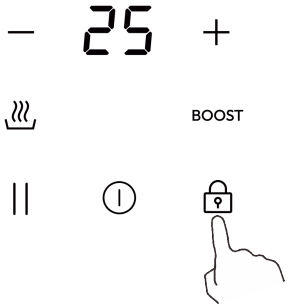
4. Chcete-li změnit nastavení celkového výkonu, stisknutím tlačítka Pauza vyberte nové nastavení celkového výkonu. Opětovným stisknutím tlačítka přední levé plochy můžete cyklicky procházet možnostmi. Na displeji časovače se budou zobrazovat čtyři možnosti: 25, 35, 45, 55, 65 a 72. Když displej ukazuje například

číslo „25", znamená to, že celkový výkon je nastaven na 2500 W. Držte stisknuté tlačítko přední levé plochy, dokud nenajdete požadované nastavení výkonu.



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

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



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



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

Používání funkce Pauza

1. Stiskněte a podržte tlačítko funkce Pauza ||, všechny varné zóny přestanou pracovat a indikátory všech zón budou ukazovat „||“. 
2. Po dalším stisknutí a podržení tlačítka funkce Pauza || se všechny varné zóny vrátí ke svému původnímu nastavení.

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

Používání funkce udržování teplého pokrmu

1. Vyberte požadovanou varnou zónu a potom stiskněte tlačítko udržování teplého pokrmu , odpovídající varná zóna vstoupí do režimu udržování teplého pokrmu a indikátor bude ukazovat
2. Posunutím výkonu ohřevu se funkce udržování tepla zruší.

Používání funkce Flexibilní plocha

Pouze pro modely s funkcí Flexibilní plocha.

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

Pokyny pro vaření



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

Tipy pro vaření

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

Mírné vaření, vaření rýže

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

Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

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

Restování

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

Nastavení výkonu

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

Čištění a údržba

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

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

Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varnou desku nelze zapnout.	Není proud.	Ujistěte se, že varná deska je připojená k napájení a zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání varné desky".
Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.	Na ovládacích prvcích se může nacházet lehká vrstva vody nebo při dotyku ovládacích prvků používáte špičku prstu.	Ujistěte se, že je oblast dotykového ovládání suchá, a že při dotyku s ovládacími prvky používáte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Hrubě opracované nádobí. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s rovnými a hladkými dny. Viz „Výběr vhodného nádobí". Viz „Čištění a údržba".
Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).	To je u kuchyňského nádobí normální a neznamená to závadu.
Při používání indukční varné desky nastavené na vysoký výkon se ozývá slabé hučení.	To je způsobeno technologií indukčního ohřevu.	To je normální, ale když snížíte nastavení výkonu, hluk by se měl ztišit nebo zcela zmizet.

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

Zobrazování závad a kontrola

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

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

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

Technická specifikace

Indukční varná deska	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V~
Instalovaný elektrický výkon	7200 W
Rozměry výrobku DxŠxV (mm)	590x520x53

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

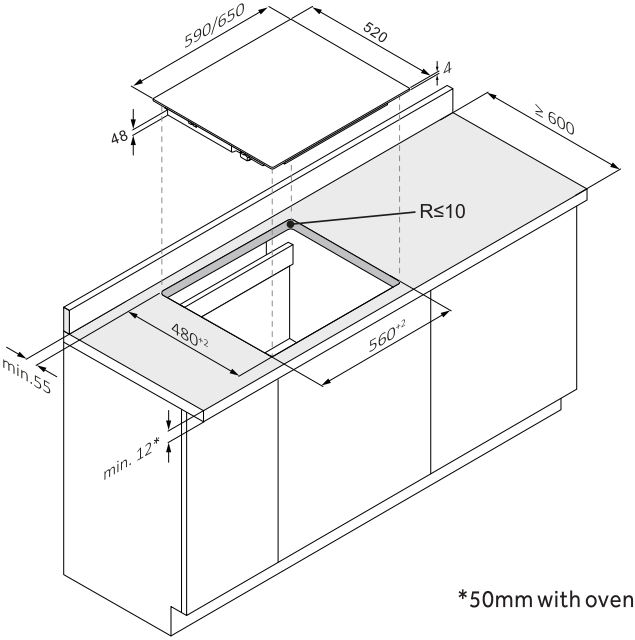
Instalace

Výběr instalačního zařízení

Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů uvedených na nákresu.

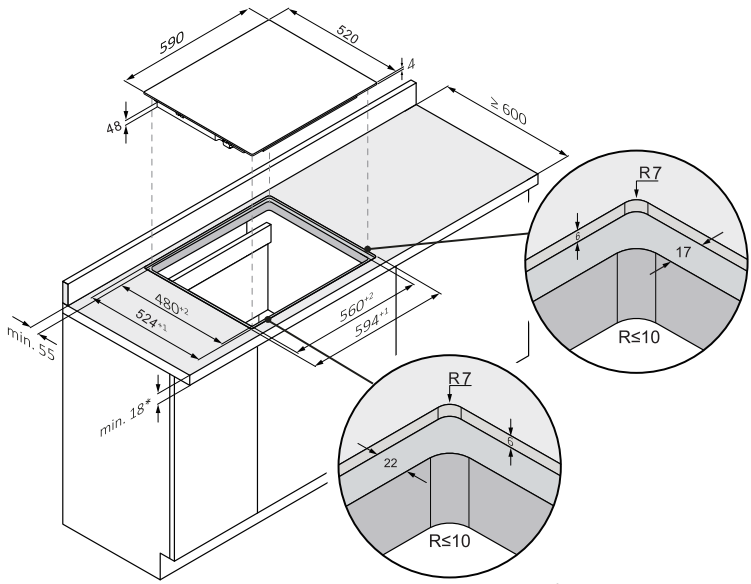
Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachován minimální prostor 45 mm. Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 12 mm. Zvolte žáruvzdorný materiál pracovní plochy, abyste zabránili větší deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky. Jak je znázorněno níže:

Standardní instalace



*50mm with oven underneath

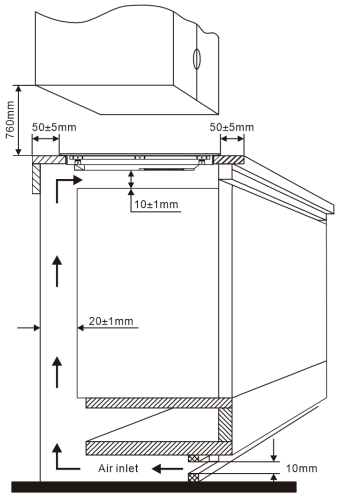
Zapuštěná instalace



*50mm with oven underneath

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

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



Před instalací varné desky se ujistěte, že:

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

Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

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

Před umístěním upevňovacích držáků

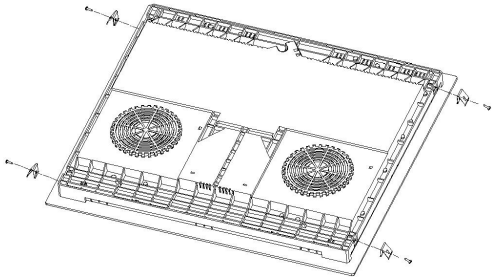
Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

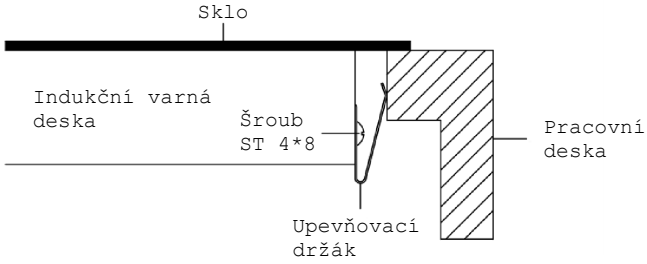
Umístění upevňovacích držáků

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

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

Nastavte polohu držáku tak, aby vyhovovala tloušťce pracovní desky.





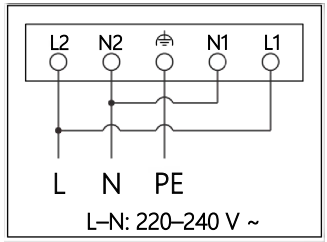
Upozornění

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

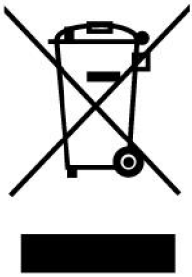
Připojení varné desky k síťovému napájení

Zásuvka musí být připojena k jednopólovému jističi v souladu s příslušnou normou. Způsob připojení je znázorněn na obrázku níže.

Vhodné pro napájecí kabel 5G1.5.

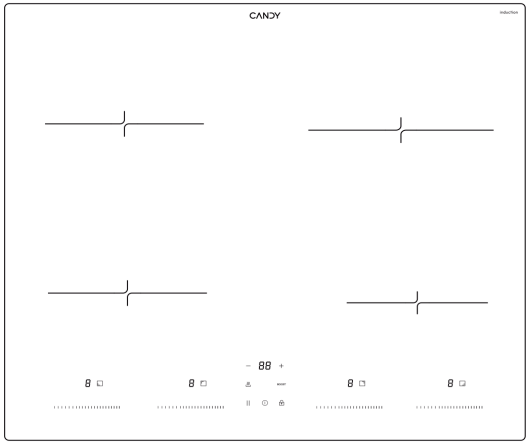


1. Pokud je kabel poškozený nebo je nutné ho vyměnit, musí to provést technik poprodejního servisu s použitím vhodných nástrojů, aby se předešlo jakýmkoli nehodám.
2. Pokud se spotřebič připojuje přímo k síťovému napájení, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.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

 LIKVIDACE: Nevyhazujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Takovýto odpad je nutné sbírat odděleně pro účely speciální úpravy.	Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit jakémukoli možnému poškození životního prostředí a lidského zdraví, které by mohlo být jinak způsobeno, pokud by byl spotřebič zlikvidován nesprávným způsobem. Symbol na výrobku označuje, že tento výrobek nelze likvidovat jako domácí odpad. Odvezte ho na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zboží. Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci odpadu. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.



CANDY



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

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

Inštalácia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

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

Nebezpečenstvo porezania

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

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

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

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

Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

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

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

Nebezpečenstvo porezania

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

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

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

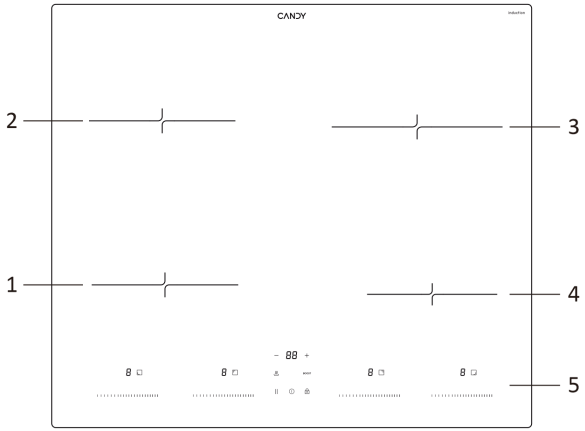
- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod napätím.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom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

Blahoželáme k zakúpeniu novej varnej dosky.

Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítanie tohto návodu na obsluhu/ inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča.
Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.
Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a odložte si tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

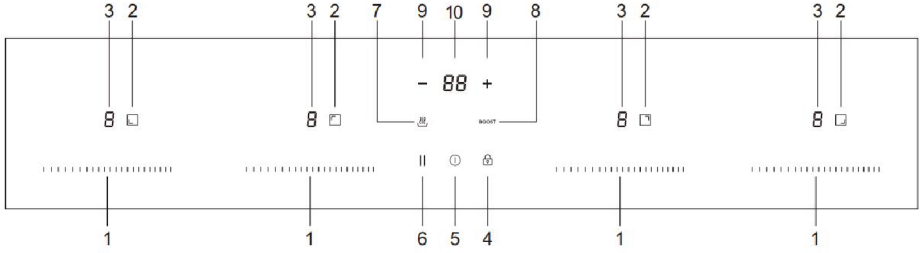
NÁVOD PRE SPOTREBIČ

Model: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. 1800/2200W zóna	2. 1800/2200W zóna
3. 1800/2200W zóna	4. 1200/1500W zóna
5. Ovládací panel	

Ovládací panel



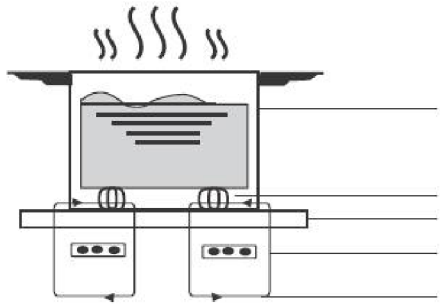
1	Úprava výkonu	2	Výber varnej zóny
3	LED indikátor výkonu ohrevu	4	Kľúč detskej zámky
5	Tlačidlo ZAPNUTÉ/VYPNUTÉ	6	Pauza
7	Tlačidlo na udržiavanie tepla	8	Tlačidlo Boost
9	Nastavenie časovača	10	LED zobrazenia časovača

Informácie o produkte

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

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

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

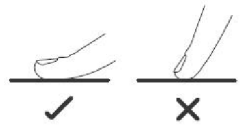


Pred použitím novej varnej dosky

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

Použitie dotykových ovládačov

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



Výber správneho riadu (pre indukčnú varnú dosku)

⚠ • Na indukčné varenie je vhodný iba feromagnetický riad. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.

- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.



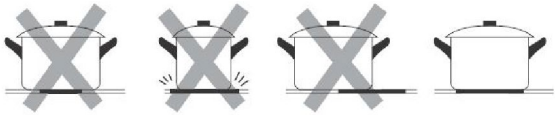
- Ak nemáte magnet:
  1. Do nádoby vlejte trochu vody.
  2. Postupujte podľa krokov v časti „Začíname s varením".
  3. Ak sa voda zohrieva a na displeji nebliká U, nádoba je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledovných materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického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

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

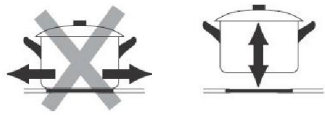
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



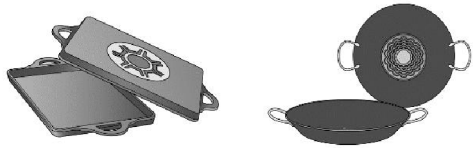
Uistite sa, že dno vášho riadu je hladké, dosadá presne na skle dosky a má rovnaký priemer ako varná zóna. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



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

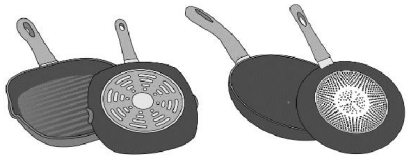


Ak je dno riadu feromagnetické len čiastočne, zahrieva sa len oblasť, ktorá je feromagnetická. To môže znamenať, že teplo sa nebude distribuovať rovnomerne. Neferomagnetická oblasť sa nemusí zohriať na dostatočnú teplotu na varenie.



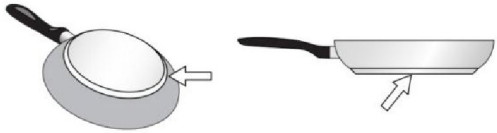
NEODPORÚČANÉ

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



NEODPORÚČANÉ

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



Používanie varnej dosky

Začíname

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

1. Dotknite sa tlačidla hlavného vypínača ⏻. Všetky indikátory zobrazujú „-".

2. Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie.

- Uistite sa, že dno varnej nádoby a povrch varnej dosky sú čisté a suché.

3. Vyberte stupeň ohrevu dotykom dotykového ovládača krájača.

- Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
- Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.

Po dokončení varenia

1. Dotýkajte sa posuvného dotykového ovládača, kým sa úroveň výkonu nezníži na „0". Uistite sa, že displej zobrazuje „0".

2. Vypnite celú varnú dosku tak, že sa dotknete vypínača ⏻.



3. Dávajte pozor na horúce povrchy

H „H" sa zobrazí, ktorá varná zóna je príliš horúca. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalších nádob, kým je varná zóna ešte stále horúca.

Používanie funkcie Boost (Intenzívny)

Aktivácia funkcie Boost (Intenzívny)

1. Vyberte zónu s funkciou intenzívneho ohrevu (so slovom „Booster“).
2. Dotknite sa funkčného tlačidla **BOOST**, indikátor úrovne výkonu zobrazí „P“.



Zrušenie funkcie Boost (Intenzívny)

1. Vyberte zónu v režime BOOST.

2. Dotykom dotykového posúvača zrušte funkciu Boost (Intenzívny ohrev) a vyberte úroveň, ktorú chcete nastaviť. 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1

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

Funkcia detskej poistky

- Ovládače môžete uzamknúť pred nežiaducim použitím (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem tlačidla ZAPNUTIA/VYPNUTIA sú zablokované.

Ako uzamknúť ovládacie prvky

Dotknite sa ovládača a podržte ho 4 sekundy. Indikátor časovača zobrazí „Lo“.



Odomknutie ovládacích prvkov

1. Dotknite sa a chvíľu podržte ovládač detskej poistky.
2. Teraz môžete začať používať svoju novú varnú dosku.

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

Upozornenie na zvyškové teplo

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

Automatické vypnutie

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

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

Používanie časovača

- Môžete ho použiť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastavenej doby.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Ak je časovač nastavený na jednu zónu:

1. Dotknite sa dotykového posúvača zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.
2. Dotknite sa ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „00".
3. Nastavte čas dotykom ovládača „-" alebo „+" časovača.
4. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

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



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

Ak boli zapnuté aj iné varné zóny, budú pokračovať v prevádzke

Ak je nastavený časovač pre viac ako jednu varnú zónu:

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

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

Zrušenie časovača

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

Konfigurácia režimu ECO

Táto varná doska môže byť pripojená k elektrickému vedeniu 13, 15, 20, 25, 29, 32 A a nakonfigurovaná tak, aby pracovala s ktorýmkoľvek z týchto nastavení výkonu. Varná doska je prednastavená na pripojenie k napájaniu 32 A. Ak sú súčasne zvolené štyri zóny, varná doska obmedzí maximálny spotrebovaný výkon tak, aby nebolo možné prekročiť 7,2 kW zdroja napájania. Podobným spôsobom, keď je varná doska pripojená a nakonfigurovaná na režim napájania 13/15/20/25/29 A, varná doska obmedzí maximálny výkon na 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2kW.
Ak je však varná doska pripojená a nakonfigurovaná na 32 A zdroj napájania, bude možné použiť všetky štyri zóny na maximálny výkon s Boost (intenzívnou) funkciou booster súčasne.

Ak chcete zmeniť nastavenie konfigurácie ECO

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

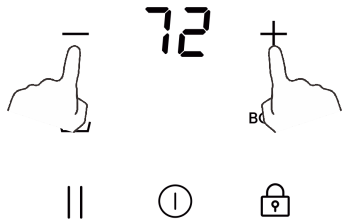
POZNÁMKA: Konfiguráciu režimu ECO je možné zadať iba raz, ak nie je prerušené napájanie varnej dosky a režim ECO by sa mal nastaviť do jednej minúty po zapnutí napájania

Ak chcete nakonfigurovať varnú dosku do režimu ECO

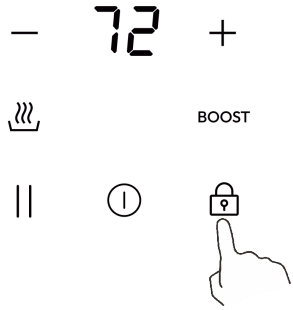
1. Dotykom tlačidla „ZAPNUTÉ/VYPNUTÉ“ zapnite napájanie. Bzučiak raz pípne, na všetkých displejoch sa zobrazí „-“a „--“.



2. Dotknite sa súčasne oboch tlačidiel nastavenia časovača a podržte ich 3 sekundy. Bzučiak pípne, čo znamená, že indukčná varná doska sa prepla do výberu režimu ECO. (Displej zobrazuje prednastavený výkon 7,2 kW)

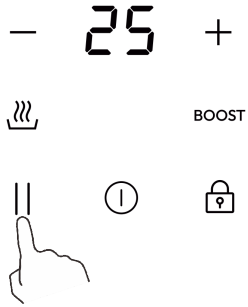


3. Dotknite sa detskej zámky, displej časovača bude blikať. Teraz môžete vybrať nastavenie výkonu.



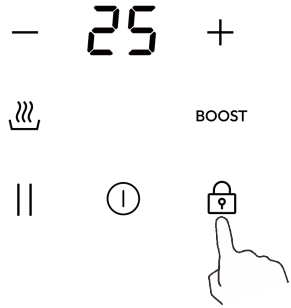
4. Ak chcete zmeniť nastavenie celkového výkonu, stlačte tlačidlo pauzy a vyberte nové nastavenie celkového výkonu. Opätovným stlačením klávesu prednej ľavej oblasti sa môžete posúvať po možnostiach. Na displeji časovača sa zobrazia štyri

možnosti: 25, 35, 45, 55, 65 a 72. Napríklad, keď sa na displeji časovača zobrazí číslo „25“, znamená to, že celkový výkon je nastavený na 2500 W. Držte stlačené tlačidlo ľavej prednej oblasti, kým nenájdete požadované nastavenie výkonu.



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

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



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



7. Dotknite sa tlačidla ZAPNUTÉ/VYPNUTÉ, aby ste spotrebič zapli, teraz môžete použiť nové nastavenie výkonu.

Používanie funkcie Pauza

1. Dotknite sa a podržte funkčné tlačidlo pauzy ||, všetky zóny ohrevu prestanú pracovať, Všetky zóny budú indikovať „||“. 
2. Dotknite sa tlačidla funkcie Pauza || ešte raz a podržte ho, všetky zóny ohrevu obnovia svoje pôvodné nastavenie.

- Táto funkcia je k dispozícii, keď funguje jedna alebo viac ohrevných zón.
- Ak nezrušíte zastavenie pracovného režimu do 30 minút, indukčná varná doska sa automaticky vypne.

Používanie funkcie udržiavania v teple

1. Vyberte požadovanú varnú zónu a stlačte tlačidlo udržiavania tepla, príslušná zóna ohrevu prejde do režimu udržiavania teploty, indikátor zobrazuje
2. Posunutím výkonu ohrevu sa funkcia udržiavania tepla zruší.

Používanie funkcie flexibilnej zóny Flexi

Len pre modely s funkciou zóny Flexi.

1. Dotknite sa dotykového posúvača, potom stlačte tlačidlo Flexi na aktiváciu funkcie a dotykom nastavte želaný výkon.
2. Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorá môže zrušiť zónu Flexi.

Odporúčania pre varenie

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

Tipy na varenie

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

Mierny var, varenie ryže

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

Pečenie steaku

Pečenie šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Trochu oleja kvapnite na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.
4. Počas prípravy jedla steak raz obráťte. Presná doba prípravy jedla závisí od hrúbky steaku a spôsoby jeho prípravy. Doba môže trvať 2 až 8 minút na jednej strane. Zatlačením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je „dobre 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	• šetrný ohrev malého množstva potravín • roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov • mierny var • pomalý ohrev
3-4	• zohrievanie • rýchly mierny var • varenie ryže
5 – 6	• palacinky
7 – 8	• soté • varenie cestovín
9	• smaženie s miešaním • opekanie • privedenie polievky do varu • varenie vody

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škvrny, zvyšky jedla alebo škvrny bez cukru na varnej doske)	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Čistiaci prostriedok na varnú dosku naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!) 3. Opláchnite a vysušte čistou plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Dávajte veľký pozor. • Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škvrny na skle.
Vykypenie, roztavenie jedla a rozsypanie cukru na horúce sklo	Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky pre varné dosky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu: 1. Vypnite napájanie varnej dosky na stene. 2. Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. 3. Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 v časti „Bežné znečistenie skla“ uvedené vyššie.	• Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. • Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. So škrabkou pracujte mimoriadne opatrne a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.

Škvrny na dotykových ovládačoch	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nečistotu namočte 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Varná doska môže vydať akustický signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.

Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne elektrické napájanie.	Uistite sa, že je varná doska pripojená k zdroju napájania a že je zapnutá. Skontrolujte, či nenastal výpadok elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Ovládacie prvky odomknite. Pokyny nájdete v časti „Používanie varnej dosky“.
Dotykové ovládacie prvky sa ťažko ovládajú.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sklo je poškriabané.	Drsný riad na varenie. Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite 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
E3/E7	Porucha snímača teploty	Kontaktujte dodávateľa.
E5	Ochrana proti prehriatiu keramického skla	Po 30 minútach znova pripojte napájanie a zapnite varnú dosku.
E4/E6	Porucha snímača teploty IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
E1/E2	Neštandardné napájanie	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
Er	Porucha PCBA	Kontaktujte dodávateľa.
Et	Ochrana proti vykypeniu	Osušte kvapalinu na povrchu a reštartujte

Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.
Spotrebič sa nepokúšajte rozoberať svojpomocne, aby ste zabránili možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej dosky.

Technické špecifikácie

Indukčná varná doska	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220 – 240 V~
Inštalovaný elektrický príkon	7200 W
Veľkosť spotrebiča DxŠxV (mm)	590X520X53

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

Inštalácia

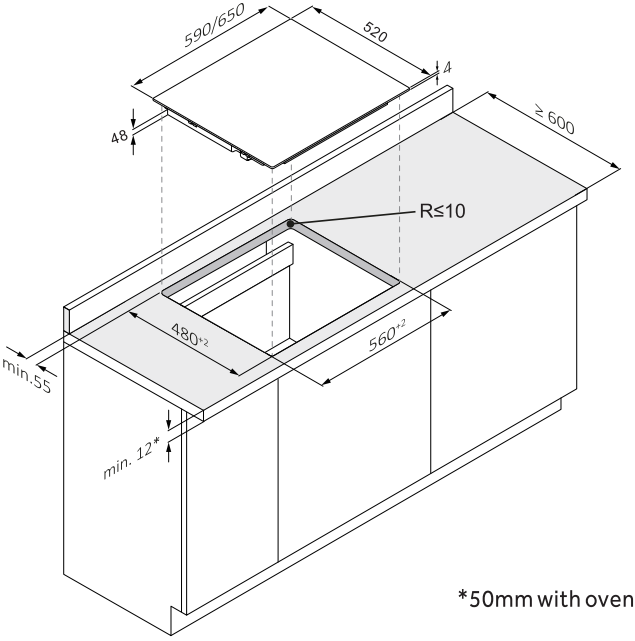
Výber miesta inštalácie

Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.

Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 45 mm voľného priestoru.

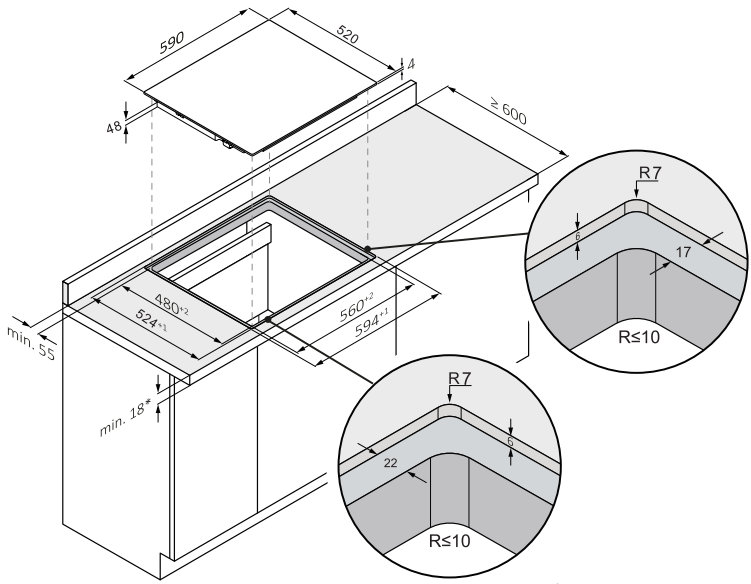
Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 12 mm. Vyberte materiál pracovnej dosky odolný voči teplu, aby ste zabránili väčším deformáciám spôsobeným teplom z varnej dosky. Podľa zobrazenia nižšie:

Štandardná inštalácia



*50mm with oven underneath

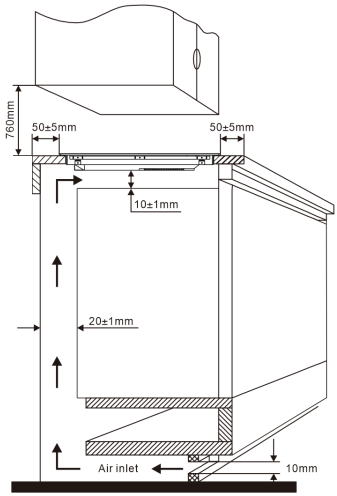
Inštalácia zapustením



*50mm with oven underneath

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

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



Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

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

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

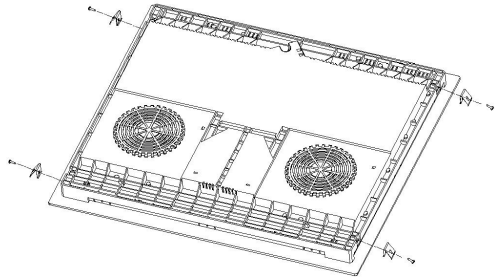
- prívodný kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej skrinky
- z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd vzduchu
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru
- odpojovač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

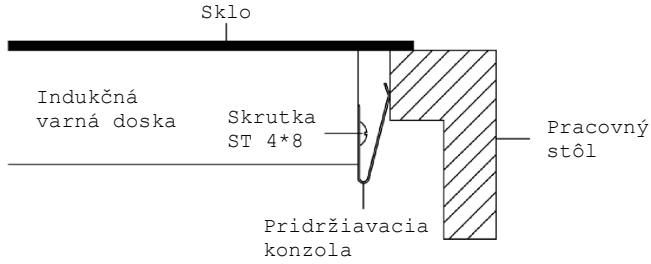
Pred umiestnením upevňovacích konzol

Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

umiestnenie upevňovacích konzol

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





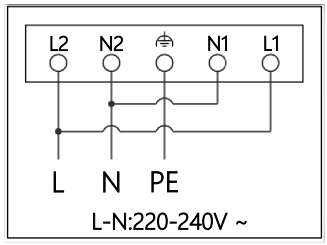
Upozornenia

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

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

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

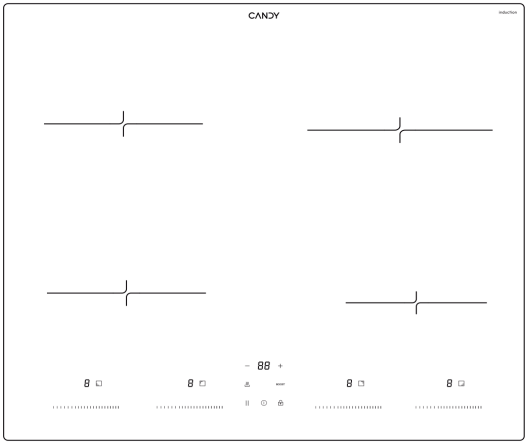
Vhodné pre napájací kábel 5G1.5.



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

  LIKVIDÁCIA: Tento spotrebič nelikvidujte ako netriedený komunálny odpad. Spotrebič odovzdajte v zberných strediskách, pretože sa vyžaduje špeciálne zaobchádzanie.	Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie. Tento symbol na výrobku označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Musíte ho odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu. Ďalšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.





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

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

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

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

Telepítés

Elektromos áramütés veszélye

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

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

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

Tisztítás és karbantartás

Elektromos áramütés veszélye

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

Egészségügyi veszélyek

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.

Forró felület által jelentett veszély

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

- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak
- A gyermekeket tartsa a készüléktől távol.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógjanak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessék el a fogantyúkat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcsorduló étel füstöt és akár felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.
- Használatot követően kapcsolja ki az összes főzőzónát és a főzőlapot a jelen utasításban részletezett módon (vagyis az érintésvezérlés használatával).
- Ne engedje gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel, hogy ráüljenek, ráálljanak vagy felmásszanak rá.
- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a készülék fölötti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül az adott helyiségben, a készülék működése közben.
- A gyermekeket és a készülék használatát illetően korlátozottságot okozó fogyatékossággal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia a készülékhasználat tekintetében. A képzést nyújtó személynek meg kell bizonyosodnia arról, hogy az illető személyek képesek saját maguk és a környezetük veszélyeztetése nélkül használni a készüléket.

- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon rá a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az üvegkerámiát.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- A készülék kizárólag háztartási környezetben használható! A gyártó jótállása nem terjed ki kereskedelmi célú felhasználásra!
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

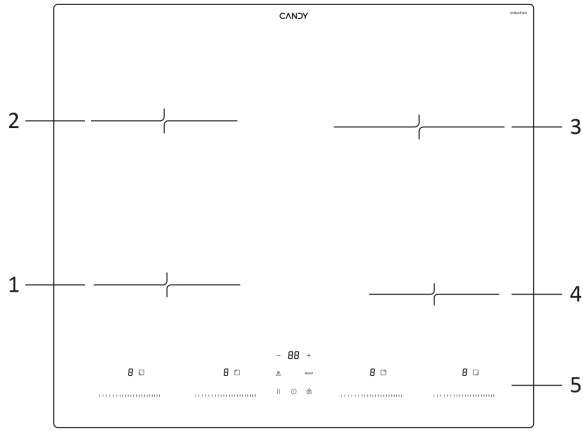
- Figyelmeztetés: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében, feszültségtől védő üvegkerámia vagy hasonló főzőfelületek esetében.
- Ne használjon gőzborotvát.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló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

Gratulálunk az új főzőlap vásárlása alkalmából.

A készülék megfelelő beszerelése és használata érdekében javasoljuk, hogy fordítson időt jelen utasítások / beszerelési kézikönyv elolvasására.
A beszerelés ügyében tájékozódjon a beszerelés szakaszt.
Használat előtt olvassa figyelmesen el az összes biztonsági utasítást, és őrizze meg ezen utasításokat / beszerelési kézikönyvet jövőbeli referencia céljából.

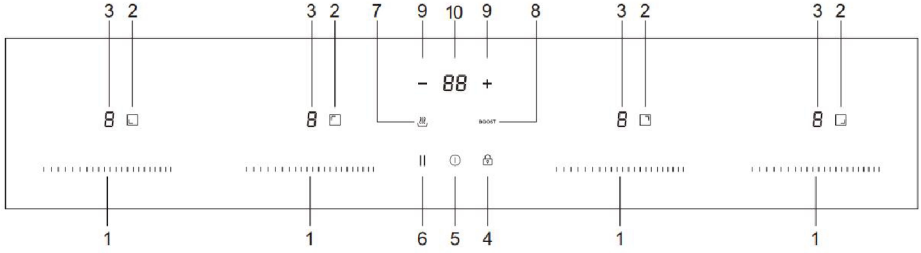
ÚTMUTATÓ A KÉSZÜLÉKHEZ

Modell: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. 1800/2200 W zóna	2. 1800/2200 W zóna
3. 1800/2200 W zóna	4. 1200/1500 W zóna
5. Vezérlőpult	

Vezérlőpult



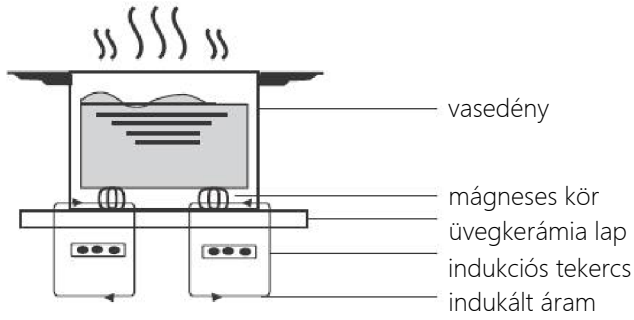
1	Teljesítmény beállítása	2	Főzőzóna kiválasztása
3	Fűtési teljesítmény kijelző LED	4	Gyermekzár gomb
5	BE/KI gomb	6	Szünet
7	Melegen tartás gomb	8	Teljesítménynövelés gomb
9	Időzítő beállítás	10	Időzítő kijelző LED

Termékinformáció

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

Néhány szó az indukciós főzésről (csak indukciós főzőlapon)

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

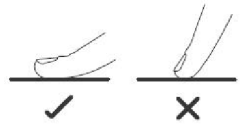


Az új főzőlap használata előtt

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

Az érintésvezérlés használata

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



A megfelelő főzőedény kiválasztása (indukciós főzőlaphoz)

⚠ • Indukciós főzéshez csak ferromágneses edények alkalmasak. Keresse az indukció szimbólumot a serpenyő csomagolásán vagy alján.

- A főzőedény megfelelőségét ellenőrizheti egy mágnes segítségével. Vigyen egy mágnest a serpenyő alja felé. Ha a serpenyő vonzza a mágnest, akkor az edény megfelelő indukciós főzéshez.



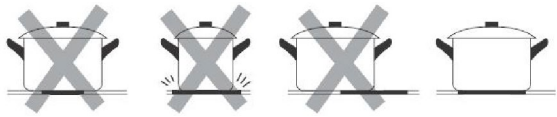
- Ha nem rendelkezik mágnessel:
  1. Öntsön némi vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.
  2. Kövesse a „Főzés megkezdése" részben leírt lépéseket.
  3. Ha a U nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.
- A következő anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: színtiszta rozsdamentes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

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

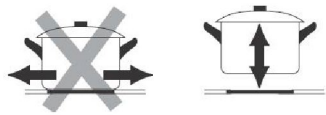
Ne használjon csipkézett élekkel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



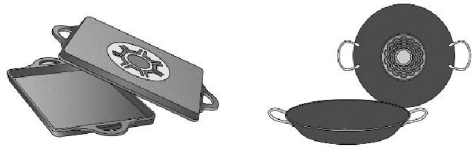
Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő alja sima, egyenesen felfekszik az üvegre, és megegyezik a főzőzóna méretével. A serpenyőt mindig helyezze a főzőzóna közepére.



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

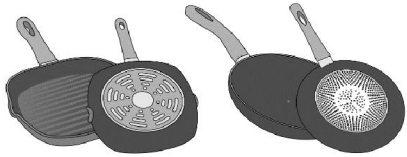


Ha az edény alja csak részben ferromágneses, csak a ferromágneses terület melegszik fel. Ez azt jelentheti, hogy a hő nem egyenletesen oszlik el. Előfordulhat, hogy a nem ferromágneses terület nem melegszik fel megfelelő hőmérsékletre a főzéshez.



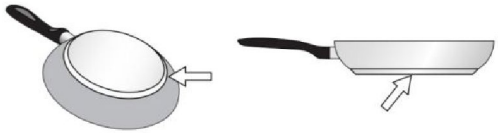
NEM AJÁNLOTT

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



NEM AJÁNLOTT

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



A főzőlap használata

Főzés megkezdése

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

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

2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.

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

3. Válassza ki a hőbeállítást a csúszka vezérlőgomb megérintésével.

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

A főzés befejezése után

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

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



3. Figyeljen a forró felületekre

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

A teljesítménynövelés funkció használata

A teljesítménynövelés funkció aktiválása

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



Teljesítménynövelés funkció törlése

1. Válassza ki a TELJESÍTMÉNYNÖVELÉS módban lévő zónát.

2. Érintse meg a csúszka érintésvezérlés gombot a teljesítménynövelés funkció törléséhez, és válassza ki a beállítani kívánt szintet. ı

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

Gyermekzár funkció

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

A gombok zárolása

Érintse meg a billentyűzár vezérlőt, és tartsa lenyomva 4 másodpercig. Lo
Az időzítő kijelzőn a „Lo" jelenik meg.

A gombok zárolásának feloldása

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

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

Maradékhő-figyelmeztetés

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

Automatikus kikapcsolás

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

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

Az időzítő használata

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

Az időzítő beállítása egy vagy több főzőzóna kikapcsolására

Ha az időzítő egy zónára van állítva:

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

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



5. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.

 A többi főzőzóna tovább üzemel, ha előzőleg bekapcsolta azokat.

Ha az időzítőt egynél több zónára állította:

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

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

Törölte az időzítőt

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

ECO mód konfiguráció

Ez a főzőlap 13, 15, 20, 25, 29, 32 amperes tápellátáshoz csatlakoztatható, és úgy konfigurálható, hogy ezen teljesítménybeállítások bármelyikén működjön.
A főzőlap előre be van állítva, hogy 32 amperes tápegységhez csatlakoztassa; Ha egyidejűleg négy zónát választ ki, a főzőlap korlátozza a maximális fogyasztott teljesítményt, így a 7,2 kW-os teljesítmény nem léphető túl. Hasonló módon, ha a főzőlap csatlakoztatva van és 13/15/20/25/29 amperes tápellátási módra van konfigurálva, a főzőlap 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2 kW-ra korlátozza a maximális teljesítményt.
Ha azonban a főzőlap 32 amperes tápellátáshoz van csatlakoztatva és konfigurálva, akkor mind a négy zóna maximális fokozaton használható, egyidejű teljesítménynöveléssel.

Az ECO konfigurációs beállítás módosítása

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

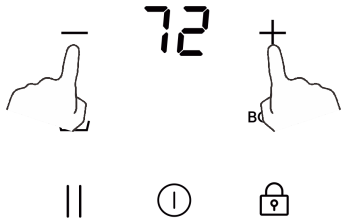
MEGJEGYZÉS: Az ECO konfigurációja csak egyszer adható meg, ha a főzőlap áramellátása nincs kikapcsolva, és az ECO üzemmódot a bekapcsolás után egy percen belül be kell állítani

A főzőlap ECO módba állítása

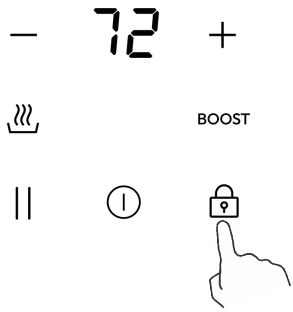
1. Érintse meg a BE/KI gombot az áramellátás bekapcsolásához. A berregő egy hangjelzést ad, minden kijelzőn „-" és „--" látható.



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

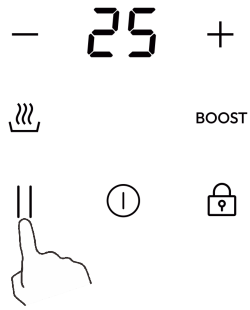


3. Érintse meg a gyermekzár gombot, ekkor az időzítő kijelzője villogni kezd. Most kiválaszthatja a teljesítménybeállítást.



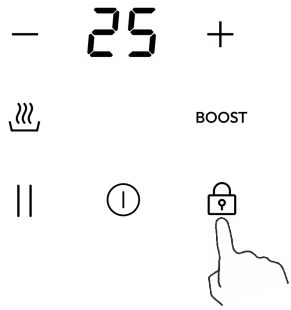
4. A teljes teljesítmény beállításának módosításához nyomja meg a szünet gombot egy új teljes teljesítmény beállítás kiválasztásához. A bal elülső terület gomb újbóli megnyomásával lépkedhet a lehetőségek között. Az időzítő kijelzője négy lehetőséget jelenít meg: 25, 35, 45, 55, 65 és 72. Például, ha az időzítő kijelzőjén a „25"-ös szám látható, az azt jelzi, hogy a teljes teljesítmény 2500 W-

ra van állítva. Tartsa lenyomva a bal első terület gombot, amíg meg nem találja a kívánt teljesítménybeállítást.



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

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



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



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

A szüneteltetés funkció használata

1. Érintse meg és tartsa lenyomva a szünet funkciógombot ||, az összes fűtési zóna leáll, az összes zóna esetében „||" látható. 

2. Érintse meg és tartsa lenyomva a Szünet funkciót || még egyszer, és az összes fűtési zóna visszaáll az eredeti beállításra.

- Ez a funkció akkor áll rendelkezésre, ha egy vagy több fűtési zóna működik.
- Ha nem törli 30 percen belül a leállítás üzemmódot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol.

A melegen tartás funkció használata

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

A Flexi terület funkció használata

Csak a Flexi terület funkcióval rendelkező modellekhez.

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

Főzési irányelvek

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

Főzési tippek

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

Párolás, rizs főzése

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

Steak készítése

Ízletes, puha steakek sütéséhez:

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

Dobva-rázva pirításhoz

1. Válasszon egy kerámia főzőlappal kompatibilis 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 szószt.
6. Óvatosan keverje össze az összetevőket így biztosítva, hogy minden összetevő átmelegszik.
7. Azonnal tálalja.

Hőbeállítások

Hőbeállítás	Megfelelőség
1 - 2	• kis mennyiségű élelmiszer óvatos melegítése • csokoládé, vaj olvasztása és könnyen odaégő ételek • óvatos párolás • lassú melegítés
3-4	• újramelegítés • gyors párolás • rizsfőzés
5 - 6	• palacsinta
7 - 8	• gyors sütés • tésztafélék főzése
9	• dobva-rázva pirítás • hússütés • leves felfőzése • vízfőzés

Ápolás és karbantartás

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

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

Javaslatok és tippek

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
A főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik, és hogy bekapcsolta. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészben. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A vezérlőgombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Útmutatásért lásd a „A főzőlap használata" című részt.
A vezérlőgombok működtetése nehézkes.	Előfordulhat, hogy vékony vízréteg borítja a vezérlő-gombokat, vagy talán az ujjhegyével érinti a vezérlőgombokat.	Bizonyosodjon meg a vezérlő-gombok felületének a szárazsá-gáról, a gombok megérintéséhez pedig használja ujjbegyét.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű edények. A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy tisztítószerekkel végezték.	Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása" részt. Lásd az „Ápolás és karbantartás" részt.
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt okozhatja az edény kialakítása (a különböző fémrétegek eltérően rezegnek).	Ez természetes jelenség adott edények esetén, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap mély zümmögő hangot ad ki magas hőbeállítás mellett.	Ezt a hangot az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez természetes jelenség, azonban a zajnak halkulnia kell, vagy el kell tűnnie, ahogy csökkenti a hőbeállítást.

Ventilátorzaj hallható az indukciós főzőlapból.	Az indukciós főzőlapban egy ventilátor található az elektronika túlmelegedésének a megelőzése érdekében. A ventilátor azt követően is üzemelhet, hogy kikapcsolta az indukciós főzőlapot.	Ez természetes jelenség, és semmilyen beavatkozást nem igényel. Ne válassza le az indukciós főzőlapot a fali aljzatról, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem forrósodnak, és a kijelző nem mutatja a jelenlétüket.	Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az nem megfelelő indukciós főzéshez. Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az túl kicsi a főzőzónához, vagy ha nincs a főzőzóna közepén.	Használjon indukciós főzéshez megfelelő edényeket. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása" című részt. Helyezze a serpenyőt középre, és bizonyosodjon meg arról, hogy az alapi része megfelel a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (általában váltakozik egy vagy két betű/szám a főzésidőzítő kijelzőn).	Műszaki hiba.	Jegyezze le a hibakód betűit és számait, válassza le az indukciós főzőlap tápellátását a fali aljzatnál, és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett technikussal.

Kijelzett hiba és vizsgálat

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

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

A fentiek általános meghibásodásokra vonatkozó következtetések és ellenőrzések.

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

Műszaki jellemzők

Indukciós főzőlap	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Főzőzónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltakozó áram
Elérhető elektromos teljesítmény	7200 W
Termék mérete HxSzxM (mm)	590X520X53

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

Telepítés

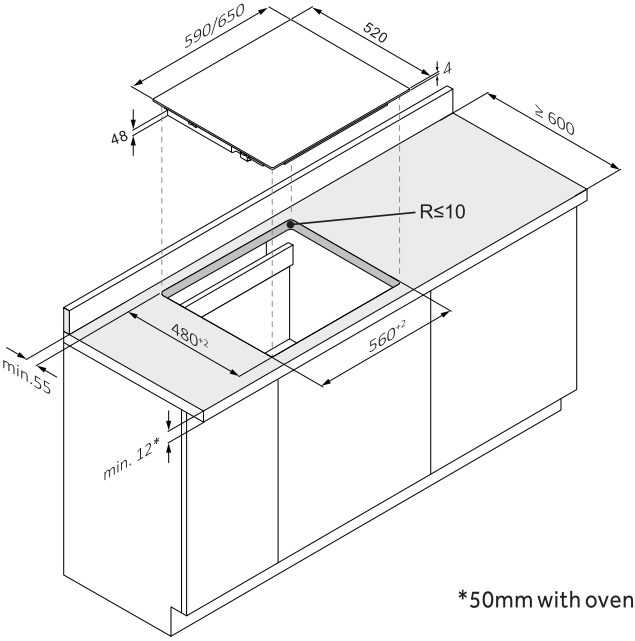
Telepített berendezések kiválasztása

Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően.

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

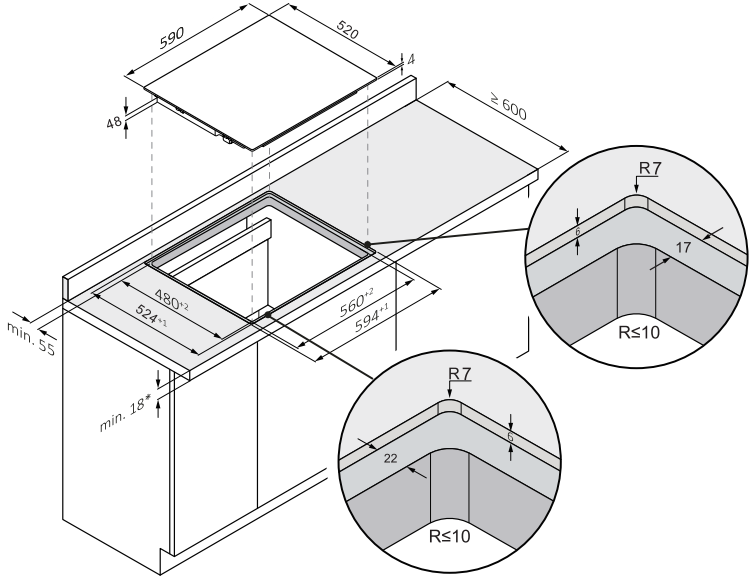
Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 12 mm. A főzőlap által árasztott hő okozta nagyobb alakváltozás elkerülése érdekében válasszon hőálló munkafelületet. Amint az alábbiakban látható:

Normál telepítés



*50mm with oven underneath

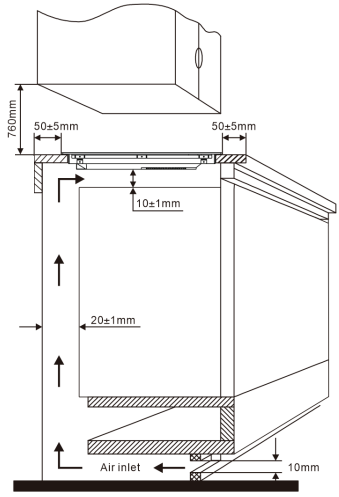
Süllyesztett telepítés



*50mm with oven underneath

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

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



A főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg az alábbiakról

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

A főzőlap beszerelése után bizonyosodjon meg az alábbiakról

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

A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

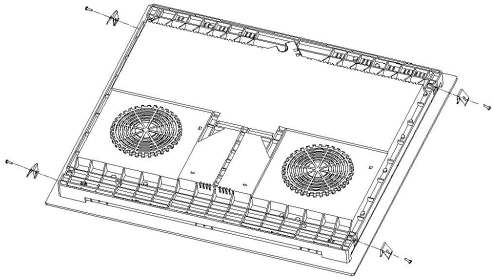
Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtsen ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.

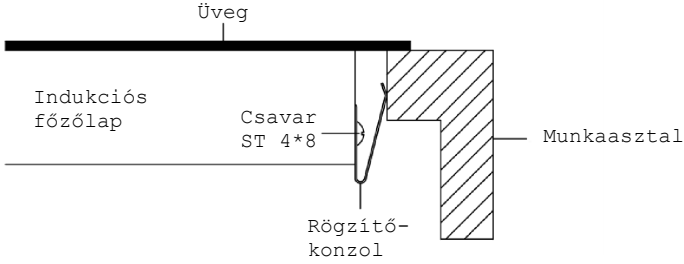
A rögzítőkonzolok elhelyezése

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

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

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





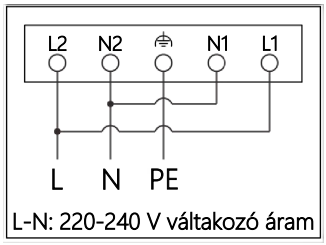
Óvintézkedések

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

A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz

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

5G1,5 tápkábelhez alkalmas.



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



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

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

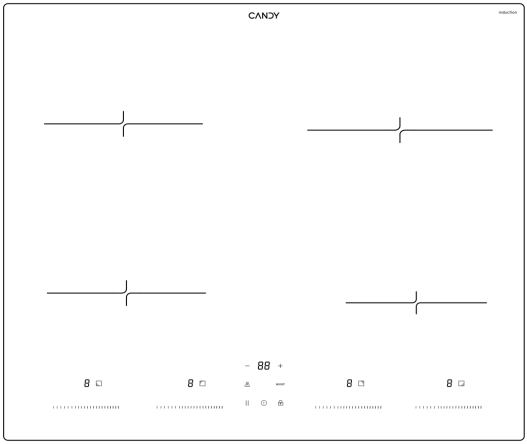
A terméken látható szimbólum arról tájékoztat, hogy a készülék nem kezelhető szokványos háztartási hulladékként. A készüléket adja le elektromos és elektronikus termékek újrahasznosítására létesített gyűjtőpontban.

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

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



CANDY



Faleminderit që bletë pianurën me induksion CANDY. Lexoni me kujdes këtë manual përdorimi përpara se të përdorni pianurën dhe ruajeni në një vend të sigurt për referencë në të ardhmen.

Me anë të kësaj, Candy Hoover Group Srl deklaron se pajisjet radio janë në përputhje me Direktivën 2014/53/BE. Teksti i plotë i deklaratës së konformitetit të BE-së është i disponueshëm në adresën e mëposhtme të internetit: www.candygroup.com

PARALAJMËRIME SIGURIE

Lexojeni me kujdes këtë manual përdorimi përpara se të provoni ta përdorni këtë pajisje për herë të parë. Ky manual përmban informacione të rëndësishme mbi instalimin, përdorimin dhe mirëmbajtjen e sigurt të pajisjes. Ruajini këto udhëzime për referencë dhe jepini ato përdoruesve të ardhshëm.

Instalimi

Rrezik goditjeje elektrike

- Shkëputeni pajisjen nga linja elektrike përpara se të kryeni ndonjë punë ose mirëmbajtje në të.
- Lidhja me një sistem të mirë instalimesh tokësore është thelbësore dhe e detyrueshme.
- Ndryshimet në sistemin e lidhjeve elektrike shtëpiake duhet të bëhen vetëm nga një elektricist i kualifikuar.
- Mosrespektimi i kësaj këshille mund të rezultojë në goditje elektrike ose vdekje.

Rrezik prerjeje

- Kini kujdes - skajet e panelit janë të mprehta.
- Mosveprimi me kujdes mund të rezultojë në lëndime ose prerje.

Udhëzime të rëndësishme sigurie

- Lexojini me kujdes këto udhëzime para se të përdorni këtë pajisje.
- Asnjë material ose produkt i djegshëm nuk duhet të vendoset mbi këtë pajisje në asnjë kohë.
- Ju lutemi ta vini këtë informacion në dispozicion të personit përgjegjës për instalimin e pajisjes, pasi kjo mund të zvogëlojë kostot e instalimit.
- Për të shmangur një rrezik, kjo pajisje duhet të instalohet sipas këtyre udhëzimeve të instalimit.
- Kjo pajisje duhet të instalohet dhe të tokëzohet siç duhet vetëm nga një person i kualifikuar siç duhet.
- Kjo pajisje duhet të lidhet me një qark që përfshin një çelës izolues që siguron shkëputje të plotë nga furnizimi me energji elektrike.
- Mosinstalimi i saktë i pajisjes mund të pavlefshëmojë çdo garanci ose pretendim përgjegjësie.

Operimi dhe mirëmbajtja

Rrezik goditjeje elektrike

- Mos gatuani në një pianurë të thyer ose të çarë. Nëse sipërfaqja e pianurës është e thyer ose e çarë, fikeni menjëherë pajisjen nga rrjeti elektrik (çelësi i murit) dhe kontaktoni një teknik të kualifikuar.
- Fikeni pianurën nga muri përpara pastrimit ose mirëmbajtjes.
- Mosrespektimi i kësaj këshille mund të rezultojë në goditje elektrike ose vdekje.

Rrezik për shëndetin

- Kjo pajisje përputhet me standardet e sigurisë elektromagnetike.

Rrezik për sipërfaqe të nxehta

- Gjatë përdorimit, pjesët e arritshme të kësaj pajisjeje do të nxehen mjaftueshëm sa për të shkaktuar djegie.
- Mos e lini trupin, rrobat ose ndonjë send tjetër përveç enëve të përshtatshme të gatimit të kontaktojë qelqin qeramik derisa sipërfaqja të jetë ftohur.

- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen në sipërfaqen e pianurës, pasi ato mund të nxehen
- Mbajini fëmijët larg.
- Dorezat e tenxhereve mund të jenë të nxehta në prekje. Kontrolloni që dorezat e tenxhereve të mos varen mbi zonat e tjera të gatimit që janë të ndezura. Mbajini dorezat larg fëmijëve.
- Mosrespektimi i këtyre këshillave mund të rezultojë në djegie dhe skuqje.

Rrezik prerjeje

- Tehu i mprehtë si brisk i një kruajtëseje të pianurës ekspozohet kur tërhiqet mbulesa e sigurisë. Përdoreni me kujdes ekstrem dhe ruajeni gjithmonë në mënyrë të sigurt dhe larg fëmijëve.
- Mosveprimi me kujdes mund të rezultojë në lëndime ose prerje.

Udhëzime të rëndësishme sigurie

- Mos e lini kurrë pajisjen pa mbikëqyrje kur është në përdorim. Mbingarkesa me një shkakton tym dhe derdhje yndyrore që mund të ndizen.
- Mos e përdorni kurrë pajisjen si sipërfaqe pune ose magazinimi.
- Mos lini kurrë sende ose enë mbi pajisje.
- Mos e përdorni kurrë pajisjen për ngrohjen ose ngrohjen e dhomës.
- Pas përdorimit, gjithmonë fikni zonat e gatimit dhe pianurën siç përshkruhet në këtë manual (domethënë duke përdorur kontrollet me prekje).
- Mos lejoni që fëmijët të luajnë me pajisjen ose të ulen, të qëndrojnë në këmbë ose të ngjiten mbi të.
- Mos ruani sende që u interesojnë fëmijëve në dollapët sipër pajisjes. Fëmijët që ngjiten mbi pianurë mund të lëndohen rëndë.
- Mos i lini fëmijët vetëm ose pa mbikëqyrje në zonën ku përdoret pajisja.
- Fëmijët ose personat me aftësi të kufizuara që ua kufizon aftësinë për të përdorur pajisjen duhet të kenë një person përgjegjës dhe kompetent për t'i udhëzuar ata në lidhje me përdorimin e saj. Instruktori duhet të jetë i bindur se mund ta përdorë pajisjen pa rrezik për veten ose mjedisin përreth.

- Mos riparoni ose zëvendësoni asnjë pjesë të pajisjes, përveç nëse rekomandohet posaçërisht në manual. Të gjitha shërbimet e tjera duhet të kryhen nga një teknik i kualifikuar.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pianurën.
- Mos vendosni ose lëshoni objekte të rënda mbi pianurën.
- Mos qëndroni mbi pianurën.
- Mos përdorni tiganë me skaje të dhëmbëzuara ose mos i zvarritni tiganët mbi sipërfaqen e qelqit, pasi kjo mund ta gërvishtë xhamin.
- Mos përdorni gërryes ose ndonjë agjent tjetër pastrimi gërryes të ashpër për të pastruar pianurën, pasi këto mund të gërvishtin xhamin qeramik.
- Për të shmangur rrezikun, nëse kordoni elektrik dëmtohet, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose nga persona me kualifikime të ngjashme.
- Kjo pajisje është menduar të përdoret vetëm në një mjedis shtëpiak! Përdorimi komercial i çdo lloji nuk mbulohet nga garancia e prodhuesit!
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet bërë kujdes të mos prekni elementet ngrohëse. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg, përveç nëse mbikëqyren vazhdimisht.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e lart dhe personat me aftësi të reduktuara fizike, shqisore ose mendore apo me mungesë përvoje dhe njohurish nëse janë nën mbikëqyrje ose kanë marrë udhëzime në lidhje me përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt, si dhe nëse kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takojnë përdoruesit nuk duhet të bëhen nga fëmijët pa mbikëqyrje.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pambikëqyrur në një pianurë me yndyrë ose vaj mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të rezultojë në zjarr. Mos u përpiqni kurrë ta shuani zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe mbuloni flakën p.sh. me kapak ose batanije kundër zjarrit.
- PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: mos lini sende në sipërfaqet e gatimit.

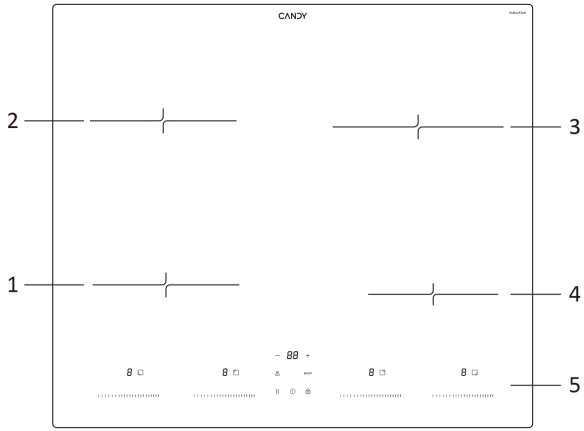
- Paralajmërim: Nëse sipërfaqja është e çarë, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, për sipërfaqet e pianurës prej qelq-qeramike ose materiali të ngjashëm që mbrojnë pjesët nën tension.
- Nuk duhet të përdoret pastrues me avull.
- Pajisja nuk është menduar të përdoret me kronometër të jashtëm apo sistem të veçantë telekomandimi.
- Pianura do të kalojë në modalitetin e fikjes nga funksioni i menaxhimit të energjisë brenda 1 minute dhe konsumi i energjisë është 0.3W.

Urime për blerjen e pianurës suaj të re.

Rekomandojmë që të shpenzoni pak kohë për të lexuar këtë Manual Udhëzimesh/ Instalimi që të kuptoni plotësisht se si ta instaloni dhe ta përdoreni në mënyrë korrekte.
Për instalim, lexoni seksionin e instalimit.
Lexoni me kujdes të gjitha udhëzimet e sigurisë para përdorimit dhe ruajeni këtë Manual Udhëzimesh/Instalimi për referencë në të ardhmen.

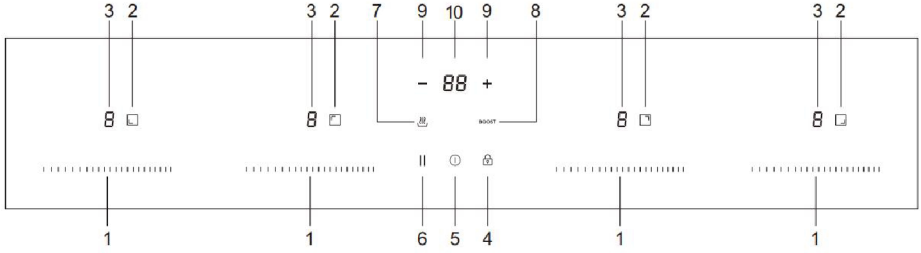
UDHËZUES PËR PAJISJEN

Modeli: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. Zona 1800/2200W	2. Zona 1800/2200W
3. Zona 1800/2200W	4. Zona 1200/1500W
5. Paneli i kontrollit	

Paneli i kontrollit



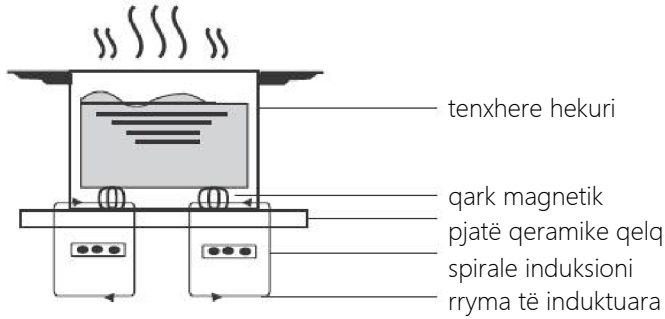
1	Rregullimi i fuqisë	2	Zgjedhja e zonës së gatimit
3	LED për ekranin e fuqisë së ngrohjes	4	Çelësi i bllokimit për fëmijë
5	Tasti i ndezjes/fikjes	6	Pauzë
7	Çelësi i mbajtjes ngrohtë	8	Tasti i përforcimit
9	Cilësimi i kohëmatësit	10	LED i ekranit të kohëmatësit

Informacion mbi Produktin

Pianura me induksion përfaqëson një pajisje moderne gatimi nga pllaka tradicionale e gatimit, për shkak të avantazheve të saj si pastrimi i lehtë, efikasiteti i lartë, karakteristikat ekologjike dhe të sigurisë.

Disa fjalë për gatimin me induksion (vetëm për pianurën me induksion)

Gatimi me induksion është një teknologji gatimi e sigurt, e përparuar, efikase dhe ekonomike. Funksionon me anë të vibracioneve elektromagnetike që gjenerojnë nxehtësi direkt në tigan, në vend që të gjenerohet indirekt përmes ngrohjes së sipërfaqes së qelqit. Gota nxehet vetëm sepse tigani përfundimisht e ngroh.

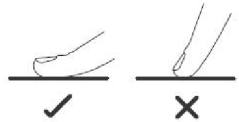


Para se të përdorni pianurën të re

- Lexoni këtë udhëzues, duke i kushtuar vëmendje të veçantë seksionit 'Paralajmërime sigurie'.
- Hiqni çdo veshje mbrojtëse që mund të jetë ende në pianurë.
- Hiqni çdo veshje mbrojtëse që mund të jetë ende në pianurën tuaj me induksion.

Përdorimi i kontrolleve me prekje

- Kontrollet i përgjigjen prekjes, kështu që nuk keni nevojë të ushtroni presion.
- Përdorni topin e gishtit, jo majën e tij.
- Do të dëgjoni një bip sa herë që regjistrohet një prekje.
- Sigurohuni që kontrollet të jenë gjithmonë të pastra, të thata dhe që të mos ketë asnjë objekt (p.sh. një enë gatimi ose një leckë) që t'i mbulojë ato. Edhe një shtresë e hollë uji mund ta bëjë të vështirë funksionimin e kontrolleve.



Zgjedhja e enëve të duhura të gatimit (për pianurën me induksion)

• Vetëm enët e gatimit ferromagnetike janë të përshtatshme për gatim me induksion. Kërkoni simbolin e induksionit në paketim ose në fund të tiganit.

- Mund të kontrolloni nëse ena juaj e gatimit është e përshtatshme duke kryer një test me magnet. Lëvizni një magnet drejt bazës së tiganit. Nëse tërhiqet, tigani është i përshtatshëm për induksion.



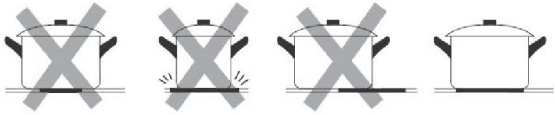
- Nëse nuk keni magnet:
  1. Hidhni pak ujë në tenxheren që doni të kontrolloni.
  2. Ndiqni hapat te 'Për të filluar gatimin'.
  3. Nëse U nuk pulson në ekran dhe uji po ngrohet, tenxherja është e përshtatshme.
- Enët e gatimit të bëra nga materialet e mëposhtme nuk janë të përshtatshme: inoks i pastër, alumin ose bakër pa bazë magnetike, xham, dru, porcelan, qeramikë dhe enë prej balte.

Madhësia e pianurës (mm)	Pllaka minimale e pianurës (diametri/mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

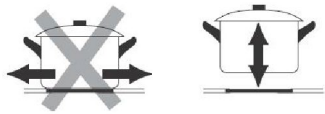
Mos përdorni enë gatimi me skaje të dhëmbëzuara ose me bazë të lakuar.



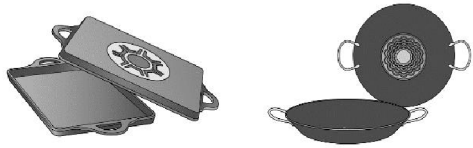
Sigurohuni që baza e tiganit të jetë e lëmuar, të qëndrojë e sheshtë kundër xhamit dhe të ketë të njëjtën madhësi me zonën e gatimit. Vendoseni gjithmonë tiganin në qendër të zonës së gatimit.



Gjithmonë ngrijini tiganët nga pianurë - mos i rrëshqisni, përndryshe mund të gërvishtin xhamin.

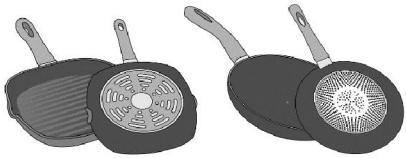


Nëse baza e enës së gatimit është vetëm pjesërisht feromagnetike, vetëm zona që është feromagnetike do të nxehet. Kjo mund të nënkuptojë që nxehtësia nuk do të shpërndahet në mënyrë të barabartë. Zona joferromagnetike mund të mos nxehet në një temperaturë të mjaftueshme për gatim.



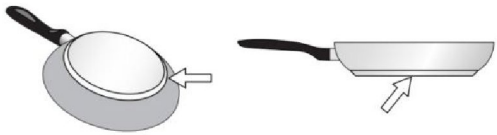
NUK SUGJEROHET

Sipërfaqja ferromagnetike do të zvogëlohet gjithashtu nëse materiali nga i cili është bërë baza e enës së gatimit përmban alumin, për shembull. Kjo mund të nënkuptojë që ena e gatimit nuk do të nxehet mjaftueshëm apo madje nuk do të zbulohet.



NUK SUGJEROHET

Materiali/materiali/materialet nga të cilat është bërë baza e enës së gatimit mund të ndikojnë në rezultatin e gatimit. Përdorimi i tenxhereve dhe tiganëve të bërë nga materiale që shpërndajnë nxehtësinë në mënyrë të barabartë nëpër to, siç janë tiganët prej inoksi me një bazë me tre shtresa, kursen kohë dhe energji. Përdorni enë gatimi me bazë të sheshtë; nëse baza e enës është e pabarabartë, kjo mund të dëmtojë furnizimin me nxehtësi.



Përdorimi i pianurës suaj

Për të filluar gatimin

- Pas ndezjes, zilja bie një herë, të gjithë treguesit ndizen për 1 sekondë dhe më pas fiken, duke treguar që pianura ka hyrë në gjendjen e gatishmërisë.

1. Prekni tastin kryesor të çelësit ⏻. Të gjithë treguesit tregojnë "-"

2. Vendosni një tigan të përshtatshëm në zonën e gatimit që dëshironi të përdorni.

- Sigurohuni që fundi i tiganit dhe sipërfaqja e zonës së gatimit të jenë të pastra dhe të thata.

3. Zgjidhni një cilësim nxehtësie duke prekur butonin me prekje të prerëses.

I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I

- Nëse nuk zgjidhni një cilësim nxehtësie brenda 1 minute, pianurë do të fiket automatikisht. Do të duhet të filloni sërish nga hapi 1.
- Mund ta ndryshoni cilësimin e nxehtësisë në çdo gatim.

Kur të keni mbaruar gatimin

1. Prekni niveluesin e kontrollit me prekje derisa kapaciteti të bjerë në "0". Sigurohuni që ekrani të tregojë "0". I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I

2. Fikeni të gjithë pianurën duke i prekur ato në një çelës. ⏻.



3. Kujdes nga sipërfaqet e nxehta

H "H" do të tregojë se cila zonë gatimi është shumë e nxehtë. Do të zhduket kur sipërfaqja të jetë ftohur në një temperaturë të sigurt. Mund të përdoret gjithashtu si një funksion kursimi energjie nëse dëshironi të ngrohni tiganë të tjerë, përdoreni derisa gatimi të jetë ende i nxehtë.

Duke përdorur funksionin Boost

Funksioni i përforcimit është aktivizuar

1. Zgjidhni zonën me funksionin e përforcimit (me fjalën "Booster").
2. Prekni butonin **BOOST** të funksionit BOOST dhe treguesi i nivelit të fuqisë do të shfaqë "P".



Anuloni funksionin Boost

1. Zgjidhni zonën nën modalitetin BOOST.

2. Prekja e niveluesit me prekje e kontrollit për të anuluar funksionin Boost dhe zgjidhni nivelin që dëshironi të vendosni.

- Funksioni i rritjes së fuqisë mund të zgjasë vetëm 5 minuta, pas kësaj zona kalon automatikisht në nivelin 9.

Funksioni i bllokimit për fëmijë

- Mund t'i bllokoni kontrollet në të dy modalitetet e ndezjes/fikjes për të parandaluar përdorimin e paqëllimshëm (për shembull, fëmijët që ndezin aksidentalisht zonat e gatimit).
- Kur kontrollet janë të bllokuara, të gjitha kontrollet përveç kontrollit NDEZUR/FIKUR çaktivizohen.

Për të bllokuar kontrollet

Prekni kyçin e tastit kontroll 4 sekonda. Treguesi i kohëmatësit do të tregojë "Lo".



Për të zhbllokuar kontrollet

1. Prekni dhe mbani shtypur butonin e kyçjes së tastit për një kohë.
2. Tani mund të filloni të përdorni pianurën tuaj të re.

Kur pianura është në modalitetin e kyçjes, të gjitha kontrollet janë joaktive përveç çelësit kryesor të çelësit. Gjithmonë mund ta fikni pianurën me çelësin kryesor në rast urgjence, por në veprimin tjetër duhet ta zhbllokoni më parë pianurën.

Paralajmërim për nxehtësi të mbetur

Kur pianurë ka qenë në punë për një farë kohe, do të ketë pak nxehtësi të mbetur. Shkronja "H" duket se të paralajmëron të qëndrosh larg saj.

Fikje automatike

Karakteristika e sigurisë së pianurës është fikja automatike. Kjo ndodh sa herë që harroni të fikni një zonë gatimi. Kohët e parazgjedhura të mbylljes tregohen në tabelën më poshtë:

Kapaciteti	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Kohëmatësi i parazgjedhur i punës (orë)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Përdorimi i kohëmatësit

- Mund ta caktoni që të fikë një ose më shumë zona gatimi pasi të ketë mbaruar koha e caktuar.
- Mund ta caktoni kohëmatësin deri në 99 minuta.

Vendosja e kohëmatësit për të fikur një ose më shumë zona gatimi

Nëse kohëmatësi është vendosur në një zonë:

1. Duke prekur niveluesin, prekni kontrollin për të cilin dëshironi të vendosni kohëmatësin.
2. Prekni kontrollin e kohëmatësit, "00" do të shfaqet në ekranin e kohëmatësit.
3. Vendosni kohën duke prekur butonat "-" ose "+" për të kontrolluar kohëmatësin.
4. Kur të caktohet koha, do të fillojë menjëherë numërimi mbrapsht. Ekrani do të tregojë kohën e mbetur.

SHËNIM: Pika e kuqe pranë treguesit të kapacitetit do të ndriçojë duke treguar që zona është zgjedhur. 

5. Kur skadon kohëmatësi i gatimit, zona përkatëse e gatimit do të fiket automatikisht.

 Zonat e tjera të gatimit do të vazhdojnë të funksionojnë nëse janë ndezur më parë.

Nëse kohëmatësi është vendosur në më shumë se një zonë:

1. Kur caktoni kohën për disa zona gatimi njëkohësisht, pikat dhjetore të zonave përkatëse të gatimit ndizen. Ekrani i minutave tregon kohëmatësin minimal. Pika e zonës përkatëse pulson.

2. Pasi të skadojë kohëmatësi i numërimit mbrapsht, zona përkatëse do të fiket. Pastaj do të shfaqet kohëmatësi i ri minimal dhe pika e zonës përkatëse do të pulsojë.
3. Prekni kontrollin e zgjedhjes së zonës së ngrohjes, kohëmatësi përkatës do të shfaqet në treguesin e kohëmatësit.

Kohëmatësi u anulua

1. Duke prekur butonin e përzgjedhjes së zonës së ngrohjes që dëshironi të anuloni kohëmatësin.
2. Duke prekur kontrollin e kohëmatësit, treguesi LED ndizet
3. Prekni butonin "-" për ta vendosur kohëmatësin në "00", kohëmatësi anulohet.

Konfigurimi i modalitetit ECO

Kjo pianurë mund të lidhet me një furnizim me energji 13, 15, 20, 25, 29, 32 Amp dhe të konfigurohet për të funksionuar në cilindo nga këto cilësime fuqie.
Pianura është e paracaktuar për t'u lidhur me një furnizim me energji 32 Amp; Kur zgjidhen katër zona njëherësh, pianura do të kufizojë kapacitetin maksimal të konsumuar që ushqimi elektrik prej 7.2 kW të mos mund të tejkalohet. Në një mënyrë të ngjashme, kur pianura është e lidhur dhe e konfiguruar në një modalitet furnizimi 13/15/20/25/29 Amp, pianura do ta kufizojë fuqinë maksimale në 2.5/3.5/4.5/5.5/6.5/7.2kW.
Megjithatë, nëse pianurë është e lidhur dhe e konfiguruar me një furnizim me energji 32A, të katër zonat mund të përdoren në cilësimin maksimal me përforcim njëherësh.

Për të ndryshuar cilësimin e konfigurimit ECO

1. Ndërpritni ushqimin elektrik të pianurës.
2. Lëreni ushqimin elektrik të ndërprerë për 1 minutë.
3. Ndizni sërish ushqimin elektrik.
4. Ndiqni udhëzimet te "Për të konfiguruar pianurën në modalitetin ECO" nga hapi "1" e tutje.

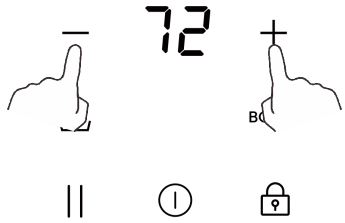
SHËNIM: Konfigurimi i modalitetit ECO mund të futet vetëm një herë nëse ushqimi elektrik i pianurës nuk është ndërprerë dhe modaliteti ECO duhet të vendoset brenda një minute pasi të ndizet energjia.

Për të konfiguruar pianurën në modalitetin ECO

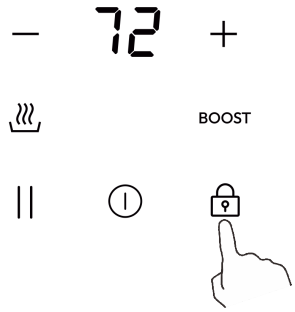
1. Prekni butonin e ndezjes/fikjes për të ndezur ushqimin elektrik. Sinjali bie një herë, të gjitha ekranet tregojnë "-" dhe "--".



2. Prekni të dy tastet e vendosjes së kohëmatësit njëkohësisht për 3 sekonda. Zilja bie duke treguar që pllaka e induksionit hyn në përzgjedhjen e Modalitetit ECO. (Ekrani tregon fuqinë e paracaktuar 7.2kW)

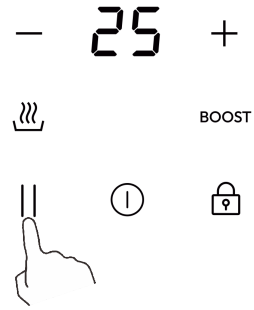


3. Prekni bllokimin për fëmijë, pastaj ekrani i kohëmatësit do të ndizet. Tani mund të zgjidhni cilësimet e fuqisë.



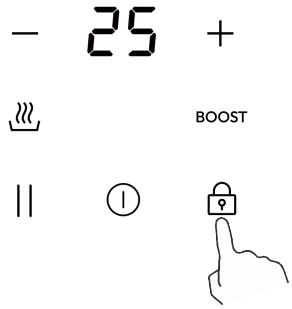
4. Për të ndryshuar cilësimin e fuqisë totale, shtypni butonin e pauzës për të zgjedhur një cilësim të ri të fuqisë totale. Shtypja sërish e tastit të zonës përpara majtas do të kalojë nëpër opsione. Ekrani i kohëmatësit do të shfaqë katër opsione: 25, 35, 45, 55, 65 dhe 72. Për shembull, kur ekrani i kohëmatësit tregon numrin "25", kjo tregon se fuqia totale është vendosur në 2500W. Vazhdoni të

shtypni tastin e zonës së përparme majtas derisa të gjeni cilësimin e dëshiruar të fuqisë.



* Si parazgjedhje, cilësimi i fuqisë është i vendosur nga fabrika në 7.2 kW.

5. Prekni sërish butonin e bllokimit për fëmijë, ekrani i kohëmatësit ndalon së pulsuari dhe butoni i zonës së zgjedhur më parë do të tregojë "o" duke treguar se cilësimi është konfirmuar.



6. Prekni butonin e ndezjes/fikjes për ta fikur. Pastaj ndizeni dhe pianura është konfiguruar gati për përdorim në Modalitetin ECO që keni vendosur.



7. Prekni butonin e ndezjes/fikjes për ta ndezur, tani mund të përdorni cilësimet e reja të fuqisë.

Duke përdorur funksionin e pauzës

1. Prekni dhe mbani shtypur butonin e funksionit të pauzës ||, të gjitha zonat e ngrohjes ndalojnë së punuari. Të gjitha treguesit e zonave shfaqin "||". 

2. Prekni dhe mbani shtypur funksionin e pauzës || edhe një herë, të gjitha zonat e ngrohjes do të kthehen në cilësimet e tyre origjinale.

- Funksioni ofrohet kur një ose më shumë zona ngrohjeje janë në punë.
- Nëse nuk e anuloni modalitetin e ndalimit të punës brenda 30 minutash, pllaka e induksionit do të fiket automatikisht.

Përdorimi i funksionit të mbajtjes ngrohtë

1. Zgjidhni zonën e ngrohjes që dëshironi dhe zgjidhni butonin e mbajtjes ngrohtë , zona përkatëse e ngrohjes do të hyjë në modalitetin e mbajtjes ngrohtë, treguesi tregon
2. Rrëshqitni fuqinë e ngrohjes, atëherë funksioni i mbajtjes së ngrohtë do të anulohet.

Përdorimi i funksionit Flexi Area

Vetëm për modelet me funksionin Flexi Area.

1. Prekni niveluesin me prekje të kontrollit, pastaj butonin Flexi për ta aktivizuar dhe prekni butonin e cilësimeve të fuqisë për të vendosur fuqinë e dëshiruar.
2. Prekni butonin e zgjedhjes së zonës së gatimit që mund të anulojë funksionin fleksibël.

Udhëzime gatimi

Kini kujdes gjatë skuqjes, pasi vaji dhe dhjami nxehen shumë shpejt, veçanërisht nëse përdorni Power Boost. Në temperatura jashtëzakonisht të larta, vaji dhe yndyra do të ndizen spontanisht dhe kjo paraqet një rrezik serioz zjarri.

Këshilla gatimi

- Kur ushqimi të vlojë, ulni cilësimin e fuqisë.
- Përdorimi i një kapaku do të zvogëlojë kohën e gatimit dhe do të kursejë energji duke mbajtur nxehtësinë.
- Minimizoni sasinë e lëngut ose yndyrës për të shkurtuar kohën e gatimit.
- Filloni të gatuani në një mjedis të lartë dhe zvogëloni atë kur ushqimi të jetë nxehur.

Zierje e ngadaltë, gatim i orizit

- Zierja e ngadaltë ndodh nën pikën e vlimit, rreth 85°C, kur flluskat ngrihen herë pas here në sipërfaqen e lëngut të gatimit. Është çelësi i supave dhe gjellëve të buta të shijshme, sepse shijet zhvillohen pa e tepruar me gatimin. Gjithashtu duhet të gatuani salca me bazë vezësh dhe të trashura me miell nën pikën e vlimit.
- Disa detyra, duke përfshirë gatimin e orizit me metodën e thithjes, mund të kërkojnë një cilësim më të lartë se cilësimi më i ulët për të siguruar që ushqimi të gatuhet siç duhet në kohën e rekomanduar.

Biftek i skuqur

Për të gatuar biftekë të shijshëm dhe lëngshëm:

1. Lëreni mishin në temperaturë ambienti për rreth 20 minuta para gatimit.
2. Ngrohni një tigan me bazë të trashë.
3. Lyejini të dyja anët e biftekut me vaj. Hidhni pak vaj në tiganin e nxehtë dhe më pas ulni mishin në të.
4. Kthejeni biftekun vetëm një herë gjatë gatimit. Koha e saktë e gatimit do të varet nga trashësia e biftekut dhe sa e gatuar dëshironi ta gatuani. Kohët mund të ndryshojnë nga rreth 2–8 minuta për secilën anë. Shtypeni biftekun për të vlerësuar se sa i gatuar është - sa më i fortë të ndihet, aq më i "pjekur mirë" do të jetë.
5. Lëreni biftekun të pushojë në një pjatë të ngrohtë për disa minuta që të relaksohet dhe të zbutet para se ta servirni.

Për skuqje

1. Zgjidhni një wok me bazë të sheshtë të përputhshme me qeramikë ose një tigan të madh.
2. Përgatitni të gjithë përbërësit dhe pajisjet. Skuqja me përzierje duhet të jetë e shpejtë. Nëse gatuani sasi të mëdha, gatuajeni ushqimin në disa porcione më të vogla.
3. Ngroheni tiganin për pak kohë dhe shtoni dy lugë gjelle vaj.
4. Gatuajeni më parë çdo mish, lëreni mënjanë dhe mbajeni të ngrohtë.
5. Skuqni perimet. Kur të jenë të nxehta, por ende krokante, ulni temperaturën e zonës së gatimit, kthejeni mishin në tenxhere dhe shtoni salcën.
6. Përziejini përbërësit lehtë për t'u siguruar që janë ngrohur plotësisht.
7. Shërbejeni menjëherë.

Cilësimet e nxehtësisë

Cilësimi i nxehtësisë	Përshtatshmëria
1 - 2	• ngrohje delikate për sasi të vogla ushqimi • shkrirja e çokollatës, gjalpit dhe ushqimeve që digjen shpejt • zierje e lehtë • ngrohje e ngadaltë
3-4	• ngrohja e përsëritur • zierje e shpejtë • gatimi i orizit
5 - 6	• petulla
7 - 8	• kaurdisje • gatimi i makaronave
9	• skuqje • përvëlim • duke e çuar supën në vlim • ujë i vluar

Kujdesi dhe pastrimi

Çfarë?	Si?	E rëndësishme!
Ndotje e përditshme në xham (gjurmë gishtash, shenja, njolla të lëna nga ushqimi ose derdhje josheqeri në xham)	1. Fikeni energjinë e pianurës. 2. Vendosni një pastrues për pianurën ndërsa xhami është ende i ngrohtë (por jo i nxehtë!) 3. Shpëlajeni dhe thajeni me një peshqir letre ose leckë të pastër. 4. Ndizeni sërish pianurën.	• Kur pianura fiket, nuk do të ketë tregues të "sipërfaqes së nxehtë", por zona e gatimit mund të jetë ende e nxehtë! Tregoni kujdes të jashtëzakonshëm. • Fërkuesit e fortë, disa fërkues najloni dhe agjentët pastrues të ashpër/gërryes mund ta gërvishtin xhamin. Lexoni gjithmonë etiketën për të kontrolluar nëse pastruesi ose sfungjeri juaj është i përshtatshëm. • Mos lini kurrë mbetje pastrimi në pianurë: xhami mund të njolloset.
Derdhje nga vlimi, shkrirje dhe derdhje të nxehta sheqeri në gotë	Hiqini këto menjëherë me një fetë peshku, thikë palete ose kruajtëse brisku të përshtatshme për pianura qeramike dhe qelqi, por kini kujdes nga sipërfaqet e nxehta të zonës së gatimit: 1. Hiqeni pianurën nga priza. 2. Mbajeni tehun ose enën në një kënd prej 30° dhe pastroni papastërtinë ose derdhjen në një vend të freskët të pianurës. 3. Pastroni ndotjen ose derdhjen me një pecetë kuzhine ose peshqir letre. 4. Ndiqni hapat 2–4 për "Ndotjen e përditshme e xhamit" më sipër.	• Hiqni njollat e lëna nga ushqimet e shkrira dhe me sheqer ose nga derdhjet sa më shpejt të jetë e mundur. Nëse lihen të ftohen mbi xham, ato mund të jenë të vështira për t'u hequr ose madje të dëmtojnë përgjithmonë sipërfaqen e qelqit. • Rrezik prerjeje: kur mbulesa e sigurisë tërhiqet, tehu në një kruajtëse është i mprehtë si brisk. Përdoreni me kujdes ekstrem dhe ruajeni gjithmonë në mënyrë të sigurt dhe larg fëmijëve.

Mbushje në kontrollet me prekje	1. Fikeni energjinë e pianurës. 2. Thithni derdhjen 3. Fshijeni zonën e kontrollit me prekje me një sfungjer ose leckë të pastër dhe të lagur. 4. Fshijeni zonën plotësisht të thatë me një peshqir letre. 5. Ndizeni sërish pianurën.	• Pianura mund të bëjë një bip dhe të fiket vetë dhe kontrollet me prekje mund të mos funksionojnë ndërsa ka lëng mbi to. Sigurohuni që ta fshini të thatë zonën e kontrollit me prekje përpara se ta ndizni sërish pianurën.

Këshilla e truke

Problemi	Shkaku i mundshëm	Çfarë të bëni
Pianura nuk mund të ndizet.	Pa energji.	Sigurohuni që pianurë me rrjetin elektrik të jetë e lidhur dhe e ndezur. Kontrolloni nëse ka ndërprerje të energjisë elektrike në shtëpinë ose zonën. Nëse i keni kontrolluar të gjitha dhe problemi vazhdon, telefononi një teknik të kualifikuar.
Kontrollet me prekje nuk reagojnë.	Kontrollet janë të kyçura.	Shkyçni kontrollet. Shihni seksionin "Përdorimi i pianurës" për udhëzime.
Kontrollet me prekje janë të vështira për t'u përdorur.	Mund të ketë një shtresë të lehtë uji mbi kontrollet ose mund të jeni duke përdorur majën e gishtit kur i prekni kontrollet.	Sigurohuni që zona e kontrollit me prekje të jetë e thatë dhe përdorni majën e gishtit kur prekni kontrollet.
Xhami po gërvishtet.	Ena gatimi me skaje të ashpra. Përdoren gërryes ose produkte pastrimi të papërshtatshme dhe gërryese.	Përdorni enë gatimi me bazamente të sheshta dhe të lëmuara. Shihni "Zgjedhja e enëve të duhura të gatimit". Shikoni "Kujdesi dhe pastrimi".
Disa tiganë bëjnë tinguj kërcitjeje ose klik.	Kjo mund të shkaktohet nga ndërtimi i enëve të gatimit (shtresa metalesh të ndryshme që vibrojnë ndryshe).	Kjo është normale për enët e gatimit dhe nuk tregon ndonjë defekt.
Pianura me induk-sion bën një zhurmë të ulët gumëzhitjeje kur përdoret në një temperaturë të lartë.	Kjo është për shkak të teknologjisë së gatimit me induksion.	Kjo është normale, por zhurma duhet të qetësohet ose të zhduket plotësisht kur ulni cilësimin e nxehtësisë.

Zhurma e ventila-torit që vjen nga pianurë me induksion.	Një ventilator ftohës i integruar në pianurën me induksion është ndezur për të parandaluar mbinxehjen e pajisjeve elektronike. Mund të vazhdojë të funksionojë edhe pasi ta keni fikur pllakën e induksionit.	Kjo është normale dhe nuk kërkon veprim. Mos e hiqni pianurën me induksion nga priza ndërsa ventilatori është në punë.
Tiganët nuk nxehen dhe shfaqet në ekran.	Pianura me induksion nuk mund ta dallojë tiganin sepse nuk është e përshtatshme për gatim me induksion. Pianura me induksion nuk mund ta zbulojë tiganin sepse është shumë i vogël për zonën e gatimit ose nuk është vendosur siç duhet në qendër të saj.	Përdorni enë gatimi të përshtatshme për gatim me induksion. Shihni seksionin "Zgjedhja e enëve të duhura të gatimit". Vendoseni tiganin në qendër dhe sigurohuni që baza e tij të përputhet me madhësinë e zonës së gatimit.
Pianura me induk-sion ose një zonë gatimi është fikur papritur, bie një sinjal dhe shfaqet një kod gabimi (zakonisht duke alternuar me një ose dy shifra në ekranin e kohëma-tësit të gatimit).	Gabim teknik.	Shënoni shkronjat dhe numrat e gabimit, shkëputeni energjinë e pianurës me induksion nga muri dhe kontaktoni me një teknik të kualifikuar.

Shfaqja dhe inspektimi i dështimeve

Nëse shfaqet ndonjë anomali, pianura me induksion do të kalojë automatikisht në gjendjen mbrojtëse dhe do të shfaqë kodet përkatëse mbrojtëse:

Problemi	Shkaku i mundshëm	Çfarë të bëni
E3/E7	Dështimi i sensorit të temperaturës	Kontaktoni me furnitorin.
E5	Mbrojtje nga mbinxehja e qelqit qeramik	Rilidhni ushqimin elektrik dhe ndizni pianurën pas 30 minutash.
E4/E6	Sensori i temperaturës së dështimit të IGBT	Kontaktoni me furnitorin.
E1/E2	Tension jonormal	Kontrolloni nëse ushqimi elektrik është normal. Ndizni pajisjen pasi ushqimi elektrik të jetë normal.
Er	Dështimi i PCBA	Kontaktoni me furnitorin.
Et	Mbrojtje nga mbingarkesa	Thani ujin sipërfaqësor dhe rifilloni

Më sipër janë gjykimi dhe inspektimi i dështimeve të zakonshme.

Mos e çmontoni vetë pajisjen për të shmangur çdo rrezik dhe dëmtim të pianurës me induksion.

Specifikimet teknike

Pianurë me induksion	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Zonat e gatimit	4 zona
Tensioni	220-240V~
Energjia elektrike e instaluar	7200W
Madhësia e produktit Gjatësi x Gjerësi x Lartësi (mm)	590X520X53

Pesha dhe dimensionet janë të përafërta. Meqenëse përpiqemi vazhdimisht të përmirësojmë produktet tona, mund të ndryshojmë specifikimet dhe dizajnet pa njoftim paraprak.

Instalimi

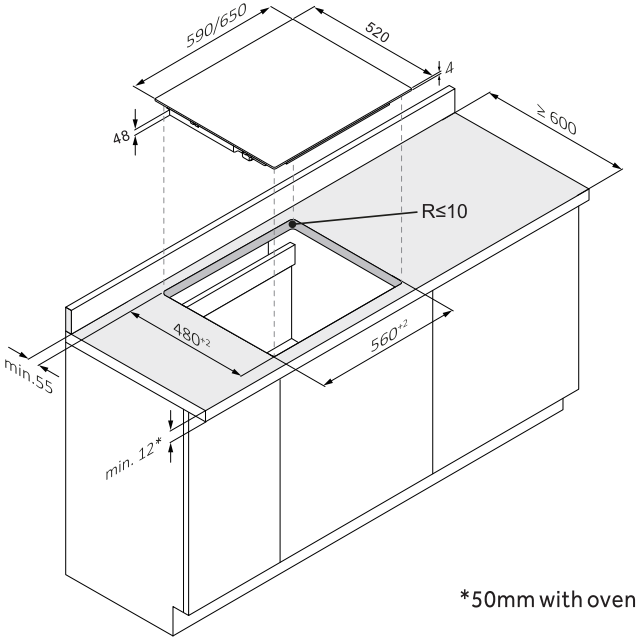
Përzgjedhja e pajisjeve të instalimit

Pritini sipërfaqen e punës sipas madhësive të treguara në vizatim.

Për qëllime instalimi dhe përdorimi, rreth vrimës duhet të ruhet një hapësirë minimale prej 45 mm.

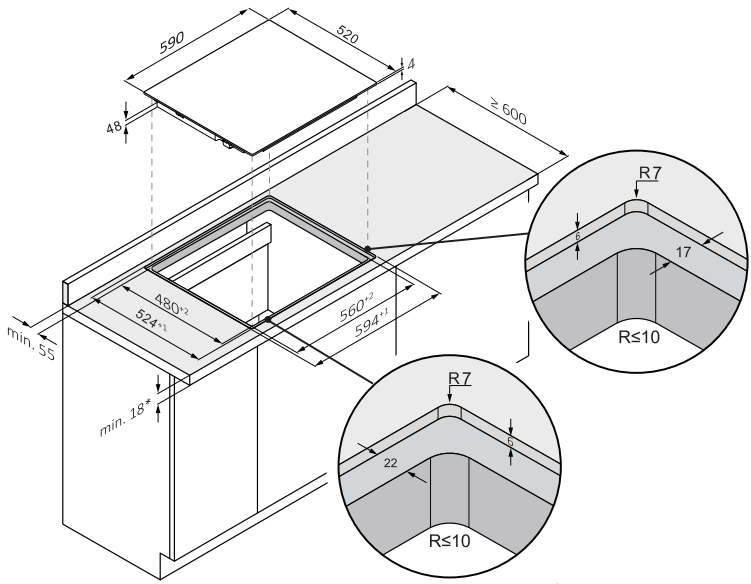
Sigurohuni që trashësia e syprinës të jetë së paku 12 mm. Zgjidhni material për sipërfaqen e punës rezistent ndaj nxehtësisë për të shmangur deformime më të mëdha të shkaktuara nga rrezatimi i nxehtësisë nga pllaka e nxehtë. Siç tregohet më poshtë:

Instalimi Standard



*50mm with oven underneath

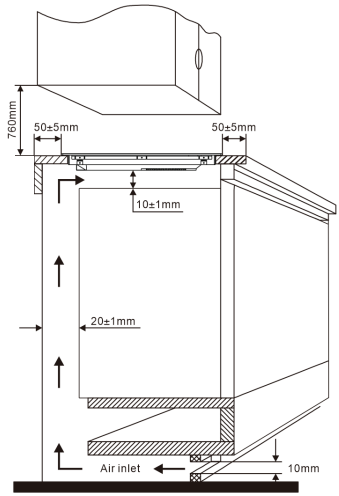
Instalimi rrafsh



*50mm with oven underneath

Në çdo rrethanë, sigurohuni që pianura të jetë e ajrosur mirë dhe që hyrjet dhe daljet e ajrit të mos jenë të bllokuara. Sigurohuni që pianura të jetë në gjendje të mirë pune. Siç tregohet më poshtë

Shënim: Distanca e sigurisë midis pianurës dhe dollapit sipër pianurës duhet të jetë të paktën 760 mm.



Përpara se të instaloni pianurën, sigurohuni që

- sipërfaqja e punës është katrore dhe e niveluar dhe asnjë element strukturor nuk ndërhyn në kërkesat e hapësirës.
- sipërfaqja e punës është bërë nga një material rezistent ndaj nxehtësisë
- nëse pianura është instaluar mbi një furrë, furra ka një ventilator ftohës të integruar.
- Instalimi do të jetë në përputhje me të gjitha kërkesat e pastrimit dhe standardet dhe rregulloret përkatëse
- një çelës izolues i përshtatshëm që siguron shkëputje të plotë nga ushqimi elektrik është i përfshirë në lidhjet elektrike të përhershme, i montuar dhe i pozicionuar në përputhje me rregullat dhe rregulloret lokale të lidhjeve elektrike.
  Çelësi izolues duhet të jetë i një lloji të miratuar dhe të sigurojë një ndarje kontakti prej 3 mm për boshllëkun e ajrit në të gjitha polet (ose në të gjithë përçuesit aktivë [të fazës] nëse rregullat lokale të lidhjeve elektrike lejojnë këtë ndryshim të kërkesave)
- çelësi izolues do të jetë lehtësisht i arritshëm për klientin me instalimin e pianurës.
- konsultohuni me autoritetet lokale të ndërtimit dhe rregulloret nëse keni dyshime në lidhje me instalimin
- përdorni materiale rezistente ndaj nxehtësisë dhe të lehta për t'u pastruar (si p.sh. pllakat qeramike) për sipërfaqet e murit që rrethojnë pianurën.

Kur të keni instaluar pianurën, sigurohuni që

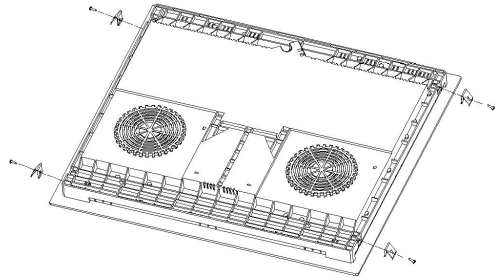
- kablloja e ushqimit elektrik nuk është e arritshme përmes dyerve të dollapëve ose sirtarëve
- ka rrjedhë të mjaftueshme ajri nga jashtë dollapëve në bazën e pianurës
- nëse pianura është instaluar mbi një sirtar ose dollap, një barrierë mbrojtëse termike është instaluar poshtë bazës së pianurës
- çelësi izolues është lehtësisht i arritshëm nga klienti

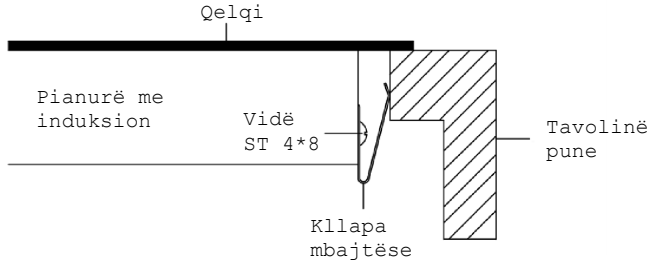
Para se të gjeni kllapat e fiksimit

Njësia duhet të vendoset në një sipërfaqe të qëndrueshme dhe të lëmuar (përdorni paketimin).
Mos ushtroni forcë mbi kontrollet që dalin nga pianurë.

gjetja e kllapave të fiksimit

Njësia duhet të vendoset në një sipërfaqe të qëndrueshme dhe të lëmuar (përdorni paketimin).
Mos ushtroni forcë mbi kontrollet që dalin nga pianurë.
Fiksoni pianurën në sipërfaqen e punës duke vidhosur katër kllapa në pjesën e poshtme të pianurës (shihni figurën) pas instalimit.
Rregulloni pozicionin e kllapës që t'i përshtatet trashësisë së ndryshme të syprinës.





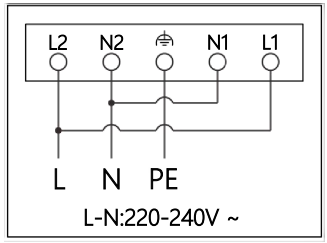
Kujdes

1. Pianura duhet të instalohet nga personel ose teknikë të kualifikuar. Ne kemi profesionistë në shërbimin tuaj. Mos e kryeni kurrë vetë ndërhyrjen.
2. Pianura nuk duhet të montohet në pajisje ftohëse, enëlarëse dhe tharëse rrotulluese.
3. Pianura duhet të instalohet në mënyrë të tillë që të sigurohet rrezatim më i mirë i nxehtësisë për të rritur besueshmërinë e saj.
4. Muri dhe zona e ngrohjes së induktuar mbi sipërfaqen e punës duhet t'i rezistojnë nxehtësisë.
5. Për të shmangur çdo dëmtim, shtresa sanduiç dhe ngjitniëse duhet të jenë rezistentë ndaj nxehtësisë.
6. Nuk duhet të përdoret pastrues me avull.
7. Kjo qeramikë mund të lidhet vetëm me një furnizim me impedancë sistemi jo më të madhe se 0.427 ohm. Në rast se është e nevojshme, konsultohuni me autoritetin e energjisë elektrike për informacion mbi impedancën e sistemit.

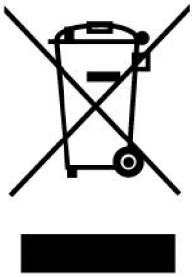
Lidhja e pianurës me ushqimin elektrik

Furnizimi me energji duhet të lidhet në përputhje me standardin përkatës ose me një automat me një pol. Metoda e lidhjes është treguar më poshtë.

I përshtatshëm për kordonin elektrik 5G1.5.

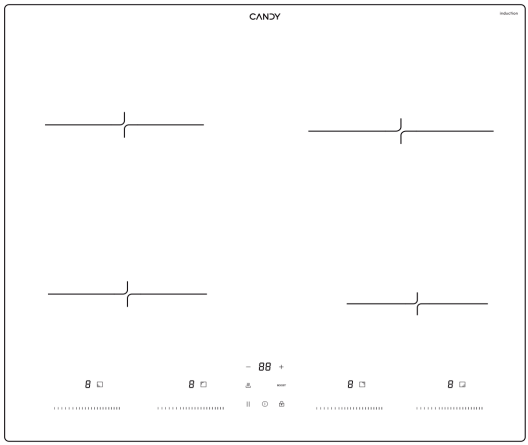


1. Nëse kablloja është e dëmtuar ose duhet të zëvendësohet, kjo duhet të bëhet nga një teknik pas shitjes duke përdorur mjetet e duhura, që të shmangen aksidentet.
2. Nëse pajisja lidhet direkt me rrjetin elektrik, duhet të instalohet një automat shumëpolar me një hapësirë minimale prej 3 mm midis kontakteve.
3. Instaluesi duhet të sigurohet që është bërë lidhja e saktë elektrike dhe që ajo është në përputhje me rregulloret e sigurisë.
4. Kablloja nuk duhet të jetë e përkulur apo e ngjeshur.
5. Kablloja duhet të kontrollohet rregullisht dhe të zëvendësohet vetëm nga një person i kualifikuar.

 HEDHJA: Mos e hidhni këtë produkt si mbeturina komunale të paklasifikuara. Mbledhja e mbeturinave të tilla veçmas për trajtim të veçantë është e nevojshme.	Kjo pajisje është etiketuar në përputhje me direktivën evropiane 2002/96/KE për mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe elektronike (WEEE). Duke u siguruar që kjo pajisje të hidhet siç duhet, ju do të ndihmoni në parandalimin e çdo dëmtimi të mundshëm për mjedisin dhe shëndetin e njeriut, i cili mund të shkaktohej nëse do të hidhej në mënyrën e gabuar. Simboli në produkt tregon se nuk mund të trajtohet si mbeturinë normale shtëpiake. Duhet të çohet në një pikë grumbullimi për riciklimin e mallrave elektrike dhe elektronike. Kjo pajisje kërkon asgjësim të specializuar të mbeturinave. Për informacion të mëtejshëm në lidhje me trajtimin, rikuperimin dhe riciklimin e këtij produkti, kontaktoni me këshillin tuaj vendor, shërbimin tuaj të asgjësimit të mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku e keni blerë. Për informacion më të detajuar në lidhje me trajtimin, rikuperimin dhe riciklimin e këtij produkti, kontaktoni me zyrën lokale të qytetit, shërbimin tuaj të asgjësimit të mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku keni blerë produktin.



CANDY



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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

Монтаж

Опасност от токов удар

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

Опасност от порязване

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

Важни инструкции за безопасност

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

Експлоатация и поддръжка

Опасност от токов удар

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

Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.

Опасност от гореща повърхност

- По време на употреба достъпните части на този уред ще станат достатъчно горещи, че да причинят изгаряния.
- Не позволявайте тялото, дрехите или други предмети, различни от подходящи съдове за готвене, да се допират до керамичното стъкло, докато повърхността не се охлади.

- Метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху повърхността на плота, тъй като могат да се нагорещят
- Пазете децата.
- Дръжките на тенджерите може да са горещи на допир. Проверете дали дръжките на тенджерите не надвисват над други включени зони за готвене. Дръжте дръжките далеч от деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния и опарвания.

Опасност от порязване

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

Важни инструкции за безопасност

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

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

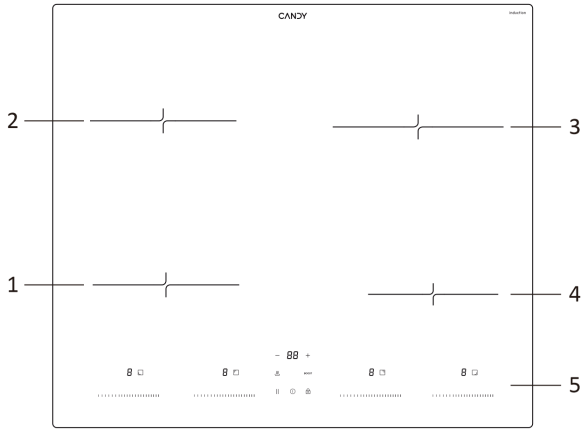
- Предупреждение: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността от токов удар, за повърхности на плота от стъкло-керамика или подобен материал, който предпазва частите под напрежение.
- Не трябва да използвате уреди за почистване с пара.
- •Уредът не е предназначен да се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

Поздравления за покупката на вашия нов плот.

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

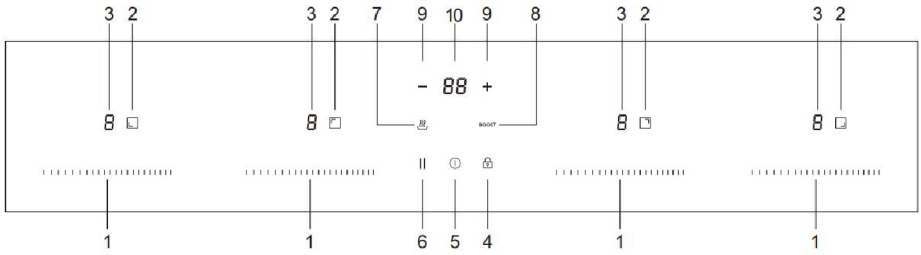
РЪКОВОДСТВО ЗА УРЕДА

Модел: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. 1800/2200 W зона	2. 1800/2200 W зона
3. 1800/2200 W зона	4. 1200/1500 W зона
5. Панел за управление	

Панел за управление



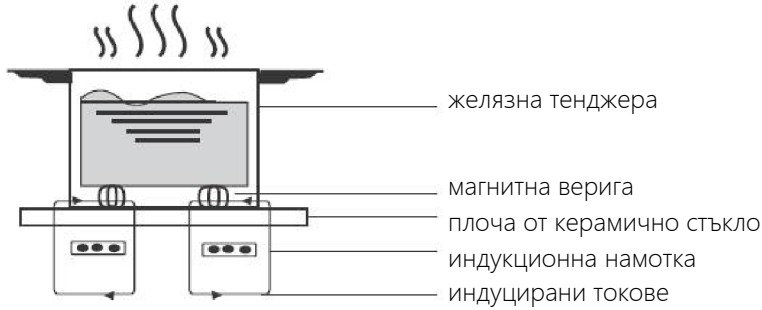
1	Регулиране на мощността	2	Избор на нагревателна зона
3	LED дисплей за мощност на нагряване	4	Бутон „Заключване срещу деца"
5	Бутон „ВКЛ./ИЗКЛ"	6	Пауза
7	Бутон „Поддържане на топлина"	8	Бутон „Boost"
9	Настройка на таймер	10	LED дисплей за таймера

Информация за продукта

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

Няколко думи за индукционното готвене (само за индукционен плот)

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

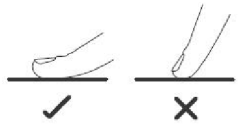


Преди да използвате вашия нов плот

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

Използване на сензорните контроли

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



Избор на подходящ съд за готвене (за индукционен плот)

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

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



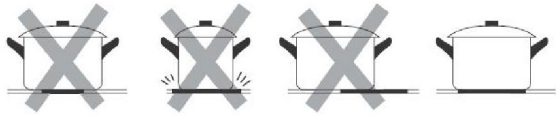
- Ако нямате магнит:
  1. Сложете малко вода в готварския съд, който искате да проверите.
  2. Следвайте стъпките под „За да започнете да готвите".
  3. Ако на дисплея не светне $\overline{\underline{U}}$ и водата се загрява, съдът е подходящ.
- Не са подходящи съдове, изработени от следните материали: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

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

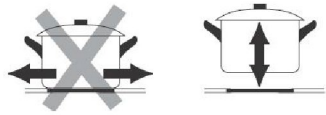
Не използвайте готварски съдове с неравни ръбове или извита основа.



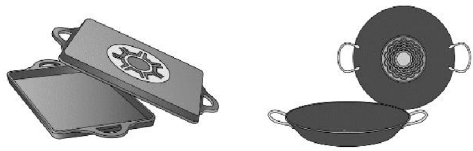
Уверете се, че основата на вашия съд е гладка, ляга добре върху стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Винаги центрирайте съда си върху зоната за готвене.



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

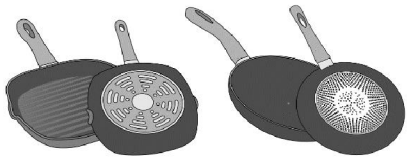


Ако дъното на съда за готвене е само частично феромагнитно, ще се нагрее само феромагнитната област. Това може да означава, че топлината няма да се разпределя равномерно. Неферомагнитната зона може да не се нагрее до достатъчна температура за готвене.



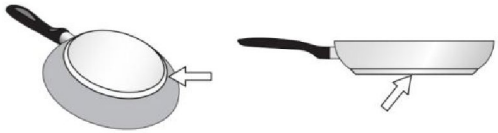
НЕ СЕ ПРЕПОРЪЧВА

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



НЕ СЕ ПРЕПОРЪЧВА

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



Използване на плота

За да започнете да готвите

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

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

2. Поставете подходящ готварски съд върху зоната за готвене, която искате да използвате.

- Уверете се, че дъното на готварския съд и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.

3. Изберете ниво на нагряване, като докоснете сензорния плъзгач.

I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I

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

Когато приключите с готвенето

1. Докоснете сензорния плъзгач, докато нивото на мощността спадне до „0". Уверете се, че дисплеят показва „0". I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I

2. Изключете целия плот, като докоснете превключвателя ⏻.



3. Бъдете внимателни с горещите повърхности

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

Използване на функция Boost

Активиране на функцията Boost

1. Изберете зоната с функция за усилване (с думата „Booster").
2. Докоснете бутона за функция **BOOST** и индикаторът за мощност ще покаже „P".



Отмяна на функцията Boost

1. Изберете зоната в режим BOOST.

2. Докоснете сензорния плъзгач, за да отмените функцията Boost, и изберете желаното ниво.

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

ФУНКЦИЯ ЗА ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА ДЕЦА

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

За да заключите контролите

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

За да отключите контролите

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

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

Предупреждение за остатъчна топлина

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

Автоматично изключване

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

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

Използване на таймера

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

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

Ако таймерът е зададен за една зона:

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

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



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

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

Ако таймерът е настроен на повече от една зона:

1. Когато зададете време за няколко зони за готвене едновременно, десетичните точки на съответните зони за готвене светят. Дисплеят за минути показва таймер в мин. Точката на съответната зона светва.

2. След като таймерът за обратно броене изтече, съответната зона ще се изключи. След това ще покаже новия мин. таймер и точката на съответната зона ще светне.
3. Докоснете контрола за избор на нагревателна зона, съответният таймер ще се покаже в индикатора на таймера.

Отмяна на таймера

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

Настройка на ECO режим

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

За да промените настройката на ECO режима

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

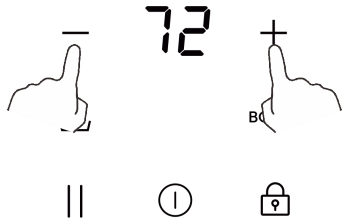
ЗАБЕЛЕЖКА: Конфигурацията на ECO режима може да се въведе само веднъж, ако захранването на плота не е прекъснато, а ECO режимът трябва да бъде зададен в рамките на една минута след включване на захранването

За да конфигурирате плота в ECO режим

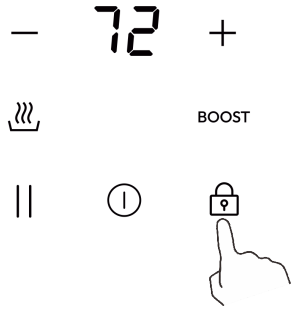
1. Докоснете бутона ВКЛ./ИЗКЛ., за да включите захранването. Зумерът издава един звуков сигнал, всички дисплеи показват „-“ и „--“.



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

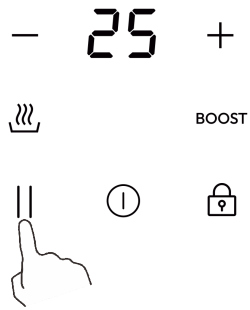


3. Докоснете „Заключване срещу деца“, след което дисплеят на таймера ще започне да мига. Сега можете да изберете нивото на мощността.



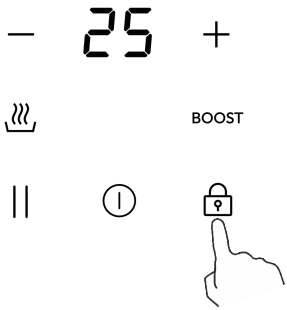
4. За да промените общото ниво на мощност, натиснете бутона „Пауза“, за да изберете ново общо ниво на мощност. Повторното натискане на бутона в предната лява зона ще преминава през наличните опции. Дисплеят на таймера ще покаже четири опции: 25, 35, 45, 55, 65 и 72. Например, когато

дисплеят на таймера показва числото „25“, това означава, че общата мощност е зададена на 2500 W. Продължавайте да натискате бутона за предна лява зона, докато намерите желаното ниво на мощност.



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

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



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



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

Използване на функцията Пауза

1. Докоснете и задръжте бутона за пауза ||, всички зони за готвене спират да работят, всички индикатори на зоните ще покажат „||“. 
2. Докоснете и задръжте бутона за пауза || още веднъж, всички зони за готвене ще се върнат към първоначалните си настройки.

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

Използване на функцията „Поддържане на топлина“

1. Изберете зоната за нагряване, която желаете, и натиснете бутона „Поддържане на топлина“ ; съответната зона ще премине в режим „Поддържане на топлина“, като индикаторът показва
2. Плъзнете мощността на нагряване, след което функцията за поддържане на топло ще бъде отменена.

Използване на функцията „Flexi Area“

Само за моделите с функция „Flexi Area“.

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

Насоки за готвене



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

Готварски съвети

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

Къкрене, приготвяне на ориз

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

Запържване на пържола

За да приготвите сочни апетитни пържоли:

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

За пържене с разбъркване

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

Степени на нагряване

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

Грижа и почистване

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

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

Подсказки и съвети

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

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

Показване на повреда и проверка

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

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

Горното са обяснение и проверка на често срещани повреди.
Моля, не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди на индукционния плот.

Техническа спецификация

Индукционен плот	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Зони за готвене	4 зони
Захранващо напрежение	220 – 240 V~
Монтирана електрическа мощност	7200 W
Размер на продукта ДхШхВ (мм)	590 X 520 X 53

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

Монтаж

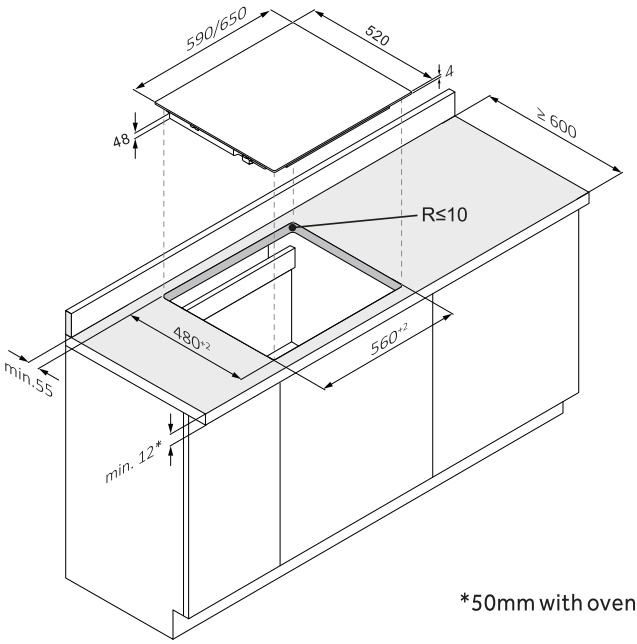
Избор на оборудването за монтаж

Изрежете работната повърхност според размерите, показани на чертежа.

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

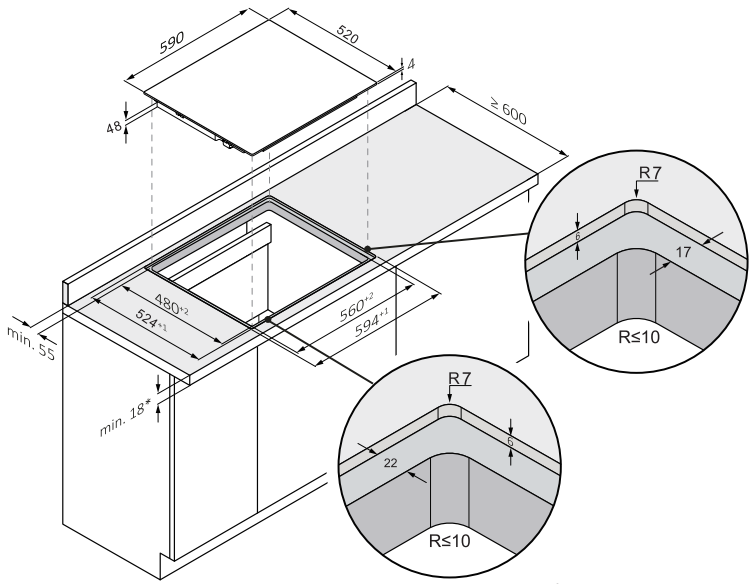
Уверете се, че дебелината на работната повърхност е поне 12 мм. Моля, изберете топлоустойчив материал за работната повърхност, за да избегнете по-големи деформации, причинени от топлинното излъчване от котлона. Както е показано по-долу:

Стандартен монтаж



*50mm with oven underneath

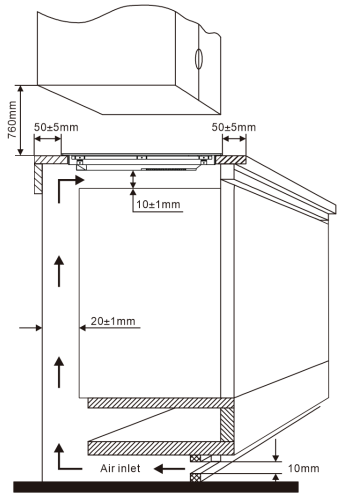
Изравнен монтаж



*50mm with oven underneath

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

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



Преди да монтирате плота, се уверете, че

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

Когато монтирате плота, се уверете, че

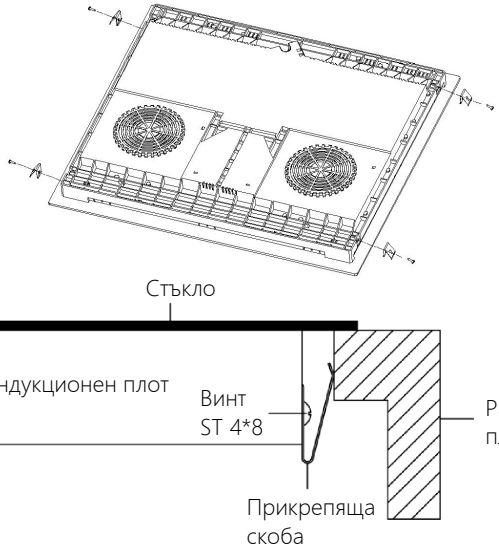
- захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафа или чекмеджетата;
- има достатъчен поток от свеж въздух от външната страна на шкафа към основата на плота.
- ако плотът е монтиран над чекмедже или шкаф, се монтира термозащитна бариера под основата на плота;
- изолиращият прекъсвач е лесно достъпен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

Преди да поставите фиксиращите скоби

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

Поставяне на фиксиращите скоби

Уредът трябва да се постави върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката).
Не прилагайте сила върху бутоните за управление на плота.
Фиксирайте плота върху работната повърхност, като завиете четири скоби на дъното на плота (вижте снимката) след монтажа.
Регулирайте позицията на скобата, за да отговаря на различната дебелина на работната повърхност.

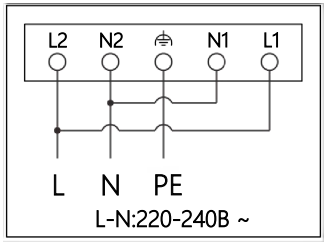


Предупреждения

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

Свързване на плота към електрическата мрежа

Захранването трябва да бъде свързано в съответствие с приложимия стандарт или еднополюсен прекъсвач. Методът на свързване е показан по-долу.
Подходящ за захранващ кабел 5G1.5.



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



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

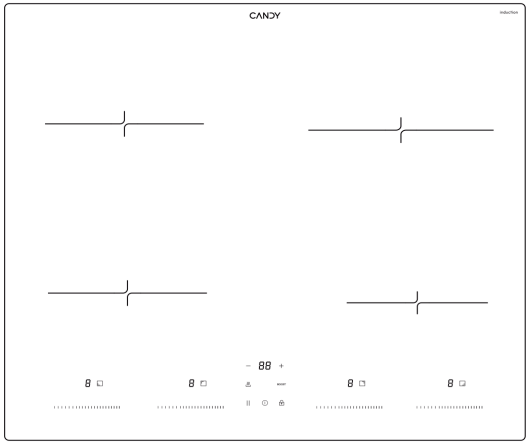
Този уред е етикетиран в съответствие с европейската директива 2002/96/ЕС за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (OEEO). Като се уверите, че този уред е изхвърлен по правилния начин, вие ще помогнете за предотвратяване на всякакви възможни щети за околната среда и човешкото здраве, които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

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

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

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





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

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

BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

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

Ugradnja

Opasnost od strujnog udara

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

Opasnost od posekotina

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

Važna bezbednosna uputstva

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

Rad i održavanje

Opasnost od strujnog udara

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

Opasnost po zdravlje

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

Opasnost od vruće površine

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja postaju dovoljno vrući da izazovu opekotine.
- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo šta osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa keramičkim staklom dok se površina ne ohladi.

- Metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne treba postavljati na površinu ploče jer se mogu zagrejati
- Držite decu dalje od uređaja.
- Ručke šerpi mogu biti vruće na dodir. Uverite se da ručke šerpi ne štrče preko drugih uključenih zona za kuvanje. Držite ručke van domašaja dece.
- U suprotnom, može doći do opekotina.

Opasnost od posekotina

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

Važna bezbednosna uputstva

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

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

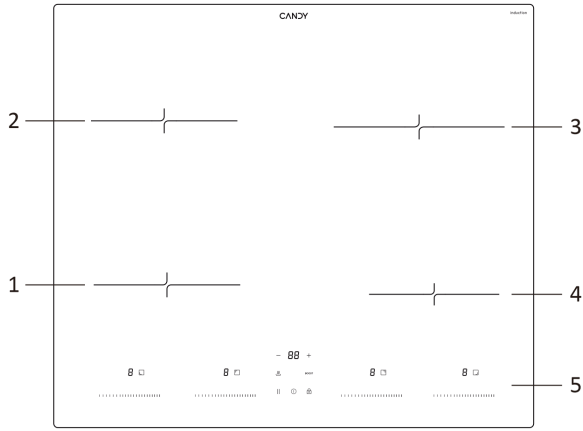
- Upozorenje: Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara, za ploče sa površinom od staklokeramike ili sličnog materijala koji štiti delove pod naponom.
- Parni čistač se ne sme koristiti.
- Uređaj nije namenjen za rukovanje pomoću spoljnog tajmera ili zasebnog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

Čestitamo na kupovini nove ploče za kuvanje.

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

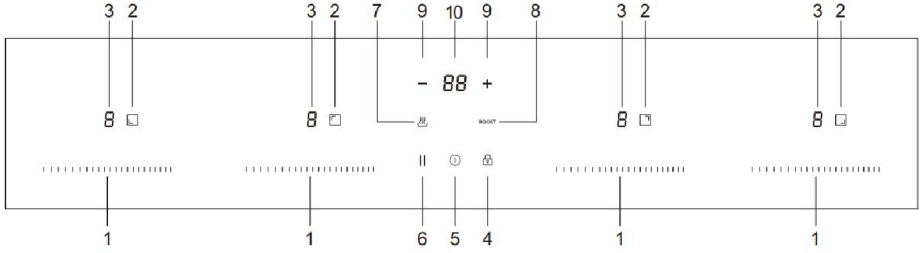
UPUTSTVO ZA UREĐAJ

Model: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. Zona od 1800/2200 W	2. Zona od 1800/2200 W
3. Zona od 1800/2200 W	4. Zona od 1200/1500 W
5. Kontrolna tabla	

Kontrolna tabla



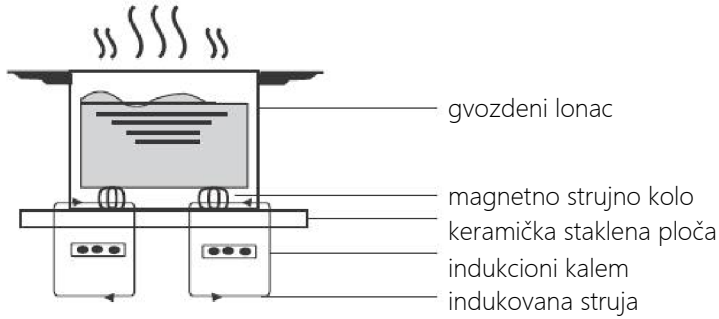
1	Podešavanje snage	2	Izbor zone za kuvanje
3	LED displej snage grejanja	4	Taster sigurnosne blokade za decu
5	Taster za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE	6	Pauza
7	Taster za održavanje toplote	8	Taster za pojačavanje
9	Podešavanje tajmera	10	Led displej tajmera

Informacije o proizvodu

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

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

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

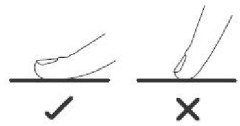


Pre upotrebe nove ploče za kuvanje

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

Upotreba upravljačkih elemenata osetljivih na dodir

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



Izbor odgovarajućeg posuđa (za indukcionu ploču za kuvanje)

• Za indukciono kuvanje pogodno je samo feromagnetno posuđe. Potražite simbol za indukciono kuvanje na pakovanju ili na dnu posude.

- Možete proveriti da li je vaše posuđe pogodno tako što ćete izvršiti magnetni test. Pomerite magnet prema osnovi posude. Ako se privuče, posuda je pogodna za indukciono kuvanje.



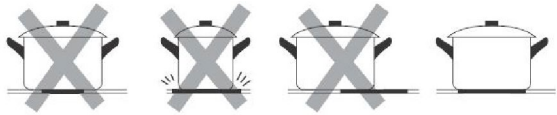
- Ako nemate magnet:
  1. Stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.
  2. Pratite korake u odeljku „Za početak kuvanja".
  3. Ako U ne treperi na displeju i voda se zagreva, posuda je pogodna.
- Posuđe napravljeno od sledećih materijala nije pogodno: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar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

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

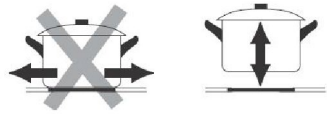
Nemojte koristiti posuđe sa reckavim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



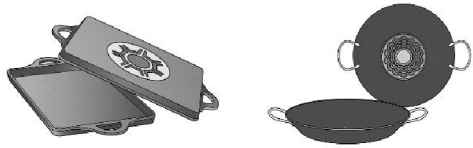
Uverite se da je osnova vaše posude glatka, da stoji ravno uz staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Uvek centrirajte posudu na zoni za kuvanje.



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

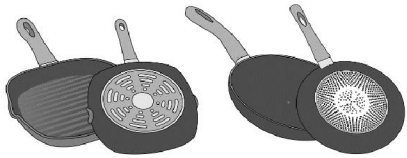


Ako je osnova posuđa samo delimično feromagnetna, zagrevaće se samo područje koje je feromagnetno. To može značiti da toplota neće biti ravnomerno raspoređena. Područje koje nema feromagnetna svojstva možda se neće zagrejati do dovoljne temperature za kuvanje.



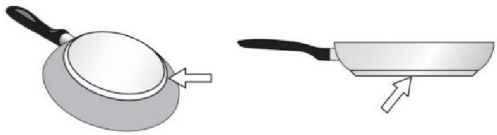
NIJE PREPORUČENO

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



NIJE PREPORUČENO

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



Korišćenje ploče

Za početak kuvanja

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

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

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

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

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

Nakon završetka kuvanja

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

2. Isključite celu ploču dodirom na taster ⏻.



3. Obratite pažnju na vruće površine

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

Korišćenje funkcije za povećanje napajanja

Aktiviranje funkcije za povećanje snage

1. Izaberite zonu sa funkcijom za povećanje snage (pomoću reči „Booster").
2. Dodirnite taster za POJAČAVANJE BOOST snage i indikator nivoa snage pokazuje „P".



Otkazivanje funkcije povećanja snage

1. Izaberite zonu u okviru mode POJAČANJE.

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

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

Funkcija „Zaključano za decu"

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

Zaključavanje upravljačkih elemenata

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

Otključavanje upravljačkih elemenata

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

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

Upozorenje o preostaloj toploti

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

Automatsko isključivanje

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

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

Upotreba tajmera

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

Podešavanje tajmera za isključivanje jedne ili više zona za kuvanje

Ako je tajmer podešen na jednu zonu:

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

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



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

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

Ako je tajmer podešen na više od jedne zone:

1. Kada podesite vreme za nekoliko zona za kuvanje istovremeno, uključuju se decimalne tačke relevantnih zona za kuvanje. Displej minuta prikazuje minimalni tajmer. Tačka odgovarajuće zone treperi.

2. Kada tajmer odbrojavanja istekne, odgovarajuća zona se isključuje. Zatim se prikazuje novi minimalni tajmer i tačka odgovarajuće zone treperi.
3. Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone, odgovarajući tajmer se prikazuje na indikatoru tajmera.

Poništavanje tajmera

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

Konfigurisanje ECO režima

Ova ploča za kuvanje se može povezati na napajanje od 13, 15, 20, 25, 29, 32 A i konfigurisati za rad na bilo kojem od ovih podešavanja napajanja.
Ploča za kuvanje je podešena da bude priključena na napajanje od 32 A. Kada su istovremeno izabrane četiri zone, ploča za kuvanje će ograničiti maksimalnu potrošnju energije tako da se napajanje od 7,2 kW ne može prekoračiti. Na sličan način, kada je ploča za kuvanje povezana i konfigurisana na mode napajanja od 13/15/20/25/29 A, ploča za kuvanje će ograničiti maksimalnu snagu na 2,5 / 3,5 /4,5 / 5,5 / 6,5 / 7,2 kW.
Međutim, ako je ploča za kuvanje povezana i konfigurisana na napajanje od 32 A, sve četiri zone se mogu koristiti na maksimalnom podešavanju sa pojačanjem snage u isto vreme.

Promena podešavanja ECO konfiguracije

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

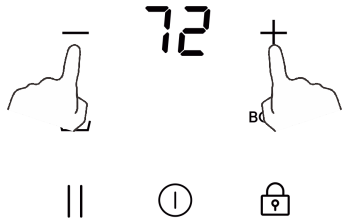
NAPOMENA: Konfiguracija ECO režima može se uneti samo jednom ako napajanje ploče za kuvanje nije isključeno i ECO režim treba podesiti u roku od jednog minuta nakon uključivanja napajanja.

Konfigurisanje ploče za kuvanje za ECO režim

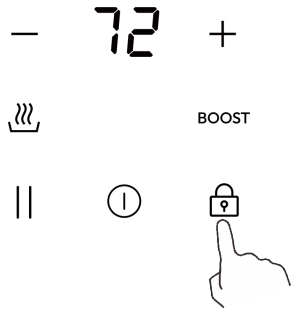
1. Dodirnite taster za uključivanje/isključivanje da biste uključili napajanje. Zvučni signal se oglašava jednom, svi displeji prikazuju „-“ i „--“.



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



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



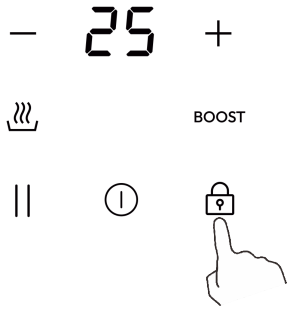
4. Da biste promenili podešavanje ukupne snage, pritisnite taster pauza da biste izabrali novo podešavanje ukupne snage. Ponovnim pritiskanjem tastera za prednju levu zonu prikazuju se opcije. Na displeju tajmera će se prikazati četiri opcije: 25, 35, 45, 55, 65 i 72. Na primer, kada displej tajmera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

je ukupna snaga podešena na 2500 W. Nastavite da pritiskate taster za prednju levu zonu dok ne pronađete željeno podešavanje snage.



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

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



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



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

Korišćenje funkcije pauze

1. Dodirnite i držite taster funkcije pauze ||, sve zone zagrevanja prestaju da rade, svi indikatori zone pokazuju „||“ 
2. Pritisnite i držite taster funkcije pauze || još jednom, sve grejne zone će se vratiti na prvobitno podešavanje.

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

Korišćenje funkcije Održavanja toplote

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

Korišćenje funkcije Fleksibilne površine

Samo za modele sa funkcijom Fleksibilne površine.

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

Smernice za kuvanje

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

Saveti za kuvanje

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

Dinstanje, kuvanje pirinča

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

Pečenje bifteka do poprimanja smeđe boje

Za pripremanje sočnih i ukusnih bifteka:

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

Za prženje uz mešanje

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

Podešavanja toplote

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

Nega i čišćenje

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

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

Podsetnici i saveti

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

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

Prikaz kvara i provera

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

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

Iznad su navedene procene i provere uobičajenih kvarova.

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

Tehničke specifikacije

Indukciona ploča za kuvanje	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Zone za kuvanje	4 zone
Napon napajanja	220 – 240 V~
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda DxŠxV (mm)	590 X 520 X 53

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

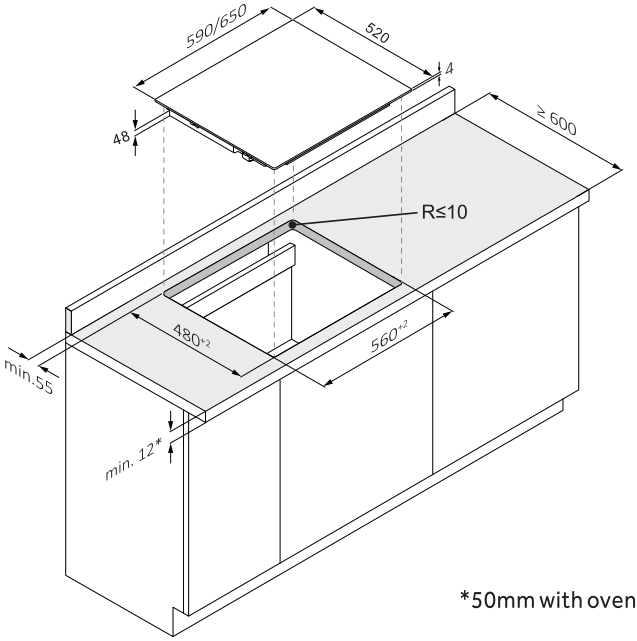
Ugradnja

Izbor opreme za ugradnju

Izrežite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na crtežu.

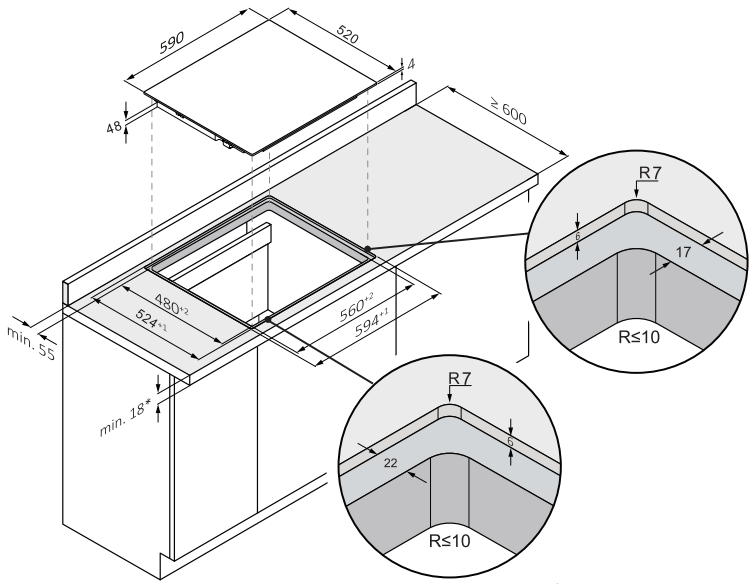
U svrhu ugradnje i upotrebe, potrebno je ostaviti najmanje 45 mm prostora oko otvora. Uverite se da je debljina radne površine najmanje 12 mm. Izaberite materijal radne površine otporan na toplotu kako biste izbegli veće deformacije izazvane toplotnim zračenjem iz ploče. U skladu sa prikazom u nastavku:

Standardna ugradnja



*50mm with oven underneath

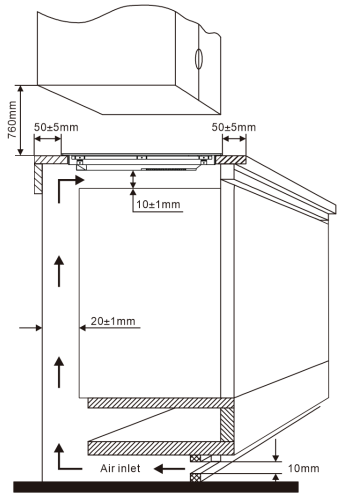
Ugradnja u ravni



*50mm with oven underneath

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

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



Pre nego što ugradite ploču, uverite se

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

Nakon ugradnje ploče, uverite se

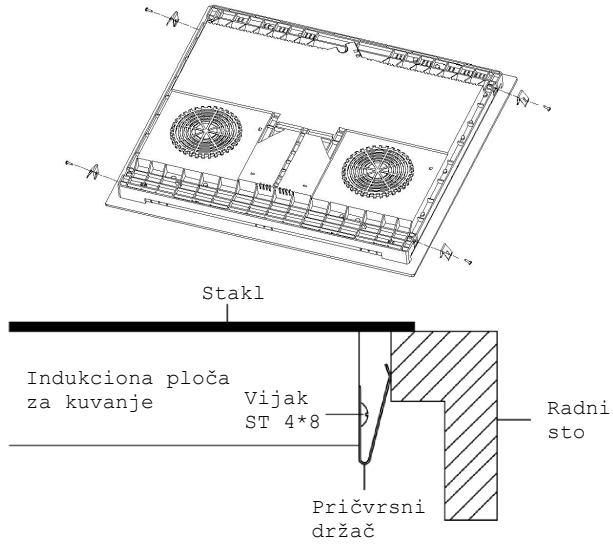
- da kabl za napajanje nije dostupan preko vrata ormara ili fioka
- da postoji adekvatan protok vazduha izvan ormarića do baze ploče za kuvanje
- da je ugrađena zaštitna toplotna barijera ispod osnove ploče ako se ploča ugrađuje iznad prostora fioke ili ormara
- da je izolacioni prekidač lako dostupan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

Pre lociranja pričvrsnih držača

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

Lociranje pričvrsnih držača

Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje). Nemojte primenjivati silu na upravljačke elemente koje štrče iz ploče.
Pričvrstite ploču na radnu površinu tako da zavijete četiri držača na dno ploče (pogledajte sliku) nakon ugradnje.
Podesite položaj nosača tako da odgovara različitoj debljini radne površine.



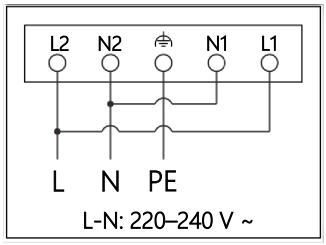
Oprez

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

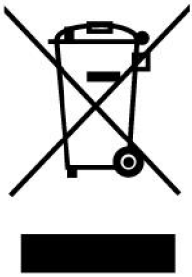
Priključivanje ploče na električnu mrežu

Napajanje treba da bude priključeno u skladu sa relevantnim standardom ili jednopolnim prekidačem. Metod priključivanja je prikazan u nastavku.

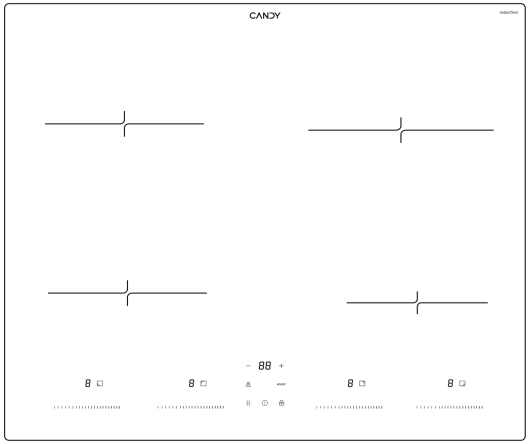
Pogodno za kabl za napajanje 5G1.5.



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

 ODLAGANJE NA OTPAD: Nemojte odlagati ovaj proizvod kao nesortirani komunalni otpad. Radi posebne obrade, neophodno je obaviti zasebno prikupljanje takvog otpada.	Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom Direktivom 2002/96/EC o otpadu od električne i elektronske opreme (OEEO). Ako obezbedite pravilno odlaganje ovog uređaja, pomoći ćete u sprečavanju moguće štete po životnu sredinu i ljudsko zdravlje, koja može da nastane usled nepravilnog odlaganja. Simbol na proizvodu ukazuje na to da se on ne može tretirati kao uobičajeni kućni otpad. Potrebno je da ga odnesete na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske robe. Ovaj uređaj zahteva poseban način odlaganja. Za detaljnije informacije u vezi sa obradom, ponovnim korišćenjem i reciklažom ovog proizvoda, obratite se lokalnom nadležnom telu, usluzi odlaganja otpada iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod. Za detaljnije informacije o obradi, ponovnom korišćenju i reciklaži ovog proizvoda, obratite se lokalnom nadležnom telu, usluzi odlaganja otpada iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.





Hartelijk dank voor de aankoop van de CANDY-inductiekookplaat. Lees deze instructiehandleiding zorgvuldig door voordat u de kookplaat gebruikt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

Candy Hoover Group Srl verklaart hierbij dat de radioapparatuur in overeenstemming is met Richtlijn 2014/53/EU. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: www.candygroup.com

WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

Lees deze gebruikershandleiding goed door voordat u dit apparaat voor het eerst probeert te gebruiken. Deze handleiding bevat belangrijke informatie over veilige installatie, gebruik en verzorging van dit apparaat. Bewaar deze instructies als naslagwerk en geef ze door aan toekomstige gebruikers.

Installatie

Gevaar voor elektrische schok

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- Aansluiting op een goed geaarde bedrading is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan de bedrading in woonhuizen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Snijgevaar

- Wees voorzichtig: de randen van het paneel zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Stel deze informatie ter beschikking van de persoon die verantwoordelijk is voor het installeren van het apparaat, omdat dit de installatiekosten kan verlagen.
- Om gevaar te voorkomen, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens deze installatie-instructies.
- Dit apparaat mag alleen door een daarvoor gekwalificeerde persoon worden geïnstalleerd en geaard.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit waarin een isolerende schakelaar is opgenomen die volledige ontkoppeling van de voeding mogelijk maakt.
- Als u het apparaat niet correct installeert, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.

Bediening en onderhoud

Gevaar voor elektrische schok

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Mocht het oppervlak van de kookplaat breken of barsten, dan moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen via de netvoeding (wandschakelaar) en contact opnemen met een gekwalificeerde monteur.
- Schakel de kookplaat uit bij de muur voordat u hem schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

Gevaar voor hete oppervlakken

- Tijdens het gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Zorg ervoor dat uw lichaam, kleding of enig ander artikel dat geen geschikt kookgerei is niet in contact komt met het keramische glas totdat het oppervlak is afgekoeld.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst. Ze kunnen namelijk heet worden.
- Houd kinderen uit de buurt.
- De stelen van steelpannen kunnen heet zijn bij aanraken. Controleer of de stelen van steelpannen zich niet boven andere kookzones die zijn ingeschakeld bevinden. Houd de stelen buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden en -blaren veroorzaken.

Snijgevaar

- Het vlijmscherpe mes van een kookplaatschraper ligt bloot wanneer de veiligheidskap wordt teruggetrokken. Wees uiterst voorzichtig en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter wanneer het in gebruik is. Overkoken veroorzaakt rook en vetvlekken die kunnen ontbranden.
- Gebruik het apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
- Laat geen voorwerpen of bestek op het apparaat achter.
- Gebruik het apparaat nooit om de kamer op te warmen of te verwarmen.
- Zet na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met behulp van de tiptoetsen).
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
- Laat kinderen niet alleen of onbeheerd in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Bij kinderen of personen met een handicap die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperkt, moet een verantwoordelijke en kundige persoon zijn om hen te helpen bij het gebruik ervan. Deze instructeur moet ervan overtuigd zijn dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of de omgeving.

- Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten door een gekwalificeerd monteur worden uitgevoerd.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
- Geen zware voorwerpen op uw kookplaat plaatsen of laten vallen.
- Ga niet op de kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met scherpe randen en sleep pannen niet over het oppervlak van het glas, aangezien dit het glas kan krassen.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat schoon te maken. Deze kunnen namelijk het keramische glas krassen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik! Commercieel gebruik van welke aard dan ook valt niet onder de garantie van de fabrikant!
- WAARSCHUWING: Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet. Voorkom aanraking van de verwarmingselementen. Houd kinderen tot 8 jaar uit de buurt, tenzij zij voortdurend onder toezicht worden gehouden.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en het onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als er geen toezicht is.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT om brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam dan met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: gebruik de kookoppervlakken niet als bewaarplek voor spullen.

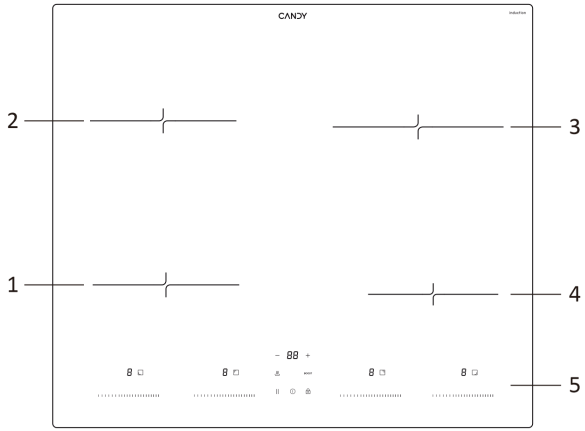
- Waarschuwing: Als het oppervlak van kookplaten van glas, keramiek of soortgelijke materialen die onder stroom staande onderdelen beschermen gebarsten is, dan schakelt u het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te vermijden.
- U mag geen stoomreiniger gebruiken.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- De kookplaat wordt door de energiebeheerfunctie binnen 1 minuut uitgeschakeld en het stroomverbruik is 0,3 W.

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe kookplaat.

Wij raden u aan de tijd te nemen om deze instructie-/installatiehandleiding te lezen om volledig te begrijpen hoe u het apparaat moet installeren en gebruiken.
Lees vóór installatie de paragraaf over installatie.
Lees voor gebruik zorgvuldig alle veiligheidsinstructies en bewaar deze instructie-/ installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

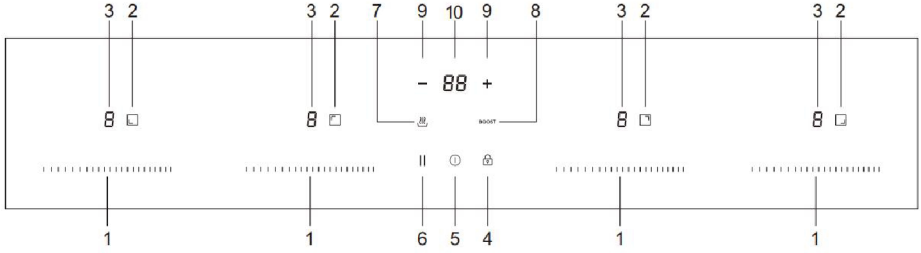
HANDLEIDING VOOR HET APPARAAT

Model: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. Zone 1800/2200 W	2. Zone 1800/2200 W
3. Zone 1800/2200 W	4. Zone 1200/1500 W
5. Bedieningspaneel	

Bedieningspaneel



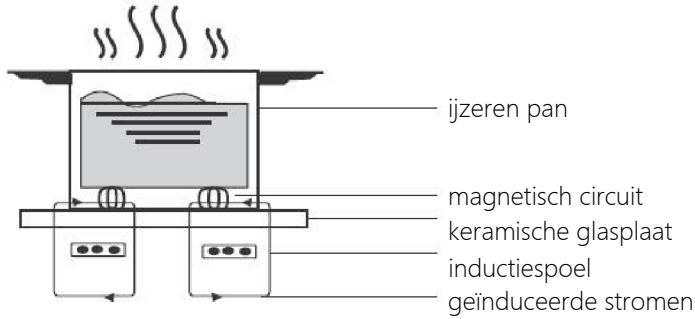
1	Vermogen aanpassen	2	Selectie van de kookzone
3	Led-weergave van het verwarmingsvermogen	4	Kinderslottoets
5	AAN/UIT-toets	6	Pauze
7	Toets Warm houden	8	Toets Boost
9	Timerinstelling	10	Led-display timer

Productinformatie

De inductiekookplaat is een modern kooktoestel ten opzichte van de traditionele kookplaat, dankzij de voordelen zoals eenvoudig schoonmaken, hoog rendement, milieuvriendelijk en veiligheidsfuncties.

Een woordje over inductiekoken (alleen voor inductiekookplaten)

Koken met inductie is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. Het werkt door middel van elektromagnetische trillingen die rechtstreeks in de pan warmte opwekken, in plaats van indirect door het glasoppervlak te verwarmen. Het glas wordt alleen heet omdat de pan uiteindelijk warm wordt.

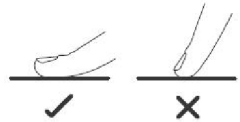


Voordat u uw nieuwe kookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding, besteed in het bijzonder aandacht aan de paragraaf 'Veiligheidswaarschuwingen'.
- Verwijder eventuele beschermfolies die nog op uw kookplaat zitten.
- Verwijder eventuele beschermfolies die nog op uw inductiekookplaat zitten.

De tiptoetsen gebruiken

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik uw gehele vingertop, niet alleen het puntje ervan.
- Elke keer als een aanraking wordt geregistreerd dan hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn en dat zie niet door een voorwerp (bijv. bestek of een doek) worden afgedekt. Zelfs een dun laagje water kan de toetsen moeilijk te bedienen maken.



Het juiste kookgerei kiezen (voor inductiekookplaten)

⚠ • Alleen ferromagnetisch kookgerei is geschikt voor inductiekoken. Kijk naar het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de pan.

- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren. Beweeg een magneet naar de onderkant van de pan. Als hij wordt aangetrokken tot de pan, dan is de pan geschikt voor inductie.



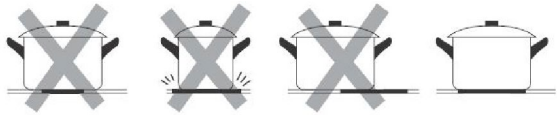
- Als u geen magneet heeft:
  1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
  2. Volg de stappen onder 'Beginnen met koken'.
  3. Als U niet knippert op het display en het water opwarmt, dan is de pan geschikt.
- Kookgerei dat is gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magneetbasis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

Grootte van kookplaat (mm)	De minimale kookplaat (diameter/mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

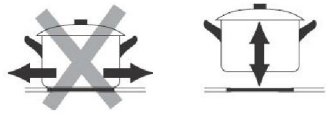
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een kromme bodem.



Controleer of de onderkant van uw pan glad is, plat op het glas staat en is net zo groot is als de kookzone. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



Til pannen altijd van de kookplaat – niet schuiven, anders kunnen ze krassen op het glas maken.



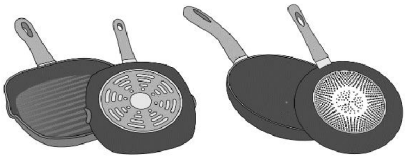
Als de bodem van het kookgerei slechts gedeeltelijk ferromagnetisch is, dan zal alleen het gedeelte dat ferromagnetisch is opwarmen. Dit kan betekenen dat de warmte niet gelijkmatig wordt verdeeld. Het niet-ferromagnetische gedeelte wordt mogelijk niet warm genoeg om te koken.





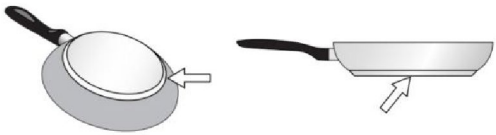
NIET AANBEVOLEN

Het ferromagnetische oppervlak wordt ook kleiner als het materiaal waarvan de bodem van het kookgerei is gemaakt bijvoorbeeld aluminium bevat. Dit kan betekenen dat het kookgerei niet heet genoeg wordt of zelfs niet wordt gedetecteerd.



NIET AANBEVOLEN

Het materiaal waarvan de bodem van het kookgerei is gemaakt, kan het kookresultaat beïnvloeden. Als u pannen gebruikt die gemaakt zijn van materialen die de warmte gelijkmatig verdelen, zoals roestvrijstalen pannen met een bodem van drie lagen, dan bespaart u tijd en energie. Gebruik kookgerei met een vlakke bodem; als de bodem van het kookgerei ongelijk is, kan dit de warmtetoevoer belemmeren.



De kookplaat gebruiken

Beginnen met koken

- Als de stroom is ingeschakeld, klinkt de zoemer eenmaal, alle indicatoren lichten 1 seconde lang op en gaan daarna uit, wat aangeeft dat de kookplaat in stand-bymodus staat.

1. Druk op de hoofdtoets ⏻. Alle indicatoren tonen '-'.

2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.

- Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

3. Selecteer een warmte-instelling door schuifregelaar te verschuiven.

- Als u niet binnen 1 minuut een warmte-instelling kiest, dan wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet opnieuw beginnen bij stap 1.
- U kunt de warmte-instelling op elk moment wijzigen.

Wanneer u klaar bent met koken

1. Verschuif de schuifregelaar tot het vermogensniveau 0 bereikt. Zorg ervoor dat het display '0' weergeeft.

2. Zet de hele kookplaat uit door op de hoofdtoets ⏻ te drukken.



3. Pas op voor hete oppervlakken

H 'H' geeft aan welke kookzone heet is. De 'H' zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Hij kan ook worden gebruikt als een energiebesparingsfunctie als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan de zone die nog warm is.

De Boost-functie gebruiken

De boost-functie activeren

1. Selecteer de zone met boostfunctie (met het woord 'Booster').
2. Druk op de functietoets **BOOST** en de vermogensniveau-indicator geeft 'P' weer.



De Boost-functie annuleren

1. Selecteer de zone in BOOST-modus.

2. Gebruik de schuifregelaar om de Boost-functie te annuleren en selecteer het gewenste niveau. 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1

- De Boost-functie kan slechts 5 minuten aanhouden, daarna gaat de zone automatisch naar niveau 9.

Kinderslotfunctie

- U kunt de bedieningselementen zowel in AAN- als UIT-modus vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Wanneer de bedieningselementen zijn vergrendeld, worden alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets.

De bedieningselementen vergrendelen

Druk 4 seconden lang op de toetsvergrendeling. De timer-indicator geeft 'Lo' weer.

De bedieningselementen ontgrendelen

1. Druk op de toetsvergrendeling en houd een tijdje vast.
2. U kunt uw nieuwe kookplaat nu gaan gebruiken.

Wanneer de kookplaat zich in de vergrendelde modus bevindt, zijn alle bedienings-elementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets. U kunt de kookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets, maar u moet bij het volgende gebruik eerst de kookplaat ontgrendelen.

Waarschuwing voor restwarmte

Wanneer de kookplaat al enige tijd in werking is, zal er wat restwarmte zijn. De letter 'H' verschijnt om u te waarschuwen om er uit de buurt te blijven.

Automatisch afsluiten

De veiligheidsfunctie van de kookplaat is automatische uitschakeling. Dit gebeurt wanneer u een kookzone vergeet uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden staan in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werktimer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

De timer gebruiken

- U kunt hem instellen om één of meerdere kookzones uit te zetten wanneer de ingestelde tijd om is.
- U kunt de timer tot 99 minuten instellen.

De timer instellen om een of meer kookzones uit te schakelen

Als de timer op één zone is ingesteld:

1. Verschuif de schuifregelaar waarvoor u de timer wilt instellen.
2. Druk op de timertoets, '00' verschijnt op het timerdisplay.
3. Stel de tijd in door de timertoetsen '-' of '+' aan te raken.
4. Wanneer de tijd is ingesteld, wordt automatisch begonnen met aftellen. Het display toont de resterende tijd.

OPMERKING: De rode stip naast de vermogensniveau-indicator licht op, wat aangeeft dat de zone is geselecteerd.



5. Wanneer de kooktimer afloopt, schakelt de bijbehorende kookzone zichzelf automatisch uit.

 Andere kookzones blijven functioneren als ze eerder zijn ingeschakeld.

Als de timer op meer dan één zone is ingesteld:

1. Wanneer u de tijd instelt voor verschillende kookzones tegelijk, staan de decimalen punten van de desbetreffende kookzones aan. Op het minutendisplay wordt de minutentimer weergegeven. De stip van de bijbehorende zone knippert.

2. Zodra de afteltimer is verstreken, wordt de betreffende zone uitgeschakeld. Dan zal de nieuwe minutentimer worden weergegeven en knippert de stip van de bijbehorende zone.
3. Druk op de selectietoets van de verwarmingszone, de bijbehorende timer wordt weergegeven bij de timerindicator.

De timer is geannuleerd

1. Druk op de selectietoets van de verwarmingszone waarvoor u de timer wilt annuleren.
2. Als u op de timer-toets drukt, knippert de led-indicator.
3. Gebruik de toets '-' om de timer in te stellen op '00', de timer wordt geannuleerd.

ECO-modusconfiguratie

Deze kookplaat kan op een 13, 15, 20, 25, 29, 32 Amp voeding worden aangesloten en op elk van deze stroominstellingen werken.
De kookplaat is vooraf ingesteld om aangesloten te worden op een 32A-voeding; wanneer vier zones tegelijkertijd zijn geselecteerd, zal hij het maximaal verbruikte vermogen beperken zodat de 7,2kW-voeding niet overschreden kan worden. Wanneer de kookplaat is aangesloten en geconfigureerd voor een voedingsmodus van 13/15/20/25/29 Amp zal de kookplaat het maximale vermogen beperken tot 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2 kW.
Als de kookplaat echter is aangesloten en geconfigureerd op een 32A-voeding, kunnen alle vier de zones tegelijkertijd op de maximale stand met boost worden gebruikt.

De instelling van de ECO-configuratie wijzigen

1. Sluit de stroomtoevoer naar de kookplaat af.
2. Laat de voeding 1 minuut uitgeschakeld.
3. Schakel de voeding opnieuw in.
4. Volg de instructies onder 'De kookplaat in de ECO-modus zetten' vanaf stap 1.

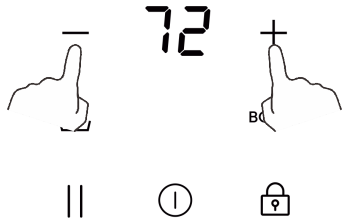
OPMERKING: De configuratie van de ECO-modus kan slechts één keer worden ingevoerd als de stroomtoevoer van de kookplaat niet wordt onderbroken en de ECO-modus moet binnen één minuut na het inschakelen van de stroom worden ingesteld.

De kookplaat in de ECO-modus zetten

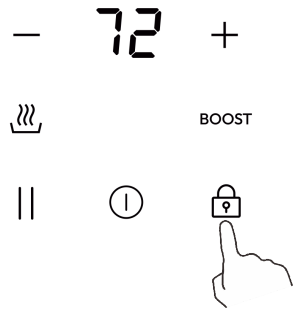
1. Druk op de AAN/UIT-toets om de voeding in te schakelen. De zoemer piept eenmaal, alle displays tonen '-' en '--'.



2. Raak beide timerinsteltoetsen gelijktijdig 3 seconden aan. De zoemer geeft aan dat de inductiekookplaat de selectie van de ECO-modus ingaat. (Display toont het vooraf ingestelde vermogen 7,2 kW.)

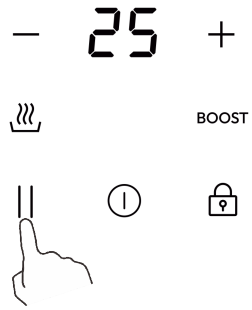


3. Druk op het kinderslot, het timerdisplay gaat knipperen. U kunt nu de vermogensinstelling selecteren.



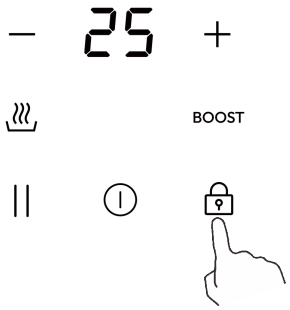
4. Om de instelling van het totale vermogen te wijzigen, drukt u op de pauzetoets om een nieuwe instelling voor het totale vermogen te selecteren. Als u nogmaals op de toets linksvoor drukt, worden de opties doorlopen. Het timerdisplay toont vier opties: 25, 35, 45, 55, 65 en 72. Als het timerdisplay bijvoorbeeld het getal '25'

toont, betekent dit dat het totale vermogen is ingesteld op 2500 W. Blijf op de toets linksvoor drukken totdat u de gewenste vermogensinstelling vindt.



* Standaard is de vermogensinstelling in de fabriek ingesteld op 7,2 kW.

5. Druk opnieuw op de kinderslottoets, het timerdisplay stopt met knipperen en de eerder geselecteerde zonetoets toont 'o' om aan te geven dat de instelling bevestigd is.



6. Druk op AAN/UIT om uit te schakelen. Daarna schakelt u de kookplaat in en is deze klaar voor gebruik in de ECO-modus die u hebt ingesteld.



7. Druk op AAN/UIT om in te schakelen, nu kunt u de nieuwe vermogensinstelling gebruiken.

De pauzefunctie gebruiken

1. Als u de pauzefunctietoets ||ingedrukt houdt, stoppen alle verwarmingszones met werken, alle zone-indicaties geven '||' weer. 
2. Als u nog eens op de pauzefunctie || drukt en ingedrukt houdt, keren alle verwarmingszones terug naar hun oorspronkelijke instelling.

- De functie is beschikbaar als een of meer verwarmingszones werken.
- Als u de werkingsmodusstop niet binnen 30 minuten annuleert, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld.

De functie 'Warm houden' gebruiken

1. Kies de gewenste verwarmingszone en druk op de warmhoudtoets . De betreffende verwarmingszone schakelt over naar de modus Warm houden en de indicator toont
2. Schuif het verwarmingsvermogen, dan wordt de warmhoudfunctie geannuleerd.

De Flexi Area-functie gebruiken

Alleen voor de modellen met Flexi Area-functie.

1. Verschuif de schuifregelaar en druk vervolgens op de Flexi-toets om deze te activeren; druk daarna op de toets om het vermogen in te stellen op het gewenste vermogen.
2. Druk op de selectietoets van de kookzone die de Flexi-functie kan annuleren.

Bereidingsrichtlijnen



Wees voorzichtig bij het bakken, want de olie en het vet warmen snel op, vooral als u Power Boost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zal olie en vet spontaan ontbranden en dit vormt een ernstig brandgevaar.

Kooktips

- Wanneer het voedsel aan de kook komt, verlaagt u de vermogensstand.
- Door het gebruik van een deksel neemt de kooktijd af en bespaart u energie door de warmte te behouden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.
- Begin de bereiding op een hoge stand en verlaag de stand wanneer het goed doorgewarmd is.

Sudderen, rijst koken

- Sudderen gebeurt net onder het kookpunt, bij ongeveer 85°C, wanneer de belletjes net af en toe naar het oppervlak van de kookvloeistof stijgen. Het is de sleutel tot heerlijke soepen en malse stoofpotten, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat het voedsel te veel wordt doorgekookt. Sauzen op basis van ei en ingedikt met bloem kunt u ook het beste onder het kookpunt bereiden.
- Sommige taken, waaronder het koken van rijst volgens de absorptiemethode, vereisen mogelijk een hogere instelling dan de laagste instelling om ervoor te zorgen dat het voedsel helemaal is doorgekookt in de aanbevolen tijd.

Biefstuk aanbraden

Voor het bereiden van sappige, smakelijke biefstukken:

1. Lat het vlees in ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen voordat u het bereidt.
2. Verhit een koekenpan met dikke bodem.
3. Bestrijk beide zijden van de biefstuk met olie. Doe een kleine beetje olie in de hete pan en laat het vlees vervolgens in de hete pan zakken.
4. Draai de biefstuk slechts één keer om tijdens de bereiding. De exacte kooktijd hangt af van de dikte van het biefstuk en welke bereiding u wilt. De tijden kunnen variëren van ongeveer 2–8 minuten per kant. Druk op de biefstuk om in te schatten hoe gaar deze is; hoe steviger de biefstuk aanvoelt, hoe meer doorbakken hij is.
5. Laat de biefstuk voordat u hem opdient een paar minuten rusten op een warm bord zodat het vlees ontspant en heerlijk mals wordt.

Voor roerbakken

1. Kies een wok met vlakke bodem of een grote koekenpan die geschikt is voor keramisch glas.
2. Zorg dat alle ingrediënten en materialen klaar staan. Roerbakken moet snel worden uitgevoerd. Als u grote hoeveelheden kookt, dan bereidt u het voedsel in meerdere kleinere hoeveelheden.
3. Verwarm de pan even voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eventueel vlees eerst, leg het daarna opzij en houd het warm.
5. Roerbak de groenten. Wanneer ze heet maar nog knapperig zijn, zet u de kookzone naar een lagere instelling, doet u het vlees weer in de pan en voegt u de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig door om ervoor te zorgen dat ze goed worden doorgewarmd.
7. Dien meteen op.

Warmte-instellingen

Warmte-instelling	Geschiktheid
1–2	• delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel • smelten van chocolade, boter en voedingsmiddelen die snel verbranden • zacht sudderen • langzaam opwarmen
3–4	• opnieuw opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5–6	• pannenkoeken
7–8	• bakken • pasta koken
9	• roerbakken • aanbraden • soep aan de kook brengen • kokend water

Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijks vuil op glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken die door voedsel of niet-suikerige gemorste etenswaren op het glas achterblijven)	1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Gebruik een kookplaatreiniger terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!). 3. Spoel af en droog af met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.	• Wanneer de stroom naar de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen indicatie van een 'warm oppervlak', maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Schuursponsjes voor intensief gebruik, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen achterlaten op het glas. Lees altijd het etiket om te controleren of uw schoonmaakmiddel of schuursponsje geschikt is. • Laat geen restanten van reinigingsmiddelen achter op de kookplaat; dit kan vlekken achterlaten op het glas.
Resten van overkoken, smelten en hete suikerige gemorste etenswaren op het glas	Verwijder deze onmiddellijk met een bakspatel, paletmes of scheermesschraper die geschikt is voor kookplaten met keramisch glas, maar pas op voor hete kookzoneoppervlakken: 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit bij de muur. 2. Houd het mes of gerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of het gemorste naar een koel gedeelte van de kookplaat. 3. Veeg het vuil of de gemorste resten af met een vaatdoekje of keukenpapier. 4. Volg de stappen 2 tot en met 4 bij 'Dagelijks vuil op glas' hierboven.	• Verwijder vlekken die achterblijven door smelten en suikerachtig voedsel of resten van overkoken zo snel mogelijk. Als u het laat afkoelen op het glas, kan het lastig te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak permanent beschadigen. • Snijgevaar: Wanneer de bescherming is teruggetrokken, is het mes van een schraper vlijmscherp. Wees uiterst voorzichtig en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.

Resten van overgekookt voedsel op de tiptoetsen	1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Laat de resten weken 3. Veeg de tiptoetsen schoon met een schone vochtige spons of doek. 4. Veeg het oppervlak helemaal droog met keukenpapier. 5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.	• De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen en de tiptoetsen functioneren mogelijk niet als er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat de tiptoetsen droog zijn geveegd voordat u de kookplaat weer inschakelt.

Tips en trucs

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de kookplaat op de voeding is aangesloten en dat de inductiekookplaat aan staat. Controleer of de stroom in uw huis of omgeving is uitgevallen. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde monteur.
De tiptoetsen reageren niet.	De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedienings-elementen. Zie hoofdstuk 'Gebruik van uw kookplaat' voor instructies.
De tiptoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Er kan een dun laagje water op de bedieningselementen liggen of u gebruikt het puntje van uw vinger bij het aanraken van de bedieningselementen.	Zorg ervoor dat de tiptoetsen droog zijn gebruik uw gehele vingertop bij het aanraken van de bedieningselementen.
Het glas wordt bekrast.	Scherp kookgerei. Ongeschikte, schurende schuursponsjes of reinigings-middelen gebruikt.	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Raadpleeg 'Het juiste kookgerei kiezen'. Raadpleeg 'Onderhoud en reiniging'.
Sommige pannen maken krakende of het klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die anders vibreren).	Dit is normaal voor kookgerei en geeft geen fout aan.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer gebruikt met een hoge warmte-instelling.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van koken met inductie.	Dit is normaal, maar het geluid moet stiller worden of volledig verdwijnen wanneer u de warmte-instelling verlaagt.

Ventilatorgeluid afkomstig van de inductiekookplaat.	Er is een ingebouwde koelventilator ingebouwd in uw inductiekookplaat om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. Deze kan blijven draaien, zelfs nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en er is geen actie nodig. Schakel de voeding naar de inductiekookplaat niet uit bij de muur terwijl de ventilator draait.
Pannen worden niet heet en verschijnen op het display.	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductie. De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of er niet goed centraal op staat.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor koken met inductie. Raadpleeg de paragraaf 'Het juiste kookgerei kiezen'. Plaats de pan in het midden van de kookzone en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een waarschuwingstoon en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afwisselend één of twee cijfers in het display van de kooktimer).	Technische fout.	Noteer de foutletters en -nummers, schakel de voeding naar de inductiekookplaat uit bij de muur en neem contact op met een gekwalificeerd monteur.

Weergave van storing en inspectie

Als er een afwijking optreedt, zal de inductiekookplaat automatisch de beschermende toestand invoeren en de bijbehorende beschermcodes weergeven:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
E3/E7	Storing temperatuursensor	Neem contact op met de leverancier.
E5	Oververhittingsbeveiliging van keramisch glas	Sluit de voeding opnieuw aan en zet de kookplaat na 30 minuten aan.
E4/E6	Storing temperatuursensor van de IGBT	Neem contact op met de leverancier.
E1/E2	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de stroomtoevoer normaal is. Zet aan als de stroomtoevoer weer normaal is.
Er	PCBA-storing	Neem contact op met de leverancier.
Et	Bescherming tegen overlopen	Droog het water op het oppervlakte en start opnieuw op.

De bovenstaande informatie is de beoordeling en inspectie van gebruikelijke storingen. Haal de eenheid niet zelf uit elkaar om gevaren en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

Technische specificatie

Inductiekookplaat	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Kookzones	4 zones
Voedingsspanning	220–240 V~
Geïnstalleerde elektrische voeding	7200 W
Afmetingen product LxWxH(mm)	590×520×53

Het gewicht en de afmetingen zijn bij benadering. Omdat wij voortdurend streven naar verbetering van onze producten kunnen wij specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

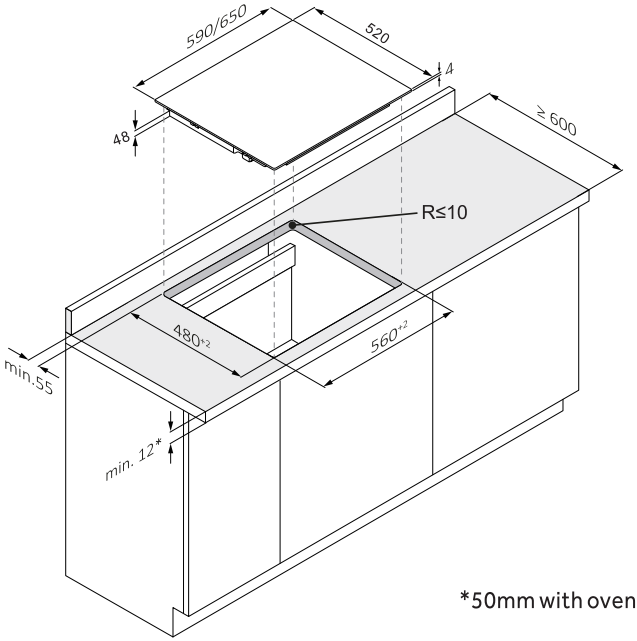
Installatie

Keuze van installatiematerialen

Maak een opening in het aanrechtblad volgens de in de tekening getoonde afmetingen. Voor installatie en gebruik moet een minimale ruimte van 45 mm rondom het gat behouden blijven.

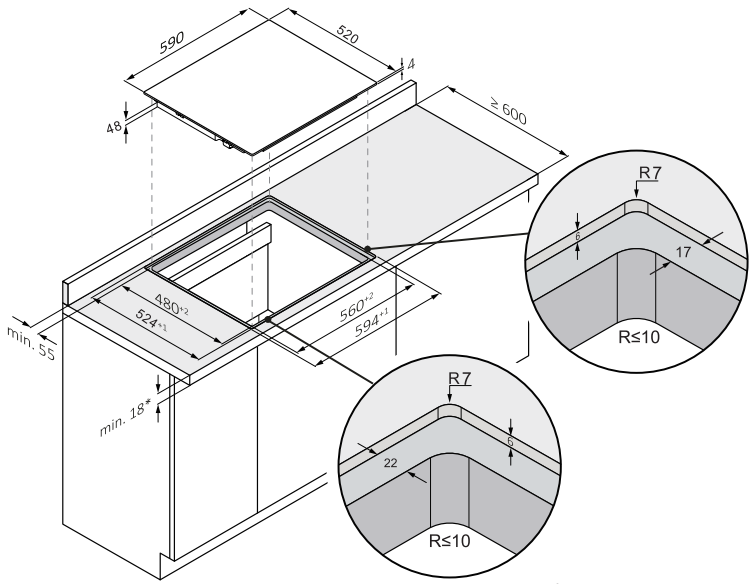
Zorg ervoor dat het aanrechtblad ten minste 12 mm dik is. Selecteer hittebestendig materiaal voor het aanrechtblad om een grotere vervorming door de warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder aangegeven:

Standaard installatie



*50mm with oven underneath

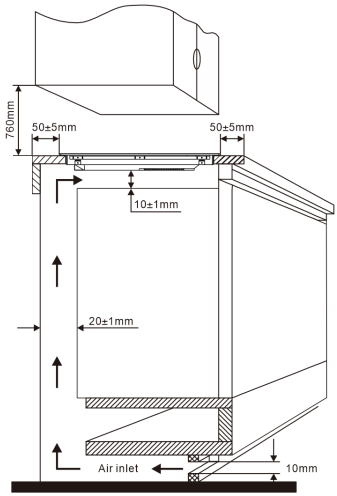
Verzonken installatie



*50mm with oven underneath

Zorg er altijd voor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden. Zorg ervoor dat de kookplaat in goede werkende staat verkeert. Zoals hieronder weergegeven.

Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet ten minste 760 mm zijn.



Voordat u de kookplaat installeert, moet u het volgende controleren

- het werkoppervlak is vierkant en waterpas, en er zijn geen structurele delen die niet voldoen aan de ruimtevereisten
- Het werkoppervlak is gemaakt van een hittebestendig materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator.
- De installatie moet voldoen aan alle ruimtevereisten en de toepasselijke normen en voorschriften.
- Een geschikte scheidingsschakelaar voor volledige ontkoppeling van de netvoeding is geïntegreerd in de permanente bedrading, gemonteerd en geplaatst om te voldoen aan de lokale bedradingsregels en -voorschriften.
  De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een scheiding met een luchtopening bij alle polen bieden van 3 mm (of bij alle actieve [fase]geleiders als de lokale bedradingsregels deze variatie op de vereisten toestaan).
- De scheidingsschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant als de kookplaat is geïnstalleerd.
- U raadpleegt de lokale bouwautoriteiten en statuten als u twijfelt over de installatie.
- U gebruikt hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken die de kookplaat omringen.

Wanneer u de kookplaat hebt geïnstalleerd, moet u het volgende controleren

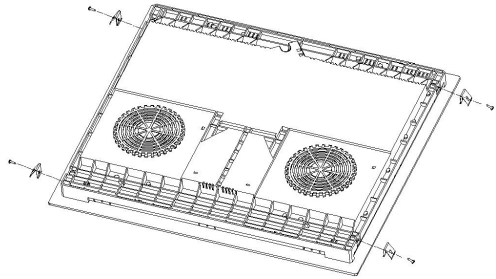
- De voedingskabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden.
- Er is voldoende lucht van buiten de kasten naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kastruimte is geïnstalleerd, moet onder de onderkant van de kookplaat een thermische beschermingsbarrière zijn geplaatst.
- de scheidingsschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant

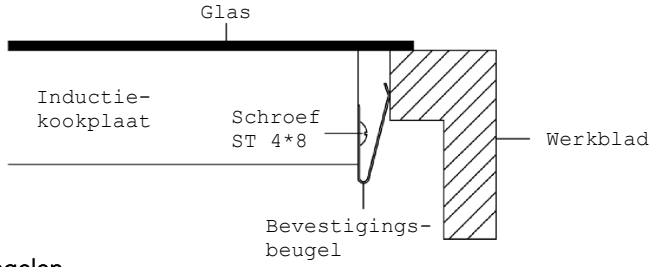
Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst

Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking).
Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die naar buiten steken vanuit de kookplaat.

De bevestigingsbeugels positioneren

Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking).
Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die naar buiten steken vanuit de kookplaat.
Bevestig de kookplaat op het werkoppervlak door de vier beugels aan de onderkant van de kookplaat te schroeven (zie afbeelding) na installatie.
Pas de positie van de beugel aan de dikte van het werkblad aan.



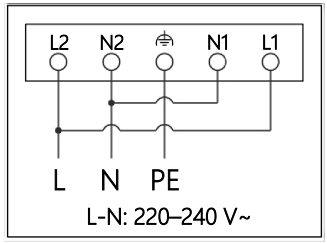


Voorzorgsmaatregelen

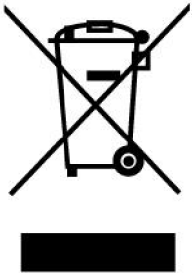
1. De kookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of gekwalificeerde technici. Wij hebben professionals voor u klaar staan. Voer deze handeling nooit zelf uit.
2. De kookplaat mag niet worden gemonteerd op koelapparatuur, vaatwasmachines en trommeldrogers.
3. De kookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere hittestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid van de kookplaat te vergroten.
4. De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het aanrechtbladoppervlak moeten bestand zijn tegen hitte.
5. Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en lijm bestand zijn tegen hitte.
6. U mag geen stoomreiniger gebruiken.
7. Deze keramiek kan alleen worden aangesloten op een voeding met een systeemimpedantie van maximaal 0,427 ohm. Raadpleeg zo nodig uw leverancier voor informatie over de impedantie van het systeem.

De kookplaat aansluiten op de netvoeding

De stroomvoorziening moet worden aangesloten overeenkomstig de desbetreffende norm, of één enkele stroomonderbreker. De wijze van aansluiten wordt hieronder getoond. Geschikt voor een 5G1,5-netsnoer.



1. Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit worden gedaan door een aftersales-technicus met behulp van het juiste gereedschap, om ongevallen te voorkomen.
2. Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een meerpolige stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale ruimte van 3 mm tussen de contacten.
3. De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is uitgevoerd en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
4. De kabel mag niet gebogen of samengedrukt zijn.
5. De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door een daartoe gekwalificeerde persoon worden vervangen.



VERWIJDERING:
Gooi dit product niet weg als ongesorteerd huishoudelijk afval. Dergelijk afval moet gescheiden worden ingezameld voor een speciale behandeling.

Dit apparaat is gemarkeerd conform richtlijn 2002/96/EG van het Europees Parlement betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct wordt verwijderd, helpt u eventuele schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, wat anders zou kunnen worden veroorzaakt als het op de verkeerde manier zou worden verwijderd.

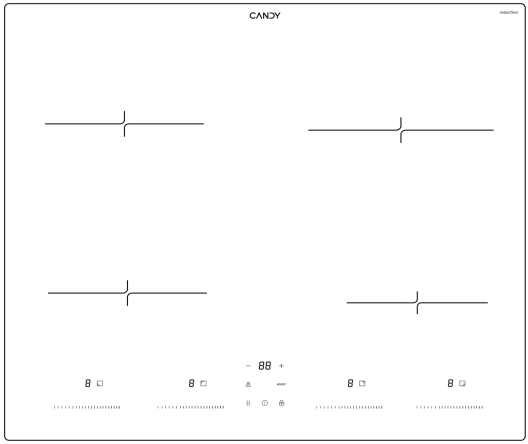
Het symbool op het product geeft aan dat dit product niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische goederen worden gebracht.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huisvuilverwijderingsdienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.

Voor gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product neemt u contact op met het gemeentekantoor in uw woonplaats, de dienst voor verwijdering van huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



CANDY



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

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

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

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

Ryzyko skaleczenia

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

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

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

Zagrożenie zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

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

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

Ryzyko skaleczenia

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

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

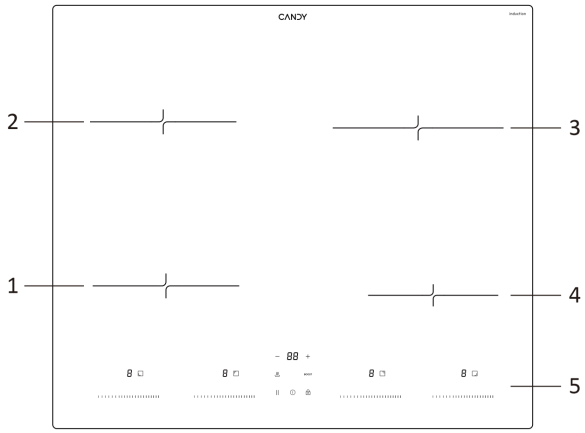
- Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyty grzewczej wykonanych z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone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

Gratulujemy zakupu nowej płyty grzewczej.

Zalecamy poświęcenie trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo ją zainstalować i obsługiwać.
Aby zainstalować, przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.
Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

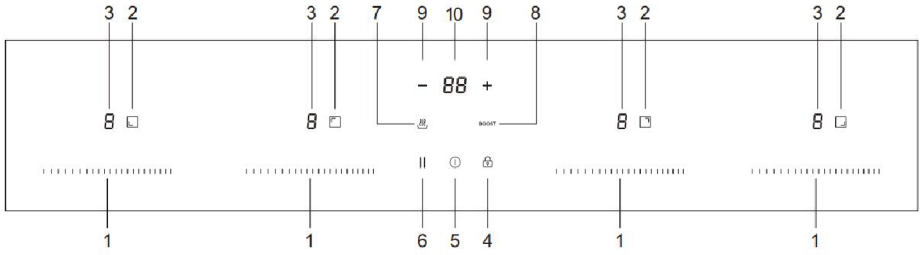
PRZEWODNIK PO URZĄDZENIU

Model: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. Strefa 1800/2200 W	2. Strefa 1800/2200 W
3. Strefa 1800/2200 W	4. Strefa 1200/1500 W
5. Panel sterowania	

Panel sterowania



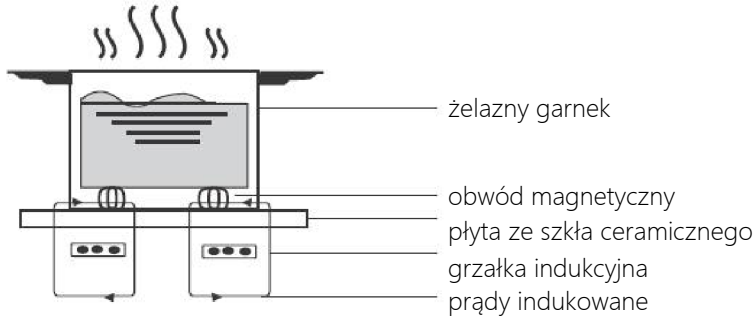
1	Regulacja mocy	2	Wybór strefy gotowania
3	Wyświetlacz LED mocy grzewczej	4	Przycisk blokady rodzicielskiej
5	Przycisk WŁ./WYŁ.	6	Pauza
7	Przycisk utrzymywania ciepła	8	Klawisz Boost
9	Ustawienie minutnika	10	Wyświetlacz LED minutnika

Informacje o produkcie

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

Kilka słów o gotowaniu indukcyjnym (dotyczy tylko płyt indukcyjnych)

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

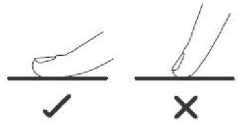


Przed użyciem nowej płyty

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

Korzystanie z przycisków dotykowych

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



Wybór odpowiednich naczyń kuchennych (do płyty indukcyjnej)

• Do gotowania na płycie indukcyjnej nadają się wyłącznie naczynia ferromagnetyczne. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.



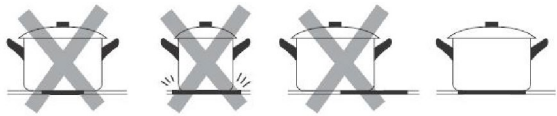
- Jeśli nie masz magnesu:
  1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
  2. Postępuj zgodnie z instrukcjami w części „Rozpoczęcie gotowania".
  3. Jeśli na wyświetlaczu nie miga wskaźnik U, a woda się nagrzewa, oznacza to, że naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.

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

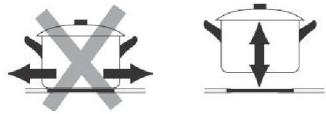
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



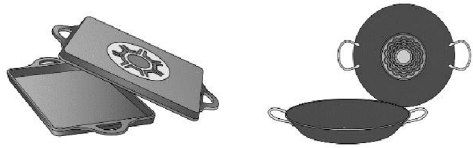
Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze umieszczaj naczynie na środku pola grzewczego.



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

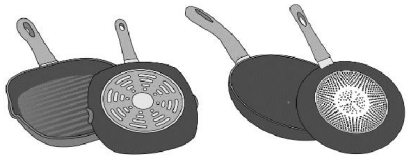


Jeśli podstawa naczynia jest tylko częściowo ferromagnetyczna, nagrzeje się tylko obszar, który jest ferromagnetyczny. Może to oznaczać, że ciepło nie będzie rozprowadzane równomiernie. Powierzchnia nieferromagnetyczna może nie nagrzać się do temperatury umożliwiającej gotowanie.



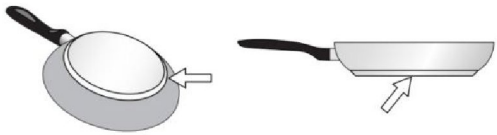
NIEZALECANE

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



NIEZALECANE

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



Korzystanie z płyty grzewczej

Aby rozpocząć gotowanie

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

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

2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.

- Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.

3. Ustaw poziom grzania, dotykając panelu kontrolnego

- Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
- Możesz zmienić ustawienie mocy grzania podczas gotowania.

Po zakończeniu gotowania

1. Przytrzymaj przycisk dotykowy, aż poziom mocy zmniejszy się do „0". Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0".

2. Wyłącz całą płytę grzewczą, dotykając przełącznika ⏻.



3. Uważaj na gorące powierzchnie

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

Korzystanie z funkcji Boost

Aktywacja funkcji Boost

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



Wyłączenie funkcji Boost

1. Wybierz strefę pracującą w trybie BOOST.

2. Naciśnij przełącznik, aby anulować funkcję Boost, i wybierz poziom, który chcesz ustawić.

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

Funkcja blokady rodzicielskiej

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

Aby zablokować sterowanie

Dotknij kontrolki blokady przycisku przez 4 sekundy. Wskaźnik minutnika pokaże „Lo".



Aby odblokować sterowanie

1. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę kontrolkę blokady przycisków.
2. Możesz teraz zacząć korzystać z nowej płyty.

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

Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

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

Automatyczne wyłączenie

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

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

Użycie minutnika

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

Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej lub kilku stref grzewczych

Jeśli minutnik ustawiony jest dla jednej strefy:

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

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



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

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

Jeśli minutnik jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy:

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

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

Anulowanie minutnika

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

Konfiguracja trybu ECO

Płytę grzewczą można podłączyć do źródła zasilania 13, 15, 20, 25, 29, 32 Amp i skonfigurować tak, aby działała przy dowolnym z tych ustawień mocy.
Płyta grzewcza jest wstępnie ustawiona na podłączenie do zasilania 32 A. Jeśli jednocześnie wybrane zostaną cztery strefy, płyta ograniczy maksymalny pobór mocy, tak aby nie można było przekroczyć mocy zasilania 7,2 kW. Podobnie, gdy płyta grzewcza jest podłączona i skonfigurowana w trybie zasilania 13/15/20/25/29Amp, płyta ograniczy maksymalną moc do 2.5/3.5/4.5/5.5/6.5/7.2kW.
Jeśli jednak płyta jest podłączona i skonfigurowana do zasilania 32 A, wszystkie cztery strefy mogą być używane jednocześnie na maksymalnym ustawieniu z funkcją Boost.

Aby zmienić ustawienia konfiguracji ECO

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

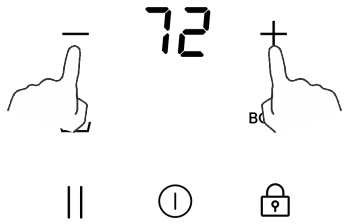
UWAGA: Konfigurację trybu ECO można wprowadzić tylko raz, jeśli zasilanie płyty grzewczej nie zostanie odcięte. Tryb ECO należy ustawić w ciągu jednej minuty od włączenia zasilania

Aby skonfigurować płytę grzewczą do pracy w trybie ECO

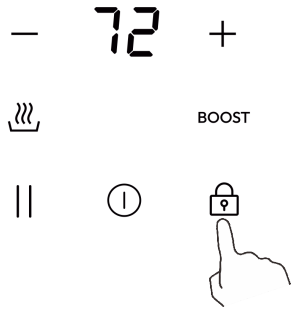
1. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby włączyć zasilanie. Brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawiają się „-" i „--".



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

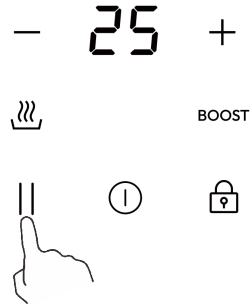


3. Dotknij blokady rodzicielskiej, wtedy wyświetlacz minutnika zacznie migać. Teraz możesz wybrać ustawienie mocy.



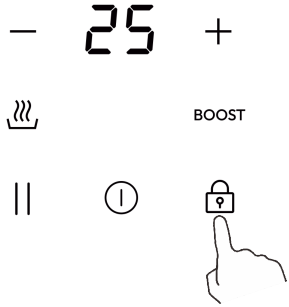
4. Aby zmienić ustawienie mocy całkowitej, naciśnij przycisk pauzy, aby wybrać nowe ustawienie mocy całkowitej. Ponowne naciśnięcie przycisku strefy przedniej lewej spowoduje cykliczne przełączanie opcji. Na wyświetlaczu minutnika pojawią się cztery opcje: 25, 35, 45, 55, 65 i 72. Na przykład, gdy na wyświetlaczu minutnika

wyświetla się liczba „25”, oznacza to, że całkowita moc ustawiona jest na 2500 W. Naciskaj przycisk strefy przedniej lewej, aż znajdziesz żądane ustawienie mocy.



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

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



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



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

Korzystanie z funkcji pauzy

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

2. Po ponownym dotknięciu i przytrzymaniu funkcji pauzy || wszystkie pola grzewcze powrócą do swoich pierwotnych ustawień.

- Funkcja jest dostępna, gdy działa jedno lub więcej stref grzewczych.
- Jeśli nie anulujesz trybu zatrzymania pracy w ciągu 30 minut, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy.

Korzystanie z funkcji utrzymywania ciepła

1. Wybierz strefę grzewczą, której chcesz użyć, a następnie naciśnij przycisk utrzymywania ciepła, odpowiednia strefa grzewcza przejdzie w tryb utrzymania ciepła, a wskaźnik pokaże

2. Przesunięcie poziomu mocy grzania spowoduje anulowanie funkcji podtrzymywania ciepła.

Korzystanie z funkcji Flexi Area

Tylko dla modeli z funkcją Flexi Area.

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

Wskazówki dotyczące gotowania

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

Porady dotyczące gotowania

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

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

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

Pieczony stek

Aby ugotować soczyste, aromatyczne steki:

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

Do smażenia metodą stir-frying

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

Ustawienia mocy grzania

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

Pielęgnacja i czyszczenie

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

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

Wskazówki i porady

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

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

Wyświetlanie i kontrola awarii

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

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

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

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

Specyfikacja techniczna

Płyta indukcyjna	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~
Zainstalowana moc elektryczna	7200 W
Rozmiar produktu Dł. x szer. x wys. (mm)	590X520X53

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

Instalacja

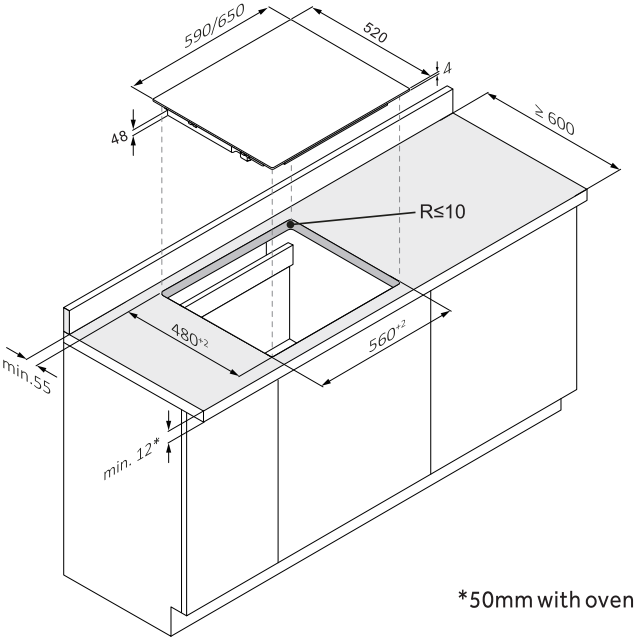
Dobór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

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

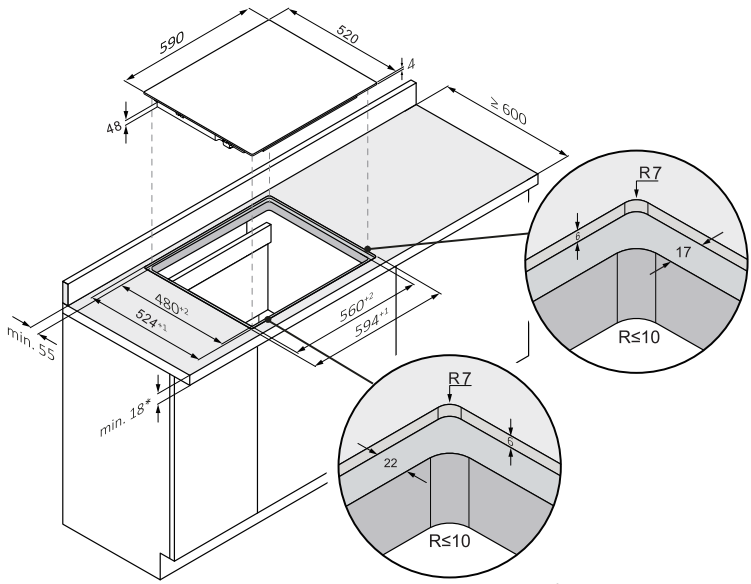
Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 12 mm. Wybierz żaroodporny materiał blatu, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:

Standardowa instalacja



*50mm with oven underneath

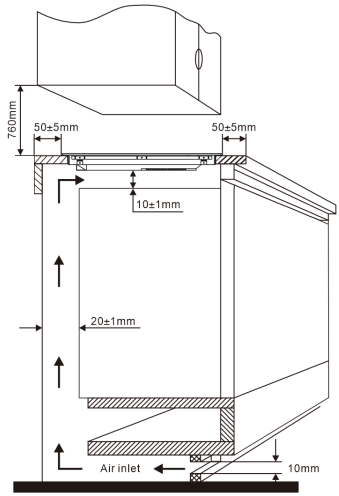
Instalacja na równi z blatem



*50mm with oven underneath

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

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



Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

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

Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

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

Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

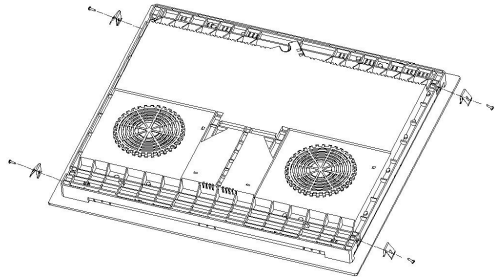
Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.

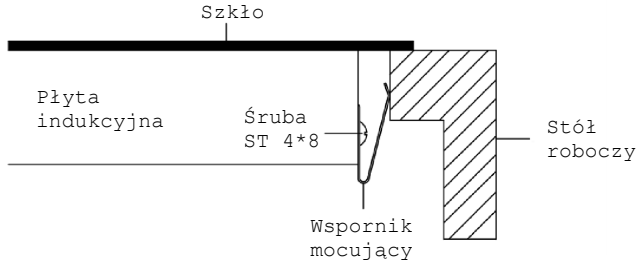
Umieszczenie uchwytów mocujących

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

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

Dostosuj pozycję wspornika do różnych grubości blatu.





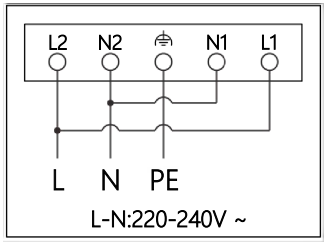
Uwagi

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

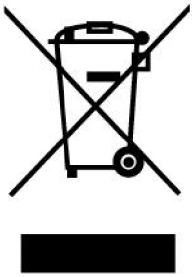
Podłączanie płyty do zasilania sieciowego

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

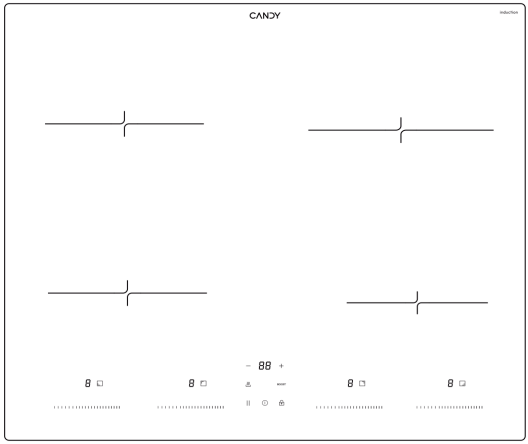
Nadaje się do przewodu zasilającego 5G1.5.



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

 UTYLIZACJA: Nie wyrzucaj tego produktu razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest osobna zbiórka takich odpadów w celu specjalnego przetworzenia.	To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/WE w sprawie Zużytego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (ZSEE). Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić na skutek nieprawidłowego przetwarzania odpadów z niniejszego urządzenia. Ten symbol na produkcie wskazuje, że produkt nie może być traktowany jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w celu poddania recyklingowi sprzętu elektrycznego i elektronicznego. To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. W celu dalszego uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.





Paldies, ka iegādājāties CANDY indukcijas plīts virsmu. Pirms plīts virsmas lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un glabājiet to drošā vietā turpmākām uzziņām.

Ar šo Candy Hoover Group Srl apliecina, ka radioiekārta atbilst Direktīvai 2014/53/ES. Pilns ES atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šajā interneta adresē: www.candygroup.com

DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

Pirms pirmoreiz mēģināt lietot šo ierīci, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu. Šajā rokasgrāmatā ir svarīga informācija par drošu ierīces uzstādīšanu, lietošanu un aprūpi. Saglabājiet šos norādījumus uzziņai un nododiet nākamajam lietotājam.

Uzstādīšana

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Svarīgs un obligāts ir savienojums ar labu elektroinstalācijas zemējuma sistēmu.
- Mājas elektroinstalācijas sistēmas izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

Sagriešanās risks

- Uzmanieties — paneļa malas ir asas.
- Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

Svarīgi drošības norādījumi

- Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.
- Uz šīs ierīces nekad nedrīkst novietot uzliesmojošus materiālus vai produktus.
- Lūdzu, nodrošiniet šīs informācijas pieejamību personai, kura atbild par ierīces uzstādīšanu, jo tādējādi var samazināt uzstādīšanas izmaksas.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, šī ierīce jāuzstāda atbilstoši šiem uzstādīšanas norādījumiem.
- Šo ierīci drīkst pareizi uzstādīt un iezemēt tikai atbilstoši kvalificēta persona.
- Šī ierīce ir jāsavieno ar ķēdi, kurā ir iebūvēts izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektropadeves.
- Ja ierīce netiek pareizi uzstādīta, var tikt anulētas garantijas vai atbildības prasības.

Ekspluatācija un apkope

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Negatavojiet ēdienu uz saplīsušas vai saplaisājušas plīts virsmas. Ja plīts virsma ir saplīsusi vai ieplaisājusi, nekavējoties atslēdziet ierīci no strāvas padeves (sienas slēdža) un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
- Pirms tīrīšanas un apkopes atslēdziet plīts virsmu pie sienas.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

Apdraudējums veselībai

- Šī ierīce atbilst elektromagnētiskās drošības standartiem.

Karstas virsmas bīstamība

- Lietošanas laikā šīs ierīces pieejamās daļas sakarst pietiekami, lai apdedzinātos.
- Neļaujiet saskarties ar keramisko stiklu ķermenim, apģērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot piemērotus virtuves piederumus, pirms virsma ir atdzisusi.

- Uz plīts virsmas nedrīkst novietot metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var sakarst
- Neļaujiet bērniem atrasties tuvumā.
- Kastroļu rokturi var būt karsti. Pārbaudiet, vai kastroļu rokturi nepārkaras citām ieslēgtām gatavošanas zonām. Rokturiem jābūt bērniem nepieejamā vietā.
- Šo ieteikumu neievērošanas rezultāts var būt apdegumi un applaucējumi.

Sagriešanās risks

- Atvelkot drošības pārsegu, tiek atsegts plīts skrāpja asais asmens. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.
- Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

Svarīgi drošības norādījumi

- Lietošanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības. Pārvārīšanās gadījumā veidojas dūmi un taukainas šļakatas, kas var aizdegties.
- Nekad neizmantojiet ierīci kā darba vai glabāšanas virsmu.
- Nekad neatstājiet uz ierīces nekādus priekšmetus vai piederumus.
- Nekad neizmantojiet ierīci telpas sildīšanai vai apsildei.
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet gatavošanas zonas un plīts virsmu, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā (proti, izmantojot skārienvadības).
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci, kā arī sēdēt, stāvēt vai kāpt uz tās.
- Neglabājiet bērniem interesējošus priekšmetus skapjos virs ierīces. Kāpjot uz plīts virsmas, bērni var gūt smagas traumas.
- Neatstājiet bērnus vienus vai bez uzraudzības ierīces izmantošanas vietā.
- Bērnus un personas ar invaliditāti, kas ierobežo viņu spēju lietot ierīci, par tās izmantošanu ir jāinstruē atbildīgai un kompetentai personai. Instruktoram jābūt pārliecinātam, ka viņi var lietot ierīci, neapdraudot sevi vai apkārtējo vidi.

- Nelabojiet un nemainiet nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav īpaši ieteikts rokasgrāmatā. Visa pārējā apkope jāveic kvalificētam tehniķim.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Nelieciet un nemetiet uz plīts virsmas smagus priekšmetus.
- Nestāviet uz plīts virsmas.
- Neizmantojiet pannas ar robainām malām un nevelciet pannas pār stikla virsmu, jo tā var saskrāpēt stiklu.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet skrāpjus un citus spēcīgi abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt keramisko stiklu.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, bojātu elektropadeves vadu drīkst nomainīt ražotājs, viņa klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis vai cita līdzīgas kvalifikācijas persona.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai mājsaimniecības lietojumam! Ražotāja garantija neattiecas ne uz kādu komerciālu izmantošanu!
- BRĪDINĀJUMS. Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- BRĪDINĀJUMS. Nepieskatīta ēdiena gatavošana uz plīts virsmas ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un izraisīt aizdegšanos. NEKAD nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiet liesmu, piemēram, ar vāku vai nedegošu segu.
- BRĪDINĀJUMS. Ugunsbīstamība: neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

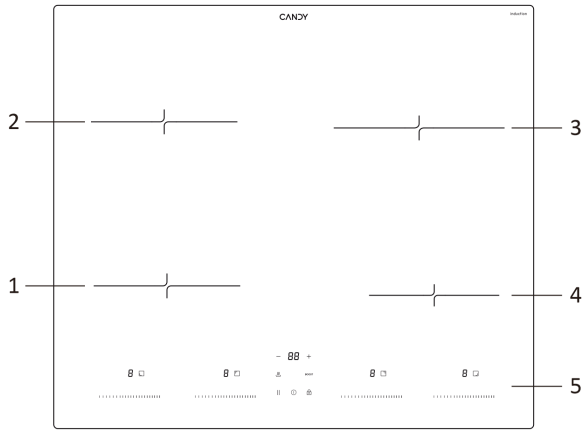
- Brīdinājums. Ja virsma ir saplaisājusi, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, izslēdziet ierīci, ja tai ir stikla-keramikas vai līdzīga materiāla plīts virsmas, kas aizsargā strāvu vadošās daļas.
- Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
- Ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Plīts virsma ar barošanas vadības funkciju pēc 1 minūtes tiek pārslēgta izslēgšanas režīmā, un enerģijas patēriņš ir 0,3 W.

Apsveicam ar jaunās plīts virsmas iegādi!

Iesakām veltīt laiku šīs instrukcijas/uzstādīšanas rokasgrāmatas izlasīšanai, lai pilnībā izprastu, kā to pareizi uzstādīt un lietot.
Par uzstādīšanu lasiet uzstādīšanas sadaļā.
Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet visus drošības norādījumus un saglabājiet šo instrukciju/uzstādīšanas rokasgrāmatu turpmākām uzziņām.

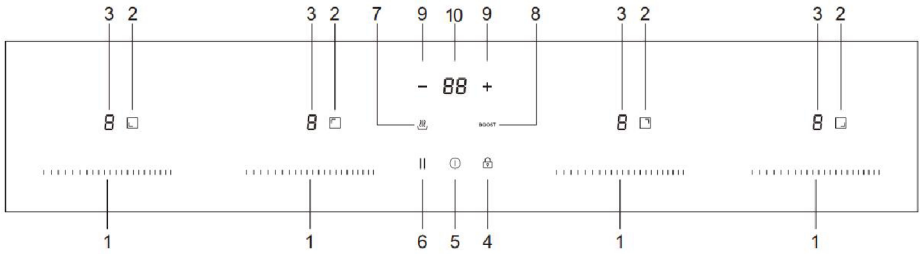
IERĪCES PAMĀCĪBA

Modelis: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. 1800/2200 W zona	2. 1800/2200 W zona
3. 1800/2200 W zona	4. 1200/1500 W zona
5. Vadības panelis	

Vadības panelis



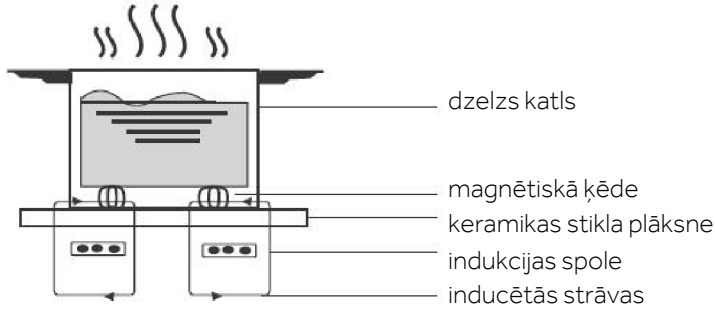
1	Jaudas regulēšana	2	Gatavošanas zonas atlasīšana
3	Sildīšanas jaudas displeja gaismas diode	4	Bērnu bloķējuma taustiņš
5	Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš	6	Pauze
7	Siltuma saglabāšanas taustiņš	8	Pastiprinājuma taustiņš
9	Taimera iestatījums	10	Taimera displeja gaismas diode

Informācija par produktu

Indukcijas plīts virsma ir moderna gatavošanas ierīce, kas no tradicionālās plīts virsmas atšķiras ar tādām priekšrocībām kā vieglu tīrīšanu, augstu efektivitāti, draudzīgumu videi un drošības funkcijām.

Daži vārdi par gatavošanu, izmantojot indukciju (tikai indukcijas plīts virsmai)

Ēdiena gatavošana, izmantojot indukciju, ir droša, progresīva, efektīva un ekonomiska gatavošanas tehnoloģija. Tā darbojas elektromagnētisko vibrāciju ietekmē, ģenerējot siltumu tieši pannā, nevis netieši, proti, sildot stikla virsmu. Stikls sakarst tikai tāpēc, ka to sasilda panna.

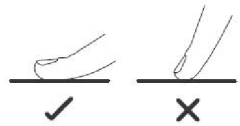


Pirms jaunās plīts virsmas lietošanas

- Izlasiet šo ceļvedi, īpaši ņemot vērā sadaļu "Drošības brīdinājumi".
- Noņemiet aizsargplēvi, kas joprojām var atrasties uz plīts virsmas.
- Noņemiet aizsargplēvi, kas joprojām var atrasties uz indukcijas plīts virsmas.

Skārienvadību izmantošana

- Tā kā vadības reaģē uz pieskārienu, nav jāpieliek nekāds spiediens.
- Neizmantojiet pirksta galu, bet spilventiņu.
- Ik reizi, reģistrējot pieskārienu, atskan signāls.
- Pārbaudiet, vai vadības vienmēr ir tīras un sausas un tās nenosedz nekādi priekšmeti (piemēram, kāds piederums vai drāna). Pat plāna ūdens kārtiņa var apgrūtināt vadības ierīču darbību.



Pareizo gatavošanas trauku izvēle (indukcijas plīts virsmai)

• Ēdiena gatavošanai ar indukciju ir piemēroti tikai feromagnētiski trauki. Meklējiet indukcijas simbolu uz iepakojuma vai pannas apakšā.

- Ēdiena gatavošanas trauku piemērotību var pārbaudīt ar magnēta testu. Virziet magnētu uz pannas pamatni. Ja tas tiek pievilkts, panna ir piemērota indukcijai.
- Ja nav magnēta:
  1. Ielejiet nedaudz ūdens pannā, kuru vēlaties pārbaudīt.
  2. Veiciet sadaļā "Lai sāktu gatavot" norādītās darbības.
  3. Ja displejā nemirgo $\overline{\cup}$ un ūdens uzsilst, panna ir piemērota.



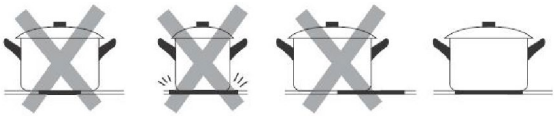
- Nav piemēroti ēdiena gatavošanas trauki, kas ir izgatavoti no tīra nerūsējošā tērauda, alumīnija vai vara bez magnētiskas pamatnes, stikla, koka, porcelāna, keramikas un fajansa.

Plīts virsmas izmērs (mm)	Minimālā plīts virsma (diametrs/mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

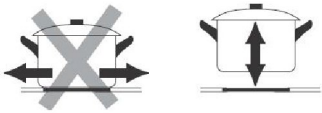
Neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar robainām malām vai izliektu pamatni.



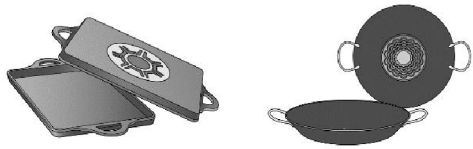
Pārbaudiet, vai pannas pamatne ir gluda, novietota līdzeni pret stiklu un ir tādā pašā lielumā kā gatavošanas zona. Vienmēr centrējiet pannu gatavošanas zonā.



Nekad nebīdiet pannas pa plīts virsmu, bet noceliet, lai nesaskrāpētu stiklu.

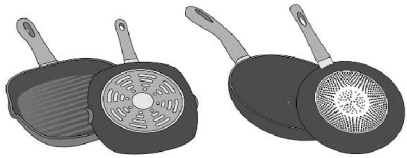


Ja trauka pamatne ir tikai daļēji feromagnētiska, uzkarst tikai feromagnētiskā zona. Tas var nozīmēt, ka siltums netiks vienmērīgi sadalīts. Neferomagnētiskā zona var nesasilt līdz ēdiena pagatavošanai nepieciešamajai temperatūrai.



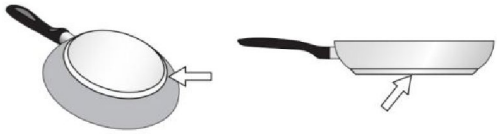
NAV IETEICAMS

Feromagnētiskais laukums samazinās arī tad, ja materiāls, no kura izgatavots trauka pamatne, satur, piemēram, alumīniju. Tas var nozīmēt, ka ēdiena gatavošanas trauki neuzkarst pietiekami vai pat netiek konstatēti.



NAV IETEICAMS

Materiāls(-i), no kura(-iem) ir izgatavota trauka pamatne, var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Izmantojot katlus un pannas no vienmērīgi caur tiem siltumu sadalošiem materiāliem, piemēram, nerūsējošā tērauda pannas ar trīs slāņu pamatni, ietaupās laiks un enerģija. Izmantojiet ēdiena gatavošanai traukus ar plakanu pamatni, jo nelīdzena pamatne vājināt siltumapgādi.



Plīts virsmas izmantošana

Lai sāktu gatavot

- Pēc ieslēgšanas atskan viens skaņas signāls, visi indikatori iedegas uz 1 sekundi un pēc tam nodziest, norādot, ka plīts virsma ir pārgājusi gaidstāves režīmā.

1. Pieskarieties galvenā slēdža taustiņam ⏻. Visi indikatori rāda "-"

2. Nolieciet piemērotu pannu gatavošanas zonā, kuru vēlaties izmantot.

- Pārbaudiet, vai pannas apakša un gatavošanas zonas virsma ir tīra un sausa.

3. Atlasiet siltuma iestatījumu, pieskaroties slīdņa skārienvadībai.

- Ja siltuma iestatījumu neizvēlas 1 minūtes laikā, plīts virsma automātiski izslēdzas. Jums būs jāsāk no jauna, veicot 1. darbību.
- Gatavojot vienmēr varat mainīt siltuma iestatījumu.

Pēc gatavošanas beigām

1. Pieskarieties slīdņa skārienvadībai, līdz jaudas līmenis samazinās līdz "0". Pārbaudiet, vai displejā ir redzama "0".

2. Izslēdziet visu plīts virsmu, pieskaroties slēdzim ⏻.



3. Uzmanieties no karstām virsmām



"H" rāda, kura gatavošanas zona ir pārāk karsta. Kad virsma ir atdzisusi līdz drošai temperatūrai, tas nodziest. To var izmantot arī kā enerģijas taupīšanas funkciju — ja vēlaties sildīt nākamās pannas, izmantojiet joprojām karsto zonu.

Pastiprinājuma funkcijas izmantošana

Aktivizēta pastiprinājuma funkcija

1. Izvēlieties zonu ar pastiprinājuma funkciju (ar vārdu "Booster").
2. Pieskarieties PASTIPRINĀJUMA funkcijas taustiņam BOOST; jaudas līmeņa indikators rāda "P".



Pastiprinājuma funkcijas atcelšana

1. Atlasiet zonu PASTIPRINĀJUMA režīmā.

2. Pieskarieties slīdņa skārienvadībai, lai atceltu pastiprinājuma funkciju un atlasītu līmeni, kuru vēlaties iestatīt.

- Pastiprinājuma funkcija var darboties tikai 5 minūtes, pēc tam zona automātiski pāriet uz 9. līmeni.

Bērnu bloķējuma funkcija

- Varat bloķēt vadības pogas IESLĒGTS/IZSLĒGTS modelim, lai novērstu neparedzētu lietošanu (piemēram, bērniem nejauši ieslēdzot gatavošanas zonas).
- Ja vadības ir bloķētas, tiek atspējotas visas vadības, izņemot ieslēgšanas/izslēgšanas vadību.

Lai bloķētu vadības

Pieskarieties taustiņu bloķēšanas vadībai uz 4 sekundēm. Taimera indikators rāda "Lo".

Lai vadības atbloķētu

1. Pieskarieties taustiņslēdža vadībai un brīdi paturiet.
2. Tagad varat sākt izmantot jauno plīts virsmu.

Kad plīts virsma ir bloķēšanas režīmā, visas vadības ir atspējotas, izņemot galvenā slēdža taustiņu, un ārkārtas situācijā plīts virsmu vienmēr var izslēgt ar galveno slēdzi, tomēr nākamajā darbībā ir vispirms jāatbloķē plīts virsma.

Brīdinājums par atlikušo siltumu

Kad plīts virsma kādu laiku ir darbojusies, rodas atlikušais siltums. Tiek parādīts burts "H", lai brīdinātu sargāties no šīs zonas.

Automātiska izslēgšanās

Plīts virsmas drošības funkcija ir automātiska izslēgšanās. Tā notiek ikreiz, kad aizmirstat izslēgt gatavošanas zonu. Noklusētie izslēgšanas laiki ir redzami nākamajā tabulā.

Jaudas līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Noklusējuma darba taimeris (stundas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Taimera izmantošana

- Varat to iestatīt, lai pēc iestatītā laika izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas.
- Taimeri var iestatīt līdz 99 minūtēm.

Taimera iestatīšana, lai izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas

Ja taimeris ir iestatīts vienai zonai:

1. Pieskāriens slīdņa, kuram iestatīt taimeri, skārienvadībai.
2. Pieskarieties taimera vadībai; taimera displejā tiek rādīts "00".
3. Iestatiet laiku, pieskaroties taimera vadībai "-" vai "+".
4. Pēc laika iestatīšanas nekavējoties sākas atpakaļskaitīšana. Displejā ir redzams atlikušais laiks.

PIEZĪME. Iedegas sarkanais punkts blakus jaudas līmeņa indikatoram, norādot, ka zona ir izvēlēta. 

5. Kad gatavošanas taimeris beidzas, atbilstīgā gatavošanas zona automātiski izslēdzas.

 Citas gatavošanas zonas turpina darboties, ja tās ir ieslēgtas iepriekš.

Ja taimeris ir iestatīts vairāk nekā vienā zonā:

1. Iestatot laiku vairākām gatavošanas zonām vienlaicīgi, attiecīgajām gatavošanas zonām tiek ieslēgti decimālpunkti. Minūšu displejā ir redzams min. taimeris. Atbilstīgās zonas punkts mirgo.

2. Tiklīdz atpakaļskaitīšanas taimeris beidzas, atbilstīgā zona tiek izslēgta. Tad tiek parādīts jaunais min. taimeris un mirgo atbilstīgās zonas punkts.
3. Pieskarieties sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, un taimera indikatorā tiek parādīts atbilstīgais taimeris.

Taimera atcelšana

1. Pieskarieties tās sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, kurai vēlaties atcelt taimeri.
2. Pieskaroties taimera vadībai, mirgo gaismas diožu indikators
3. Pieskarieties "-" vadībai, lai taimeri iestatītu uz "00"; taimeris tiek atcelts.

ECO režīma konfigurācija

Šo plīts virsmu var savienot ar 13, 15, 20, 25, 29, 32 ampēru barošanas avotu un konfigurēt darbam ar jebkuru no šiem jaudas iestatījumiem.
Plīts virsma ir iepriekš iestatīta savienošanai ar 32 A barošanas avotu; ja vienlaicīgi atlasa četras zonas, plīts virsma ierobežo maksimālo patērēto jaudu, lai nepārsniegtu 7,2 kW strāvas padeves jaudu. Līdzīgi, kad plīts virsma ir savienota un konfigurēta 13/15/20/25/29 ampēru barošanas režīmam, plīts virsma ierobežo maksimālo jaudu pie 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2 kW.
Tomēr, ja plīts virsma ir savienota un konfigurēta 32 ampēru barošanas padevei, visas četras zonas var vienlaicīgi izmantot maksimālajam iestatījumam ar pastiprinājumu.

Lai mainītu ECO konfigurācijas iestatījumu

1. Atvienojiet elektrības padevi plīts virsmai.
2. Atstājiet strāvas padevi atslēgtu uz 1 minūti.
3. Vēlreiz ieslēdziet elektropadevi.
4. Izpildiet sadaļā "Lai konfigurētu plīts virsmu ECO režīmā" sniegtos norādījumus, sākot ar "1". darbību.

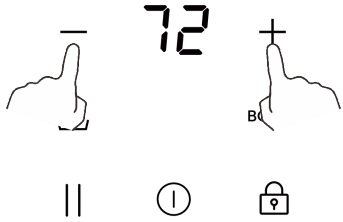
PIEZĪME. Ja plīts strāvas padeve nav atslēgta, ECO režīma konfigurāciju var ievadīt tikai vienreiz un tas ir jāiestata vienas minūtes laikā pēc strāvas ieslēgšanas

Lai plīts virsmu konfigurētu ECO režīmā

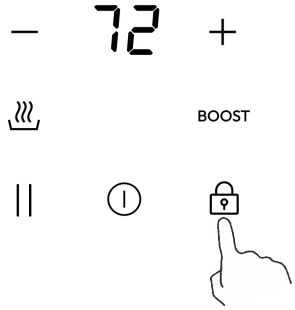
1. Lai ieslēgtu strāvas padevi, pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņam. Atskan viens zummera signāls; visos displejos ir redzams "-" un "--".



2. Pieskarieties abiem taimera iestatīšanas taustiņiem vienlaicīgi uz 3 sekundēm. Atskan viens zummera signāls, norādot, ka indukcijas plīts virsma pāriet ECO režīmā. (Displejā redzama iepriekš iestatītā jauda 7,2 kW)

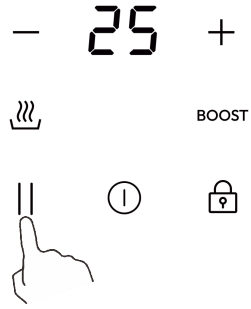


3. Pieskarieties bērnu bloķējumam, tad mirgos taimera displejs. Tagad var izvēlēties jaudas iestatījumu.



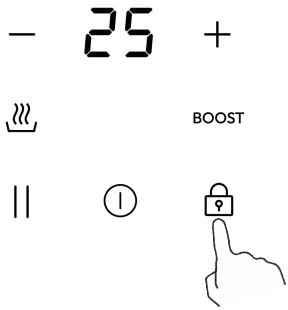
4. Mainot kopējās jaudas iestatījumu, nospiediet pauzes taustiņu, lai atlasītu jaunu kopējās jaudas iestatījumu. Vēlreiz nospiežot priekšējās kreisās zonas taustiņu, tiek cikliski pārslēgtas opcijas. Taimera displejā ir redzamas četras opcijas: 25, 35, 45, 55, 65 un 72. Piemēram, ja taimera displejā ir redzams skaitlis "25", tas norāda, ka kopējā jauda

ir iestatīta uz 2500 W. Turpiniet spiest priekšējās kreisās zonas taustiņu, līdz atrodat nepieciešamo jaudas iestatījumu.



* Pēc noklusējuma rūpnīcas iestatījums ir 7,2 kW.

5. Vēlreiz pieskarieties bērnu bloķējuma taustiņam; taimera displejs pārstāj mirgot, un iepriekš atlasītais zonas taustiņš rāda "o", apliecinot iestatījuma apstiprināšanu.



6. Lai izslēgtu, pieskarieties leslēgt/izslēgt. Pēc tam ieslēdziet; plīts virsma ir konfigurēta lietošanai jūsu iestatītajā ECO režīmā.



7. Lai ieslēgtu, pieskarieties leslēgt/izslēgt; tagad varat izmantot jauno jaudas iestatījumu.

Pauzes funkcijas izmantošana

1. Pieskarieties un brīdi paturiet pauzes funkcijas taustiņu ||; visas sildīšanas zonas pārstāj darboties, visu zonu indikācija rāda "||".



2. Vēlreiz pieskaroties un paturot pauzes funkciju ||, visām sildīšanas zonām tiek atjaunots sākotnējais iestatījums.

- Funkcija ir pieejama, ja darbojas viena vai vairākas sildīšanas zonas.
- Ja 30 minūšu laikā neatcelsiet darba apturēšanas režīmu, indukcijas plīts virsma automātiski izslēgsies.

Siltuma saglabāšanas funkcijas izmantošana

1. Atlasiet nepieciešamo sildīšanas zonu un siltuma saglabāšanas taustiņu ; atbilstīgā sildīšanas zona pāriet siltuma saglabāšanas režīmā, un indikators rāda
2. Pabīdot sildīšanas jaudu, siltuma uzturēšanas funkcija tiks atcelta.

Funkcijas "Flexi Area" izmantošana

Tikai modeļiem ar "Flexi Area" funkciju.

1. Pieskarieties slīdņa skārienvadībai, pēc tam Flexi taustiņam, lai to aktivizētu, tad pieskarieties jaudas iestatījuma taustiņam, lai iestatītu nepieciešamo jaudu.
2. Pieskarieties gatavošanas zonas izvēles taustiņam, kas varētu atcelt funkciju flexi.

Gatavošanas vadlīnijas

Cepiet uzmanīgi, jo eļļa un tauki ļoti ātri uzkarst, it īpaši izmantojot Power Boost režīmu. Īpaši augstā temperatūrā eļļa un tauki spontāni aizdegas, un tas izraisa nopietnu ugunsbīstamību.

Padomi ēdiena gatavošanai

- Kad ēdiens sasniedz vārīšanās temperatūru, samaziniet jaudas iestatījumu.
- Vāka izmantošana saīsina gatavošanas laiku un ietaupa enerģiju, saglabājot siltumu.
- Samaziniet šķidruma vai tauku daudzumu, lai saīsinātu gatavošanas laiku.
- Sāciet gatavot ar augstu iestatījumu un samaziniet iestatījumu, kad ēdiens ir uzsilis.

Rīsu gatavošana, sutināšana

- Sutināšana notiek zem vārīšanās temperatūras — apmēram 85 °C temperatūrā, kad burbuļi ik pa laikam paceļas līdz gatavojamā šķidruma virsmai. Tā ir gardu zupu un maigu sautējumu atslēga, jo garšas attīstās, nepārvārot ēdienu. Arī mērces uz olu bāzes un ar miltiem sabiezinātas mērces jāgatavo zem vārīšanās temperatūras.
- Dažiem uzdevumiem, tostarp rīsu gatavošanai ar absorbcijas metodi, var būt nepieciešams iestatījums, kas ir augstāks par zemāko, lai nodrošinātu, ka ēdiens tiek pareizi pagatavots ieteicamajā laikā.

Steika apcepšana

Lai pagatavotu sulīgus, garšīgus steikus:

1. Pirms gatavošanas nostādiniet gaļu istabas temperatūrā apmēram 20 minūtes.
2. Uzsildiet smagu cepešpannu.
3. Ieberzējiet eļļu abās steika pusēs. Ielejiet nedaudz eļļas karstā pannā un pēc tam nolieciet gaļu uz karstās pannas.
4. Pagrieziet steiku tikai vienreiz gatavošanas laikā. Precīzais gatavošanas laiks ir atkarīgs no steika biezuma un tā, cik izceptu to vēlaties. Laiks var atšķirties — no 2 līdz 8 minūtēm katrai pusei. Piespiediet steiku, lai novērtētu, cik tas ir pagatavots — jo stingrāks tas šķiet, jo "labāk pagatavots" tas būs.
5. Atstājiet steiku dažas minūtes uz silta šķīvja, lai tas pirms pasniegšanas atslābinātos un kļūtu maigs.

Cepšanai maisot

1. Izvēlieties ar keramiku saderīgu vokpannu vai lielu cepešpannu.
2. Sagatavojiet visas sastāvdaļas un aprīkojumu. Cepšanai maisot jābūt ātrai. Ja gatavojat lielu daudzumu, gatavojiet ēdienu vairākās mazākās partijās.
3. Nedaudz uzkarsējiet pannu un ielejiet tajā divas ēdamkarotes eļļas.
4. Vispirms pagatavojiet gaļu, nolieciet to malā un uzturiet siltu.
5. Apcepiet dārzeņus maisot. Kad tie ir karsti, bet joprojām kraukšķīgi, pagrieziet gatavošanas zonu uz zemāku iestatījumu, atkal ievietojiet pannā gaļu un pievienojiet mērci.
6. Viegli samaisiet sastāvdaļas, lai nodrošinātu, ka tās ir uzsildītas.
7. Pasniedziet nekavējoties.

Siltuma iestatījumi

Siltuma iestatījums	Piemērotība
1–2	• saudzīga sildīšana nelielam ēdiena daudzumam • šokolādes un sviesta kausēšana, pārtika, kas ātri sadeg • maiga sutināšana • lēna sildīšana
3–4	• atkārtota uzsildīšana • ātra sutināšana • rīsu gatavošana
5–6	• pankūkas
7–8	• sautēšana • makaronu gatavošana
9	• cepšana maisot • apcepšana • zupas uzvārīšana • ūdens vārīšana

Kopšana un tīrīšana

Ko?	Kā?	Svarīgi!
Ikdienas netīrumi uz stikla (pirkstu nospiedumi, zīmes, traipi, ko atstājis ēdiens, vai uz stikla izlijušas vielas, kas nav cukurs)	1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Uzklājiet plīts virsmas tīrīšanas līdzekli, kamēr stikls vēl ir silts (bet ne karsts!) 3. Noskalojiet un noslaukiet ar tīru drānu vai papīra dvieli. 4. Atkal ieslēdziet plīts virsmu.	• Ja strāvas padeve plīts virsmai ir izslēgta, nav norādes par "karstu virsmu", bet gatavošanas zona joprojām var būt karsta! Rīkojieties īpaši piesardzīgi. • Spēcīgai tīrīšanai izmantojami skrāpji, daži neilona skrāpji un raupji/abrazīvi tīrīšanas līdzekļi var saskrāpēt stiklu. Vienmēr izlasiet etiķeti, lai pārbaudītu tīrīšanas līdzekļa vai skrāpja piemērotību. • Nekad neatstājiet tīrīšanas pārpalikumus uz plīts virsmas, lai tie neiekrāsotu stiklu.
Uz stikla ir pārplūdes, izkusušas vielas un karsta cukura šļakatas	Nekavējoties noņemiet tās ar zivju nazi, paletes nazi vai skuvekļa asmens skrāpi, kas ir piemērots keramikas stikla plīts virsmām, bet uzmanieties no karstām gatavošanas zonas virsmām: 1. izslēdziet plīts virsmu pie sienas. 2. Turiet asmeni vai piederumu 30° leņķī un nokasiet netīrumus vai šļakstus uz vēsu plīts virsmas vietu. 3. Netīrumus un šļakatas noņemiet ar trauku drānu vai papīra dvieli. 4. Veiciet iepriekš aprakstītās sadaļas "Ikdienas netīrumi uz stikla" 2.-4. darbību.	• Pēc iespējas ātrāk notīriet kausējumu un cukurotas pārtikas vai pārvārījušos vielu radītos traipus. Ja tie paliek uz stikla un atdziest, tad var būt grūti noņemami vai pat neatgriezeniski sabojāt stikla virsmu. • Sagriešanās risks: kad drošības pārsegs ir ievilkts, skrāpja asmens ir ļoti ass. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.

Šļakatas uz skāriena vadībām	1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Iemērciet šļakstus 3. Noslaukiet skārienvadības zonu ar tīru, mitru sūkli vai drānu. 4. Noslaukiet zonu pilnīgi sausu ar papīra dvieli. 5. Atkal ieslēdziet plīts virsmu.	• Plīts virsma var atskaņot signālu un izslēgties, un skārienvadības var nedarboties, kamēr uz tām ir šķidrums. Pirms plīts virsmas ieslēgšanas noteikti noslaukiet skāriena vadības zonu.

Ieteikumi un padomi

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
Nevar ieslēgt plīts virsmu.	Nav strāvas padeves.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir savienota ar energoapgādi un ieslēgta. Pārbaudiet, vai jūsu mājoklī vai teritorijā nav elektroapgādes traucējumu. Ja viss ir pārbaudīts un problēma joprojām pastāv, izsauciet kvalificētu tehniķi.
Skārienvadības nereaģē.	Vadības ierīces ir bloķētas.	Atbloķējiet vadības. Norādījumus skatiet sadaļā "Plīts virsmas izmantošana".
Apgrūtināta skārienvadības izmantošana.	Virs vadībām var būt maza ūdens kārtiņa vai, pieskaroties vadībām, iespējams, izmantojat pirksta galu.	Pārbaudiet, vai skāriena vadības zona ir sausa, un, pieskaroties vadībām, izmantojiet pirksta spilventiņu.
Stikls tiek saskrāpēts.	Ēdiena gatavošanas trauki ar raupjām malām. Izmantots nepiemērots, abrazīvs skrāpis vai tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar līdzenu un gludu pamatni. Skatiet sadaļu "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle". Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".
Dažas pannas sprakšķ vai klikšķ.	To var izraisīt gatavošanas trauku konstrukcija (dažādu metālu slāņi vibrē atšķirīgi).	Tā ir normāla parādība ēdiena gatavošanas traukiem un neliecina par kļūmi.
Indukcijas plīts virsma rada zemu dūcošu troksni, ja to izmanto augstā temperatūrā.	To izraisa indukcijas gatavošanas tehnoloģija.	Tas ir normāli, bet, samazinot siltuma iestatījumu, troksnim vajadzētu samazināties vai pilnībā izzust.

Ventilatora troksnis, kas nāk no indukcijas plīts virsmas.	Indukcijas plīts virsmā ir iebūvēts dzesēšanas ventilators, lai novērstu elektronikas pārkaršanu. Tas var turpināt darboties pat pēc indukcijas plīts izslēgšanas.	Tas ir normāli, un nekas nav jādara. Ventilatora darbības laikā neatslēdziet strāvas padevi indukcijas plīts virsmai no sienas.
Pannas nesakarst un neparādās displejā.	Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā nav piemērota indukcijas gatavošanai. Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā ir pārāk maza gatavošanas zonai vai nav pareizi uz tās centrēta.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas. Skatiet sadaļu "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle". Centrējiet pannu un pārbaudiet tās pamatnes atbilstību gatavošanas zonas izmēriem.
Indukcijas plīts virsma vai gatavošanas zona ir negaidīti izslēgusies, atskan signāls, un tiek parādīts kļūdas kods (parasti pārmaiņus ar vienu vai diviem cipariem gatavošanas taimera displejā).	Tehniska kļūme.	Lūdzu, pierakstiet kļūdas burtus un ciparus, atslēdziet indukcijas plīts virsmu no sienas un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.

Kļūmju displejs un pārbaude

Ja rodas novirze no normas, indukcijas plīts automātiski pāriet aizsardzības stāvoklī un parāda atbilstīgos aizsardzības kodus:

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
E3/E7	Temperatūras sensora kļūme	Lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
E5	Aizsardzība pret keramiskā stikla pārkaršanu	Lūdzu, atkārtoti pievienojiet barošanas avotu un pēc 30 minūtēm ieslēdziet plīts virsmu.
E4/E6	IGBT atteices temperatūras sensors	Lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
E1/E2	Neparasts padeves spriegums	Lūdzu, pārbaudiet, vai strāvas padeve ir normāla. Ieslēdziet, kad strāvas padeve ir normāla.
Er	PCBA kļūme	Lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
Et	Pārplūdes aizsardzība	Noslaukiet šķidrumu no virsmas un atkal ieslēdziet

Iepriekš minētie ir vispārēju kļūmju novērtējumi un pārbaudes.

Lai izvairītos no jebkādiem indukcijas plīts virsmas apdraudējumiem un bojājumiem, lūdzu, neizjauciet ierīci pašrocīgi.

Tehniskās specifikācijas

Indukcijas plīts virsma	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Gatavošanas zonas	4 zonas
Padeves spriegums	220–240 V~
Instalētā elektroenerģija	7200 W
Produkta izmērs GxPxA (mm)	590X520X53

Svars un izmēri ir aptuveni. Tā kā mēs pastāvīgi cenšamies uzlabot savus produktus, varam mainīt specifikācijas un konstrukciju bez iepriekšēja brīdinājuma.

Uzstādīšana

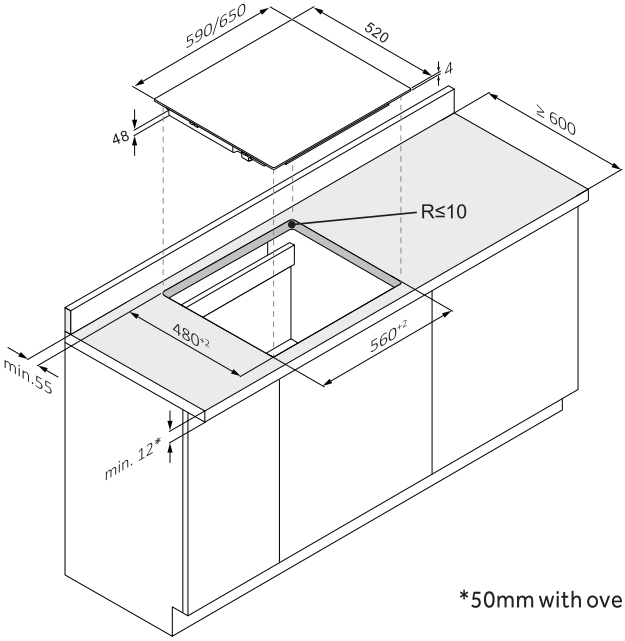
Uzstādīšanas aprīkojuma izvēle

Izgrieziet darba virsmu atbilstoši attēlā norādītajiem izmēriem.

Uzstādīšanas un lietošanas nolūkā ap atveri jānodrošina vismaz 45 mm atstarpe.

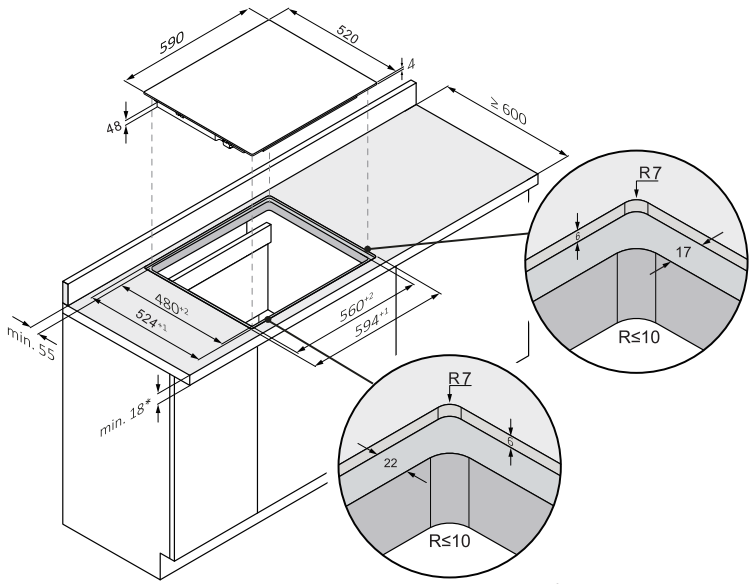
Pārbaudiet, vai darba virsmas biezums ir vismaz 12 mm. Lūdzu, izvēlieties karstumizturīgu darba virsmas materiālu, lai izvairītos no lielākām deformācijām, ko izraisa siltuma starojums no plīts. Kā parādīts tālāk:

Standarta uzstādījums



*50mm with oven underneath

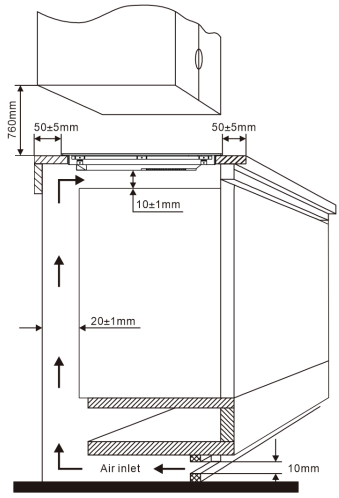
Vienlīmeņa uzstādījums



*50mm with oven underneath

Jebkurā gadījumā pārbaudiet, vai plīts virsmai ir laba ventilācija un gaisa ieplūde un izplūde nav bloķēta. Pārliecinieties, vai plīts ir labā darba stāvoklī. Kā parādīts tālāk

Piezīme. Nepieciešamais drošības atstatums starp plīti un skapi virs tās ir vismaz 760 mm.



Pirms plīts virsmas uzstādīšanas pārbaudiet, vai:

- darba virsma ir kvadrātveida un nolīmeņota un neviens konstrukcijas elements netraucē telpas prasību ievērošanai;
- darba virsma ir izgatavota no karstumizturīga materiāla;
- ja plīts virsma ir uzstādīta virs cepeškrāsns, cepeškrāsnij ir iebūvēts dzesēšanas ventilators;
- uzstādījums atbilst visām atstatumu prasībām un piemērojamajiem standartiem un regulējumiem;
- piemērots izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektrotīkla, ir iebūvēts pastāvīgajā vadojumā, uzstādīts un novietots tā, lai tas atbilstu vietējiem elektroinstalācijas noteikumiem un regulējumiem.
  Izolācijas slēdzim ir jābūt ar apstiprinātu tipu un jānodrošina 3 mm gaisa sprauga kontaktu atdalīšanai visos polos (vai visos aktīvajos [fāzes] vadītājos, ja vietējie elektroinstalācijas noteikumi pieļauj šādas prasību izmaiņas);
- izolācijas slēdzis ir viegli pieejams klientam, kad plīts virsma ir uzstādīta;
- ja rodas šaubas par uzstādījumu, konsultējieties ar vietējām būvvaldēm un izskatiet nolikumus;
- sienas virsmām ap plīts virsmu jūs izmantojat karstumizturīgus un viegli tīrāmus apdares materiālus (piemēram, keramikas flīzes) sienas virsmām ap plīts virsmu.

Pēc plīts virsmas uzstādīšanas pārbaudiet, vai:

- barošanas kabelis nav pieejams no skapja durvīm vai atvilktnēm;
- gaisa plūsma no skapja ārpuses uz plīts pamatni ir pietiekama;
- tad, ja plīts virsma ir uzstādīta virs atvilktnes vai skapja telpas, zem plīts pamatnes ir uzstādīta termiskās aizsardzības barjera;
- izolācijas slēdzis ir viegli pieejams klientam.

Pirms stiprinājuma kronšteinu novietošanas

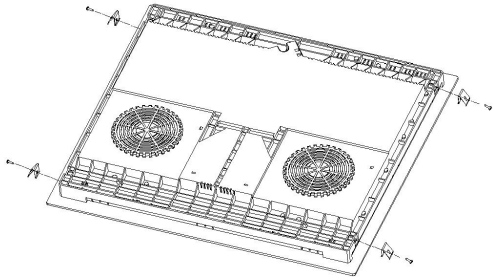
Ierīce ir jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepiemērojiet spēku vadībām, kas izvirzītas uz āru no plīts virsmas.

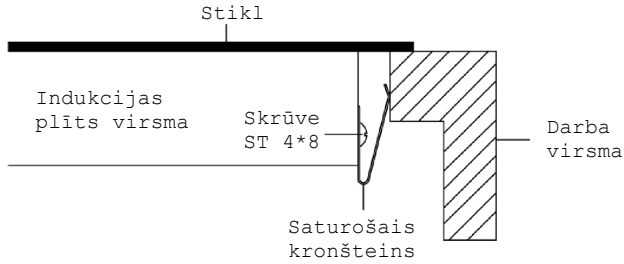
Stiprinājuma kronšteinu novietošana

Ierīce ir jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepiemērojiet spēku vadībām, kas izvirzītas uz āru no plīts virsmas.

Pēc uzstādīšanas nostipriniet plīts virsmu uz darba virsmas, pieskrūvējot četrus kronšteinus plīts pamatnei (skatiet attēlu).

Pielāgojiet kronšteina pozīciju, lai tā atbilstu dažādiem darba virsmas biezumiem.





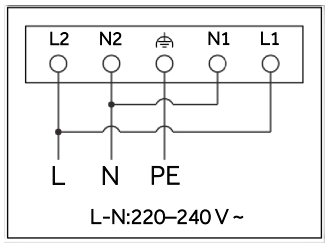
Piesardzības pasākumi

1. Plīts virsma ir jāuzstāda kvalificētam personālam vai tehniķiem. Jūsu rīcībā ir mūsu profesionāļi. Lūdzu, nekad neveiciet darbību pašrocīgi.
2. Plīts virsmu nedrīkst uzstādīt uz dzesēšanas iekārtām, trauku mazgājamām mašīnām un rotējošiem žāvētājiem.
3. Plīts virsmu uzstāda tā, lai varētu nodrošināt labāku siltuma starojumu, uzlabojot tās uzticamību.
4. Sienai un inducētajai sildīšanas zonai virs darba virsmas ir jāiztur karstums.
5. Lai izvairītos no bojājumiem, "sendviča" slānim un līmei jābūt karstumizturīgai.
6. Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
7. Šo keramikas virsmu var savienot tikai ar barošanas avotu, kura sistēmas pilnā pretestība nepārsniedz 0,427 omus. Ja nepieciešams, sazinieties ar savu piegādes iestādi, lai iegūtu informāciju par sistēmas pilno pretestību.

Plīts virsmas savienošana ar elektrotīklu

Strāvas padeve jāpievieno atbilstoši attiecīgajam standartam vai vienpola slēgiekārtai. Savienošanas metode ir parādīta zemāk.

Piemērota 5G1.5 strāvas vadam.



1. Ja kabelis ir bojāts vai to nepieciešams nomainīt, lai izvairītos no negadījumiem, tas jādara klientu apkalpošanas tehniķim, izmantojot atbilstošus instrumentus.
2. Ja ierīce tiek pievienota tieši elektrotīklam, jāuzstāda universālais jaudas slēdzis ar vismaz 3 mm atstarpi starp kontaktiem.
3. Uzstādītājam jāpārbauda, vai ir izveidots pareizs elektrības savienojums atbilstoši drošības noteikumiem.
4. Kabelis nedrīkst būt saliekts vai saspiests.
5. Kabelis ir regulāri jāpārbauda un jānomaina tikai atbilstoši kvalificētai personai.



UTILIZĀCIJA:
neizmetiet šo produktu kā nešķirotus sadzīves atkritumus. Šādi atkritumi ir jāsavāc atsevišķi īpašai apstrādei.

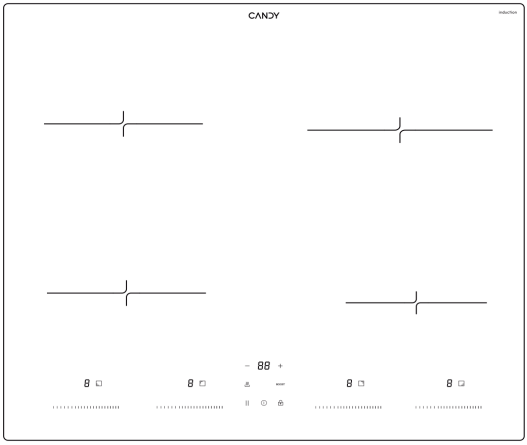
Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Nodrošinot šīs ierīces pienācīgu utilizēšanu, jūs palīdzat novērst jebkādu iespējamo kaitējumu videi un cilvēku veselībai, kas var rasties, ja tā tiktu utilizēta nepareizi.

Simbols uz produkta norāda, ka to nedrīkst uzskatīt par parastiem sadzīves atkritumiem. Tas ir jānogādā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei.

Šī ierīce ir jāutilizē speciālistiem. Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī produkta apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar pašvaldību, sadzīves atkritumu utilizācijas dienestu vai veikalu, kurā to iegādājāties.

Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību, sadzīves atkritumu utilizācijas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties izstrādājumu.





Täname, et ostsite CANDY induktsioonpliidiplaadi. Enne pliidiplaadi kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke seda edaspidiseks kasutamiseks kindlas kohas.

Käesolevaga kinnitab Candy Hoover Group Srl, et raadioseade vastab direktiivile 2014/53/EL. ELi vastavusdeklaratsiooni täistekst on kättesaadav veebilehel www.candygroup.com

OHUTUSHOIATUSED

Enne seadme esmakordset kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi. Käesolev juhend sisaldab olulist teavet seadme ohutu paigaldamise, kasutamise ja hooldamise kohta. Hoidke käesolevad juhised alles ja andke need tulevastele kasutajatele edasi.

Paigaldamine

Elektrilöögi oht

- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- Ühendamine hea maandusjuhtmestikuga on hädavajalik ja kohustuslik.
- Muudatusi kodumajapidamises kasutatavas juhtmestikus võib teha ainult kvalifitseeritud elektrik.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

Sisselõikamisoht

- Olge ettevaatlik – paneeli servad on teravad.
- Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või lõikehaavu.

Olulised ohutusjuhised

- Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi.
- Seadmele ei tohi kunagi asetada süttivaid materjale ega tooteid.
- Tehke see teave seadme paigaldamise eest vastutavale isikule kättesaadavaks, kuna see võib vähendada teie paigalduskulusid.
- Ohu vältimiseks tuleb seade paigaldada vastavalt käesolevatele paigaldusjuhistele.
- Seadet tohib nõuetele vastavalt paigaldada ja maandada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.
- Seade tuleb ühendada vooluahelaga, kus on isolatsioonilüliti, mis tagab täieliku lahtiühendamise toiteallikast.
- Seadme vale paigaldamine võib muuta kehtetuks mis tahes garantii- või vastutusnõuded.

Kasutamine ja hooldus

Elektrilöögi oht

- Ärge tehke süüa purunenud või pragunenud pliidiplaadil. Kui pliidiplaadi pind peaks purunema või pragunema, lülitage seade kohe vooluvõrgust välja (seinalüliti) ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.
- Enne puhastamist või hooldamist eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

Terviseoht

- Seade vastab elektromagnetilistele ohutusstandarditele.

Kuuma pinna oht

- Kasutamise ajal muutuvad seadme ligipääsetavad osad piisavalt kuumaks, et põhjustada põletusi.
- Ärge laske oma kehal, riietel ega muudel esemetel peale sobivate kööginõude kokku puutuda keraamilise klaasiga enne, kui pind on jahtunud.

- Pliidiplaadi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda
- Hoidke lapsed eemal.
- Kastrulite käepidemed võivad olla puudutamiseks liiga kuumad. Veenduge, et kastruli käepidemed ei ulatuks teistele sisse lülitatud keeduväljadlele. Hoidke käepidemed laste käeulatusest eemal.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada põletusi.

Sisselõikamisoht

- Kui pliidiplaadi kaabitsa kaitsekate on sisse tõmmatud, on selle üliterav tera paljastatud. Kasutage seda äärmise ettevaatusega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.
- Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või lõikehaavu.

Olulised ohutusjuhised

- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta. Ülekeemine põhjustab suitsu ja rasvapritsmeid, mis võivad süttida.
- Ärge kasutage seadet töö- või hoiupinnana.
- Ärge jätke seadmele esemeid ega köögiriistu.
- Ärge kasutage seadet ruumi soojendamiseks ega kütmiseks.
- Pärast kasutamist lülitage keeduväljad ja pliidiplaat alati välja, nagu juhendis kirjeldatud (st kasutades puutetundlikke nuppe).
- Ärge lubage lastel seadmega mängida ega sellele istuda, seista ega ronida.
- Ärge hoidke lastele huvipakkuvaid esemeid seadme kohal asuvates kappides. Pliidiplaadile ronivad lapsed võivad tõsiselt viga saada.
- Ärge jätke lapsi üksi ega järelevalveta piirkonda, kus seadet kasutatakse.
- Lapsi või puuetega inimesi, kelle võimekus seadet kasutada on piiratud, peaks olema vastutustundlik ja pädev isik, kes juhendab neid seadme kasutamisel. Juhendaja peab olema veendunud, et nad suudavad seadet kasutada nii, et see ei ohustaks neid ennast ega ümbrust.

- Ärge parandage ega asendage ühtegi seadme osa, välja arvatud juhul, kui seda on kasutusjuhendis eraldi soovitatud. Kõik ülejäänud hooldustööd peab tegema kvalifitseeritud tehnik.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge asetage ega kukutage pliidiplaadile raskeid esemeid.
- Ärge seiske pliidiplaadil.
- Ärge kasutage sakiliste servadega panne ega lohistage panne üle klaaspinna, kuna see võib klaasi kriimustada.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks traatharja ega muid tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad keraamilist klaasi kriimustada.
- Toitekaabli kahjustuste korral peab selle ohtude minimeerimiseks välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises! Tootja garantii ei kata kaubanduslikku kasutust!
- HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Hoiduge kütteelementide puutumisest. Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Kui puhastus- ja hooldustoiminguid teevad lapsed, tuleb neid kindlasti jälgida.
- HOIATUS! Järelevalveta toiduvalmistamine pliidiplaadil, kui kasutatud on rasva või õli, võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek, nt kaane või tuletekiga.
- HOIATUS! Tuleoht: ärge hoidke esemeid toiduvalmistamise pinnal.

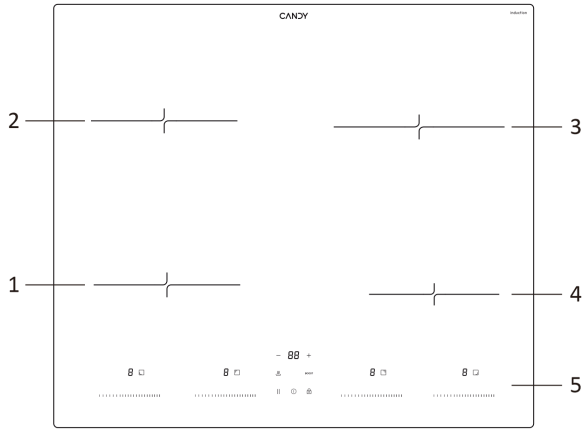
- Hoiatus! Elektrilöögi vältimiseks lülitage seade välja, kui pliidiplaadi klaaskeraamiline või sarnasest materjalist pind, mis kaitsevad pingestatud osi, on pragunenud.
- Auruga puhastamise seadet ei tohi kasutada.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Pliit lülitub toitehaldusfunktsiooniga väljalülitatud režiimi 1 minuti pärast ja energiatarve on 0,3 W.

Õnnitleme uue pliidiplaadi ostmise puhul.

Soovitame võtta natuke aega selle kasutus- / paigaldusjuhendi lugemiseks, et täielikult mõista, kuidas seda õigesti paigaldada ja kasutada.
Paigaldamisteavet lugege paigaldusjaotisest.
Enne kasutamist lugege hoolikalt kõiki ohutusjuhiseid ja hoidke see kasutus-/ paigaldusjuhend edaspidiseks kasutamiseks alles.

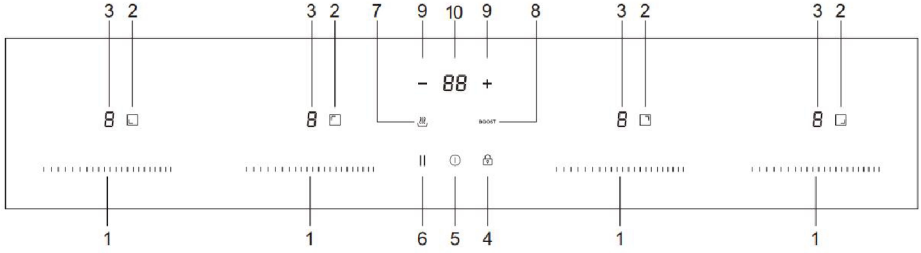
SEADME KASUTUSJUHEND

Mudel: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. 1800/2200 W keeduväli	2. 1800/2200 W keeduväli
3. 1800/2200 W keeduväli	4. 1200/1500 W keeduväli
5. Juhtpaneel	

Juhtpaneel



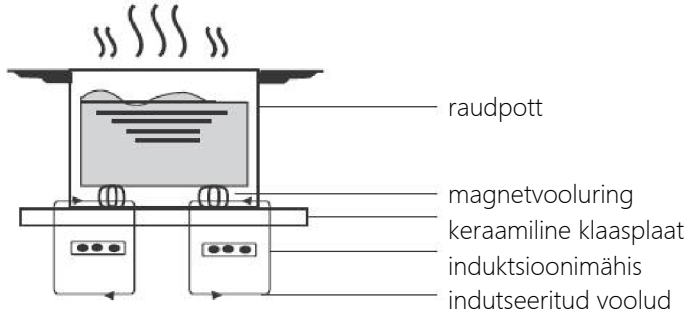
1	Võimsuse reguleerimine	2	Keeduvälja valimine
3	Kuumutusvõimsuse LED-näidik	4	Lapseluku võti
5	SISSE-/VÄLJA lülitamise nupp	6	Paus
7	Soojashoidmise nupp	8	Võimendusnupp
9	Taimeri seadistamine	10	Taimeri LED-näidik

Toote teave

Induktsioonpliidiplaat kujutab endast kaasaegset traditsioonilist pliidiplaati, mida on lihtne puhastada, millel on suur kasutegur, mis on keskkonnasõbralik ja millel on ohutusfunktsioonid.

Mõni sõna induktsiooniga toiduvalmistamise kohta (ainult induktsioonpliidi puhul)

Induktsioonküpsetamine on ohutu, kaasaegne, tõhus ja ökonoomne toiduvalmistamise tehnoloogia. See töötab elektromagnetiliste vibratsioonide abil, mis tekitavad soojust otse panni sees, mitte kaudselt klaasi pinna kuumutamise kaudu. Klaas muutub kuumaks ainult seetõttu, et pann soojendab selle lõpuks üles.

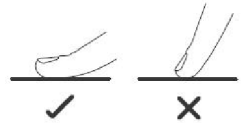


Enne uue pliidiplaadi kasutamist

- Lugege käesolevat juhendit, pöörates erilist tähelepanu jaotisele „Ohutushoiatused".
- Eemaldage kõik pliidiplaadi ümber asuvad kaitsekiled.
- Eemaldage pliidiplaadi ümbert kõik kaitsekiled.

Puutenuppude kasutamine

- Juhtnupud reageerivad puudutusele, nii et neid ei ole tarvis tugevalt vajutada.
- Kasutage sõrme, mitte selle otsa.
- Iga puudutuse registreerimisel kostub piiks.
- Veenduge, et juhtnupud on alati puhtad, kuivad ja et neid ei kata ükski ese (nt köögiriist või lapp). Isegi õhuke veekiht võib muuta juhtnuppude kasutamise raskeks.



Õigete kööginõude valimine (induktsioonpliidi jaoks)

⚠ • Induktsiooniga toiduvalmistamiseks sobivad ainult ferromagnetilised kööginõud. Otsige induktsiooni sümbolit pakendilt või põhja alt.

- Magnetitesti abil saate kontrollida, kas teie kööginõud on sobivad. Liigutage magnetit nõu põhja poole. Kui see ligi tõmbub, sobib pann induktsioonpliidile.



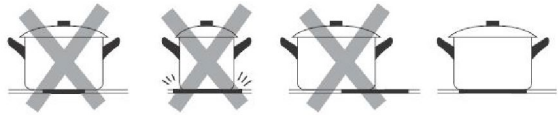
- Kui teil magnetit ei ole:
  1. valage pisut vett nõusse, mida soovite kontrollida.
  2. Järgige jaotises „Küpsetamise alustamine" esitatud juhiseid.
  3. Kui näidikul ei vilgu ⊔ ja vesi kuumeneb, on nõu sobiv.
- Järgmistest materjalidest valmistatud kööginõud ei ole sobivad: puhas roostevaba teras, alumiinium või vask ilma magnetilise aluseta, klaas, puit, portselan, keraamika ja savinõud.

Keeduvälja suurus (mm)	Minimaalne keeduvälja suurus (läbimõõt/mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

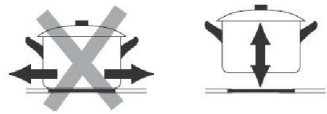
Ärge kasutage sakiliste servade või kumera põhjaga kööginõusid.



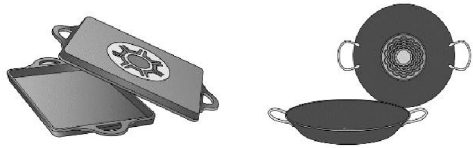
Veenduge, et nõu põhi on sile, on tasaselt vastu klaasi ja sama suur kui keeduväli. Asetage pann alati keeduvälja keskele.



Tõstke pann alati pliidiplaadilt ära – ärge lohistage seda mööda pliidipinda, kuna see võib klaasi kriimustada.

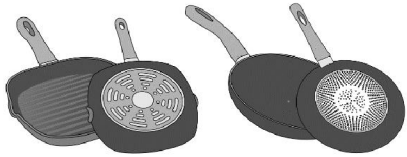


Kui kööginõude alus on ainult osaliselt ferromagnetiline, soojeneb ainult ferromagnetiline ala. See võib aga tähendada, et kuumus ei jaotu ühtlaselt. Mitteraudmagnetiline ala ei pruugi kuumeneda toiduvalmistamiseks piisava temperatuurini.



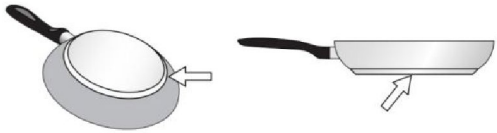
POLE SOOVITATUD

Ferromagnetiline ala väheneb ka siis, kui materjal, millest kööginõude alus on valmistatud, sisaldab näiteks alumiiniumi. See võib tähendada, et kööginõud ei muutu piisavalt kuumaks või kööginõusid isegi ei avastata.



POLE SOOVITATUD

Materjal(id), millest kööginõude põhi on valmistatud, võib küpsetustulemust mõjutada. Kasutades potte ja panne, mis on valmistatud materjalidest, mis jaotavad soojust ühtlaselt läbi oma pinna, näiteks kolmekihilise põhjaga roostevabast terasest pannid, säästad aega ja energiat. Kasutage tasase põhjaga kööginõusid; kui kööginõude põhi on ebaühtlane, võib see halvendada soojusedastust.



Pliidiplaadi kasutamine

Küpsetamise alustamine

- Pärast sisselülitamist kõlab üks piiks, kõik näidikud süttivad 1 sekundiks ja kustuvad, näidates, et pliidiplaat on ooterežiimis.

1. Puudutage pealüliti nuppu ⏻. Kõik indikaatorid näitavad „-".

2. Asetage sobiv pann keeduväljale, mida soovite kasutada.

- Veenduge, et panni põhi ja keeduvälja pind on puhtad ja kuivad.

3. Valige kuumusseadistus, puudutades puutetundlikku liugurit.

- Kui te ei vali kuumusseadistust 1 minuti jooksul, lülitub pliidiplaat automaatselt välja. Teil tuleb uuesti esimesest toimingust alustada.
- Kuumusseadistust saate muuta igal toiduvalmistamisel.

Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud

1. Puudutage liuguri puutetundlikku juhtnuppu, kuni võimsustase langeb väärtuseni „0". Veenduge, et näidikule oleks kuvatud „0".

2. Lülitage kogu pliidiplaat välja, puudutades neid lülitiga ⏻.



3. Ettevaatust kuumade pindadega

H „H" näitab, milline keeduväli on liiga kuum. See kaob, kui pind on ohutu temperatuurini jahtunud. Seda saab kasutada ka energiasäästufunktsioonina – kui soovite veel nõusid soojendada, kasutage keeduvälja, mis on veel kuum.

Võimendusfunktsiooni kasutamine

Aktiveeritud võimendusfunktsioon

1. Valige võimendusfunktsiooniga keeduväli (sõnaga „Booster").
2. Puudutage võimendusfunktsiooni nuppu **BOOST** ja võimsustaseme näidikule ilmub „P".



Võimendusfunktsiooni tühistamine

1. Valige võimendusrežiimis keeduväli.

2. Puudutage liugurit, et tühistada võimendusfunktsioon, ja valige soovitud tase, mille soovite määrata.

- Võimendamine saab kesta ainult 5 minutit, seejärel viiakse keeduväli automaatselt 9. tasemele.

Lapselukufunktsioon

- Soovimatu kasutamise vältimiseks võite juhtnupud nii sisse- kui väljalülitatud režiimis lukustada (et näiteks lapsed keeduvälju kogemata sisse ei lülitaks).
- Kui juhtnupud on lukustatud, on kõik juhtnupud peale SISSE/VÄLJA-toitenupu välja lülitatud.

Juhtnuppude lukustamine

Puudutage klahviluku juhtnuppu 4 sekundit. Taimeri näidikul kuvatakse „Lo".

Juhtnuppude avamine

1. Puudutage pikalt nupuluku juhtnuppu.
2. Nüüd saate hakata oma uut pliidiplaati kasutama.

Kui pliidiplaat on lukustusrežiimis, on kõik juhtnupud, välja arvatud toitenupp, inaktiveeritud. Hädaolukorras saate induktsioonpliidiplaadi toitenuppu kasutades alati välja lülitada, kuid peate pliidiplaadi järgmist toimingut tuleb see kindlasti eelnevalt lukust avada.

Jääkkuumuse hoiatus

Kui pliidiplaat on mõnda aega töötanud, tekib jääksoojus. Kuvatakse täht H, mis hoiatab teid, et sellest eemale hoiaksite.

Automaatne väljalülitamine

Automaatne väljalülitamine on pliidiplaadi ohutusfunktsioon. See aktiveeritakse, kui keeduväli unustatakse välja lülitada. Väljalülitamise vaikeajad on esitatud allpool olevas tabelis:

Võimsustase	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vaikimisi töötaimer (tund)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Taimeri kasutamine

- Pärast määratud aja möödumist saate ühe või mitu keeduvälja välja lülitada.
- Taimerile saab määrata kuni 99 minutit.

Taimeri seadistamine ühe või mitme keeduvälja väljalülitamiseks

Kui taimer on seadistatud ühele keeduväljale:

1. Puudutage liugurit, millele soovite taimeri seadistada.
2. Puudutage taimeri juhtnuppu, taimeri näidikule kuvatakse „00".
3. Määrake aeg, puudutades taimeri juhtnuppu „-" või „+".
4. Kui aeg on määratud, algab kohe selle pöördloendus. Näidikule kuvatakse allesjäänud aeg.

MÄRKUS. Võimsustaseme näidiku kõrval süttib punane täpp, mis näitab, et keeduväli on valitud.



5. Kui toiduvalmistamistaimer lõppu jõuab, lülitub vastav keeduväli automaatselt välja.

Teised keeduvälja jätkavad töötamist, kui need olid eelnevalt sisse lülitatud.

Kui taimer on määratud mitmele keeduväljale:

1. Kui määrate korraga mitme keeduvälja aja, on vastavate keeduväljade täpid sisse lülitatud. Minutikuva näitab minutitaimerit. Vastava keeduvälja täpp vilgub.

2. Kui loendustaimer lõppu jõuab, lülitub vastav keeduväli välja. Seejärel kuvatakse uus minutitaimer ja vastava keeduvälja punkt hakkab vilkuma.
3. Puudutage keeduvälja valimise juhtnuppu. Taimerinäidikul kuvatakse vastav taimer.

Taimeri tühistamine

1. Taimeri tühistamiseks vajaliku keeduvälja valimise juhtnupu puudutamine.
2. Taimeri juhtnupu puudutamisel LED-näidik vilgub
3. Puudutage juhtseadist „-". et määrata taimerile väärtus „00"; taimer on tühistatud.

ECO-režiimi konfigureerimine

Antud pliidiplaati saab ühendada 13, 15, 20, 25, 29, 32 A vooluvarustusega ja konfigureerida töötama kõigi nende toitevooluseadete juures.
Pliidiplaat on eelseadistatud 32 A vooluvarustusega ühendamiseks; kui korraga valitakse neli keeduvälja, piirab pliidiplaat maksimaalset tarbitavat võimsust, nii et ei ületataks 7,2 kW võimsustaset. Kui pliidiplaat on ühendatud ja konfigureeritud 13/15/20/25/29 A vooluvarustusele, piirab pliidiplaat maksimaalset võimsust vastavalt 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2 kW-le.
Kui aga pliidiplaat on ühendatud ja konfigureeritud 32 A vooluvarustusele, saab kõiki nelja keeduvälja kasutada üheaegselt maksimaalse seadistusega ja võimendusega.

ECO-konfiguratsiooniseadistuse muutmine

1. Katkestage pliidiplaadi vooluvarustus.
2. Jätke vooluvarustus 1 minutiks välja lülitatuks.
3. Lülitage vooluvarustus uuesti sisse.
4. Järgige jaotises „Pliidiplaadi konfigureerimine ECO-režiimi" toodud juhiseid alates punktist 1.

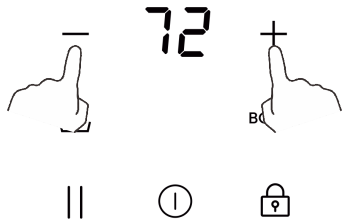
MÄRKUS. ECO-režiimi konfiguratsiooni saab sisestada ainult üks kord, kui pliidiplaadi vooluvarustus ei ole välja lülitatud; ECO-režiim tuleks seadistada ühe minuti jooksul pärast vooluvarustuse sisselülitamist

Pliidiplaadi konfigureerimine ECO-režiimi

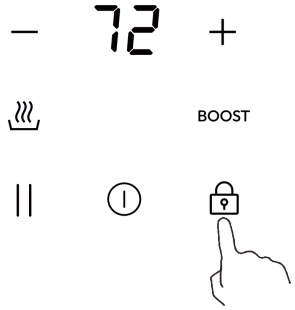
1. Vooluvarustuse sisselülitamiseks puudutage SISSE/VÄLJA-nuppu. Helisignaal piiksub üks kord, kõigile näidikutele kuvatakse „ - “ ja „ -- “.



2. Puudutage 3 sekundi jooksul samaaegselt mõlemaid taimeri seadistusnuppu. Helisignaal annab märku, et induktsioonpliidiplaat siseneb ECO-režiimi valikusse. (Näidikule kuvatakse eelseadistatud võimsus 7,2 kW)

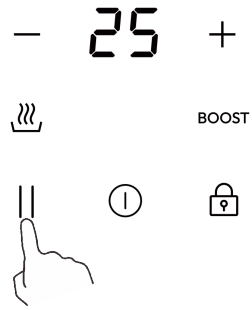


3. Puudutage lapseluku nuppu – taimeri kuva hakkab vilkuma. Nüüd saate valida võimsusseadistuse.



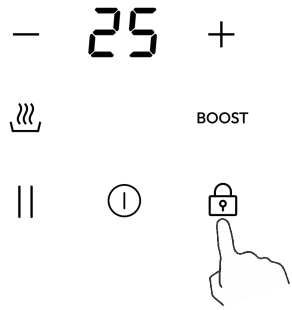
4. Koguvõimsusseadistuse muutmiseks vajutage uue koguvõimsusseadistuse valimise jaoks pausinuppu. Eesmise vasakpoolse keeduvälja nupu uuesti vajutamine viib teid tsükliliselt läbi valikute. Taimerinäidikule kuvatakse neli valikut: 25, 35, 45,

55, 65 ja 72. Näiteks, kui taimeri näidikule kuvatakse „25", näitab see, et kogu-võimsus on seadistatud 2500 W-le. Jätkake eesmise vasakpoolse keeduvälja nupu vajutamist, kuni leiate soovitud võimsusseadistuse.



* Vaikimisi on võimsusseadistuse tehaseseadistuseks 7,2 kW.

5. Puudutage uuesti taimerinuppu, taimerikuva lõpetab vilkumise ja eelnevalt valitud keeduvälja nupule ilmub „o", mis näitab, et seadistus on kinnitatud.



6. Väljalülitamiseks puudutage SISSE/VÄLJA-nuppu. Seejärel lülitage sisse ja pliidiplaat on konfigureeritud kasutamiseks ECO-režiimis, mille just seadistasite.



7. Sisselülitamiseks puudutage SISSE/VÄLJA-nuppu; nüüd saate kasutada juba uut võimsusseadistust.

Pausifunktsiooni kasutamine

1. Puudutage pikalt pausifunktsiooninuppu ||, kõik keeduväljad lakkavad töötamast, kõigi keeduväljade näidikud näitavad „||“. 
2. Puudutades veel kord pausifunktsiooni ||, naasevad kõik keeduväljad algsele seadistusele.

- Funktsioon on saadaval, kui töötavad üks või mitu keeduvälja.
- Kui te ei tühista peatamisrežiimi 30 minuti jooksul, lülitub induktsioonpliidiplaat automaatselt välja.

Soojashoidmisfunktsiooni kasutamine

1. Valige soovitud keeduväli ja vajutage soojashoidmise nuppu ; vastav keeduväli läheb soojashoidmisrežiimi. Näidikul kuvatakse .
2. Küttevõimsuse liigutamisel tühistatakse soojashoidmise funktsioon.

Flexi-ala-funktsiooni kasutamine

Ainult Flexi-ala-funktsiooniga mudelitel.

1. Puudutage liuguri puutetundlikku juhtnuppu, aktiveerige seejärel Flexi-nupp ja puudutage soovitud võimsuse seadistamiseks toitenuppu.
2. Puudutage keeduvälja valikunuppu, mis võib flexi-funktsiooni tühistada.

Toiduvalmistamisjuhised

Olge praadimisel ettevaatlik, sest õli ja rasv kuumenevad väga kiiresti, seda eriti võimenduse kasutamisel. Väga kõrgel temperatuuril süttib õli ja rasv iseenesest ning see kujutab endast tõsist tuleohtu.

Nõuanded toiduvalmistamiseks

- Kui toit keeb, vähendage võimsust.
- Kaane kasutamine vähendab küpsetusaega ja säästab energiat, hoides soojust.
- Küpsetamisaja vähendamiseks minimeerige vedeliku või rasva kogus.
- Alustage toiduvalmistamist kõrgel seadistusel ja vähendage seadistust, kui toit on läbi kuumenenud.

Riisi keetmine, hautamine

- Hautatakse allpool keemistemperatuuri, umbes 85 °C juures, kus valmistatav toiduvedelik vaid kergelt mullitab. See on parim viis maitsvate suppide ja suus sulavate hautiste tegemiseks, sest maitse tuleb esile ilma toitu ülemääraselt kuumutamata. Keemistemperatuurist madalamal tuleks valmistada ka munapõhiseid ja jahuga paksendatud kastmeid.
- Mõned toimingud, sealhulgas imendumismeetodi abil riisi valmistamine, võivad nõuda soovitatud aja jooksul madalaimast seadistusest kõrgema seadistuse kasutamist.

Liha pruunistamine

Mahlase ja maitsva liha valmistamiseks tehke järgmist:

1. Hoidke liha umbes 20 minutit enne küpsetamist toatemperatuuril.
2. Ajage paksu põhjaga praepann kuumaks.
3. Pange liha mõlemale küljele õli. Tilgutage väike kogus õli kuuma pannile ja seejärel pange liha kuumale pannile.
4. Keerake liha küpsetamise ajal ainult üks kord. Täpne küpsetusaeg sõltub liha paksusest ja sellest, kui palju seda küpsetada soovite. Aeg võib olla umbes 2–8 minutit külje kohta. Vajutage liha, et hinnata selle küpsusastet – mida pringim see tundub, seda rohkem küpsenud see on.
5. Jätke lihatükk mõneks minutiks soojale taldrikule, et see saaks enne serveerimist puhata ja pehmemaks muutuda.

Segamisega praadimine

1. Valige keraamilisele plaadile sobiv lame wok-pann või suur praepann.
2. Hoidke kõik koostisosad ja asjad käepärast. Segamisega praadimine toimub kiiresti. Praadige toitu korraga väiksemates partiides, kui kogus on suur.
3. Kuumutage panni lühidalt ja lisage kaks supilusikatäit õli.
4. Küpsetage kõigepealt liha, pange seejärel kõrvale ja hoidke soojas.
5. Praadige köögiviljad segades. Kui need on kuumad ja krõbedad, määrake keeduväljade madalam kuumustase, pange liha pannile tagasi ja lisage kaste.
6. Segage koostisosi õrnalt, et need kindlasti läbi küpseksid.
7. Serveerige kohe.

Kuumusseadistused

Kuumusseadistus	Sobivus
1–2	• väikese toidukoguste õrn soojendamine • šokolaadi, või ja kiiresti kõrbeva toidu sulatamine • kerge hautamine • aeglane soojendamine
3–4	• uuesti soojendamine • kiire hautamine • riisi keetmine
5–6	• pannkoogid
7–8	• rasvas praadimine • pasta küpsetamine
9	• segamisega praadimine • pruunistamine • supi keema ajamine • vee keetmine

Hooldus ja puhastamine

Mida?	Kuidas?	Oluline!
Igapäevane määrdumine klaasil (sõrmejäljed, jäljed, toiduplekid või mittesuhkrujäägid klaasil)	1. Lülitage pliidiplaadi toide välja. 2. Kandke pliidiplaadile spetsiaalset puhastusvahendit, kui klaas on veel soe (kuid mitte kuum!) 3. Loputage ja kuivatage puhta lapi või paberrätikuga. 4. Lülitage pliidiplaadi toide uuesti sisse.	• Kui pliidiplaadi toide on välja lülitatud ja kuuma pinna näidikut ei kuvata, võib keeduväli siiski kuum olla! Olge äärmiselt ettevaatlik. • Tugevad traatharjad, mõned nailonist nuustikud ja tugevad/abrasiivsed puhastusvahendid võivad klaasi kriimustada. Lugege alati etiketti, et kontrollida, kas teie puhastus- või küürimisvahend on sobiv. • Ärge kunagi jätke puhastusjääke pliidiplaadile: klaas võib määrduda.
Ülekeemisjäägid, sulamisplekid ja sulanud suhkur klaasil	Eemaldage need kohe keraamilisest klaasist pliidiplaatidele sobiva spaatli, palettnoa või žiletiteraga, kuid hoiduge kuumadest toiduvalmistamistsoonidest: 1. Lülitage pliidiplaadi vooluvarustus seinalt välja. 2. Hoidke tera või söögiriista 30° nurga all ja kraapige mustus või vedelik pliidiplaadi jahedale osale. 3. Eemaldage mustus või vedelik nõudepesulapi või paberrätikuga. 4. Järgige ülaltoodud juhiseid 2-4 „Igapäevane määrdumine klaasil“.	• Eemaldage esimesel võimalusel sulanud ja suhkrusest toidust jäänud plekid või ülekeemisjäägid. Kui neil lasta klaasil jahtuda, võib neid olla raske eemaldada ja see võib klaasipinda isegi jäädavalt kahjustada. • Sisselõikamisoht: kui ohutuskate on sisse tõmmatud, on kaabitsa tera sama terav kui žilett. Kasutage seda äärmise ettevaatusega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.

Ülekeemine puutetundlikele juhtnuppudele	1. Lülitage pliidiplaadi toide välja. 2. Image lekkinud vedelik puhastuslapi sisse 3. Pühkige puutetundlike juhtelementide piirkonda puhta niiske švammi või lapiga. 4. Pühkige ala paberrätikuga täiesti kuivaks. 5. Lülitage pliidiplaadi toide uuesti sisse.	• Pliidiplaat võib piiksuda ja ise välja lülituda ning puutetundlikud nupud ei pruugi töötada, kui neil on vedelikku. Enne pliidiplaadi uuesti sisselülitamist pühkige kindlasti puutetundlik ala kuivaks.

Näpunäited ja nõuanded

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
Pliidiplaati ei saa sisse lülitada.	Toide puudub.	Veenduge, et pliidiplaat on ühendatud toiteallikaga ja et see on sisse lülitatud. Kontrollige, ega teie kodus või piirkonnas ole elektrikatkestust. Kui olete kõik üle kontrollinud ja probleem püsib, helistage kvalifitseeritud tehnikule.
Puutenupud ei reageeri.	Juhtnupud on lukus.	Avage juhtnupud. Juhiseid vt jaotisest „Pliidiplaadi kasutamine“.
Puutetundlikke juhtelemente on raske kasutada.	Juhtnuppude peal võib olla kerge veekiht või võib-olla kasutate juhtnuppude puudutamisel sõrmeotsa.	Veenduge, et puutetundlik ala on kuiv, ja kasutage juhtnuppude puudutamisel sõrme.
Klaas on kriimuline.	Karedate servadega köögi-nõud. Kasutatakse sobima-tuid abrasiivseid küürimis- või puhastusvahendeid.	Kasutage lameda ja sileda põhjaga köögiriistu. Vt „Õigete kööginõude valimine“. Vt „Hooldus ja puhastamine“.
Mõned pannid teki-tavad krõbisevaid ja klõpsuvaid helisid.	Selle põhjuseks võib olla kööginõude konstruktsioon (erinevad metallikihid vibreerivad erinevalt).	See on kööginõude puhul tavaline ja ei viita veale.
Induktsioonpliidiplaat teeb madalat ümisevat müra, kui seda kasutatakse kõrgel kuumusel.	Selle põhjuseks on induktsioonküpsetamise tehnoloogia.	See on normaalne, kuid müra peaks vaiksemaks muutuma või täielikult kaduma, kui vähendate kuumusseadistust.

Induktsioonpliidiplaadist tulev ventilaatorimüra.	Teie induktsioonpliidi sisse ehitatud jahutusventilaator on sisse lülitatud, et vältida elektroonika ülekuumenemist. See võib jätkuda ka pärast induktsioonpliidiplaadi väljalülitamist.	See on normaalne ja ei vaja tegutsemist. Ärge lülitage induktsioonpliidiplaati ventilaatori töötamise ajal vooluvõrgust välja.
Pannid ei kuumene ja näidikule ilmuvad kirjad.	Induktsioonpliidiplaat ei suuda panni tuvastada, kuna see ei sobi induktsioonmeetodil toiduvalmistamise jaoks. Induktsioonpliidiplaat ei suuda panni tuvastada, kuna see on toiduvalmistamistsooni jaoks liiga väike või ei ole õigesti selle keskel.	Kasutage induktsioonküpsetamiseks sobivaid kööginõusid. Vt jaotist „Õigete kööginõude valimine". Tsentreerige pann ja veenduge, et selle põhi vastab küpsetustsooni suurusele.
Induktsioonpliidiplaat või toiduvalmistamistsoon on ootamatult välja lülitunud, kõlab helisignaal ja kuvatakse tõrkekood (tavaliselt vaheldub küpsetustaimeri näidikul ühe või kahe numbriga).	Tehniline rike.	Märkige üles tõrketähed ja -numbrid, eemaldage induktsioonpliidiplaat vooluvõrgust ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.

Tõrgete kuvamine ja kontrollimine

Häire ilmnemisel lülitub induktsioonpliidiplaat automaatselt kaitseolekusse ja kuvab vastavad kaitsekoodid:

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
E3/E7	Temperatuurianduri tõrge	Võtke ühendust tarnijaga.
E5	Keraamilise klaasi ülekuumenemiskaitse	Ühendage toiteallikas uuesti ja lülitage pliidiplaat 30 minuti pärast sisse.
E4/E6	IGBT temperatuurianduri tõrge	Võtke ühendust tarnijaga.
E1/E2	Ebanormaalne toitepinge	Kontrollige, kas toiteallikaga on kõik korras. Lülitage toide sisse, kui toiteallikas töötab tavapäraselt.
Er	PCBA tõrge	Võtke ühendust tarnijaga.
Et	Ülevoolukaitse	Kuivatage pinnavesi ja taaskäivitage

Eespool on toodud levinud tõrgete hindamise ja kontrollimise näpunäited.
Induktsioonpliidiplaadi võimalike ohtude ja kahjustuste vältimiseks ärge võtke seadet ise lahti.

Tehnilised andmed

Induktsioonpliidiplaat	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Toiduvalmistustsoonid	4 tsooni
Toitepinge	220–240 V~
Installeeritud voolutugevus	7200 W
Toote suurus PxLxK (mm)	590X520X53

Kaal ja mõõtmed on ligikaudsed. Kuna püüame pidevalt oma tooteid täiustada, võime muuta tehnilist teavet ja kujundust ilma ette teatamata.

Paigaldamine

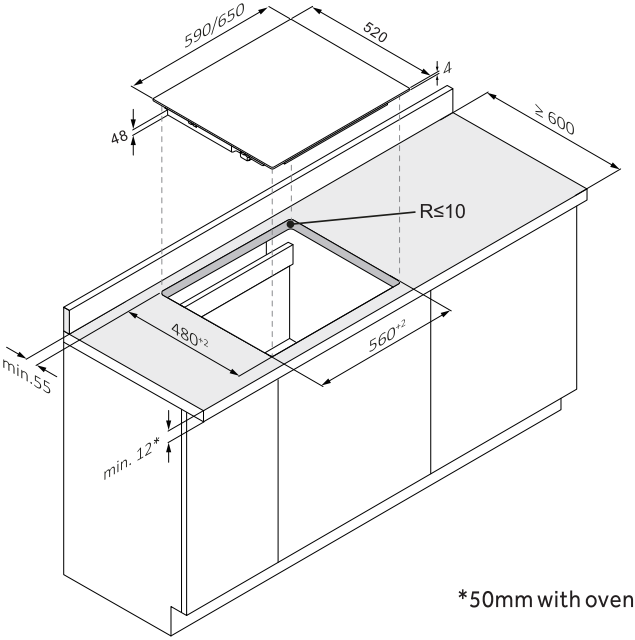
Paigaldusseadmete valik

Lõigake tööpind joonisel näidatud suuruste järgi välja.

Paigaldamiseks ja kasutamiseks peab ava ümber olema vähemalt 45 mm ruumi.

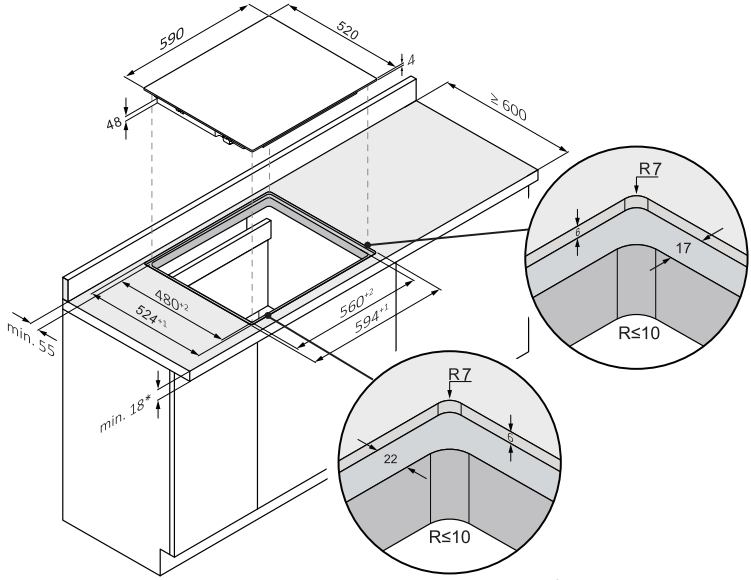
Veenduge, et tööpinna paksus on vähemalt 12 mm. Valige kuumuskindel tööpinna materjal, et vältida kuumutusplaadi soojuskiirgusest tingitud suuremaid deformatsioone. Nagu allpool näidatud:

Standardpaigaldus



*50mm with oven underneath

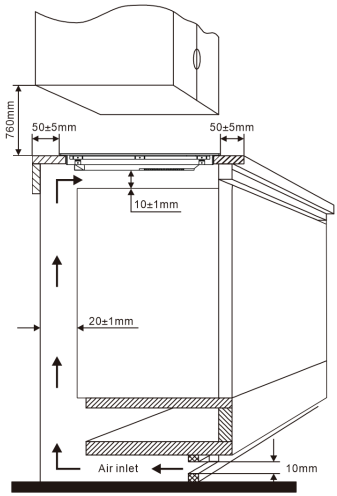
Tööpinnaga tasapindselt paigaldamine



*50mm with oven underneath

Veenduge, et pliidiplaat oleks hästi ventileeritud ning õhu sisse- ja väljalaskeavad poleks blokeeritud. Veenduge, et pliidiplaat oleks heas töökorras. Nagu allpool näidatud

Märkus. Pliidiplaadi ja selle kohal oleva kapi vaheline ohutuskaugus peab olema vähemalt 760 mm.



Enne pliidiplaadi paigaldamist veenduge, et

- tööpind on ühtlane ja tasane ning ükski konstruktsioonielement ei sega ruumivajadust;
- tööpind on valmistatud kuumakindlast materjalist;
- kui pliit on paigaldatud ahju kohale, siis on ahjul sisseehitatud jahutusventilaator;
- paigaldamine vastab kõigile vaba vahemaa nõuetele ning kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele;
- püsivasse juhtmestikku oleks paigaldatud sobiv isolatsioonilüliti, mis tagab täieliku lahtiühendamise toiteallikast, et see vastaks kohalikele juhtmestike reeglitele ja eeskirjadele. Isolatsioonilüliti peab olema heaks kiidetud tüüpi ja tagama 3 mm õhuvahekontakti kõikidel poolustel (või kõikides aktiivsetes [faasi] juhtmetel, kui kohalikud elektritööde reeglid võimaldavad selle nõuete varieerumist võimaldavad)
- isolatsioonilüliti oleks kliendile pärast pliidiplaadi paigaldamist hõlpsasti kättesaadav;
- kahtluste korral paigaldamisega seoses konsulteeriksite kohalike ehitusametnikega ja uuriksite eeskirju;
- kasutaksite pliidiplaati ümbritsevatel seinapindadel kuumakindlaid ja kergesti puhastatavaid viimistlusmaterjale (nt keraamilisi plaate).

Kui olete pliidiplaadi paigaldanud, veenduge, et

- toitekaabel ei ole kapiuste või sahtlite kaudu ligipääsetav
- pliidiplaadi alla pääseks kapist väljast piisavalt õhku
- kui pliidiplaat on paigaldatud sahtli või kapi kohale, paigaldatakse pliidiplaadi aluse alla termokaitsebarjäär
- isolatsioonilüliti on kliendile kergesti ligipääsetav

Enne kinnitusklambrite paigaldamist

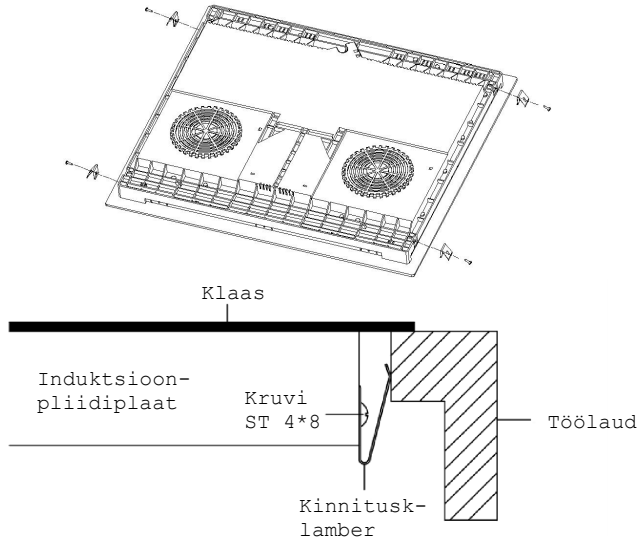
Seade tuleb asetada stabiilsele, siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage pliidiplaadist väljaulatuvatele juhtnuppudele jõudu.

Kinnitusklambrite asukoha määramine

Seade tuleb asetada stabiilsele, siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage pliidiplaadist väljaulatuvatele juhtnuppudele jõudu.

Pärast paigaldamist kinnitage pliidiplaat tööpinnale, kruvides pliidiplaadi põhjale neli klambrit (vt pilti).

Reguleerige klambrite asendit, et see sobiks tööpinna paksusega.



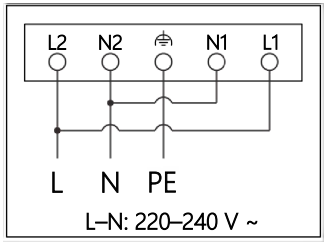
Ettevaatust

1. Pliidiplaadi peavad paigaldama kvalifitseeritud töötajad või tehnikud. Teie teenistuses on oma ala professionaalid. Ärge tehke seda ise.
2. Pliidiplaati ei tohi paigaldada jahutusseadmete, nõudepesumasinate ega trummelkuivatite kohale.
3. Pliidiplaat tuleb paigaldada nii, et selle töökindluse suurendamiseks oleks võimalik tagada parem soojuskiirgus.
4. Sein ja indutseeritud kuumutustsoon tööpinna kohal peavad taluma kuumust.
5. Kahjustuste vältimiseks peavad kiht ja liim olema kuumakindlad.
6. Auruga puhastamise seadet ei tohi kasutada.
7. Seda keraamilist toodet saab ühendada ainult toiteallikaga, mille süsteemi takistus ei ületa 0,427 oomi. Vajaduse korral pöörduge süsteemi takistuste kohta teabe saamiseks tarnija poole.

Pliidiplaadi ühendamine toiteallikaga

Toiteallikas tuleb ühendada vastavalt asjakohasele standardile või ühepooluselisele kaitselülitile. Ühendusviis on näidatud allpool.

Sobib 5G1.5 toitejuhtme jaoks.

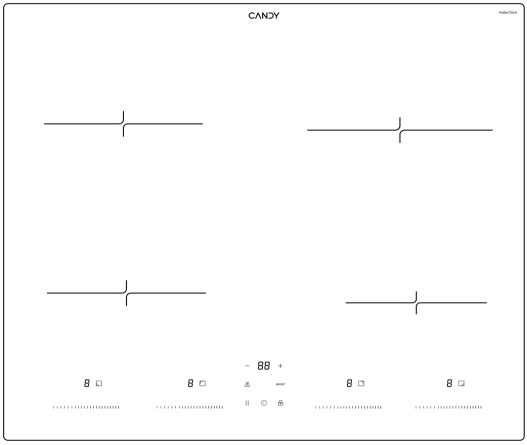


1. Kui kaabel on kahjustatud või vajab vahetamist, peab seda õnnetuste vältimiseks tegema õigeid tööriistu kasutades müügijärgse teeninduse tehnik.
2. Kui seade ühendatakse otse vooluvõrku, tuleb ühenduskaablile paigaldada omnipolaarne kaitselüliti, mille kontaktide vahel on vähemalt 3 mm.
3. Paigaldaja peab tagama elektriühenduse korrektsus ja vastavus ohutuseeskirjadele.
4. Kaablit ei tohi painutada ega muljuda.
5. Kaablit peab regulaarselt kontrollima ja selle tohib välja vahetada ainult õige kvalifikatsiooniga isik.

 KASUTUSELT KÕRVALDAMINE: Ärge pange kasutuselt kõrvaldatud toodet sortimata olmejäätmete hulka. Selliseid jäätmeid on vaja koguda eraldi käitlemiseks.	See seade on sildistatud Euroopa elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) direktiivi 2002/96/EL kohaselt. Veendudes, et seade kõrvaldatakse kasutuselt nõuetekohaselt, aitate vältida võimalikku kahju keskkonnale ja inimeste tervisele, mis võib muidu tekkida, kui seade kõrvaldatakse kasutuselt valel viisil. Tootel olev sümbol näitab, et seda toodet ei tohi käidelda tavalise olmejäätmena. See tuleb viia elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtu kogumispunkti. Seade nõuab spetsiaalset jäätmekäitlust. Toote käitlemise, utiliseerimise ja ringlussevõtu kohta lisateabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsuse, jäätmeveoettevõtte või kauplusega, kust toote ostsite. Toote käitlemise, utiliseerimise ja ringlussevõtu kohta üksikasjalikuma teabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsusega, jäätmeveoettevõttega või kauplusega, kust toote ostsite.



CANDY



Dėkojame, kad įsigijote CANDY indukcinę kaitlentę. Prieš naudodami kaitlentę atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir laikykite ją saugioje vietoje, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje.

Šiuo dokumentu „Candy Hoover Group Srl" pareiškia, kad radijo ryšio įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES. Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti šiuo interneto adresu: www.candygroup.com

SAUGOS ĮSPĖJIMAI

Prieš pradėdami naudoti kaitlentę, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą. Šiame vadove pateikiama svarbi informacija kaip saugiai įrengti, naudotis ir prižiūrėti prietaisą. Saugokite šias instrukcijas ir perduokite jas būsimam naudotojui.

Montavimas

Elektros smūgio pavojus

- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso techninės ar kitokios priežiūros darbus atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Labai svarbu ir privaloma prijungti prie geros įžeminimo sistemos.
- Buitinės elektros instaliacijos sistemos pakeitimus gali atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.
- Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

Pavojus įsipjauti

- Būkite atsargūs – plokštės kraštai aštrūs.
- Nesilaikydami atsargumo priemonių, galite susižeisti arba įsipjauti.

Svarbūs saugos nurodymai

- Prieš montuodami ar naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Ant šio prietaiso niekada negalima dėti degių medžiagų ar produktų.
- Pateikite šią informaciją asmeniui, atsakingam už prietaiso montavimą, nes ji gali sumažinti montavimo išlaidas.
- Kad išvengtumėte pavojaus, šis prietaisas turi būti sumontuotas laikantis šių montavimo nurodymų.
- Šį prietaisą turi tinkamai sumontuoti ir įžeminti tik atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Šis prietaisas turėtų būti prijungtas prie grandinės, kurioje yra izoliuojantis jungiklis, užtikrinantis visišką atjungimą nuo maitinimo šaltinio.
- Netinkamai sumontavus prietaisą, gali būti panaikintos garantijos arba nustoti galioti pretenzijos dėl atsakomybės.

Eksploatavimas ir priežiūra

Elektros smūgio pavojus

- Neruoškite maisto ant sulūžusios ar įtrūkusios kaitlentės. Jei kaitlentės paviršius sulūžtų arba įtrūktų, nedelsdami išjunkite prietaisą iš maitinimo šaltinio (sieninio jungiklio) ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
- Prieš valydami arba atlikdami priežiūros darbus, išjunkite kaitlentę iš maitinimo šaltinio.
- Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

Pavojus sveikatai

- Šis prietaisas atitinka elektromagnetinės saugos standartus.

Karšto paviršiaus keliamas pavojus

- Naudojimo metu pasiekiamos šio prietaiso dalys įkaista tiek, kad gali nudeginti.
- Saugokitės, kad kūno dalys, drabužiai ar kiti daiktai nesiliestų prie stiklo keramikos, kol paviršius neatvėsęs.

- Nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangčiai, ant kaitlentės paviršiaus, nes jie gali įkaisti
- Saugokite vaikus.
- Puodų rankenos gali būti karštos. Patikrinkite, ar puodų rankenos nėra išsikišusios virš kitų įjungtų kaitviečių. Žiūrėkite, kad rankenų nepasiektų vaikai.
- Nesilaikant šio patarimo galima nudegti ir nusiplikyti.

Pavojus įsipjauti

- Įtraukus apsauginį dangtelį, atidengiami aštrūs kaitlentės gremžtuko ašmenys. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nesilaikydami atsargumo priemonių, galite susižeisti arba įsipjauti.

Svarbūs saugos nurodymai

- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jį naudojate. Išsiliejus verdančiam skysčiui susidaro dūmų, o išsilieję riebalai gali užsidegti.
- Niekada nenaudokite prietaiso kaip darbinio ar laikymo paviršiaus.
- Niekada nepalikite ant prietaiso jokių daiktų ar indų.
- Niekada nenaudokite prietaiso patalpai šildyti.
- Baigę naudoti visada išjunkite kaitvietes ir kaitlentę, kaip aprašyta šioje instrukcijoje (t. y. naudodami jutiklinius valdiklius).
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu, sėdėti, stovėti ar lipti ant jo.
- Nelaikykite vaikus dominančių daiktų spintelėse virš prietaiso. Vaikai, užlipę ant kaitlentės, gali sunkiai susižeisti.
- Nepalikite vaikų vienų ar be priežiūros ten, kur naudojamas prietaisas.
- Vaikus arba neįgalius asmenis, kurių galimybės juo naudotis yra ribotos, išmokyti juo naudotis turi atsakingas ir kompetentingas asmuo. Mokantis asmuo turėtų įsitikinti, kad jie gali naudotis prietaisu nekeldami pavojaus sau ir kitiems.

- Neremontuokite ir nekeiskite jokių prietaiso dalių, nebent tai konkrečiai rekomenduojama vadove. Visus kitus techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas.
- Nevalykite kaitlentės gariniu valytuvu.
- Nedėkite ir nemeskite sunkių daiktų ant kaitlentės.
- Nestovėkite ant kaitlentės.
- Nenaudokite maisto ruošos indų nelygiais kraštais ir nevilkite jų per indukcinio stiklo paviršių, nes taip galite subraižyti stiklą.
- Valydami kaitlentę nenaudokite šveitiklių ar kitų stiprių abrazyvinių valymo priemonių, nes galite subraižyti keraminį stiklą.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkio aplinkoje! Naudojant komerciniais tikslais, gamintojo garantija netaikoma!
- ĮSPĖJIMAS. Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais. Neleiskite artintis jaunesniems nei 8 metų vaikams, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti, jei yra prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir prižiūrėti šio prietaiso.
- ĮSPĖJIMAS. Maisto ruoša ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi be priežiūros gali būti pavojinga ir sukelti gaisrą. NIEKADA nebandykite gesinti ugnies vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu ar priešgaisrine antklode.
- ĮSPĖJIMAS. gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.

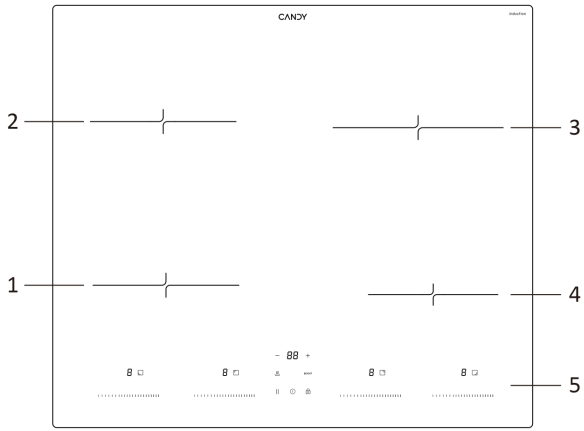
- Įspėjimas. Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio galimybės, jei tai kaitlentė su stiklo keramikos arba panašios medžiagos paviršiumi, apsaugančiu įtampą turinčias dalis.
- Nenaudokite garinio valytuvo.
- Prietaisas neturi būti valdomas išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Kaitlentės energijos valdymo funkcija po 1 minutės ją išjungia, o energijos suvartojimas yra 0,3 W.

Sveikiname įsigijus naują kaitlentę.

Rekomenduojame skirti šiek tiek laiko perskaityti šią naudojimo / montavimo instrukciją, kad gerai suprastumėte, kaip teisingai sumontuoti ir naudoti.
Apie montavimą skaitykite montavimo skyriuje.
Prieš naudodami atidžiai perskaitykite visus saugos nurodymus ir išsaugokite šią naudojimo / montavimo instrukciją, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje.

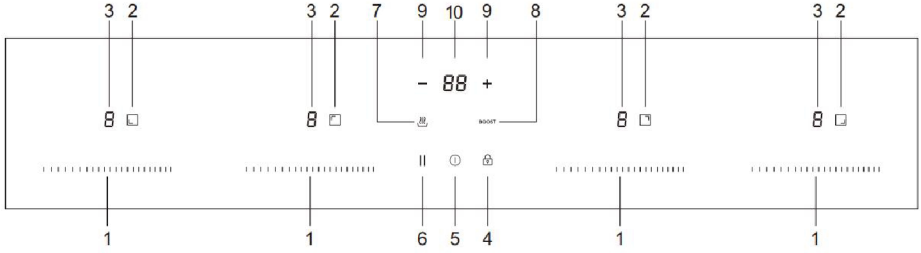
KAITLENTĖS NAUDOJIMO VADOVAS

Modelis: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. 1 800 / 2 200 W kaitvietė	2. 1 800 / 2 200 W kaitvietė
3. 1 800 / 2 200 W kaitvietė	4. 1 200 / 1 500 W kaitvietė
5. Valdymo skydelis	

Valdymo skydelis



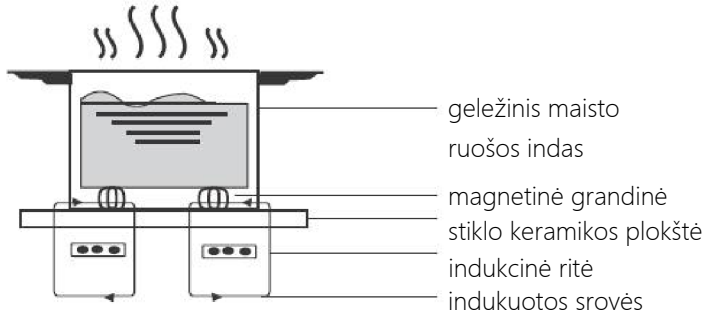
1	Galios reguliavimas	2	Kaitvietės pasirinkimas
3	Šildymo galios indikatorius LED	4	Apsaugos nuo vaikų mygtukas
5	Įjungimo / išjungimo mygtukas	6	Pristabdymas
7	Šilumos palaikymo mygtukas	8	Galios padidinimo mygtukas
9	Laikmačio nustatymas	10	Laikmačio LED indikatorius

Gaminio informacija

Indukcinė kaitlentė yra modernus maisto ruošimo prietaisas palyginti su tradicine kaitlente, pasižymintis tokiais pranašumais kaip lengvas valymas, didelis efektyvumas, ekologiškumas ir saugos funkcijos.

Žodis apie indukcinį gaminimą (tik indukcinei kaitlentei)

Indukcinė maisto ruoša yra saugi, pažangi, efektyvi ir ekonomiška maisto ruošos technologija. Jos veikimo pagrindas yra elektromagnetiniai virpesiai, generuojantys šilumą tiesiai maisto ruošos inde, o ne netiesiogiai kaitinant stiklo paviršių. Stiklas įkaista tik todėl, kad galiausiai jį įšildo maisto ruošos indas.

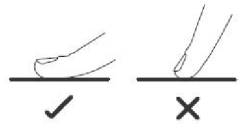


Prieš naudodami naują kaitlentę

- Perskaitykite šį vadovą, ypač atkreipkite dėmesį į skyrių „Saugos įspėjimai".
- Pašalinkite visas apsaugines plėveles, kurių vis dar gali būti ant jūsų kaitlentės.
- Pašalinkite visas apsaugines plėveles, kurių vis dar gali būti ant indukcinės kaitlentės.

Jutiklinių valdiklių naudojimas

- Valdikliai reaguoja į prisilietimą, todėl jų nereikia spausti.
- Lieskite ne pirštо galiuku, o pagalvėle.
- Kiekvieną kartą užfiksavus prisilietimą išgirsite garsinį signalą.
- Žiūrėkite, kad valdikliai visada būtų švarūs ir sausi, kad jų neuždengtų jokie daiktai (pvz., indai ar šluostės). Net ir plona vandens plėvelė gali apsunkinti valdymą.



Tinkamo maisto ruošos indo pasirinkimas (indukcinei kaitlentei)

⚠ • Maistui ruošti ant indukcinės kaitlentės tinka tik feromagnetiniai indai. Ieškokite indukcijos simbolio ant pakuotės arba ant maisto ruošos indo pagrindo.

- Patikrinti, ar jūsų indai tinkami, galite atlikę magneto bandymą. Priartinkite magnetą prie indo pagrindo. Jei magnetas jį pritraukia, indas tinka indukcijai.



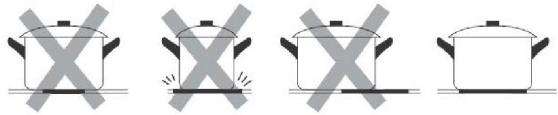
- Jei neturite magneto:
  1. į norimą išbandyti indą įpilkite šiek tiek vandens.
  2. Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Kad pradėti gaminti maistą".
  3. Jei ekrane nemirksi U ir vanduo šyla, indas tinkamas.
- Netinka maisto ruošos indai, pagaminti iš šių medžiagų: grynas nerūdijantysis plienas, aliuminis arba varis be magnetinio pagrindo, stiklas, medis, porcelianas, keramika ir moliniai indai.

Kaitlentės dydis (mm)	Mažiausia kaitlentė (skersmuo / mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

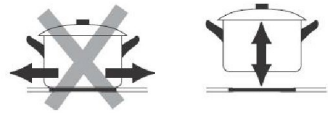
Nenaudokite indų nelygiais kraštais ir išlenktu pagrindu.



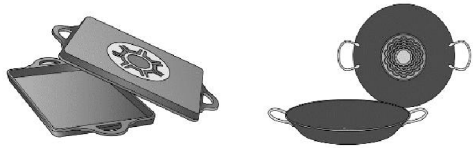
Įsitikinkite, kad indo dugnas yra lygus, priglunda prie stiklo ir yra tokio pat dydžio kaip kaitvietė. Indą visada statykite kaitvietės centre.



Nuimdami indą nukelkite jį nuo kaitlentės – nestumkite jų, nes jie gali subraižyti stiklą.

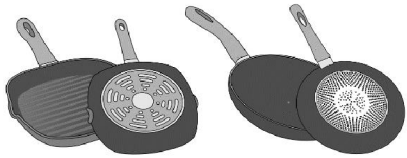


Jei indo pagrindas yra tik iš dalies feromagnetinis, įkais tik ta sritis, kuri yra feromagnetinė. Tai gali lemti netolygų šilumos pasiskirstymą. Neferomagnetinė sritis gali neįkaisti iki tinkamos maisto ruošimui temperatūros.



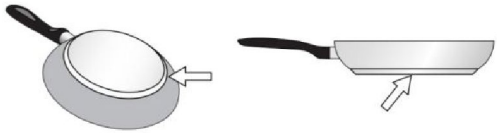
NEPATARIAMA

Feromagnetinis plotas taip pat sumažės, jei medžiagoje, iš kurios pagamintas indo pagrindas, yra, pavyzdžiui, aliuminio. Tai gali reikšti, kad indas pakankamai neįšils arba net nebus aptiktas.



NEPATARIAMA

Medžiaga (-os), iš kurios (-ių) pagamintas indo pagrindas, gali turėti įtakos gaminimo rezultatui. Naudodami puodus ir keptuves, pagamintas iš medžiagų, kurios tolygiai paskirsto šilumą, pavyzdžiui, nerūdijančio plieno keptuves su trijų sluoksnių pagrindu, sutaupysite laiko ir energijos. Naudokite indus plokščiu pagrindu; jei indo pagrindas yra nelygus, tai gali sutrikdyti šilumos tiekimą.



Kaitlentės naudojimas

Kaip pradėti gaminti maistą

- Įjungus maitinimą, vieną kartą pasigirsta garsinis signalas, visi indikatoriai užsidega 1 sekundę ir užgęsta, o tai reiškia, kad kaitlentė perėjo į budėjimo režimą.

1. Palieskite pagrindinio jungiklio mygtuką ⏻. Visi indikatoriai rodo „-“

2. Ant kaitvietės, kurią norite naudoti, padėkite tinkamą maisto ruošos indą.

- Įsitikinkite, kad indo dugnas ir kaitvietės paviršius yra švarūs ir sausi.

3. Pasirinkite kaitinimo lygį paliesdami jutiklinį slankiklį. ı

- Jei nepasirinksite kaitinimo lygio per 1 minutę, kaitlentė automatiškai išsijungs. Turėsite pradėti iš naujo nuo 1 veiksmo.
- Kaitros nustatymą galite keisti bet kokio gaminimo metu.

Kai baigsite ruošti maistą

1. Spauskite jutiklinį slankiklį, kol galios lygis sumažės iki „0“. Įsitikinkite, kad ekrane rodoma „0“. ı

2. Išjunkite visą kaitlentę, paliesdami jos jungiklį ⏻.



3. Saugokitės karštų paviršių

H „H“ parodys, kuri kaitvietė per karšta. Simbolis išnyks, kai paviršius atvės iki saugios temperatūros. Jis taip pat gali būti naudojamas kaip energijos taupymo funkcija: jei norite įkaitinti kitus maisto ruošos indus, pastatykite juos ant neatvėsusios kaitvietės.

Galios padidinimo funkcijos naudojimas

Galios padidinimo funkcijos įjungimas

1. Pasirinkite kaitvietę su galios padidinimo funkcija (su žodžiu „Booster").
2. Palieskite GALIOS PADIDINIMO funkcijos mygtuką **BOOST**. Galios lygio indikatorius rodo „P".



Galios padidinimo funkcijos atšaukimas

1. Pasirinkite kaitvietę, veikiančią GALIOS PADIDINIMO režimu.

2. Palieskite jutiklinį slankiklį, kad atšauktumėte galios padidinimo funkciją, ir pasirinkite norimą nustatyti lygį.

- Galios padidinimo funkcija gali veikti tik 5 minutes, po to kaitvietė automatiškai perjungiama į 9 lygį.

Vaikų apsaugos užraktas

- Galite užrakinti valdiklius ir ĮJUNGIMO, ir IŠJUNGIMO režimu, kad išvengtumėte netyčinio naudojimo (pavyzdžiui, kad vaikai netyčia neįjungtų kaitviečių).
- Kai valdikliai užrakinti, neveikia visi valdikliai, išskyrus įjungimo / išjungimo valdiklį.

Kaip užrakinti valdiklius

Palieskite ir palaikykite užrakto valdymo mygtuką 4 sekundes. Laikmačio indikatorius parodys „Lo".

Kaip atrakinti valdiklius

1. Palieskite ir kurį laiką palaikykite užrakto valdymo mygtuką.
2. Dabar galite pradėti naudoti naują kaitlentę.

Kai kaitlentė yra užrakinta, visi valdikliai neveikia, išskyrus įjungimo / išjungimo mygtuką. Skubiu atveju kaitlentę visada galite išjungti įjungimo / išjungimo mygtuku, tačiau kitą kartą naudodami pirmiausia turėsite atrakinti kaitlentę.

Įspėjimas apie likutinę šilumą

Jei kaitlentė kurį laiką veikė, lieka šiek tiek kaitros. Raidė „H" įspėja pasisaugoti.

Automatinis išjungimas

Kaitlentės saugos funkcija yra automatinis išsijungimas. Taip nutinka kiekvieną kartą, kai pamirštate išjungti kaitvietę. Numatytasis išjungimo laikas pateiktas toliau esančioje lentelėje:

Galios lygis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Numatytasis veikimo laikmatis (valandomis)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Laikmačio naudojimas

- Galite nustatyti, kad pasibaigus nustatytam laikui viena ar kelios kaitvietės išsijungtų.
- Laikmatį galima nustatyti iki 99 minučių.

Laikmačio nustatymas išjungti vieną ar daugiau kaitviečių

Jei laikmatis nustatytas vienoje kaitvietėje:

1. Palieskite jutiklinį slankiklį, kuriuo norite nustatyti laikmatį.
2. Palieskite laikmačio valdiklį, laikmačio ekrane bus rodoma „00".
3. Nustatykite laiką paliesdami laikmačio valdiklio „-" arba „+".
4. Kai laikas bus nustatytas, iš karto prasidės atgalinė atskaita. Ekrane bus rodomas likęs laikas.

PASTABA. Šalia galios lygio indikatoriaus įsižiebs raudonas taškas, rodantis, kad zona pasirinkta.



5. Pasibaigus maisto ruošos laikmačio laikui, atitinkama kaitvietė automatiškai išsijungs.

Kitos kaitvietės veiks toliau, jei jos buvo įjungtos anksčiau.

Jei laikmatis nustatytas daugiau nei vienai zonai:

1. Jei vienu metu nustatote kelių kaitviečių laiką, šviečia atitinkamų kaitviečių taškai. Minučių rodinyje rodomas minučių skaitiklis. Atitinkamos zonos taškas mirksi.

2. Pasibaigus atgalinės atskaitos laikmačio laikui, atitinkama zona išsijungs. Tada bus rodoma nauja minučių skaitiklio vertė, o atitinkamos zonos taškas mirksės.
3. Palieskite kaitvietės pasirinkimo valdiklį, atitinkamas laikmatis bus rodomas laikmačio indikatoriuje.

Laikmačio atšaukimas

1. Palieskite kaitvietės, kurios laikmatį norite atšaukti, pasirinkimo valdiklį.
2. Palietus laikmačio valdiklį, indikatorius LED mirksi
3. Palieskite „-“ valdiklį ir nustatykite laikmatį ties „00“. Laikmatis dabar atšauktas.

ECO režimo konfigūracija

Šią kaitlentę galima prijungti prie 13, 15, 20, 25, 29, 32 A maitinimo šaltinio ir sukonfigūruoti, kad veiktų bet kuriuo iš šių galios nustatymų.
Kaitlentė yra iš anksto nustatyta prisijungti prie 32 A maitinimo šaltinio; kai vienu metu pasirenkamos keturios kaitvietės, kaitlentė apriboja maksimalią suvartojamą galią, kad nebūtų galima viršyti 7,2 kW galios maitinimo. Panašiai, kai kaitlentė prijungta ir sukonfigūruota 13 / 15 / 20 / 25 / 29 A maitinimo režimui, kaitlentė apriboja maksimalią galią ties 2,5 / 3,5 / 4,5 / 5,5 / 6,5 / 7,2 kW.
Tačiau, jei kaitlentė yra prijungta ir sukonfigūruota prie 32 A maitinimo šaltinio, visos keturios kaitvietės gali būti vienu metu naudojamos maksimaliu nustatymu su galios padidinimo funkcija.

Norėdami pakeisti ECO konfigūracijos nustatymą

1. Atjunkite kaitlentės maitinimą.
2. Palaikykite maitinimo šaltinį išjungtą 1 minutę.
3. Vėl įjunkite maitinimą.
4. Vykdykite instrukcijas skyriuje „Norėdami konfigūruoti kaitlentę į ECO režimą“ nuo 1 veiksmo.

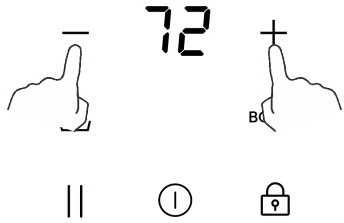
PASTABA. Patekti į ECO režimo konfigūraciją galima tik vieną kartą, jei kaitlentės maitinimas nėra nutraukiamas, o ECO režimą reikia nustatyti per vieną minutę po maitinimo įjungimo.

Kaitlentės ECO režimo konfigūracija

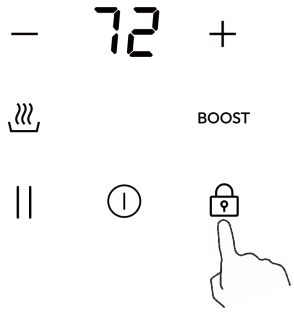
1. Norėdami įjungti maitinimo šaltinį, palieskite įjungimo/išjungimo mygtuką. Garso signalas supypsi vieną kartą, visuose ekranuose rodomi „-“ ir „--“.



2. Vienu metu 3 sekundes palaikykite paspaudę abu laikmačio nustatymo mygtukus. Pasigirsta garsinis signalas, reiškiantis, kad indukcinė kaitlentė persijungia į ECO režimą. (Ekrane rodoma iš anksto nustatyta 7,2 kW galia)

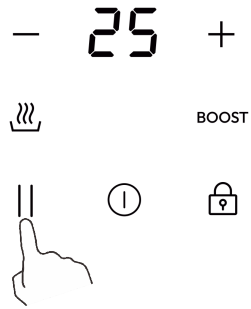


3. Palieskite apsaugos nuo vaikų mygtuką, tada laikmačio ekranas pradės mirksėti. Dabar galite pasirinkti galios nustatymą.



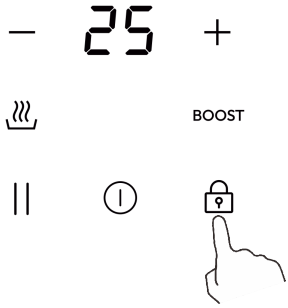
4. Norėdami pakeisti bendros galios nustatymą, paspauskite pristabdymo mygtuką, kad pasirinktumėte naują bendros galios nustatymą. Dar kartą paspaudę priekinės kairiosios kaitvietės mygtuką pereisite per parinktis. Laikmačio ekrane bus rodomos keturios parinktys: 25, 35, 45, 55, 65 ir 72. Pavyzdžiui, kai laikmačio ekrane

rodomas skaičius „25“, tai rodo, kad bendra galia nustatyta į 2 500 W. Spauskite priekinės kairiosios kaitvietės mygtuką, kol rasite norimą galios nustatymą.



* Gamyklinis galios nustatymas yra 7,2 kW.

5. Dar kartą palieskite apsaugos nuo mygtuką ir laikmačio ekranas nustos mirksėti, o anksčiau pasirinktas kaitvietės mygtukas parodys „o“, kas reiškia, kad nustatymas patvirtintas.



6. Palieskite įjungimo / išjungimo, kad išjungtumėte. Tada įjunkite ir kaitlentė bus sukonfigūruota paruošta naudoti jūsų nustatytame ECO režime.



7. Palieskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad įjungtumėte. Dabar galite naudoti naują galios nustatymą.

Pristabdymo funkcijos naudojimas

1. Palietus ir palaikius pristabdymo funkcijos mygtuką ||, visos kaitvietės nustoja veikti ir visi indikatoriai rodo „||“.



2. Palietus pristabdymo funkcijos mygtuką || dar kartą, visos kaitvietės grįžta į pradinį nustatymą.

- Funkcija galima, kai įjungtos viena ar daugiau kaitviečių.
- Jei neatšauksite veikimo režimo pristabdymo per 30 minučių, indukcinė kaitlentė automatiškai išsijungs.

Šilumos palaikymo funkcijos naudojimas

1. Pasirinkite norimą kaitvietę ir paspauskite šilumos palaikymo mygtuką , atitinkama kaitvietė pereis į šilumos palaikymo režimą, indikatorius rodys
2. Pastūmus šildymo galią, šilumos palaikymo funkcija bus atšaukta.

Kaitviečių apjungimo funkcijos naudojimas

Tik modeliams su kaitviečių apjungimo funkcija.

1. Palieskite jutiklinį slankiklį, tada kaitviečių apjungimo mygtuką, kad suaktyvintumėte, ir palieskite galios nustatymo mygtuką, kad nustatytumėte norimą galią.
2. Palieskite kaitvietės pasirinkimo mygtuką, kuris gali atšaukti kaitviečių apjungimo funkciją.

Maisto ruošos gairės

Būkite atsargūs kepdami, nes aliejus ir riebalai labai greitai įkaista, ypač jei naudojate galios padidinimo funkciją. Esant ypač aukštai temperatūrai, aliejus ir riebalai savaime užsiliepsnoja ir tai kelia rimtą gaisro pavojų.

Maisto ruošos patarimai

- Kai maistas užvirs, sumažinkite galią.
- Naudodami dangtį sutrumpinsite gaminimo laiką ir taupysite energiją, nes sulaikysite šilumą.
- Sumažinkite skysčio ar riebalų kiekį, kad sutrumpintumėte virimo laiką.
- Pradėkite maistą ruošti ant didelės kaitros ir sumažinkite kaitrą, kai maistas įkais.

Lėtas virimas, ryžių virimas

- Lėtas virimas vyksta žemiau virimo temperatūros, maždaug 85 °C, kai burbuliukai tik retkarčiais kyla į verdamo skysčio paviršių. Tai esminis veiksnys gaminant gardžias sriubas ir švelnius troškinius, nes jų skonis atsiskleidžia neperverdant maisto. Kiaušinių pagrindo ir miltais sutirštintus padažus taip pat reikėtų virti žemesnėje nei virimo temperatūroje.
- Kai kurioms užduotims, įskaitant ryžių virimą absorbciniu metodu, gali prireikti didesnio nei žemiausias nustatymas, kad maistas būtų tinkamai išvirtas per rekomenduojamą laiką.

Kepsnio apskrudinimas

Norėdami paruošti sultingus ir skanius kepsnius:

1. Prieš kepdami mėsą palaikykite kambario temperatūroje apie 20 minučių.
2. Įkaitinkite keptuvę storu dugnu.
3. Abi kepsnio puses aptepkite aliejumi. Į karštą keptuvę įlašinkite nedidelį kiekį aliejaus ir tada dėkite mėsą ant karštos keptuvės.
4. Kepimo metu kepsnį apverskite tik vieną kartą. Tikslus kepimo laikas priklausys nuo kepsnio storio ir norimo iškepimo laipsnio. Laikas gali skirtis nuo 2 iki 8 minučių kiekvienoje pusėje. Paspauskite kepsnį, kad pamatytumėte, kiek jis iškepęs – kuo kietesnis jis atrodys, tuo „geriau iškepęs" jis bus.
5. Prieš patiekdami kepsnį palikite keletą minučių pailsėti šiltoje lėkštėje, kad suminkštėtų.

Pakepinimas maišant

1. Pasirinkite su keramika suderinamą plokščią kinišką (wok) keptuvę arba kitokią didelę keptuvę.
2. Paruoškite visus produktus ir įrangą. Pakepinimas maišant turi būti greitas. Jei gaminate didelį kiekį, kepinkite keliomis mažesnėmis porcijomis.
3. Keptuvę trumpai įkaitinkite ir įpilkite du šaukštus aliejaus.
4. Pirmiausia iškepkite bet kokią mėsą, atidėkite į šalį ir laikykite šiltai.
5. Maišydami pakepinkite daržoves. Kai jos bus karštos, bet vis dar traškios, sumažinkite kaitvietės nustatymą, grąžinkite mėsą į keptuvę ir supilkite padažą.
6. Švelniai išmaišykite produktus, kad jie įkaistų.
7. Patiekite iš karto.

Šilumos nustatymai

Šilumos nustatymas	Tinkamumas
1–2	• švelnus mažo maisto kiekio pašildymas • šokolado, sviesto lydymas ir greitai sudegančio maisto ruošimas • švelnus ir lėtas virimas • lėtas atšildymas
3–4	• pakartotinis pašildymas • greitas troškinimas • ryžių virimas
5–6	• blynai
7–8	• apkepinimas • makaronų virimas
9	• pakepinimas maišant • apskrudinimas • sriubos užvirimas • vandens užvirimas

Priežiūra ir valymas

Ką?	Kaip?	Svarbu!
Kasdieniai nešvarumai ant stiklo (pirštų atspaudai, žymės, dėmės nuo maisto ar ant stiklo išsiliejusių nesaldžių skysčių)	1. Išjunkite kaitlentės maitinimą. 2. Kol stiklas dar šiltas (bet ne karštas!), užtepkite viryklių valiklio. 3. Nuplaukite ir nusausinkite švaria šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Įjunkite kaitlentės maitinimą.	• Išjungus kaitlentės maitinimą, karšto paviršiaus indikatorius nerodomas, tačiau kaitvietė vis dar gali būti karšta! Būkite itin atsargūs. • Stiprūs šveitikliai, kai kurie nailoniniai šveitikliai ir šiurkštūs / abrazyviniai valikliai gali subraižyti stiklą. Visada perskaitykite etiketę, kad įsitikintumėte, jog jūsų valiklis ar šveitiklis yra tinkamas. • Niekada nepalikite valiklio likučių ant kaitlentės – jie gali palikti dėmių ant stiklo.
Ant stiklo išsilieję verdami skysčiai, lydomi produktai ir karšti cukringi skysčiai	Nedelsdami pašalinkite juos žuvies ar kitokia mentele arba grandikliu, tinkamu stiklo keramikos kaitlentėms, tačiau saugokitės karštų kaitviečių paviršių: 1. Išjunkite kaitlentės maitinimą iš sieninio jungiklio. 2. Laikykite grandiklį arba mentelę 30° kampu ir nubraukite nešvarumus arba išsiliejusį skystį į vėsią kaitlentės vietą. 3. Nuvalykite nešvarumus arba išsiliejusį skystį indų šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Atlikite pirmiau pateikto punkto „Kasdieniai nešvarumai ant stiklo“ 2–4 veiksmus.	• Kuo greičiau pašalinkite dėmes, kurias paliko lydomas ir saldus maistas arba išsilieję skysčiai. Jei paliksite atvėsti ant stiklo, juos gali būti sunku pašalinti arba stiklo paviršius gali būti pažeistas visam laikui. • Pavojus įsipjauti: kai apsauginis dangtelis įtrauktas, grandiklio ašmenys labai aštrūs. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Išsiliejimas ant jutiklinių valdiklių	1. Išjunkite kaitlentės maitinimą. 2. Sugerkite išsiliejusį skystį 3. Nuvalykite jutiklinio valdymo sritį švaria drėgna kempine arba šluoste. 4. Vietą visiškai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. 5. Įjunkite kaitlentės maitinimą.	• Kaitlentė gali skleisti garsinį signalą ir išsijungti, o jutikliniai valdikliai gali neveikti, jei ant jų pateko skysčio. Prieš vėl įjungdami kaitlentę, būtinai sausai nuvalykite jutiklinio valdymo sritį.

Patarimai

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
Kaitlentė neįsijungia.	Nėra maitinimo.	Įsitikinkite, kad kaitlentė prijungta prie maitinimo šaltinio ir įjungta. Patikrinkite, ar jūsų namuose arba vietovėje nenutrūko elektros energijos tiekimas. Jei viską patikrinote ir problema išlieka, kvieskite kvalifikuotą techniką.
Jutikliniai valdikliai nereaguoja.	Valdikliai užrakinti.	Atrakinkite valdiklius. Instrukcijas rasite skyriuje „Kaitlentės naudojimas“.
Jutiklinius valdiklius sunku naudoti.	Virš valdiklių gali būti plona vandens plėvelė arba valdiklius galbūt liečiate piršto galiuku.	Įsitikinkite, kad jutiklinio valdymo sritis yra sausa, o valdiklius lieskite piršto pagalvėle.
Stiklas braižosi.	Maisto ruošos indai yra nelygiais kraštais. Naudojamas netinkamas abrazyvinis šveitiklis arba valymo priemonės.	Naudokite maisto ruošos indus plokščiu ir lygiu pagrindu. Žr. „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Žr. skyrių „Priežiūra ir valymas“.
Kai kurios keptuvės skleidžia traškėjimo ar spragsėjimo garsus.	Taip gali nutikti dėl maisto ruošos indų konstrukcijos (skirtingų metalų sluoksniai vibruoja skirtingai).	Tai normalu ir nereiškia, kad indai yra sugedę.
Indukcinė kaitlentė skleidžia žemą dūzgimo triukšmą, kai naudojama esant aukštai temperatūrai.	Tai lemia indukcinės maisto ruošos technologija.	Tai yra normalu, tačiau triukšmas turėtų sumažėti arba visiškai išnykti, kai sumažinsite šilumos nustatymą.

Ventiliatoriaus triukšmas, sklindantis iš indukcinės kaitlentės.	Į indukcinę kaitlentę įmontuotas aušinimo ventiliatorius apsaugo elektroninius komponentus nuo perkaitimo. Jis gali veikti net išjungus indukcinę kaitlentę.	Tai normalu ir nereikia imtis jokių veiksmų. Ventiliatoriui veikiant, neatjunkite indukcinės kaitlentės nuo maitinimo šaltinio.
Maisto ruošos indai nekaista ir jų nerodo indikatorius.	Indukcinė kaitlentė negali aptikti maisto ruošos indų, jei jie netinka indukcinei maisto ruošai. Indukcinė kaitlentė negali aptikti maisto ruošos indo, jei jis per mažas kaitvietei arba nepastatytas centre.	Naudokite indukcinei maisto ruošai tinkamus maisto ruošos indus. Žr. skyrių „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Pastatykite maisto ruošos indą centre ir įsitikinkite, kad jo pagrindas atitinka kaitvietės dydį.
Indukcinė kaitlentė arba kaitvietė netikėtai išsijungė, pasigirsta signalas ir rodomas klaidos kodas (paprastai pakaitomis su vienu ar dviem skaitmenimis maisto ruošos laikmačio rodinyje).	Techninis gedimas.	Užsirašykite klaidos raides ir skaičius, išjunkite indukcinės kaitlentės maitinimą ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.

Gedimų rodymas ir patikrinimas

Atsiradus veikimo sutrikimui, indukcinė kaitlentė automatiškai persijungs į apsauginę būseną ir rodys atitinkamus apsauginius kodus:

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
E3 / E7	Temperatūros jutiklio gedimas	Susisiekite su tiekėju.
E5	Keraminio stiklo apsauga nuo perkaitimo	Iš naujo prijunkite maitinimą ir įjunkite kaitlentę po 30 min.
E4 / E6	IGBT temperatūros jutiklio gedimas.	Susisiekite su tiekėju.
E1/E2	Nenormali maitinimo įtampa	Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis veikia normaliai. Įjunkite maitinimą, kai maitinimo šaltinis veiks normaliai.
Er	PCBA gedimas	Susisiekite su tiekėju.
Et	Apsauga nuo peršlapimo	Išdžiovinkite paviršinį vandenį ir paleiskite iš naujo

Pirmiau pateikti dažniausiai pasitaikančių gedimų įvertinimo ir patikrinimo būdai.
Kad išvengtumėte pavojaus ir indukcinės kaitlentės sugadinimo, patys įrenginio neardykite.

Techninė specifikacija

Indukcinė kaitlentė	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Kaitvietės	4 zonos
Maitinimo įtampa	220–240 V~
Įrengta elektrinė galia	7 200 W
Gaminio dydis Ilgis x plotis x aukštis (mm)	590 X 520 X 53

Svoris ir matmenys yra apytiksliai. Kadangi nuolat stengiamės tobulinti savo gaminius, galime keisti specifikacijas ir dizainą be išankstinio įspėjimo.

Montavimas

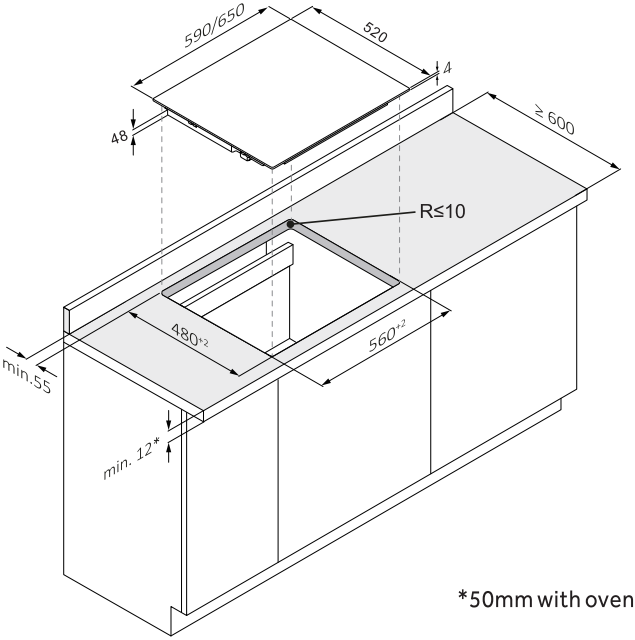
Montavimo įrangos parinkimas

Išpjaukite stalviršį pagal brėžinyje nurodytus dydžius.

Aplink angą palikite ne mažiau kaip 45 mm atstumą montavimui ir naudojimui.

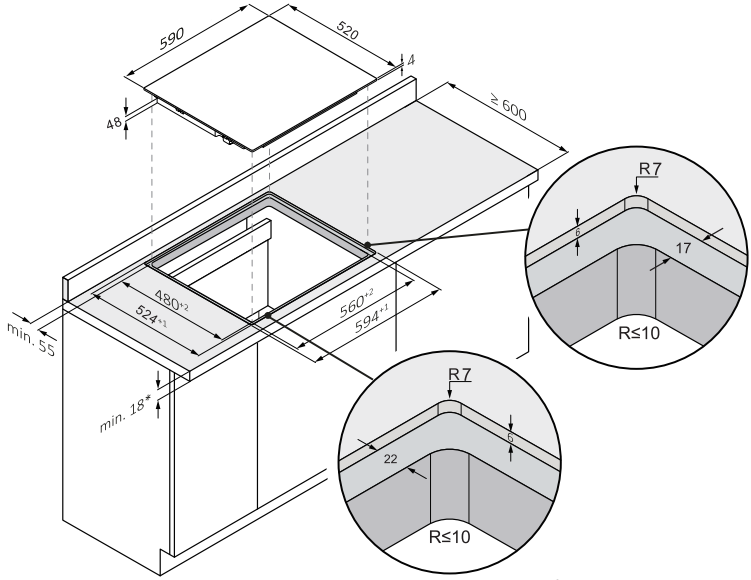
Stalviršio storis turi būti ne mažesnis kaip 12 mm. Stalviršiui parinkite karščiui atsparią medžiagą, kad išvengtumėte didelių deformacijų dėl kaitlentės skleidžiamos šilumos. Kaip parodyta toliau:

Standartinis montavimas



*50mm with oven underneath

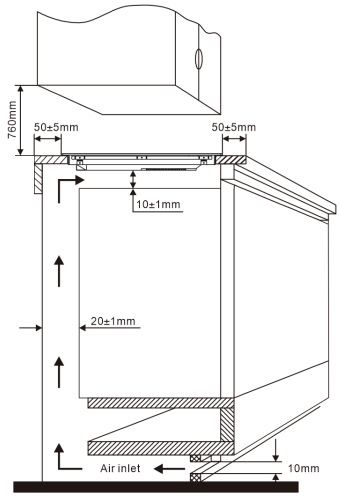
Lygus montavimas



*50mm with oven underneath

Įsitikinkite, kad visomis aplinkybėmis kaitlentė būtų gerai vėdinama, o oro įleidimo ir išleidimo angos nebūtų uždengtos. Įsitikinkite, kad kaitlentė yra geros būklės. Kaip parodyta toliau

Pastaba. Saugus atstumas tarp kaitrinės plokštės ir virš jos esančios spintelės turi būti bent 760 mm.



Prieš montuodami kaitlentę, įsitikinkite, kad:

- darbinis paviršius yra lygus ir horizontalus, jokie konstrukciniai elementai netrukdo erdvės poreikiams;
- darbinis paviršius pagamintas iš karščiui atsparios medžiagos;
- jei kaitlentė montuojama virš orkaitės, orkaitėje yra įmontuotas aušinimo ventiliatorius;
- įrengus prietaisas atitiktų visus atstumų reikalavimus ir galiojančius standartus bei taisykles;
- į nuolatinę elektros instaliaciją įmontuotas tinkamas išjungiklis, užtikrinantis visišką išjungimą iš elektros tinklo, o jo montavimas ir vieta atitinka vietines elektros instaliacijos taisykles ir nuostatas.

  Išjungiklis turi būti patvirtinto tipo ir turėti 3 mm oro tarpą tarp kontaktų visuose poliuose (arba visuose aktyviuosiuose [faziniuose] laidininkuose, jei vietos elektros instaliacijos taisyklės leidžia tokį reikalavimų variantą);
- Sumontavus kaitlentę, išjungiklis bus lengvai prieinamas klientui.
- Jei abejojate dėl montavimo, pasikonsultuokite su vietos statybos institucijomis ir peržiūrėkite įstatymus.
- Sienų paviršiams aplink kaitlentę naudokite karščiui atsparią ir lengvai valomą apdailą (pvz., keramines plyteles).

Sumontavę kaitlentę įsitikinkite, kad:

- maitinimo kabelis nepasiekiamas per spintelių dureles ar stalčius;
- Užtikrintas pakankamas oro srautas iš spintelių išorės į kaitlentės pagrindą.
- jei kaitlentė montuojama virš stalčiaus ar spintelės, po kaitlentės pagrindu įrengtas šilumos barjeras;
- išjungiklis yra lengvai pasiekiamas klientui.

Prieš pritvirtinant laikiklius

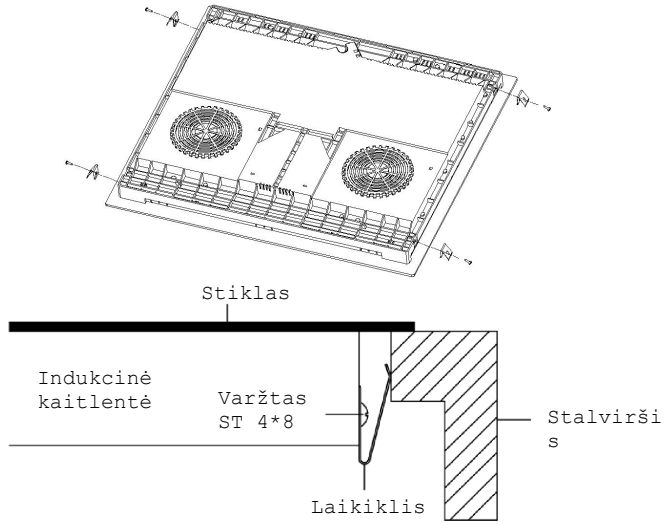
Įrenginys turi būti pastatytas ant stabilaus, lygaus paviršiaus (panaudokite pakuotę). Iš kaitlentės išsikišusių valdiklių stipriai nespauskite.

Tvirtinimo laikiklių vietos nustatymas

Įrenginys turi būti pastatytas ant stabilaus, lygaus paviršiaus (panaudokite pakuotę). Iš kaitlentės išsikišusių valdiklių stipriai nespauskite.

Įstatę kaitlentę pritvirtinkite ją prie darbinio paviršiaus, prisukdami keturis laikiklius prie kaitlentės dugno (žr. paveikslėlį).

Sureguliuokite laikiklių padėtį, kad atitiktų skirtingą darbinio paviršiaus storį.



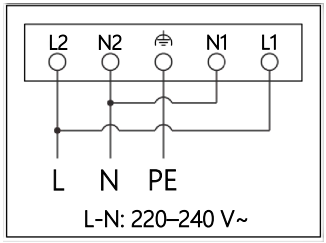
Perspėjimai

1. Kaitlentę turi sumontuoti kvalifikuoti darbuotojai arba technikai. Jūsų paslaugoms turime specialistų. Nebandykite to daryti patys.
2. Kaitlentės negalima montuoti prie aušinimo įrangos, indaplovių ir rotacinių džiovyklių.
3. Kaitlentė turi būti įrengta taip, kad būtų užtikrintas geresnis šilumos spinduliavimas ir padidintas jos patikimumas.
4. Siena ir indukcinė kaitinimo zona virš darbinio paviršiaus turi atlaikyti karštį.
5. Plokštės sluoksniai ir klijai turi būti atsparūs karščiui, kad būtų išvengta pažeidimų.
6. Nenaudokite garinio valytuvo.
7. Šią keraminę kaitlentę galima jungti tik prie maitinimo šaltinio, kurio sistemos varža ne didesnė kaip 0,427 omo. Jei reikia, kreipkitės į energijos tiekimo įmonę dėl informacijos apie sistemos varžą.

Kaitlentės įjungimas į maitinimo tinklą

Maitinimo šaltinis turi būti prijungtas pagal atitinkamą standartą arba su vienpoliu grandinės pertraukikliu. Prijungimo būdas parodytas toliau.

Tinka 5G1.5 maitinimo laidui.



1. Jei kabelis yra pažeistas arba jį reikia pakeisti, tai turi atlikti techninės priežiūros specialistas, naudodamas tinkamus įrankius, kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų.
2. Jei prietaisas jungiamas tiesiai į elektros tinklą, turi būti sumontuotas daugiapolis grandinės pertraukiklis su mažiausiai 3 mm tarpu tarp kontaktų.
3. Montuotojas turi užtikrinti, kad elektros instaliacija būtų tinkamai atlikta ir atitiktų saugos taisyklių reikalavimus.
4. Kabelio negalima sulenkti arba suspausti.
5. Kabelis turi būti reguliariai tikrinamas ir keičiamas tik reikiamą kvalifikaciją turinčio asmens.



UTILIZAVIMAS.
Neišmeskite šio gaminio kaip nerūšiuotų komunalinių atliekų. Tokias atliekas būtina atskirai surinkti ir tvarkyti specialiai.

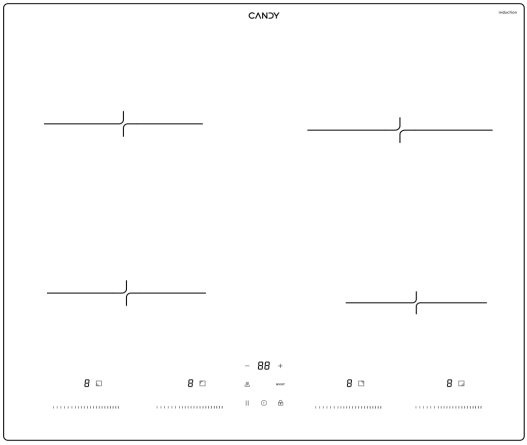
Šis prietaisas paženklintas kaip atitinkantis Europos direktyvą 2002/96/EB dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEĮA). Užtikrindami, kad šis prietaisas būtų tinkamai išmestas, padėsite išvengti galimos žalos aplinkai ir žmonių sveikatai, kuri gali būti padaryta, jei prietaisas būtų išmestas netinkamu būdu.

Šis simbolis ant gaminio rodo, kad jis negali būti šalinamas kartu su buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į elektros ir elektronikos prekių perdirbimo surinkimo punktą.

Šio prietaiso atliekos turi būti šalinamos specialiai. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kaip elgtis su šiuo gaminiu, apie jo antrinį panaudojimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietos savivaldybę, buitinių atliekų tvarkymo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

Norėdami gauti daugiau informacijos apie šio gaminio atliekų tvarkymą, antrinį naudojimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietos savivaldybę, buitinių atliekų tvarkymo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.





Ευχαριστούμε που αγοράσατε την επαγωγική εστία CANDY. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε την εστία και φυλάξτε το σε ασφαλές μέρος για μελλοντική αναφορά.

Με το παρόν, ο Όμιλος Candy Hoover Group Srl δηλώνει ότι ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/53/ΕΕ. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ είναι διαθέσιμο στην ακόλουθη διαδικτυακή διεύθυνση: www.candygroup.com

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Διαβάστε διεξοδικά το παρόν εγχειρίδιο χρήστη πριν επιχειρήσετε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή για πρώτη φορά. Το παρόν εγχειρίδιο περιέχει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφαλή εγκατάσταση, χρήση και φροντίδα της συσκευής. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για αναφορά και μεταβιβάστε τις σε μελλοντικούς χρήστες.

Εγκατάσταση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

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

Κίνδυνος από κόψιμο

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

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση αυτής της συσκευής.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται ποτέ καύσιμα ή προϊόντα πάνω σε αυτήν τη συσκευή.
- Φροντίστε να διαθέσετε τις πληροφορίες αυτές στον υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς αυτό θα μπορούσε να μειώσει το κόστος εγκατάστασης.
- Προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται και να γειώνεται σωστά μόνο από άτομο με κατάλληλα πιστοποιημένα προσόντα.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε κύκλωμα που ενσωματώνει διακόπτη απομόνωσης ηλεκτρικού ρεύματος και ο οποίος εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- Η μη σωστή εγκατάσταση της συσκευής θα μπορούσε να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή ευθύνης.

Λειτουργία και συντήρηση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

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

Κίνδυνος για την υγεία

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.

Κίνδυνος εξαιτίας καυτής επιφάνειας

- Κατά τη χρήση, προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής ζεσταίνονται τόσο ώστε να μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα σας ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρχονται σε επαφή με τη γυάλινη κεραμική επιφάνεια της επαγωγικής εστίας έως ότου κρυώσει η επιφάνεια.

- Δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια καθώς μπορεί να ζεσταθούν
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Οι λαβές των σκευών μπορεί να είναι ζεστές κατά την αφή. Φροντίστε οι λαβές της σκευών να μην προεξέχουν ώστε να καλύπτουν άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες. Φροντίστε οι λαβές να βρίσκονται σε σημεία που δεν φτάνουν τα παιδιά.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, ενδέχεται να προκληθούν εγκαύματα και ζεματίσματα.

Κίνδυνος από κόψιμο

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

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν τη χρησιμοποιείτε. Το ξεχείλισμα προκαλεί καπνούς και διαρροή λιπαρών υγρών που μπορεί να αναφλεχθούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην αφήνετε ποτέ αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας για να ζεσταθείτε ή για θέρμανση του χώρου.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντοτε τις ζώνες μαγειρέματος και την εστία όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο (χρησιμοποιώντας δηλαδή τα χειριστήρια αφής).
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, στέκονται ή ανεβαίνουν σε αυτή.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά σε ντουλάπια που βρίσκονται πάνω από τη συσκευή. Τα παιδιά που αναρριχώνται στην εστία μπορεί να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη στην περιοχή όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Παιδιά ή άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή θα πρέπει να συνοδεύονται από υπεύθυνο και ικανό άτομο που θα τα εκπαιδεύσει στη χρήση της. Ο εκπαιδευτής αυτός θα πρέπει να είναι ικανοποιημένος ότι μπορούν να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τον εαυτό τους ή το περιβάλλον τους.

- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αυτό συνιστάται ρητά στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες εργασίες επισκευής πρέπει να γίνονται μόνο από τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την εστία σας.
- Μην τοποθετείτε ή ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην εστία σας.
- Μη στέκεστε πάνω στην εστία σας.
- Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με αιχμηρές άκρες και μη σύρετε τα σκεύη στην γυάλινη επιφάνεια καθώς έτσι μπορεί να γρατσουνιστεί το γυαλί.
- Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία σας, καθώς αυτά μπορούν να γρατζουνίσουν τη γυάλινη κεραμική επιφάνεια.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από άλλα πρόσωπα με παρόμοια πιστοποιημένα προσόντα ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μόνο σε περιβάλλον οικιακού νοικοκυριού! Εμπορική χρήση οποιουδήποτε είδους δεν καλύπτεται από την εγγύηση του κατασκευαστή!
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να αποφευχθεί η επαφή με θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν παρακολουθούνται συνεχώς.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό εποπτεία ή εάν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει επακριβώς τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η οι εργασίες συντήρησης χρήστη απαγορεύεται να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε εστίες με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και ενδέχεται να προκαλέσει πυρκαγιά. Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα πυρκαγιάς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.

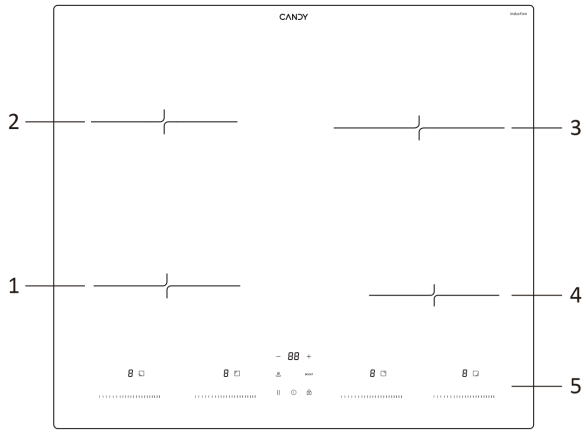
- Προειδοποίηση: Εάν η επιφάνεια έχει ρωγμές, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, σε περίπτωση επιφανειών εστιών από κεραμικό γυαλί ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει ηλεκτροφόρα τμήματα.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Η εστία θα μεταβεί μέσω της λειτουργίας διαχείρισης ισχύος σε λειτουργία απενεργοποίησης σε 1 λεπτό και η κατανάλωση ενέργειας είναι 0,3 W.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας εστίας.

Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Οδηγίες Εγκατάστασης, ώστε να κατανοήσετε πλήρως πώς να εγκαταστήσετε σωστά τη συσκευή και πως να την χειριστείτε.
Για την εγκατάσταση, διαβάστε την ενότητα εγκατάστασης.
Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν από τη χρήση και διατηρήστε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Οδηγίες Εγκατάστασης για κάθε μελλοντική αναφορά.

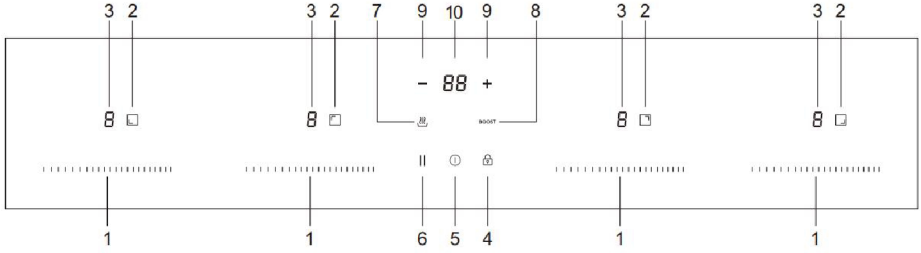
ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

Μοντέλο: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. Ζώνη 1800/2200 W	2. Ζώνη 1800/2200 W
3. Ζώνη 1800/2200 W	4. Ζώνη 1200/1500 W
5. Πίνακας ελέγχου	

Πίνακας ελέγχου



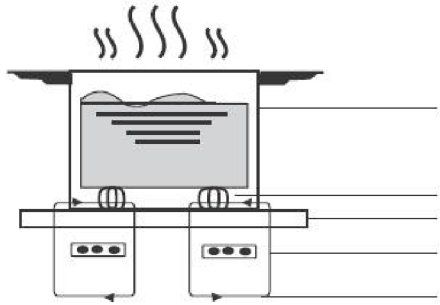
1	Ρύθμιση ισχύος	2	Επιλογή ζώνης μαγειρέματος
3	Ένδειξη LED έντασης θερμοκρασίας	4	Πλήκτρο κλειδώματος για παιδιά
5	Πλήκτρο ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ	6	Παύση
7	Κουμπί διατήρησης ζεστού	8	Πλήκτρο Boost
9	Ρύθμιση χρονοδιακόπτη	10	Ένδειξη LED χρονοδιακόπτη

Στοιχεία προϊόντος

Η επαγωγική εστία αντιπροσωπεύει μια σύγχρονη συσκευή μαγειρέματος σε σχέση με την παραδοσιακή εστία, λόγω των πλεονεκτημάτων της όπως ο εύκολος καθαρισμός, η υψηλή απόδοση, η φιλικότητα προς το περιβάλλον και τα χαρακτηριστικά ασφαλείας.

Μερικές πληροφορίες για το επαγωγικό μαγείρεμα (μόνο για επαγωγικές εστίες)

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

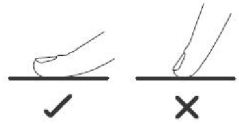


Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας εστία

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

Χρήση των χειριστηρίων αφής

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



Επιλογή των σωστών μαγειρικών σκευών (για επαγωγικές εστίες)

- Μόνο τα σιδηρομαγνητικά μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν τα σκεύη σας είναι κατάλληλα, πραγματοποιώντας μια δοκιμή με μαγνήτη. Κινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους. Εάν έλκεται, το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση με επαγωγή.



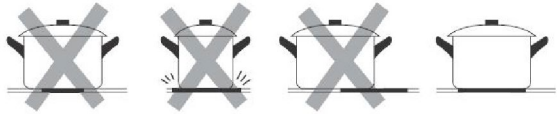
- Εάν δεν έχετε μαγνήτη:
  1. Βάλτε λίγο νερό στο σκεύος που θέλετε να ελέγξετε.
  2. Ακολουθήστε τα βήματα στην ενότητα «Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα».
  3. Εάν το U στην οθόνη δεν αναβοσβήνει και το νερό θερμαίνεται, το σκεύος είναι κατάλληλο.
- Δεν είναι κατάλληλα τα μαγειρικά σκεύη που κατασκευάζονται από τα ακόλουθα υλικά: καθαρό ανοξείδωτο χάλυβα, αλουμίνιο ή χαλκό χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.

Μέγεθος εστίας (mm)	Η ελάχιστη (διάμετρος /mm) εστίας
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

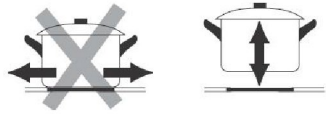
Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με αιχμηρές άκρες ή καμπύλη βάση.



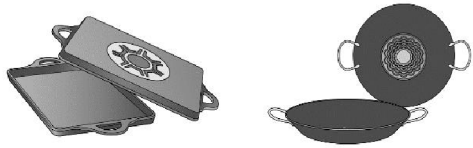
Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι λεία, εφάπτεται εξ' ολοκλήρου και επίπεδα πάνω στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Να κεντράρετε πάντοτε το σκεύος σας στη ζώνη μαγειρέματος.



Να σηκώνετε πάντοτε τα σκεύη από την επαγωγική εστία όταν τα μετακινείτε - μην τα σέρνετε γιατί διαφορετικά μπορεί να χαράξουν το γυαλί.

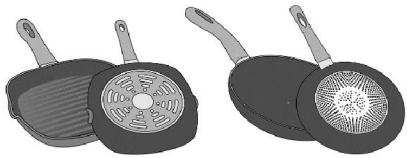


Εάν η βάση του μαγειρικού σκεύους είναι μόνο εν μέρει σιδηρομαγνητική, μόνο η περιοχή που είναι σιδηρομαγνητική θα θερμανθεί. Αυτό μπορεί να σημαίνει ότι η θερμότητα δεν θα κατανεμηθεί ομοιόμορφα. Η μη σιδηρομαγνητική περιοχή ενδέχεται να μην θερμανθεί σε επαρκή θερμοκρασία για μαγείρεμα.



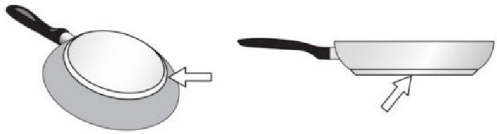
ΔΕΝ ΠΡΟΤΕΙΝΕΤΑΙ

Το σιδηρομαγνητικό τμήμα θα μειωθεί επίσης, εάν το υλικό από το οποίο είναι κατασκευασμένη η βάση του μαγειρικού σκεύους περιέχει, για παράδειγμα, αλουμίνιο. Αυτό μπορεί να σημαίνει ότι το μαγειρικό σκεύος δεν θα ζεσταθεί επαρκώς ή ακόμη και ότι δεν θα ανιχνευθεί.



ΔΕΝ ΠΡΟΤΕΙΝΕΤΑΙ

Το ή τα υλικά από τα οποίο είναι κατασκευασμένη η βάση του μαγειρικού σκεύους μπορούν να επηρεάσουν το αποτέλεσμα του μαγειρέματος. Χρησιμοποιώντας κατσαρόλες και τηγάνια από υλικά που κατανέμουν ομοιόμορφα τη θερμότητα μέσα τους, όπως τα ανοξείδωτα τηγάνια με βάση τριών στρώσεων, εξοικονομείτε χρόνο και ενέργεια. Χρησιμοποιήστε σκεύη με επίπεδη βάση· αν η βάση του μαγειρικού σκεύους είναι ανώμαλη, αυτό μπορεί να επιδεινώσει την παροχή θερμότητας.



Χρήση της εστίας σας

Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα

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

1. Αγγίξτε το πλήκτρο του κύριου διακόπτη ⏻. Όλες οι ενδείξεις δείχνουν « - »

2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

- Εξασφαλίστε ότι η επιφάνεια του κάτω μέρους του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.

3. Επιλέξτε μια ρύθμιση έντασης θερμοκρασίας αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο αφής. ιιιιιιιιιιιιιιιιιιιιιιιι

- Εάν δεν επιλέξετε μια ρύθμιση έντασης θερμοκρασίας εντός 1 λεπτού, η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα πρέπει να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1.
- Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση έντασης της θερμοκρασίας σε οποιοδήποτε μαγείρεμα.

Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το συρόμενο χειριστήριο αφής μέχρι το επίπεδο ισχύος να μειωθεί στο «0». Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη δείχνει «0». ιιιιιιιιιιιιιιιιιιιιιιιι

2. Σβήστε ολόκληρη την εστία αγγίζοντας τον διακόπτη ⏻.



3. Προσοχή στις θερμές επιφάνειες

H Η ένδειξη «H» θα δείξει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι πολύ καυτή. Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η επιφάνεια έχει κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, εάν θέλετε να θερμάνετε επιπλέον σκεύη, χρησιμοποιώντας την επιφάνεια μαγειρέματος που είναι ακόμα καυτή.

Χρήση της λειτουργίας Boost

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Boost

1. Επιλέξτε τη ζώνη με λειτουργία Boost (με τη λέξη «Booster»).
2. Αγγίξτε το πλήκτρο λειτουργίας BOOST, **BOOST,** και η ένδειξη επιπέδου ισχύος θα εμφανίσει «P».



Ακύρωση λειτουργίας Boost

1. Επιλέξτε τη ζώνη στη λειτουργία BOOST.

2. Αγγίξτε το συρόμενο χειριστήριο αφής για να ακυρώσετε τη λειτουργία Boost και επιλέξτε το επίπεδο που θέλετε να ορίσετε.

- Η λειτουργία Boost μπορεί να διαρκέσει μόνο 5 λεπτά και μετά η ζώνη μεταβαίνει αυτόματα στο επίπεδο 9.

Λειτουργία κλειδώματος για παιδιά

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

Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια

Αγγίξτε το χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα δείξει το "Lo".



Για να ξεκλειδώσετε τα στοιχεία ελέγχου

1. Αγγίξτε παρατεταμένα για λίγο το χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων .
2. Τώρα μπορείτε να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη νέα εστία σας.

Όταν η εστία είναι σε κατάσταση κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το πλήκτρο του κύριου διακόπτη, μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την εστία με τον κύριο διακόπτη σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει να ξεκλειδώσετε την εστία πρώτα στην επόμενη λειτουργία.

Προειδοποίηση υπολειμματικής θερμότητας

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

Αυτόματος τερματισμός λειτουργίας

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

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

Χρήση του χρονοδιακόπτη

- Μπορείτε να τον ρυθμίσετε για να απενεργοποιήσει μια ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος, όταν τελειώσει ο ρυθμισμένος χρόνος.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη έως τα 99 λεπτά.

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη ώστε να απενεργοποιεί μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος

Εάν ο χρονοδιακόπτης έχει ρυθμιστεί σε μία ζώνη:

1. Αγγίξτε το συρόμενο χειριστήριο αφής για το οποίο θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.
2. Αγγίξτε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη και στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί το «00».
3. Ορίστε τον χρόνο αγγίζοντας «-» ή «+» για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.
4. Μόλις οριστεί ο χρόνος, αρχίζει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος που απομένει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη στάθμης ισχύος θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η ζώνη.



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

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

Εάν έχει ρυθμιστεί χρονοδιακόπτης σε περισσότερες από μία ζώνες:

1. Όταν ρυθμίζετε το χρόνο για πολλές ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα, οι δεκαδικές κουκκίδες των σχετικών ζωνών μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένες. Η ένδειξη λεπτών δείχνει το χρονοδιακόπτη λεπτών. Η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης αναβοσβήνει.
2. Μόλις λήξει το χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης, η αντίστοιχη ζώνη απενεργοποιείται. Στη συνέχεια εμφανίζει τον νέο χρονοδιακόπτη λεπτών και αναβοσβήνει η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης.
3. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θερμότητας και ο αντίστοιχος χρονοδιακόπτης θα εμφανιστεί στην ένδειξη χρονοδιακόπτη.

Ακύρωση του χρονοδιακόπτη

1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θερμότητας για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.
2. Με το άγγιγμα του χειριστηρίου χρονοδιακόπτη, αναβοσβήνει η ένδειξη LED.
3. Αγγίξτε το χειριστήριο «-» για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη σε «00», ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται.

Διαμόρφωση λειτουργίας ECO

Αυτή η εστία μπορεί να συνδεθεί σε παροχή ρεύματος 13, 15, 20, 25, 29, 32 Amp και να διαμορφωθεί, ώστε να λειτουργεί σε οποιαδήποτε από αυτές τις ρυθμίσεις ισχύος.
Η εστία είναι προρυθμισμένη να συνδέεται σε παροχή ρεύματος 32 Amp. Όταν επιλέγονται τέσσερις ζώνες ταυτόχρονα, η εστία θα περιορίσει τη μέγιστη καταναλισκόμενη ισχύ, ώστε να μην γίνει υπέρβαση της παροχής ρεύματος των 7,2 kW. Ομοίως, όταν η εστία είναι συνδεδεμένη και διαμορφωμένη σε λειτουργία παροχής ρεύματος 13/15/20/25/29 Amp, η εστία θα περιορίσει τη μέγιστη ισχύ στα 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2 kW.
Εάν, ωστόσο, η εστία είναι συνδεδεμένη και διαμορφωμένη σε παροχή ρεύματος 32 Amp, και οι τέσσερις ζώνες μπορούν να χρησιμοποιηθούν στη μέγιστη ρύθμιση με λειτουργία boost ταυτόχρονα.

Για να αλλάξετε τη ρύθμιση διαμόρφωσης ECO

1. Διακόψτε την παροχή ρεύματος στην εστία.
2. Διατηρήστε την διακοπή της παροχής ρεύματος για 1 λεπτό.
3. Ενεργοποιήστε ξανά την παροχή ρεύματος.
4. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα «Για να διαμορφώσετε την εστία σε λειτουργία ECO» από το βήμα «1» και μετέπειτα.

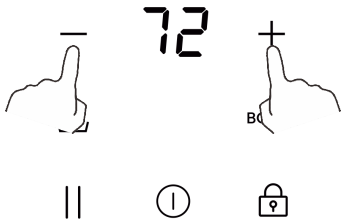
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η διαμόρφωση της λειτουργίας ECO μπορεί να γίνει μόνο μία φορά, εάν δεν έχει διακοπεί η παροχή ρεύματος της εστίας και η λειτουργία ECO θα πρέπει να οριστεί εντός ενός λεπτού μετά την ενεργοποίηση του ρεύματος.

Για να διαμορφώσετε την εστία σε λειτουργία ECO

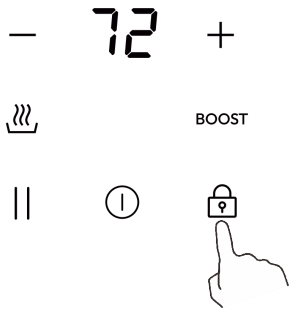
1. Αγγίξτε το πλήκτρο ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ για να ενεργοποιήσετε την παροχή ρεύματος. Ο βομβητής ηχεί μία φορά, ενώ όλες τις οθόνες εμφανίζουν «-» και «--».



2. Αγγίξτε ταυτόχρονα και τα δύο πλήκτρα ρύθμισης χρονοδιακόπτη για 3 δευτερόλεπτα. Ο βομβητής ηχεί υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία εισέρχεται στην επιλογή της λειτουργίας ECO. (Η οθόνη εμφανίζει την προεπιλεγμένη ισχύ 7,2 kW)

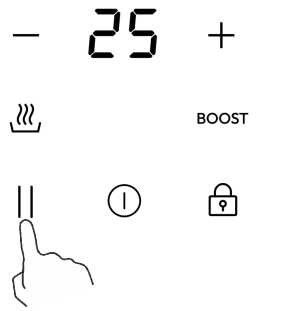


3. Αγγίξτε το κλείδωμα για τα παιδιά και στη συνέχεια η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήσει. Τώρα μπορείτε να επιλέξετε τη ρύθμιση ισχύος.



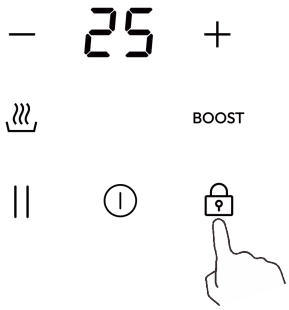
4. Για να αλλάξετε τη ρύθμιση συνολικής ισχύος, πιέστε το πλήκτρο παύσης για να επιλέξετε μια νέα ρύθμιση συνολικής ισχύος. Πιέζοντας ξανά το πλήκτρο της μπροστινής αριστερής περιοχής, θα εμφανίσει τις επιλογές. Στην οθόνη

του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστούν τέσσερις επιλογές: 25, 35, 45, 55, 65 και 72. Για παράδειγμα, όταν στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται ο αριθμός «25», υποδεικνύει ότι η συνολική ισχύς έχει ρυθμιστεί στα 2500 W. Συνεχίστε να πατάτε το πλήκτρο της μπροστινής αριστερής περιοχής μέχρι να βρείτε την επιθυμητή ρύθμιση ισχύος.



* Από προεπιλογή, η ρύθμιση ισχύος είναι εργοστασιακά ρυθμισμένη στα 7,2 kW.

5. Αγγίξτε ξανά το πλήκτρο κλειδώματος για παιδιά, η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και το πλήκτρο της προηγουμένως επιλεγμένης ζώνης θα εμφανιστεί η ένδειξη «ο», υποδεικνύοντας ότι η ρύθμιση έχει επιβεβαιωθεί.



6. Αγγίξτε το πλήκτρο ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ για να απενεργοποιηθεί. Στη συνέχεια, ενεργοποιήστε την και η εστία είναι έτοιμη για χρήση στη λειτουργία ECO που έχετε ορίσει.



7. Αγγίξτε το πλήκτρο ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ για να την ενεργοποιήσετε και τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη νέα ρύθμιση ισχύος.

Χρήση της λειτουργίας Παύση

1. Αγγίξτε παρατεταμένα το πλήκτρο λειτουργίας παύσης ||, όλες οι ζώνες θερμότητας σταματούν να λειτουργούν. Όλες οι ενδείξεις ζωνών δείχνουν «||». 

2. Αγγίξτε παρατεταμένα τη λειτουργία Παύση || άλλη μία φορά, όλες οι ζώνες θερμότητας θα επανέλθουν στην αρχική τους ρύθμιση.

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

Χρήση της λειτουργίας Διατήρησης Ζεστού

1. Επιλέξτε τη ζώνη θερμότητας που θέλετε και επιλέξτε το πλήκτρο διατήρησης ζεστού, η αντίστοιχη ζώνη θερμότητας θα εισέλθει σε λειτουργία διατήρησης ζεστού, η ένδειξη δείχνει
2. Past ū mus šildymo galią, šilumos palaikymo funkcija bus atšaukta.

Χρήση της λειτουργίας Περιοχή Flexi

Μόνο για τα μοντέλα με λειτουργία Περιοχή Flexi.

1. Αγγίξτε το συρόμενο χειριστήριο αφής, μετά το πλήκτρο Flexi σε ενεργό και αγγίξτε το πλήκτρο ρύθμισης ισχύος για να ορίσετε την επιθυμητή ισχύ.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής ζώνης μαγειρέματος που θα μπορούσε να ακυρώσει τη λειτουργία flexi.

Κατευθυντήριες οδηγίες μαγειρέματος

Προσέχετε όταν τηγανίζετε, καθώς το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα, ιδιαίτερα αν χρησιμοποιείτε το Power Boost. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες το λάδι και το λίπος αναφλέγονται στιγμιαία και αυτό αποτελεί σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

Συμβουλές μαγειρικής

- Όταν το φαγητό βράσει, μειώστε τη ρύθμιση στάθμης ισχύος.
- Η χρήση καπακιού μειώνει τους χρόνους μαγειρέματος και εξοικονομεί ενέργεια διατηρώντας τη θερμότητα.
- Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρού ή λίπους ώστε να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία και μειώστε τη ρύθμιση όταν το φαγητό έχει θερμανθεί σε όλη τη μάζα του.

Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο γίνεται κάτω από το σημείο βρασμού, στους 85 °C περίπου, όταν οι φυσαλίδες απλώς ανεβαίνουν περιστασιακά στην επιφάνεια του υγρού μαγειρέματος. Είναι το κλειδί για νόστιμες σούπες και τρυφερά βραστά φαγητά γιατί το φαγητό γίνεται γευστικό χωρίς να παραβράζεται. Θα πρέπει επίσης να μαγειρεύετε τις σάλτσες με βάση τα αυγά και το αλεύρι κάτω από το σημείο βρασμού.
- Ορισμένες εργασίες, συμπεριλαμβανομένου του μαγειρέματος ρυζιού με τη μέθοδο απορρόφησης, ενδέχεται να απαιτούν ρύθμιση υψηλότερη από τη χαμηλότερη ρύθμιση για να διασφαλιστεί ότι το φαγητό μαγειρεύεται σωστά στον προτεινόμενο χρόνο.

Καψάλισμα μπριζόλας

Για να μαγειρέψετε ζουμερές γευστικές μπριζόλες:

1. Αφήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν το ψήσετε.
2. Ζεστάνετε ένα τηγάνι με βαριά βάση.
3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ρίξτε μια μικρή ποσότητα λαδιού στο ζεστό τηγάνι και στη συνέχεια ακουμπήστε το κρέας στο ζεστό τηγάνι.
4. Γυρίστε τη μπριζόλα μόνο μία φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος της μπριζόλας και από το πόσο ψημένη τη θέλετε. Οι χρόνοι μπορεί να ποικίλλουν μεταξύ περίπου 2 - 8 λεπτά ανά πλευρά. Πιέστε τη μπριζόλα για να εκτιμήσετε πόσο ψημένη είναι - όσο πιο σφιχτή την αισθάνεστε, τόσο πιο «well done» θα είναι.
5. Αφήστε τη μπριζόλα σε ζεστό πιάτο για λίγα λεπτά για να μαλακώσει και να γίνει τρυφερή πριν τη σερβίρετε.

Για τηγάνισμα «stir-fry»

1. Επιλέξτε ένα βαθύ τηγάνι (wok) με επίπεδη βάση ή ένα μεγάλο τηγάνι συμβατό με κεραμική εστία.
2. Ετοιμάστε όλα τα υλικά και τον εξοπλισμό. Το τηγάνισμα σε βαθύ τηγάνι πρέπει να είναι γρήγορο. Εάν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες, μαγειρέψτε το φαγητό σε πολλές μικρότερες παρτίδες.
3. Προθερμάνετε για λίγο το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα τα κρέατα, αφήστε τα στην άκρη και διατηρήστε τα ζεστό.
5. Τηγανίστε τα λαχανικά σε βαθύ τηγάνι. Όταν είναι ζεστά αλλά είναι ακόμα τραγανά, θέστε τη ζώνη μαγειρέματος σε χαμηλότερη ρύθμιση, επαναφέρετε το κρέας στο σκεύος και προσθέστε τη σάλτσα σας.
6. Ανακατέψτε απαλά τα υλικά για να βεβαιωθείτε ότι έχουν ζεσταθεί ομοιόμορφα.
7. Σερβίρετε αμέσως.

Ρυθμίσεις θερμότητας

Ρύθμιση θερμότητας	Χρησιμότητα
1 - 2	• ευαίσθητη θέρμανση για μικρές ποσότητες φαγητού • λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου και τρόφιμα που καίγονται γρήγορα • απαλό σιγοβράσιμο • αργή θέρμανση
3-4	• αναθέρμανση • γρήγορο σιγοβράσιμο • μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	• τηγανίτες
7 - 8	• σοτάρισμα • μαγείρεμα ζυμαρικών
9	• τηγάνισμα σε βαθύ τηγάνι • καψάλισμα • αρχή βρασμού της σούπας • βράσιμο νερού

Φροντίδα και καθαρισμός

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινοί λεκέδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια (δαχτυλιές, σημάδια, λεκέδες που έμειναν από τα τρόφιμα ή υπερχειλίσεις μη ζαχαρούχων ουσιών στη γυάλινη επιφάνεια)	1. Σβήστε την εστία. 2. Χρησιμοποιήστε καθαριστικό εστιών, ενώ η γυάλινη επιφάνεια είναι ακόμα ζεστή (αλλά όχι καυτή!) 3. Ξεπλύνετε και σκουπίστε με ένα στεγνό καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα. 4. Ανάψτε ξανά την εστία.	• Όταν η παροχή ρεύματος στην εστία είναι απενεργοποιημένη, δεν θα υπάρχει η ένδειξη «καυτή επιφάνειας», αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να εξακολουθεί να είναι καυτή! Προσέξτε ιδιαίτερα. • Τα βαρέως τύπου συρμάτινα σφουγγαράκια, ορισμένα σφουγγαράκια από νάιλον και τα σκληρά/λειαντικά καθαριστικά ενδέχεται να γρατζουνίσουν τη γυάλινη επιφάνεια. Διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να ελέγχετε αν το καθαριστικό ή το σφουγγαράκι σας είναι κατάλληλο. • Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαρισμού στην εστία: μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες στη γυάλινη επιφάνεια.
Υπερχειλίσεις βρασμού, λιωμένοι λεκέδες και ζεστά ζαχαρούχα υπολείμματα στην γυάλινη επιφάνεια	Αφαιρέστε τα αμέσως με σπάτουλα ψαριού, σπάτουλα σερβιρίσματος ή ξύστρα με κοφτερή ακμή κατάλληλη για κεραμικές γυάλινες εστίες, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος: 1. Αποσυνδέστε την εστία από την επίτοιχη πρίζα. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το μαγειρικό εργαλείο σε γωνία 30° και ξύστε τα υπολείμματα ή τις διαρροές προς μια κρύα περιοχή της εστίας. 3. Καθαρίστε τα υπολείμματα από το λέρωμα ή την υπερχείλιση με ένα πανί ή μια χαρτοπετσέτα. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 για τους «Καθημερινούς λεκέδες πάνω στην γυάλινη επιφάνεια» παραπάνω.	• Αφαιρείτε τους λεκέδες που έχουν απομείνει από λιωμένα υπολείμματα και ζαχαρούχα τρόφιμα ή από υπερχείλιση το συντομότερο δυνατό. Εάν τους αφήσετε να κρυώσουν πάνω στην γυάλινη επιφάνεια, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν και μπορεί ακόμη και να βλάψουν μόνιμα την γυάλινη επιφάνεια. • Κίνδυνος κοψίματος: όταν ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας, η λεπίδα της ξύστρας είναι κοφτερή σαν ξυράφι. Πρέπει να χρησιμοποιείται με εξαιρετική προσοχή και να παραμένει φυλαγμένη με ασφάλεια σε σημείου που δεν φτάνουν τα παιδιά.

Υπερχειλίσεις πάνω στα χειριστήρια αφής	1. Σβήστε την εστία. 2. Απορροφήστε τον λεκέ 3. Σκουπίστε την περιοχή των χειριστηρίων αφής με καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Στεγνώστε εντελώς την περιοχή σκουπίζοντας με χαρτοπετσέτα. 5. Ανάψτε ξανά την εστία.	• Όταν υπάρχει υγρό πάνω στα χειριστήρια αφής, μπορεί να ακουστεί ηχητική σήμανση από την εστία και η εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί μόνη της. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει σκουπίζοντας την περιοχή των χειριστηρίων αφής πριν ανάψετε ξανά την εστία.

Υποδείξεις και συμβουλές

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος και ότι είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα παραμένει, καλέστε τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.
Τα χειριστήρια αφής δεν αποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια. Δείτε την ενότητα «Χρήση της εστίας σας» για οδηγίες.
Τα χειριστήρια αφής παρουσιάζουν δυσκολία στη χρήση.	Μπορεί να υπάρχει μια μικρή μεμβράνη νερού πάνω στα χειριστήρια ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή των χειριστηρίων αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε τη ρώγα του δακτύλου σας για να ακουμπήσετε τα χειριστήρια.
Η γυάλινη επιφάνεια έχει γρατσουνιές.	Σκεύη με τραχιές ακμές. Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα διαβρωτικά σφουγγαράκια ή προϊόντα καθαρισμού.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες και ομαλές βάσεις. Ανατρέξτε στην «Επιλογή του σωστού σκεύους». Ανατρέξτε στην «Φροντίδα και καθαρισμός».
Κάποια σκεύη παράγουν ήχους κροταλίσματος ή κλικ.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή του μαγειρικού σας σκεύους (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα σκεύη μαγειρικής και δεν υποδηλώνει πρόβλημα.
Η επαγωγική εστία παράγει χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή ρύθμιση θέρμανσης.	Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία του επαγωγικού μαγειρέματος.	Πρόκειται για κάτι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να μειώνεται ή να εξαφανίζεται εντελώς όταν επιλέγετε χαμηλότερη ρύθμιση θέρμανσης.

Από την επαγωγική εστία ακούγεται θόρυβος ανεμιστήρα.	Για να αποτραπεί η υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων έχει ενεργοποιηθεί ένας ανεμιστήρας ψύξης που είναι ενσωματωμένος στην επαγωγική σας εστία. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας.	Είναι κάτι φυσιολογικό και δεν απαιτείται κάποια ενέργεια. Μην απενεργοποιείτε την παροχή ρεύματος προς την επαγωγική εστία από την πρίζα στον τοίχο ενώ ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
Τα σκεύη δεν ζεσταίνονται και δεν εμφανίζονται στην οθόνη.	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή αυτό δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο σε αυτή.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή του σωστού σκεύους». Κεντράρετε το σκεύος και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος).	Τεχνικό σφάλμα.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς των σφαλμάτων, απενεργοποιήστε την ηλεκτρική εστία βγάζοντας την από την πρίζα στον τοίχο και επικοινωνήστε με τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.

Ενδείξεις βλάβης και επιθεώρηση

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

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
E3/E7	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
E5	Προστασία από υπερθέρμανση του κεραμικού γυαλιού	Συνδέστε ξανά την παροχή ρεύματος και ενεργοποιήστε την εστία μετά από 30 λεπτά.
E4/E6	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας του διπολικού τρανζίστορ μονωμένης πύλης (IGBT)	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
E1/E2	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας	Ελέγξτε εάν η παροχή ρεύματος τροφοδοσίας είναι φυσιολογική. Ενεργοποιήστε αφού η παροχή ρεύματος επανέλθει σε κανονική κατάσταση.
Er	Αποτυχία PCBA	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
Et	Προστασία υπερχείλισης	Στεγνώστε το νερό στην επιφάνεια και αρχίστε ξανά

Τα παραπάνω αποτελούν την κρίση και την επιθεώρηση των κοινών σφαλμάτων. Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας, ώστε να αποφύγετε κινδύνους τραυματισμού και την πρόκληση ζημιάς στην επαγωγική εστία.

Τεχνικές προδιαγραφές

Επαγωγική εστία	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Ζώνες μαγειρέματος	4 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240 V~
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	7.200 W
Μέγεθος προϊόντος ΜxΠxΥ(mm)	590X520X53

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

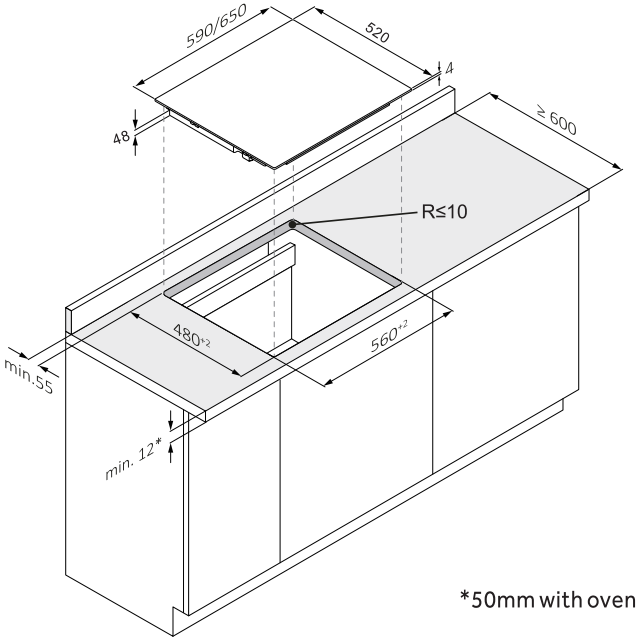
Εγκατάσταση

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις που φαίνονται στο σχέδιο. Για σκοπούς εγκατάστασης και χρήσης, πρέπει να διατηρείται ελεύθερος χώρος τουλάχιστον 45 mm χώρος γύρω από την οπή.

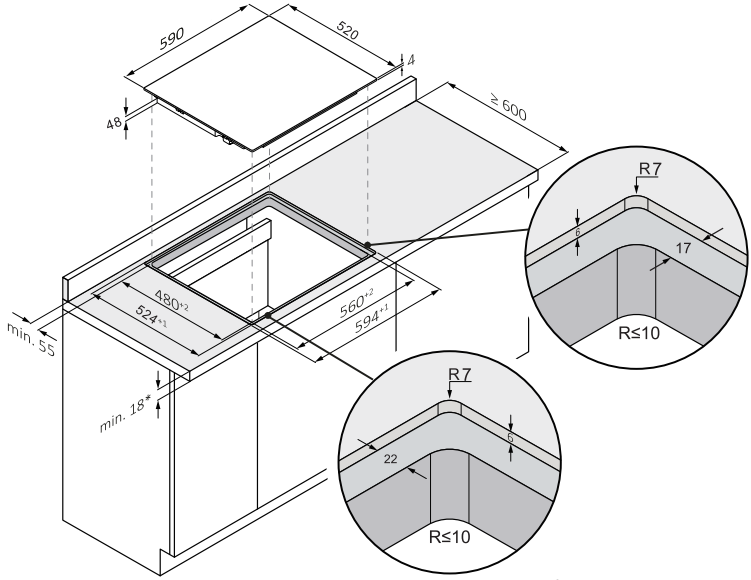
Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 12 mm. Επιλέξτε ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό για την επιφάνεια εργασίας ώστε να αποφύγετε τη μεγάλη παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία από την εστία μαγειρέματος. Όπως φαίνεται παρακάτω:

Τυπική εγκατάσταση



*50mm with oven underneath

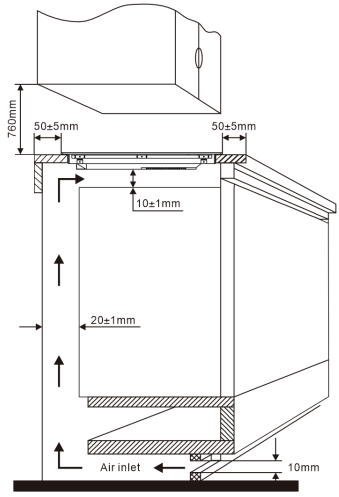
Χωνευτή εγκατάσταση



*50mm with oven underneath

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

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



Πριν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι

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

Όταν έχετε εγκαταστήσει την εστία, βεβαιωθείτε ότι

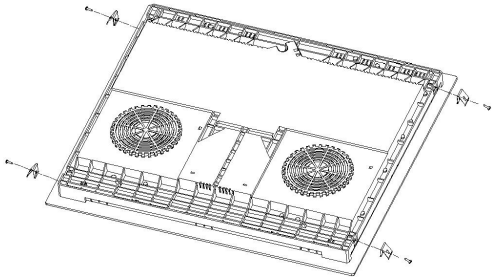
- το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο μέσω θυρών ντουλαπιών ή συρταριών
- υπάρχει επαρκής ροή αέρα από το εξωτερικό των ντουλαπιών προς τη βάση της εστίας
- εάν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από ένα συρτάρι ή χώρο ντουλαπιού, ένα φράγμα θερμικής προστασίας τοποθετείται κάτω από τη βάση της εστίας
- ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη

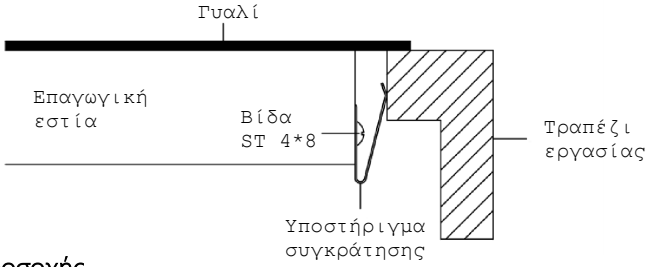
Πριν επιλέξετε τη θέση των στηριγμάτων

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

εντοπισμός των υποστηριγμάτων στερέωσης

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



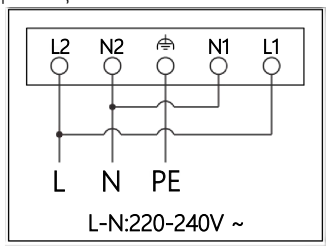


Επισημάνσεις προσοχής

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

Σύνδεση της εστίας στην παροχή δικτύου ρεύματος

Η παροχή ρεύματος πρέπει να συνδέεται σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ή μέσω μονοπολικού αυτόματου διακόπτη. Η μέθοδος σύνδεσης φαίνεται παρακάτω.
Κατάλληλη για καλώδιο ρεύματος 5G1.5.



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



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

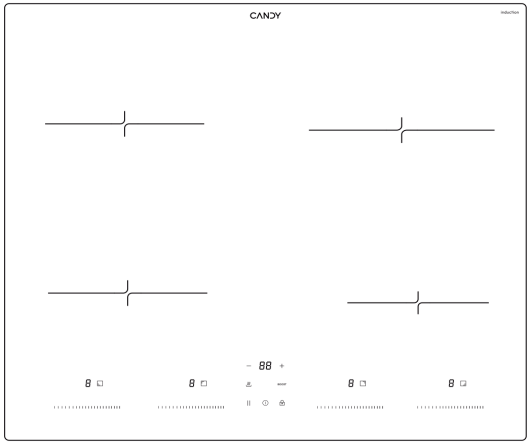
Αυτή η συσκευή φέρει την ετικέτα σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Διασφαλίζοντας ότι αυτή η συσκευή διατίθεται με σωστό τρόπο, συμβάλλετε στην αποφυγή τυχόν ζημιών στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία, οι οποίες διαφορετικά θα μπορούσαν να προκληθούν εάν η διάθεση γινόταν με λάθος τρόπο.

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

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

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





Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines Induktionskochfeldes von CANDY entschieden haben. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Betrieb des Kochfeldes sorgfältig und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Hiermit erklärt die Candy Hoover Group Srl, dass die Funkausstattung der EU-Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internet-Adresse verfügbar: www.candygroup.com

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal verwenden. Diese Anleitung enthält wichtige Informationen zur sicheren Installation, Verwendung und Pflege des Geräts. Bewahren Sie diese Anleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie sie an zukünftige Benutzer weiter.

Installation

Gefahr von Stromschlägen

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

Gefahr durch Schneiden

- Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf.
- Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.

Betrieb und Wartung

Gefahr von Stromschlägen

- Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder geborstenem Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche beschädigt oder geborsten sein, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstromversorgung (Wandschalter) ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

Gesundheitsrisiko

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während der Benutzung können zugängliche Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.

- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Kinder fernhalten.
- Die Griffe von Kochtöpfen können sehr heiß sein. Achten Sie darauf, dass sich die Griffe von Kochtöpfen beim Kochen nicht über anderen eingeschalteten Kochzonen befinden. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Gefahr durch Schneiden

- Die messerscharfe Klinge des Kochfeldschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Ein Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. über die Bedienelemente).
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.
- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, müssen von einer verantwortungsbewussten und kompetenten Person in die Bedienung des Geräts eingeführt werden. Die unterweisende Person muss sichergehen, dass diese Personen das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.

- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anleitung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Kochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes verkratzen könnten.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Service-Mitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in einer Haushaltsumgebung bestimmt! Die kommerzielle Nutzung jeglicher Art ist nicht von der Herstellergarantie abgedeckt!
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Vermeiden Sie es, die Kochelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- WARNUNG: Feuergefahr: Keine Gegenstände auf Kochfeldern ablegen.

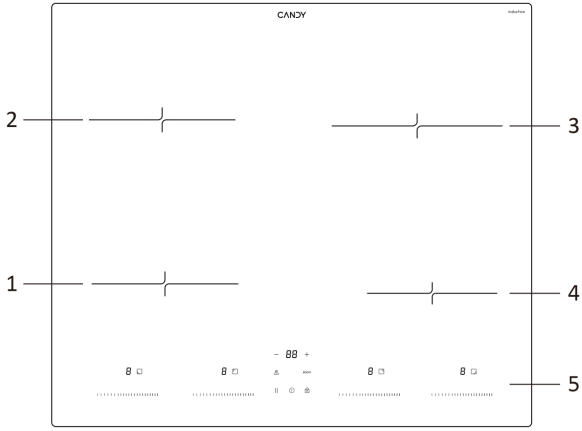
- Warnung: Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden. Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernbedienung betrieben zu werden.
- Das Kochfeld wird durch die Energieverwaltungsfunktion innerhalb von 1 Minute ausgeschaltet, und der Stromverbrauch beträgt 0,3 W.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Kochfeldes.

Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen.
Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.
Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

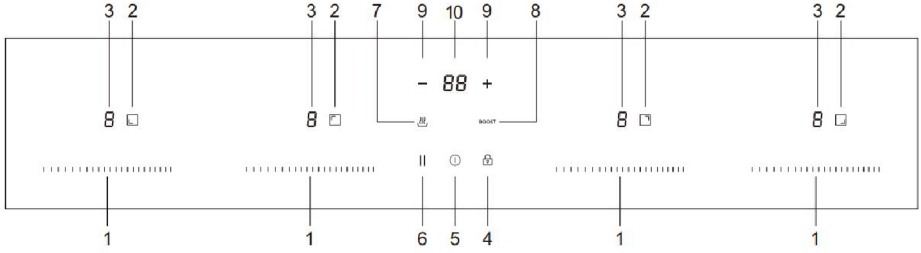
LEITFADEN FÜR DAS GERÄT

Modell: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. 1800/2200W Zone	2. 1800/2200W Zone
3. 1800/2200W Zone	4. 1200/1500W Zone
5. Bedienfeld	

Bedienfeld



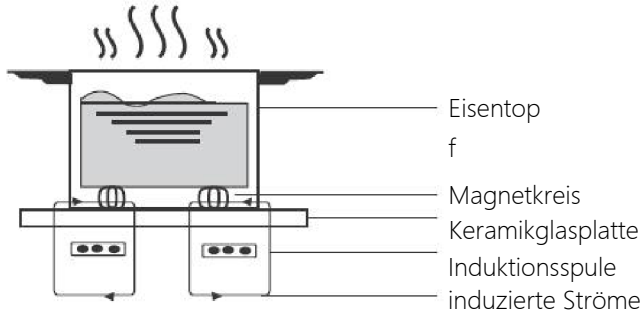
1	Einstellen der Leistung	2	Auswahl der Kochzone
3	Anzeige-LED für Heizstufe	4	Taste für Kindersicherung
5	EIN/AUS-Taste	6	Pause
7	Taste Warmhalten	8	Taste Boost
9	Timer-Einstellung	10	Timer-Anzeige-LED

Produktinformationen

Das Induktionskochfeld ist ein modernes Kochgerät, das sich vom traditionellen Kochfeld abhebt, da es Vorteile wie einfache Reinigung, hohe Effizienz, Umweltfreundlichkeit und Sicherheit bietet.

Hinweis zum Induktionskochen (nur für Induktionskochfelder)

Das Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie. Durch elektromagnetische Schwingungen wird die Wärme direkt im Topf erzeugt und nicht indirekt über die Erhitzung der Glasfläche. Das Glas des Kochfeldes wird nur deshalb heiß, weil es vom Topf oder der Pfanne erwärmt wird.

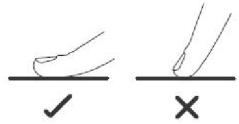


Bevor Sie Ihr neues Kochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung. Achten Sie insbesondere auf den Abschnitt „Sicherheitshinweise".
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die möglicherweise noch auf dem Kochfeld angebracht ist.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die möglicherweise noch auf dem Induktionskochfeld angebracht ist.

Verwenden der Touch-Bedienungen

- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d. h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z. B. Kochgeschirr oder Kleidung) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Steuerung erschweren.



Wahl des richtigen Kochgeschirrs (für Induktionskochfelder)

⚠ • Nur ferromagnetisches Kochgeschirr ist für das Induktionskochen geeignet. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.

- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden. Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.



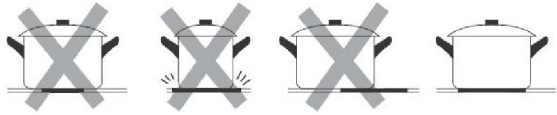
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
  1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.
  2. Folgen Sie den Schritten im Abschnitt „Mit dem Kochen starten".
  3. Wenn die Anzeige U nicht blinkt und das Wasser erwärmt wird, ist der Topf oder Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

Größe des Kochfeldes (mm)	Minimales Kochfeld (Durchmesser /mm)
160	100
210	160
180	120
190/180	120
190/383	220

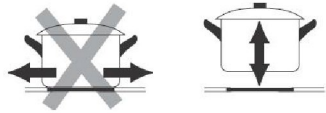
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



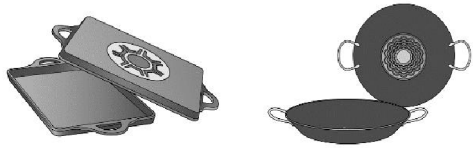
Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Stellen Sie den Topf oder die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.



Heben Sie die Töpfe immer vom Kochfeld ab – ziehen Sie Töpfe nicht über das Kochfeld, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.

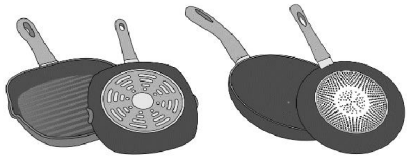


Wenn der Boden des Kochgeschirrs nur teilweise ferromagnetisch ist, erwärmt sich nur der Bereich, der ferromagnetisch ist. Dies kann dazu führen, dass die Wärme nicht gleichmäßig verteilt wird. Der nicht-ferromagnetische Bereich kann sich nicht auf eine zum Kochen ausreichende Temperatur erwärmen.



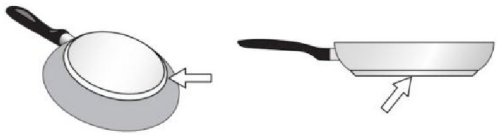
NICHT EMPFOHLEN

Der ferromagnetische Bereich wird auch verringert, wenn das Material, aus dem der Boden des Kochgeschirrs besteht, beispielsweise Aluminium enthält. Dies kann bedeuten, dass das Kochgeschirr nicht ausreichend heiß wird oder sogar nicht erkannt werden kann.



NICHT EMPFOHLEN

Das Material, aus dem der Boden des Kochgeschirrs gefertigt ist, kann das Kochergebnis beeinflussen. Die Verwendung von Töpfen und Pfannen aus Materialien, die die Wärme gleichmäßig verteilen, wie z. B. Edelstahlpfannen mit einem dreischichtigen Boden, spart Zeit und Energie. Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem flachen Boden; wenn der Boden des Kochgeschirrs uneben ist, kann dies die Wärmeverteilung beeinträchtigen.



Verwendung des Kochfeldes

Mit dem Kochen starten

- Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, wodurch angezeigt wird, dass das Kochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

1. Tippen Sie auf die Hauptschalttaste ⏻. Alle Anzeigen zeigen „–" an.

2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

- Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

3. Wählen Sie die Heizstufe durch Berühren des Auswahlreglers aus.

I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I

- Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Heizstufe wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Heizstufe bei jedem Kochvorgang ändern.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie den Schieberegler, bis die Leistung auf „0" reduziert ist. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0" anzeigt. I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I

2. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den Schalter ⏻ berühren.



3. Warnung vor heißer Oberfläche

H „H" zeigt an, welche Kochzone zu heiß ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.

Verwendung der Boost-Funktion

Aktivierung der Boost-Funktion

1. Wählen Sie die Zone mit Boost-Funktion (mit dem Wortlaut „Booster").
2. Berühren Sie die BOOST-Funktionstaste **BOOST**. Die Leistungsanzeige zeigt „P" an.



Deaktivierung der Boost-Funktion

1. Wählen Sie die Zone im BOOST-Modus.

2. Berühren Sie den Schieberegler, um die Boost-Funktion zu deaktivieren, und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe aus.

- Die Boost-Funktion darf nur 5 Minuten dauern, danach wechselt die Zone automatisch auf Leistungsstufe 9.

Kindersicherungsfunktion

- Sie können die Bedienelemente im EIN/AUS-Modus sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Steuerungen mit Ausnahme des EIN/AUS-Bedienfelds deaktiviert.

Sperren der Bedienelemente

Berühren sie die Tastensperre 4 Sekunden lan. Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo" angezeigt.

So wird die Tastensperre für die Bedienelemente deaktiviert

1. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie einen Moment gedrückt.
2. Sie können Ihr neues Kochfeld nun verwenden.

Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der Hauptschalttaste gesperrt. Sie können das Kochfeld mit der Hauptschalttaste jederzeit im Notfall ausschalten. Sie müssen jedoch das Kochfeld im nächsten Schritt zuerst entsperren.

Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld schon einige Zeit in Betrieb ist, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe „H" wird angezeigt, um Sie zu warnen, dass das Kochfeld noch heiß sein kann.

Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist die Sicherheitsfunktion des Kochfeldes. Dies geschieht immer dann, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die Standard-abschaltzeiten sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetrieb Timer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Verwendung der Timer-Funktion

- Sie können die Timer-Steuerung verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Timer-Einstellung zum Abschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Wenn der Timer auf eine Zone eingestellt ist:

1. Berühren Sie den Schieberegler, für den Sie den Timer einstellen möchten.
2. Berühren Sie die Timer-Taste: Auf dem Timer-Display wird „00" angezeigt.
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Felder „-" oder „+" ein.
4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungs-stufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



5. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

Wenn der Timer auf mehr als eine Zone eingestellt wird:

1. Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, werden die Dezimal-Punkte der entsprechenden Kochzonen eingeschaltet. Die Minutenanzeige zeigt den Minuten-Timer. Der Punkt für die entsprechende Zone blinkt.

2. Nach Ablauf des Timers wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt für die entsprechende Zone beginnt zu blinken.
3. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung; der Timer für die entsprechende Heizzone wird in der Timer-Anzeige angezeigt.

Timer abgebrochen

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die Sie den Timer löschen möchten.
2. Bei Berühren der Timer-Steuerung blinkt die LED-Anzeige.
3. Berühren Sie die Taste „-“, um den Timer auf „00“ zu setzen. Der Timer wird gelöscht.

Konfiguration des ECO-Modus

Dieses Kochfeld kann an eine 13-, 15-, 20-, 25-, 29- oder 32-Ampere-Stromversorgung angeschlossen und für den Betrieb mit jeder dieser Leistungsstufen konfiguriert werden.
Das Kochfeld ist für den Anschluss an eine 32-Ampere-Versorgung voreingestellt. Wenn vier Kochzonen gleichzeitig ausgewählt werden, begrenzt das Kochfeld die maximale Leistungsaufnahme, so dass die 7,2-kW-Versorgung nicht überschritten werden kann. In ähnlicher Weise begrenzt das Kochfeld die maximale Leistung auf 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2 kW, wenn es angeschlossen und für einen 13/15/20/25/29-Ampere-Versorgungsmodus konfiguriert ist.
Wenn das Kochfeld jedoch an eine 32 A-Stromversorgung angeschlossen und konfiguriert ist, können alle vier Zonen gleichzeitig mit der Boost-Funktion auf der höchsten Stufe betrieben werden.

So ändern Sie die Konfiguration des ECO-Modus

1. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld aus.
2. Lassen Sie die Stromversorgung 1 Minute lang ausgeschaltet.
3. Schalten Sie die Stromversorgung wieder ein.
4. Folgen Sie den Anweisungen unter „So konfigurieren Sie das Kochfeld für den ECO-Modus“ ab Schritt 1.

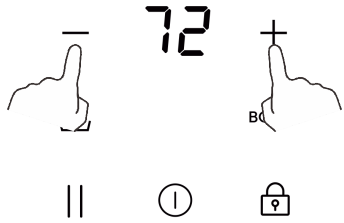
HINWEIS: Die ECO-Modus-Konfiguration kann nur einmal geöffnet werden, wobei die Stromversorgung des Kochfelds nicht unterbrochen sein darf, und innerhalb einer Minute nach dem Einschalten des Geräts muss der ECO-Modus eingestellt werden.

So konfigurieren Sie das Kochfeld für den ECO-Modus

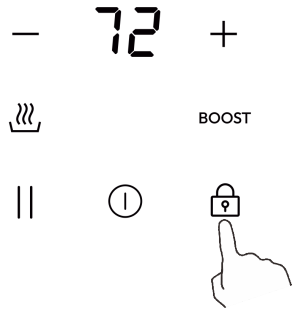
1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste, um die Stromversorgung einzuschalten. Der Summer ertönt einmal und alle Anzeigen zeigen „-“ und „- -“.



2. Berühren Sie beide Timer-Einstelltasten gleichzeitig für 3 Sekunden. Der Signalton zeigt an, dass das Induktionskochfeld in den ECO-Modus wechselt. (Die Anzeige zeigt die voreingestellte Leistung 7,2 kW an.)

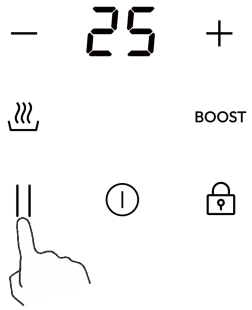


3. Berühren Sie die Kindersicherung: Das Timer-Display beginnt zu blinken. Sie können nun die Leistungsstufe wählen.



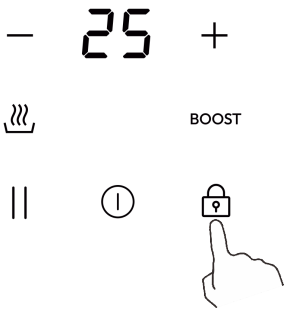
4. Um die Einstellung der Gesamtleistung zu ändern, drücken Sie die Pause-Taste, um eine neue Gesamtleistung auszuwählen. Durch erneutes Drücken der vorderen linken Bereichstaste können Sie die Optionen durchlaufen. Das Timer-Display zeigt vier Optionen an: 25, 35, 45, 55, 65 und 72. Wenn auf dem Timer-Display beispielsweise die Zahl „25“ angezeigt wird, bedeutet dies, dass die

Gesamtleistung auf 2500 W eingestellt ist. Drücken Sie die Taste vorne links so lange, bis Sie die gewünschte Leistungsstufe gefunden haben.



* Standardmäßig ist die Leistung werkseitig auf 7,2 kW eingestellt.

5. Berühren Sie die Taste Kindersicherung erneut, das Timer-Display hört auf zu blinken und die zuvor gewählte Zonentaste zeigt „o" an, was bedeutet, dass die Einstellung bestätigt ist.



6. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät auszuschalten. Schalten Sie es dann wieder ein: Das Kochfeld ist nun mit dem von Ihnen eingestellten ECO-Modus betriebsbereit.



7. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste, um sie einzuschalten. Nun können Sie die neue Leistungsstufe verwenden.

Verwendung der Pausenfunktion

1. Berühren und halten Sie die Funktionstaste Pause ❙❙ gedrückt. Alle Heizzonen stellen den Betrieb ein, alle Zonenanzeigen zeigen „||" an. 

2. Wenn Sie die Funktionstaste Pause ❙❙ ein weiteres Mal berühren und gedrückt halten, werden alle Heizzonen auf die ursprüngliche Einstellung zurückgesetzt.

- Die Funktion ist verfügbar, wenn eine oder mehrere Heizzonen in Betrieb sind.
- Wenn Sie den Stoppmodus nicht innerhalb von 30 Minuten deaktivieren, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

Verwendung der Warmhaltefunktion

1. Wählen Sie die gewünschte Heizzone aus und drücken Sie die Taste Warmhalten . Die entsprechende Heizzone wird in den Warmhaltemodus versetzt und die Anzeige zeigt an.
2. Wenn die Heizleistung verschoben wird, wird die Warmhaltefunktion deaktiviert.

Verwendung der Funktion Flexi Area

Nur für die Modelle mit Flexi Area Funktion.

1. Berühren Sie den Schieberegler und dann die Flexi-Taste, um sie zu aktivieren, und berühren Sie die Taste zur Einstellung der Leistung, um die gewünschte Leistung einzustellen.
2. Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Kochzone, die die Flexi-Funktion aufheben könnte.

Kochleitfaden

Vorsicht beim Frittieren: Öl und Fett werden sehr schnell erhitzt, insbesondere bei Verwendung der Power Boost-Funktion. Bei extrem hohen Temperaturen werden Öl und Fett spontan entzündet, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

Kochtipps

- Reduzieren Sie die Leistungsstufe, sobald das Essen kocht.
- Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern.
- Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde.

Auf kleiner Flamme kochen, Garen von Reis

- Ein schonendes Köcheln findet unter dem Siedepunkt statt, bei etwa 85 ˚C, wenn die ersten Blasen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Hierin liegt das Geheimnis für köstliche Suppen und Eintöpfe, weil sich das Aroma ohne zu verkochen entfalten kann. Sie sollten Gerichte auf Eierbasis und mit Mehl eingedickte Saucen unter dem Siedepunkt zubereiten.
- Einige Aufgaben, wie das Garen von Reis durch Absorption, erfordern möglicherweise eine Temperatur, die über der niedrigsten Stufe liegt, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

Schnell angebratenes Steak

So bereiten Sie saftige, schmackhafte Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten vor der Zubereitung bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit dickem Boden.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie dann das Fleisch in die heiße Pfanne.
4. Wenden Sie das Steak nur einmal während des Garens. Die exakte Garzeit ist von der Dicke des Steaks und von der gewünschten Garung abhängig. Die Zeit variiert zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Steak, um die Garstufe festzustellen - je härter es ist, umso durchgebratener ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es vor dem Servieren schön zart wird.

Für Rührbraten

1. Wählen Sie eine für Keramikkochfelder geeignete Wok-Pfanne mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und das notwendige Kochgeschirr vor. Das Anbraten sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, garen Sie das Essen in mehreren kleineren Portionen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und fügen Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Garen Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie dann das Gemüse an. Wenn es heiß und noch knackig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, legen Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig durch, um sicherzustellen, dass sie alle erwärmt werden.
7. Sofort servieren.

Temperatureinstellungen

Temperature-instellung	Eignung
1 - 2	• Sanfte Erwärmung für kleine Mengen von Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln die schnell anbrennen • Schonendes Köcheln • Langsames Erwärmen
3-4	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen / Pancakes
7 - 8	• Sautieren • Pasta /Teigwaren kochen
9	• Garen unter ständigem Rühren • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

Pflege und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)	1. Den Strom auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!) 3. Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen. 4. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• Wenn die Stromversorgung des Kochfelds ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche", aber die Kochzone kann trotzdem heiß sein! Besondere Vorsicht walten lassen. • Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Stets das Etikett anschauen, um zu prüfen, ob der Reiniger oder Scheuerschwamm für das Kochfeld geeignet ist. • Niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurücklassen: das Glas kann dadurch Flecken bekommen.
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	Mit einem Pfannenwender, Spachtel oder Schaber für Glaskeramikkochfelder sofort entfernen. Achten Sie dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen: 1. Die Stromversorgung des Kochfeldes am Wandschalter ausschalten. 2. Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung abkratzen und in einen kühlen Bereich des Kochfelds verschieben. 3. Die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch reinigen. 4. Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas" befolgen.	• Flecken, die durch Schmelzen oder zuckerhaltige, übergekochte Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich entfernen. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, kann es schwerer sein, sie zu entfernen oder die Glasoberfläche kann dauerhaft beschädigt werden. • Gefahr durch Schneiden: wenn die Schutzhülle entfernt wird, ist die Klinge eines Glasschabers messerscharf. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Überschwappen auf die Touch-Bedienelemente	1. Den Strom auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Die übergeschwappte Flüssigkeit aufnehmen. 3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen. 5. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• Das Kochfeld kann einen Piepton erzeugen und sich selbst abschalten, die Touch-Bedienungen können funktionsuntüchtig sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken gewischt wurde, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Prüfen, ob das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn das Problem weiterhin besteht, Fachmann zu Rate ziehen.
Die Touch-Bedienelemente sprechen nicht an.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Die Einstellungssperre der Bedienelemente aufheben. Anweisungen dazu finden Sie im Abschnitt „Verwendung Ihres Kochfeldes“.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über den Bedienelementen liegen, oder Sie benutzen die Fingerspitzen, um die Bedienelemente zu berühren.	Sicherstellen, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und Fingerballen verwenden, um die Bedienelemente zu berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden verwenden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises, brummendes Geräusch, wenn es bei hohen Temperaturen verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett aufhören, wenn die Temperatur abgesenkt wird.

Lüftergeräusche vom Induktions-kochfeld.	Ein Lüfter im Induktions-kochfeld wurde eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann auch dann weiter laufen, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde.	Das ist normal und erfordert keinen Eingriff. Induktions-kochfeld jedoch nicht über Wandschalter ausschalten, solange der Lüfter noch läuft.
Töpfe werden nicht heiß und auf der Anzeige wird angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann den Topf oder die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet sind. Das Induktionskochfeld kann den Topf oder die Pfanne nicht erkennen, weil er oder sie zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert wurde.	Geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochfeld verwenden. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs". Topf oder Pfanne richtig in die Mitte stellen und sicherstellen, dass der Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.
Das Induktions-kochfeld oder die Kochzone hat sich selbst unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Koch-Timer-Anzeige).	Technische Störung.	Bitte notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

Ausfallanzeige und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutz-Modus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
E3/E7	Temperatursensor defekt	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E5	Überhitzungsschutz für Keramikglas	Bitte schließen Sie die Stromversorgung wieder an und schalten Sie das Kochfeld nach 30 Minuten wieder ein.
E4/E6	IGBT-Temperatursensor defekt	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung	Überprüfen Sie, ob die Netzspannung korrekt ist. Die Stromversorgung einschalten, wenn sie korrekt ist.
Er	PCBA defekt	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
Et	Überlaufschutz	Das Wasser auf der Oberfläche trocknen und neu starten.

Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler.
Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Technische Merkmale

Induktionsherd	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Kochzonen	4 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240V~
Installierte elektrische Leistung	7200 W
Produktgröße LxBxH(mm)	590X520X53

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass die Spezifikationen und die Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

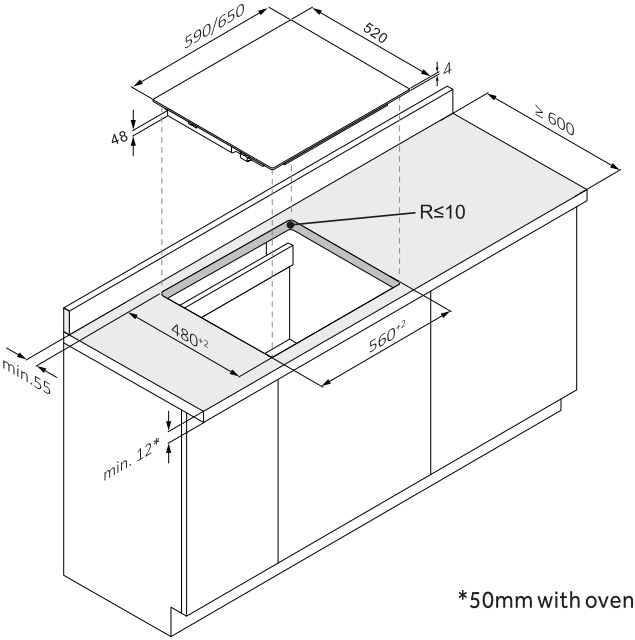
Installation

Vorbereitung der Installation

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 45 mm Platz gelassen werden.

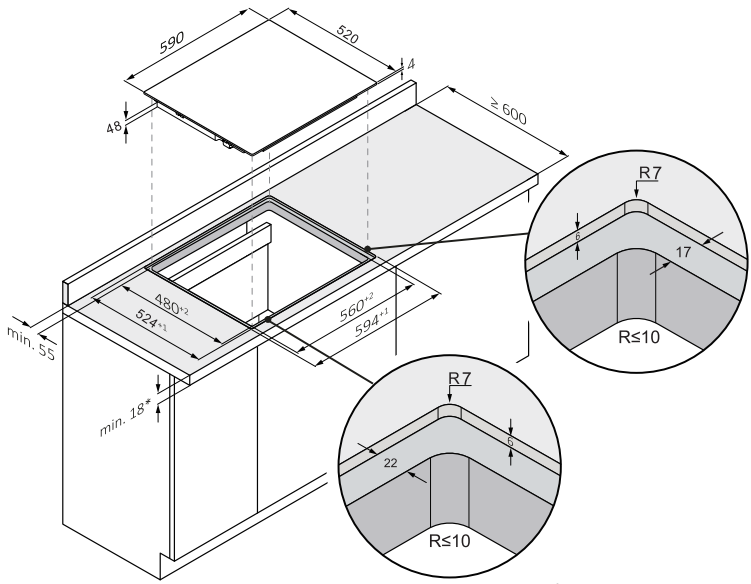
Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 12 mm beträgt. Bitte wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material, um größere Verformungen durch Hitzestrahlung von den heißen Platten zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

Standard-Installation



*50mm with oven underneath

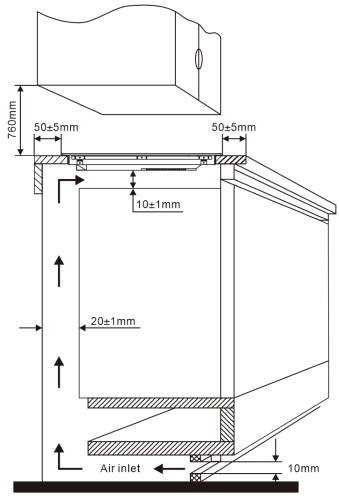
Flächenbündige Installation



*50mm with oven underneath

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und der Lufteintritt und -austritt nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld in einwandfreiem Zustand ist. Wie unten dargestellt

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche rechtwinklig und eben ausgerichtet ist, und dass keine strukturellen Bauteile den Platzbedarf einschränken.
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht.
- wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist.
- die Installation mit allen Abstandsanforderungen und anwendbaren Normen und Vorschriften übereinstimmt.
- ein geeigneter Trennschalter mit vollständiger Trennung vom Stromnetz in der Festverdrahtung integriert ist, in Übereinstimmung mit den lokalen Regeln und Vorschriften über die Montage und Positionierung der Verdrahtung.
  Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm als Kontaktabstand an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen] Leitern, wenn die lokalen Verdrahtungsregeln hierfür eine Variante der Anforderungen vorsehen) gewährleisten.
- Der Trennschalter ist für den Benutzer mit installiertem Kochfeld leicht zugänglich.
- Wenden Sie sich an die lokalen Baubehörden und konsultieren Sie die geltenden Gesetzesvorschriften, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandoberflächen um das Kochfeld herum.

Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

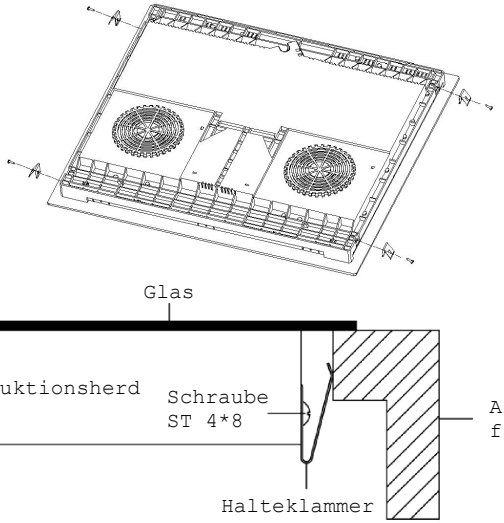
- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Unterseite des Kochfeldes vorhanden ist.
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb des Kochfeldes installiert wurde.
- der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

Die Einheit muss auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) abgestellt werden. Üben Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes aus.

Positionierung der Befestigungsbügel

Die Einheit muss auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) abgestellt werden. Üben Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes aus.
Fixieren Sie das Kochfeld nach der Installation in der Arbeitsfläche mit vier angeschraubten Halterungen am Boden (siehe Abbildung).
Passen Sie die Position der Befestigungsbügel an die unterschiedliche Dicke der Arbeitsfläche an.



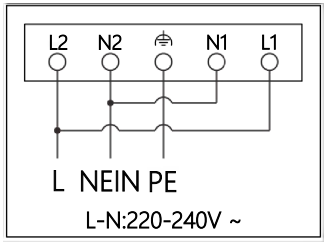
Vorsicht

1. Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder qualifizierten Technikern installiert werden. Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.
2. Das Kochfeld darf nicht an Kühlgeräte, Geschirrspüler und Wäschetrockner montiert werden.
3. Das Kochfeld sollte so installiert werden, dass eine bessere Hitzestrahlung gewährleistet und die Zuverlässigkeit verbessert werden kann.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Arbeitsfläche sollten hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Keinen Dampfreiniger verwenden.
7. Dieses Keramikkochfeld kann nur an eine Versorgung angeschlossen werden, deren Systemimpedanz nicht mehr als 0,427 Ohm beträgt. Erkundigen Sie sich ggf. bei Ihrem Versorgungsunternehmen nach der Netzimpedanz.

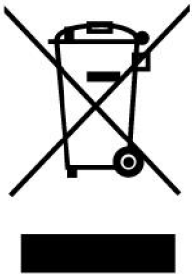
Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der einschlägigen Norm oder mit einem 1-poligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode wird unten dargestellt.

Geeignet für 5G1.5 Netzkabel.

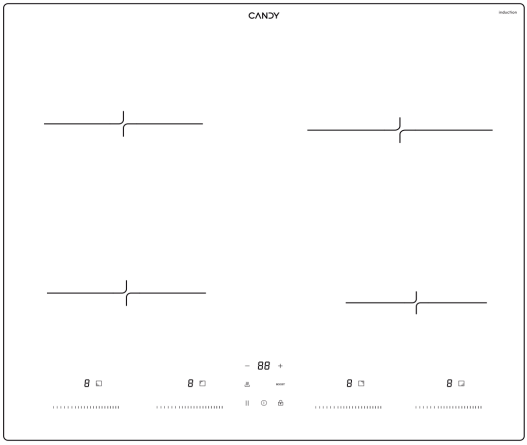


1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
2. Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss ein allpoliger Leistungsschalter installiert werden, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
3. Der Installateur muss sicherstellen, dass der Stromanschluss korrekt hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
4. Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
5. Das Netzkabel ist regelmäßig zu kontrollieren und darf nur von entsprechend qualifiziertem Servicepersonal ausgetauscht werden.

 ENTSORGUNG: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Diese Art von Abfall muss getrennt gesammelt und einer besonderen Abfallbehandlung unterzogen werden.	Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die bei einer falschen Entsorgung entstehen können. Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Dieses Gerät muss durch spezialisierte Betriebe entsorgt werden. Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben. Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.



CANDY



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

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

VARNOSTNA OPOZORILA

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

Vgradnja

Nevarnost električnega udara

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

Nevarnost ureznin

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

Pomembna varnostna navodila

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

Uporaba in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

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

Nevarnost za zdravje

- Ta aparat je skladen z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.

Nevarnost zaradi vroče površine

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

- Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo.
- Otrokom preprečite dostop do kuhalne plošče.
- Ročaji ponev se lahko so lahko vroči na dotik. Poskrbite, da ročaji ponev ne bodo segali na območje drugih kuhalnih con, ki so vklopljene. Zagotovite, da so ročaji zunaj dosega otrok.
- V primeru neupoštevanja tega nasveta lahko pride do opeklin in oparin.

Nevarnost ureznin

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

Pomembna varnostna navodila

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

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

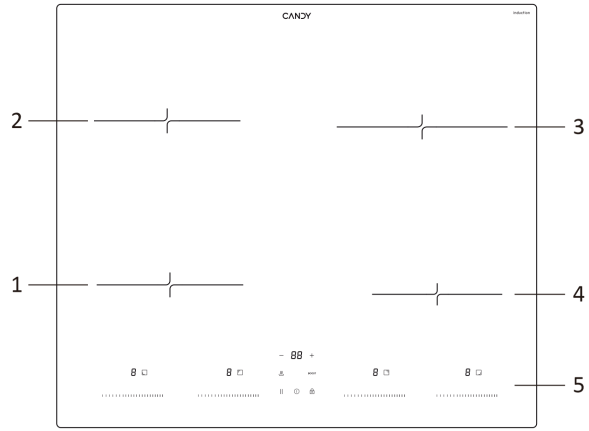
- Opozorilo: Če površina kuhalne površine iz steklokeramike ali podobnega materiala za zaščito delov pod napetostjo poči, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za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

Čestitamo za nakup nove kuhalne plošče.

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

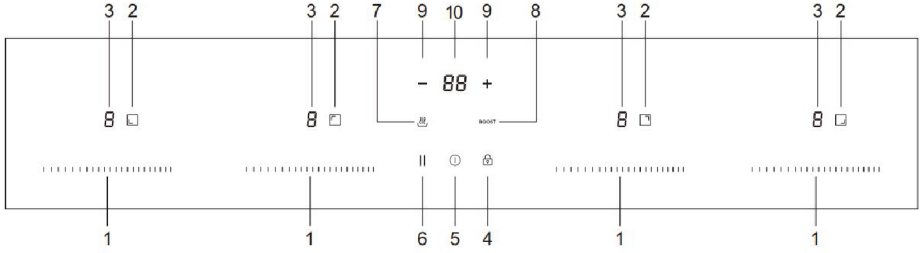
VODNIK PO APARATU

Model: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. Območje 1800/2200 W	2. Območje 1800/2200 W
3. Območje 1800/2200 W	4. Območje 1200/1500 W
5. Nadzorna plošča	

Nadzorna plošča



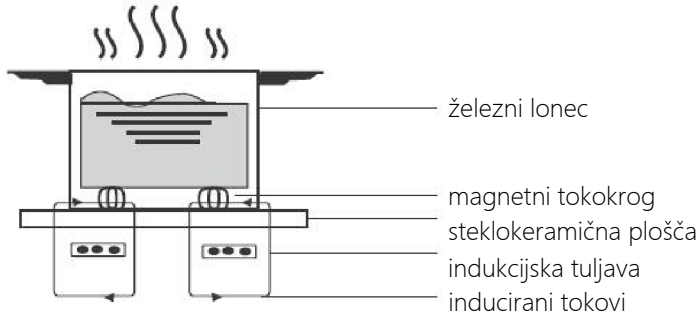
1	Prilagajanje moči	2	Izbira kuhališča
3	LED-prikaz moči ogrevanja	4	Tipka za otroško ključavnico
5	Tipka za VKLOP/IZKLOP	6	Premor
7	Tipka za ohranjanje toplote	8	Tipka za segrevanje z ojačano močjo
9	Nastavitev časovnika	10	Lučka LED za prikaz časovnika

Informacije o izdelku

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

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

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

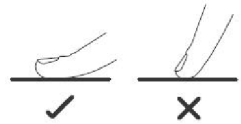


Pred uporabo nove kuhalne plošče

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

Uporaba upravljalnih elementov na dotik

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



Izbira prave posode za kuhanje (za indukcijsko ploščo)

• Za indukcijsko kuhanje je primerna le feromagnetna posoda. Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol za indukcijo.

- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.



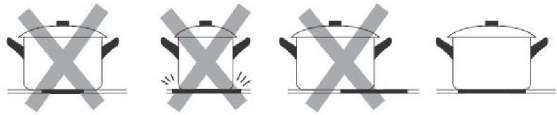
- Če nimate magneta:
  1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.
  2. Sledite korakom v razdelku »Za začetek kuhanja«.
  3. Če na prikazovalniku ne utripa simbol $\overline{\underline{U}}$ in se voda segreje, je posoda primerna.
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.

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

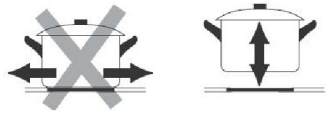
Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



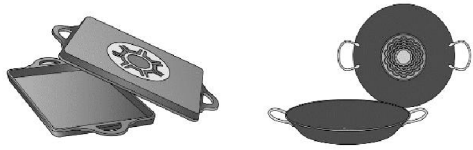
Prepričajte se, da je dno posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališče. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.



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

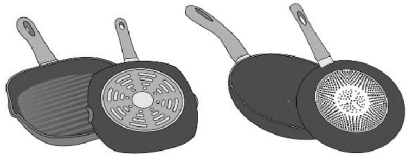


Če je dno posode le delno feromagnetno, se bo segrevalo le feromagnetno območje. Zato se toplota morda ne bo enakomerno porazdelila. Neferomagnetno območje se morda ne bo segrelo na zadostno temperaturo za kuhanje.



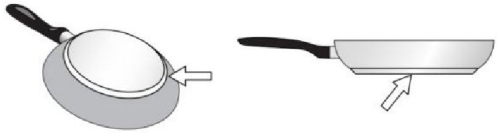
NI PRIPOROČENO

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



NI PRIPOROČENO

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



Uporaba kuhalne plošče

Za začetek kuhanja

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

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

2. Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.

- Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.

3. Z dotikom drsnika izberite nastavitev segrevanja. ı

- Če v 1 minuti ne izberete nastavitve ogrevanja, se kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom.
- Nastavitev ogrevanja lahko spremenite pri vsakem kuhanju.

Ko končate s kuhanjem

1. Dotikajte se drsnika, dokler raven moči ne doseže »0«. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«. ı

2. Celotno kuhalno ploščo izklopite z dotikom stikala ⏻.



3. Bodite pozorni na vroče površine.



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

Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Izberite kuhališče s funkcijo segrevanja z ojačano močjo (z besedo »Booster«).
2. Dotaknite se funkcijske tipke segrevanja z ojačano močjo **BOOST**. Prikazovalnik stopnje moči prikaže »P«.



Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Izberite območje, ki je v načinu segrevanja z ojačano močjo.
2. Dotaknite se drsnika, da prekličete funkcijo segrevanja z ojačano močjo, in izberite stopnjo, ki jo želite nastaviti.

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

Funkcija otroške ključavnice

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

Za zaklepanje upravljalnih elementov

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

Za odklepanje upravljalnih elementov

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

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

Opozorilo o preostali toploti

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

Samodejni izklop

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

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

Uporaba časovnika

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

Nastavitev časovnika za izklop enega ali več kuhališč

Če je časovnik nastavljen za eno kuhališče:

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

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

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

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

Če je časovnik nastavljen na več kot enem kuhališču:

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

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

Preklic časovnika

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

Konfiguracija načina ECO

To kuhalno ploščo lahko priključite na 13, 15, 20, 25, 29, 32-ampersko napajanje in jo konfigurirate za delovanje s katero koli od teh nastavitev moči.
Kuhalna plošča je prednastavljena za priključitev na 32-ampersko napajanje; če so izbrane štiri cone hkrati, bo kuhalna plošča omejila največjo porabljeno moč, da ne bi presegla 7,2 kW. Podobno velja za kuhalno ploščo, ki je priključena in konfigurirana na način napajanja 13/15/20/25/29Amp. Takrat je največja moč omejena na 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2 kW.
Če pa je kuhalna plošča priključena in konfigurirana na 32-ampersko napajanje, lahko vse štiri kuhališča hkrati uporabljate pri najvišji nastavitvi s funkcijo povečanja moči.

Spreminjanje nastavitve konfiguracije ECO

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

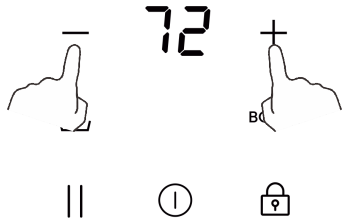
OPOMBA: Konfiguracijo načina ECO lahko vnesete samo enkrat, razen če odklopite napajanje kuhalne plošče. Način ECO je treba nastaviti v eni minuti po vklopu.

Konfiguriranje kuhalne plošče v način ECO

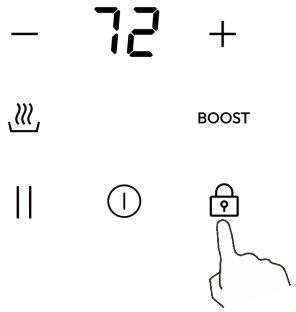
1. Dotaknite se tipke za VKLOP/IZKLOP, da vklopite napajanje. Enkrat se oglasi zvočni signal in na vseh prikazovalnikih se prikaže »-« in »- -«.



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



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



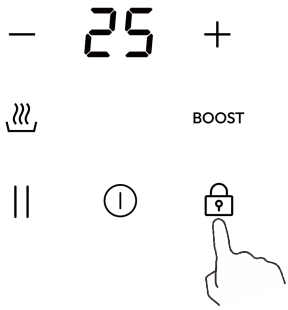
4. Če želite spremeniti nastavitev skupne moči, pritisnite tipko za premor, da izberete novo nastavitev skupne moči. S ponovnimi pritiski na tipko sprednjega levega območja se pomikate med možnostmi. Na zaslonu časovnika se prikažejo štiri možnosti: 25, 35, 45, 55, 65 in 72. Na primer, ko je na zaslonu časovnika prikazana

številka »25«, to pomeni, da je skupna moč nastavljena na 2500 W. Pritiskajte tipko sprednjega levega območja, dokler ne najdete želene nastavitve moči.



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

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



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



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

Uporaba funkcije premora

1. Dotaknite se in pridržite tipko za premor ||. Vsa kuhališča prenegajo delovati. Na indikatorjih vseh kuhališč se prikazuje »||«. 
2. Če se ponovno dotaknete funkcije za premor ||, se bodo vsa kuhališča vrnila na prvotno nastavitev.

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

Uporaba funkcije ohranjanja toplote

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

Uporaba funkcije Prilagodljivo območje

Samo za modele s funkcijo Prilagodljivo območje

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

Napotki za kuhanje

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

Kuharski nasveti

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

Dušenje, kuhanje riža

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

Pečenje zrezkov

Za pečenje sočnih okusnih zrezkov:

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

Praženje

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

Nastavitve toplote

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

Nega in čiščenje

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

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

Namigi in nasveti

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

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

Prikaz in odpravljanje napak

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

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

Zgoraj je navedeno, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju.
Aparata ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

Tehnične specifikacije

Indukcijska kuhalna plošča	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Kuhališča	4 območja
Napajalna napetost	220–240 V~
Vgrajena električna moč	7200 W
Velikost izdelka DxŠxV (mm)	590X520X53

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

Namestitev

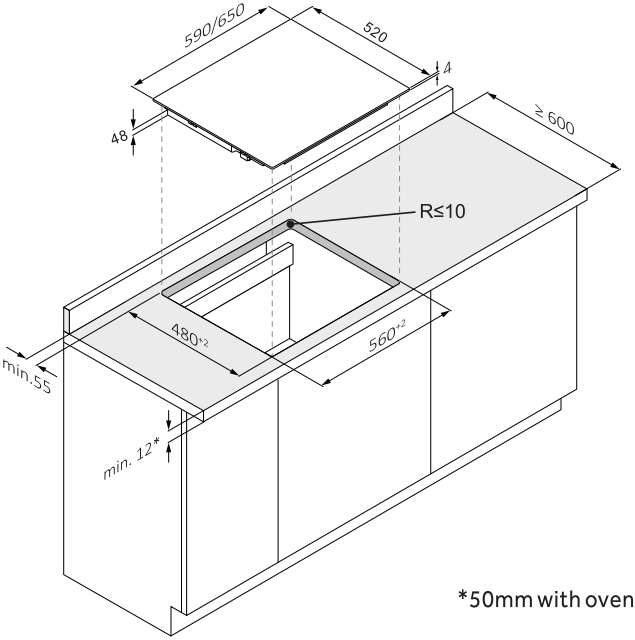
Izbira opreme za vgradnjo

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

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

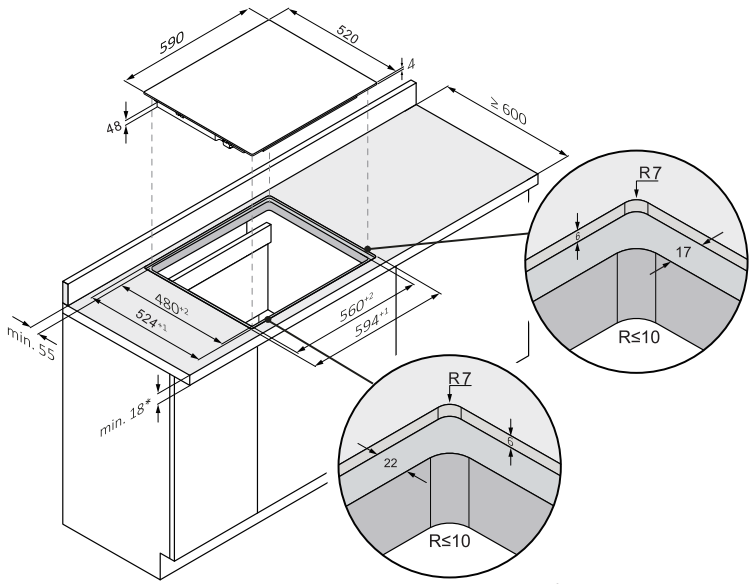
Prepričajte se, da je delovni pult debel vsaj 12 mm. Izberite toplotno odporen material delovne površine, da se izognete večjim deformacijam, ki jih povzroča toplotno sevanje iz kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:

Standardna namestitev



*50mm with oven underneath

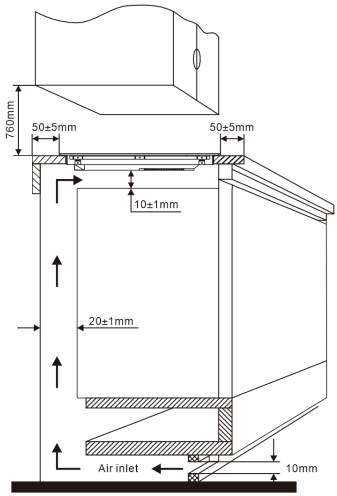
Ploska vgradnja



*50mm with oven underneath

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

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



Preden namestite kuhalno ploščo, se prepričajte:

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

Ko namestite kuhalno ploščo, se prepričajte, da:

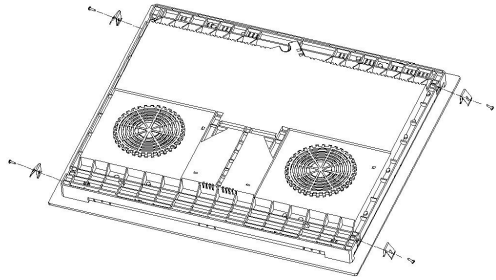
- napajalni kabel ni dostopen prek vrat ali predalov kuhinjske omarice;
- je zagotovljen zadosten pretok zraka iz zunanjosti omarice do podnožja kuhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarico;
- lahko kupec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

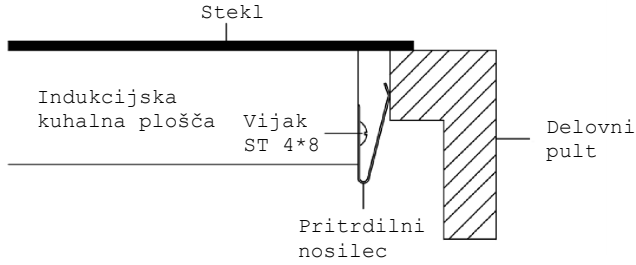
Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

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

Lociranje pritrdilnih nosilcev

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



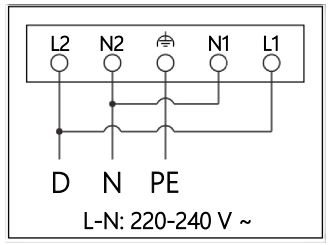


Svarila

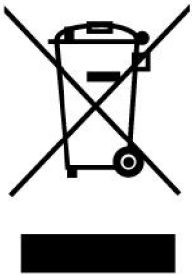
1. Kuhalno ploščo morajo namestiti usposobljene osebe ali tehniki. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
2. Kuhalna plošča ne sme biti nameščena na hladilno opremo, pomivalne stroje in rotacijske sušilnike.
3. Kuhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše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

Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje

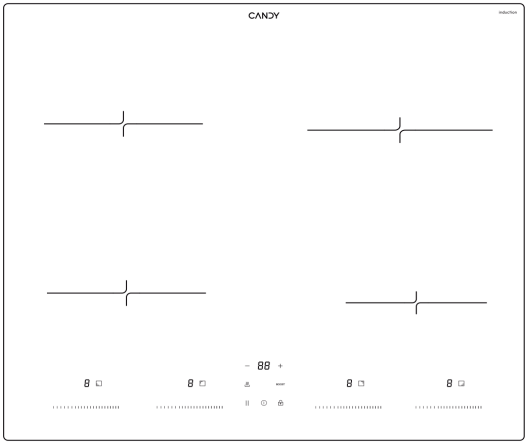
Priključitev v električno omrežje mora biti skladna z ustreznim standardom ali izvedena prek enopolnega odklopnika. Način priključitve je prikazan spodaj.
Primerno za napajalni kabel 5G1.5.



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

 ODSTRANJEVANJE: Tega izdelka ne odlagajte med nerazvrščene komunalne odpadke. Takšne odpadke je treba zbirati ločeno za posebno obdelavo.	Ta aparat je označen v skladu z Direktivo 2002/96/ES Evropskega parlamenta in Sveta o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje izdelka. Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Treba ga je odpeljati na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Ta aparat je treba odstraniti na poseben način. Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni občinski organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili. Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na svoj lokalni urad, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.





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

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

UPOZORENJA U VEZI SIGURNOSTI

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

Ugradnja

Opasnost od električnog udara

- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obvezan.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

Opasnost od nastanka porezotina

- Budite oprezni – oštri su rubovi ploče.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe uređaja.
- Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.
- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
- Da biste izbjegli nastanak nezgode, uređaj trebate ugraditi u skladu ovim uputama za ugradnju.
- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.

Rad i održavanje

Opasnost od električnog udara

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

Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.

Opasnost od vruće površine

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

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

Opasnost od nastanka porezotina

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

Važne sigurnosne upute

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekipi, može doći do stvaranja dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe uvijek isključite zone za pripremanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom upravljačkih elemenata na dodir).
- Ne dopuštajte djeci da se igraju s uređajem, da sjede, stoje na njemu ili da se penju po njemu.
- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na ploču za kuhanje mogu se teško ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.

- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte ili ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte posude s nazubljenim rubovima i ne vucite posude po staklenoj površini jer time možete ogrepsti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje ploče za kuhanje jer njima možete oštetiti keramičko staklo.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je samo za uporabu u kućanstvu! Komercijalna uporaba bilo koje vrste nije obuhvaćena jamstvom proizvođača!
- UPOZORENJE: Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Obratite pozornost i ne dirajte grijače. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom. NIKADA nemojte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornim pokrivačem.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.

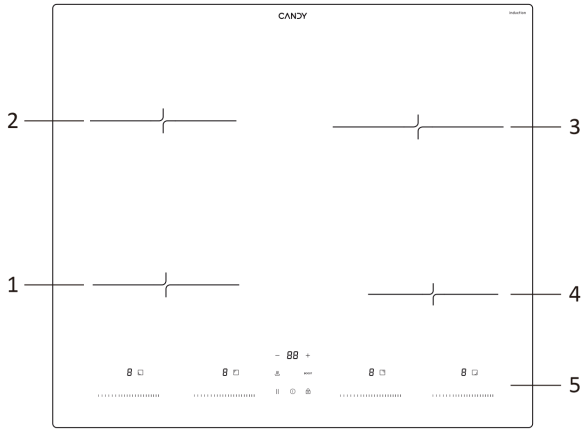
- Upozorenje: Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka električnog udara ako se radi o staklokeramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom.
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.
- Funkcija upravljanja napajanjem prebacit će ploču u isključeno stanje za 1 minutu, a potrošnja energije iznosit će 0,3 W.

Čestitamo na kupnji nove ploče za kuhanje.

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

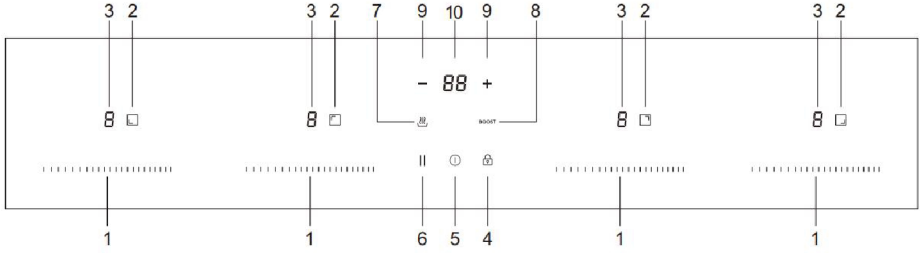
VODIČ ZA UPOTREBU UREĐAJA

Model: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. Zona 1800/2200 W	2. Zona 1800/2200 W
3. Zona 1800/2200 W	4. Zona 1200/1500 W
5. Upravljačka ploča	

Upravljačka ploča



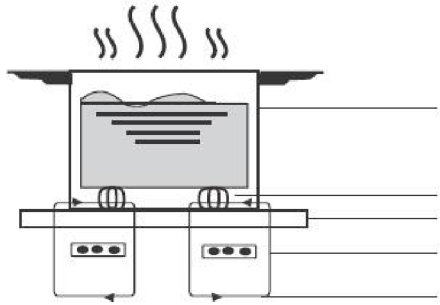
1	Podešavanje snage	2	Odabir zone za kuhanje
3	LED indikator snage grijanja	4	Tipka sigurnosne blokade za djecu
5	Tipka za uključivanje/isključivanje	6	Pauza
7	Tipka za održavanje topline	8	Tipka za povećanje snage
9	Postavljanje vremenskog programatora	10	LED indikator vremenskog programatora

Podaci o proizvodu

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

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

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

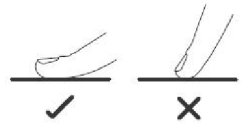


Prije uporabe nove ploče za kuhanje

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

Uporaba upravljačkih elemenata na dodir

- Ne morate pritiskati jer se upravljačkim elementima upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su tipke uvijek čiste, suhe i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom). Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati tipkama.



Odabir odgovarajućeg posuđa za kuhanje (za indukcijsku ploču za kuhanje)

⚠ • Za indukcijsko kuhanje prikladno je samo feromagnetsko posuđe za kuhanje. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu posude.

- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem s pomoću magneta. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privuče, posuda je prikladna za indukciju.



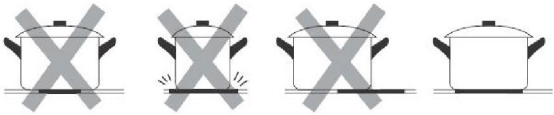
- Ako nemate magnet:
  1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
  2. Slijedite postupak pod "Za početak kuhanja".
  3. Ako U 0 ne trepće na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.
- Posuđe za kuhanje koje se izrađuje od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.

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

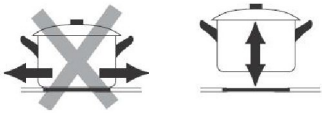
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom dnom.



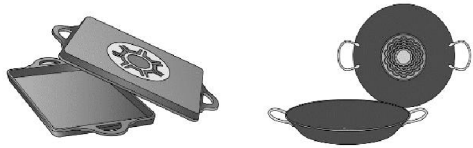
Pazite da dno posude bude glatko, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Obavezno postavite posudu u zonu za kuhanje.



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

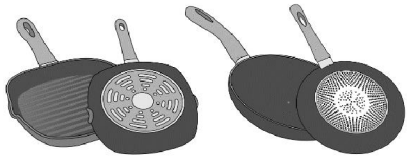


Ako je dno posuđa za kuhanje samo djelomično feromagnetsko, zagrijat će se samo to područje. To može značiti da toplina neće biti ravnomjerno raspoređena. Područje koje nema feromagnetska svojstva možda se neće zagrijati do dovoljne temperature za kuhanje.



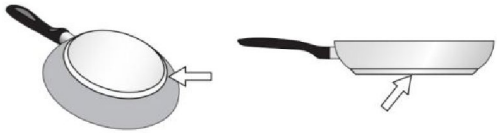
IZBJEGAVAJTE

Feromagnetsko područje također će se smanjiti ako materijal od kojeg je izrađeno dno posuđa za kuhanje sadrži, primjerice, aluminij. To može značiti da se posuđe neće dovoljno zagrijati ili čak da neće biti prepoznato.



IZBJEGAVAJTE

Materijali od kojih je izrađeno dno posuđa za kuhanje mogu utjecati na rezultat kuhanja. Korištenje posuda i tava izrađenih od materijala koji ravnomjerno raspodjeljuju toplinu kroz njih, kao što su posude od nehrđajućeg čelika s troslojnim dnom, štedi vrijeme i energiju. Koristite posuđe za kuhanje s ravnim dnom; ako je dno posuđa neravno, to može narušiti dovod topline.



Upotreba ploče za kuhanje

Početak kuhanja

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

1. Dodirnite tipku glavne sklopke ⏻. Svi indikatori prikazuju „-"

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

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

3. Odaberite postavku topline dodirom kliznog regulatora. ı

- Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, automatski se isključuje ploča za kuhanje. Morate početi ponovno od 1. koraka.
- Možete promijeniti postavku topline pri bilo kojoj vrsti kuhanja.

Nakon završetka kuhanja

1. Pomičite klizni regulator dok razina snage ne padne na „0". Provjerite je li na zaslonu prikazano „0". ı

2. Isključite cijelu ploču za kuhanje dodirivanjem sklopke ⏻.



3. Pazite na vruće površine

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

Upotreba funkcije za povećanje snage

Aktivirana funkcija povećanja snage

1. Odaberite zonu s funkcijom povećanja snage (s riječi „Booster").
2. Dodirnite tipku **BOOST** funkcije POVEĆANJE SNAGE i indikator razine snage prikazat će „P".



Otkazivanje funkcije za povećanje snage

1. Odaberite zonu u načinu POVEĆANJA SNAGE.

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

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

Funkcija sigurnosne blokade za djecu

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

Zaključavanje tipki

Dodirnite upravljački element za zaključavanje tipki na 4 sekunde.



Pokazivač vremenskog programatora prikazat će vrijednost „Lo".

Otključavanje upravljačkih tipki

1. Dodirnite i neko vrijeme za držite upravljački element za zaključavanje tipki .
2. Sada možete početi koristiti svoju novu ploču za kuhanje.

Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, svi se upravljački elementi onemogućuju osim tipke glavne sklopke, u slučaju nužde možete isključiti ploču za kuhanje glavnom sklopkom, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

Upozorenje o ostatku topline

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

Automatsko isključivanje

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

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

Uporaba vremenskog programatora

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

Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne ili više zona za kuhanje

Ako je vremenski programator podešen na jednu zonu:

1. Dodirnite klizni regulator za koji želite postaviti vremenski programator.
2. Dodirnite upravljački element vremenskog programatora, na zaslonu vremenskog programatora prikazat će se „00".
3. Postavite vrijeme vremenskog programatora dodirivanjem tipki „-" i „+".
4. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.

NAPOMENA: Kada svijetli crvena točka pored pokazivača razine snage, to znači da je ta zona odabrana.



5. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća se zona za kuhanje automatski isključuje.

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

Ako je vremenski programator podešen na više zona:

1. Ako istovremeno postavljate vrijeme za više zona za kuhanje, uključuju se decimalne točke pripadajućih zona za kuhanje. Prikaz minuta prikazuje minutnu vrijednost vremenskog programatora. Točka odgovarajuće zone trepće.
2. Kad istekne vrijeme odbrojavanja vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona isključiti. Zatim će se prikazati nova minutna vrijednost vremenskog programatora i treptat će točka odgovarajuće zone.
3. Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja i odgovarajući vremenski programator prikazat će se na indikatoru vremenskog programatora.

Poništavanje vremenskog programatora

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

Konfiguracija načina rada ECO

Ova se ploča za kuhanje može spojiti na napajanje od 13, 15, 20, 25, 29, 32 A i konfigurirati za rad na bilo kojoj od tih postavki snage.
Ploča za kuhanje unaprijed je podešena za spajanje na napajanje 32 A; ako istodobno odaberete četiri zone, ploča za kuhanje ograničit će maksimalnu potrošnju energije tako da nije moguće prekoračiti napajanje od 7,2 kW. Slično tome, ako je ploča spojena i konfigurirana na način napajanja 13/15/20/25/29 A, ploča će ograničiti maksimalnu snagu na 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2 kW.
Međutim, ako je ploča za kuhanje spojena i konfigurirana na napajanje 32 A, sve četiri zone mogu se koristiti na maksimalnoj postavci s povećanjem snage u isto vrijeme.

Promjena postavke konfiguracije način rada ECO

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

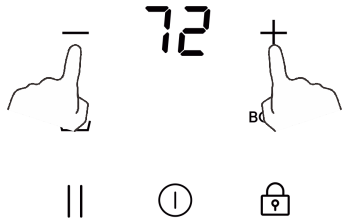
NAPOMENA: Konfiguracija načina rada ECO može se izvršiti samo jednom ako napajanje ploče za kuhanje nije prekinuto, a način rada ECO treba podesiti u roku od jedne minute nakon uključivanja napajanja

Konfiguriranje ploče za kuhanje u način rada ECO

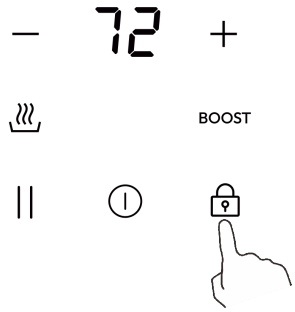
1. Dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje da biste uključili napajanje. Zvučni signal oglasit će se jednom, svi indikatori na zaslonu prikazivat će „-" i „--".



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



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



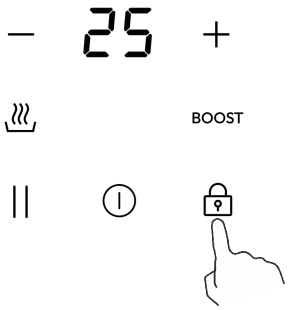
4. Za promjenu postavke ukupne snage pritisnite tipku za pauziranje da biste odabrali novu postavku ukupne snage. Ponovno pritisnite tipku prednje lijeve zone za prolaz kroz opcije. Na pokazivaču vremenskog programatora prikazat će se četiri opcije: 25, 35, 45, 55, 65 i 72. Primjerice, kad se na pokazivaču vremenskog

programatora prikaže broj „25”, to znači da je ukupna snaga podešena na 2500 W. Pritiskujte tipku prednje lijeve zone dok ne pronađete željenu postavku snage.



* Prema zadanim postavkama, snaga je tvornički podešena na 7,2 kW.

5. Ponovno dodirnite tipku sigurnosne blokade za djecu - zaslon vremenskog programatora prestat će treptati i prethodno odabrana tipka zone prikazat će „o”, što znači da je postavka potvrđena.



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



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

Uporaba funkcije pauze

1. Dodirnite i zadržite funkciju funkcije pauze || - sve zone za kuhanje prestat će raditi. Svi indikatori zone prikazivat će „||”. 
2. Ako još jednom dodirnete i zadržite funkciju pauze ||, sve zone za kuhanje vratit će se na izvornu postavku.

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

Uporaba funkcije održavanja topline

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

Upotreba funkcije fleksibilnog područja

Samo za modele s funkcijom fleksibilnog područja.

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

Smjernice za pripremanje hrane

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

Savjeti za pripremanje hrane

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

Pirjanje, pripremanje riže

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

Pečenje odreska do poprimanja smeđe boje

Za pripremanje sočnih i ukusnih odrezaka:

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

Prženje uz miješanje

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

Postavke topline

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

Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanost stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Upotrijebite sredstvo za čišćenje ploče za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom. 4. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje više nema oznake „vruća površina", ali zona za pripremanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi. • Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/ abrazivnim sredstvima za čišćenje može se ogrepsti staklo. Pročitajte što piše na naljepnici da biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje ili žica za struganje prikladni. • Ne ostavljajte ostatke čišćenja na ploči za kuhanje jer može doći do prljanja stakla.
Prelijevanja, otapanja i prelije-vanja vruća šećera po staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za keramičke staklene ploče za kuhanje, ali pripazite na vruće površine zona za kuhanje: 1. Isključite kabel napajanja ploče za kuhanje iz zidne utičnice. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanost do hladnog dijela ploče za kuhanje. 3. Očistite zaprljanost kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom. 4. Slijedite gornje korake 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu".	• Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili prelijevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili se njima može čak i trajno oštetiti površina stakla. • Opasnost od nastanka porezotina: kada se uvuče sigurnosni poklopac, oštrica strugača postaje iznimno oštra. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.

Prelijevanja na tipkama na dodir	1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Upijanjem očistite prolijevanje 3. Obrišite područje dodirnih tipki čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom. 5. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Pločom za kuhanje može se proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a upravljački elementi možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje upravljačkih elemenata prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.

Savjeti i trikovi

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
Ploča za kuhanje ne može se uključiti.	Nema napajanja.	Provjerite je li ploča za kuhanje spojena na napajanje i je li uključena. Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako ste provjerili sve i problem je dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara.
Nema reakcije dodirnih tipki.	Tipke su zaključane.	Otključajte tipke. Upute potražite u odjeljku „Upotreba ploče za kuhanje".
Teško je rukovati tipkama na dodir.	Možda postoji tanki sloj vode na tipkama ili možda upotrebljavate vrh prsta pri dodirivanju tipki.	Pobrinite se da je područje tipki suho i da upotrebljavate jagodicu prsta pri dodirivanju tipki.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje". Pogledajte odjeljak „Njega i čišćenje".
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.

Buka ventilatora dolazi od induk-cijske 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 neočeki-vano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kôd pogreške (uobiča-jeno se izmjenjuju jedna ili dvije zna-menke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojke greške, isključite napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.

Prikaz kvara i provjera

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

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
E3/E7	Kvar senzora temperature	Obratite se dobavljaču.
E5	Zaštita keramičkog stakla od pregrijavanja	Ponovno spojite napajanje i uključite ploču za kuhanje nakon 30 minuta.
E4/E6	Kvar senzora temperature IGBT-a	Obratite se dobavljaču.
E1/E2	Nepravilan napon napajanja	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
Er	Kvar tiskane pločice	Obratite se dobavljaču.
Et	Zaštita od prelijevanja	Osušite vodu na površini i ponovno pokrenite

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.

Ne rastavljajte sami jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

Tehničke specifikacije

Indukcijska ploča za kuhanje	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220 – 240 V~
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda DxŠxV(mm)	590X520X53

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

Ugradnja

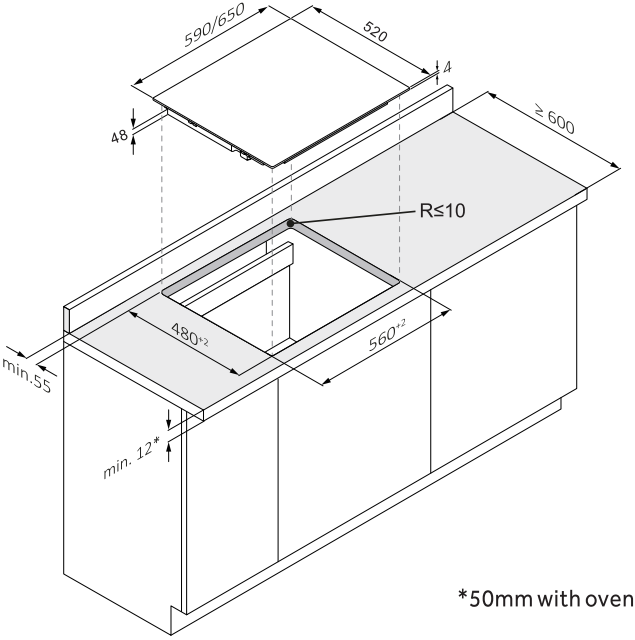
Odabir opreme za ugradnju

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

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

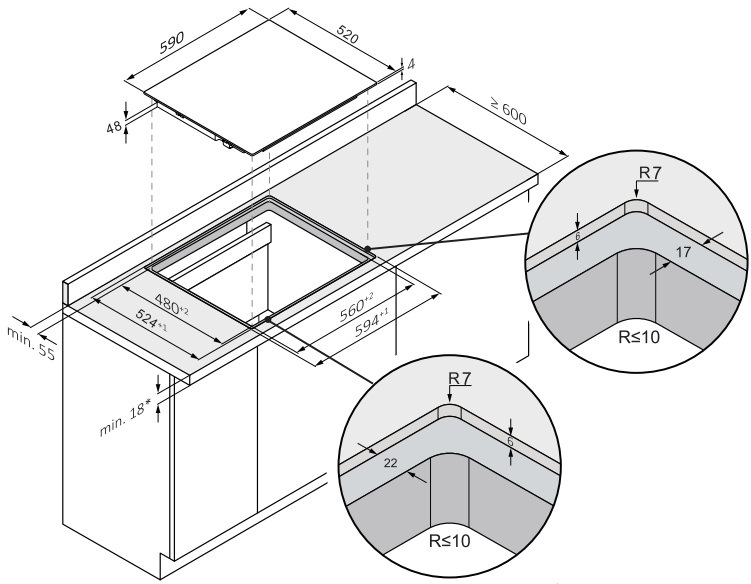
Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 12 mm. Odaberite vodootporni materijal radne površine da biste izbjegli veća izobličenja prouzrokovana toplinskim zračenjem vruće ploče. U skladu s prikazanim u nastavku:

Standardna ugradnja



*50mm with oven underneath

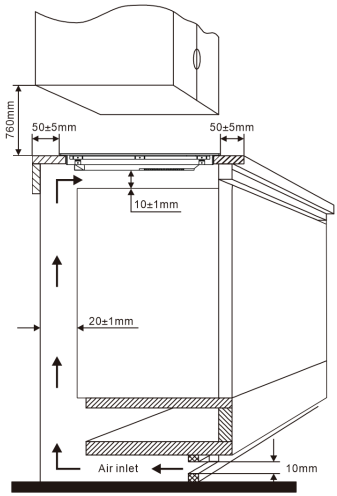
Površinska ugradnja



*50mm with oven underneath

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

Napomena: Sigurnosna udaljenost između vruće ploče i kuhinjskog ormara iznad vruće ploče treba iznositi najmanje 760 mm.



Prije postavljanja ploče za kuhanje, pobrinite se da

- je radna površina kvadratna i poravnata te da nema strukturalnih dijelova kojima se ograničavaju zahtjevi prostora
- se radna površina izrađuje od materijala otpornog na toplinu
- pećnica sadrži ugrađeni ventilator za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice
- je ugradnja u skladu sa svim zahtjevima za razmake i primjenjivim normama i propisima
- se prikladna izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja elektroenergetske mreže ugrađuje u trajno ožičenje te da se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje.
  Izolacijska sklopka mora biti odobrene vrste i njom se mora omogućavati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim pravilima za ožičenje omogućuje ova varijacija zahtjeva)
- izolacijska je sklopka lako dostupna kupcu kada se ugradi ploča za kuhanje
- ako imate sumnji vezano uz postavljanje, možete se obratiti lokalnim građevinskim tijelima i pogledati lokalne zakone
- upotrebljavajte završne slojeve koji su otporni na toplinu i jednostavni za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za površine zida kojima se okružuje ploča za kuhanje.

Nakon ugradnje ploče za kuhanje, pobrinite se da

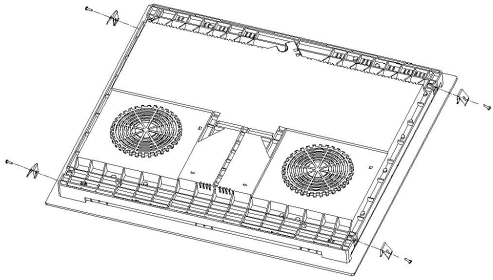
- kabel za napajanje nije dostupan putem vrata kuhinjskog ormara ili ladica
- postoji odgovarajući protok zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje
- se postavi zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice ili prostora kuhinjskog ormara
- je izolacijska sklopka lako dostupna kupcu

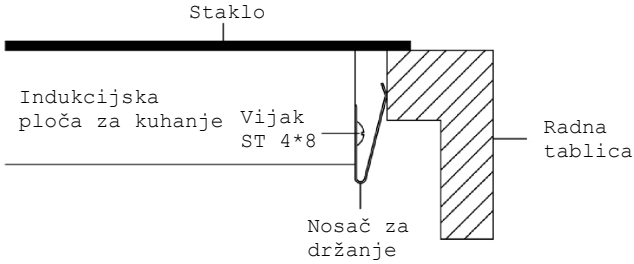
Prije lociranja nosača za pričvršćenje

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

lociranje nosača za učvršćenje

Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene tipke na ploči za kuhanje.
Pričvrstite ploču za kuhanje za radnu površinu tako da zavijete četiri nosača za dno ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.
Podesite položaj nosača radi usklađivanja s različitim debljinama radnih površina.





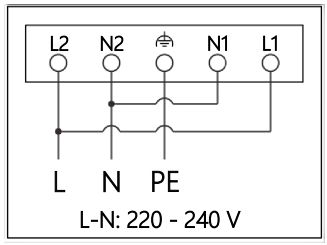
Oprez

1. Ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju sami.
2. Ploča za kuhanje ne smije se postavljati na opremu za hlađenje, perilice posuđa i okretne sušilice.
3. Ploču za kuhanje treba ugraditi tako da se može osigurati bolje zračenje topline radi povećanja pouzdanosti.
4. Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad radne površine mogu podnijeti toplinu.
5. Da ne bi došlo ni do kakvog oštećenja, sendvič sloja i ljepila moraju biti otporni na toplinu.
6. Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
7. Ova se keramika smije spajati isključivo na napajanje s impedancijom sustava koja nije veća od 0,427 oma. Po potrebi, obratite se tijelu koje omogućuje napajanje za informacije o impedanciji sustava.

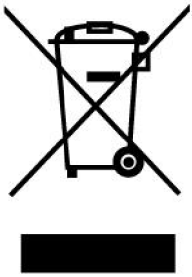
Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže

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

Prikladno za kabel napajanja 5G1.5.

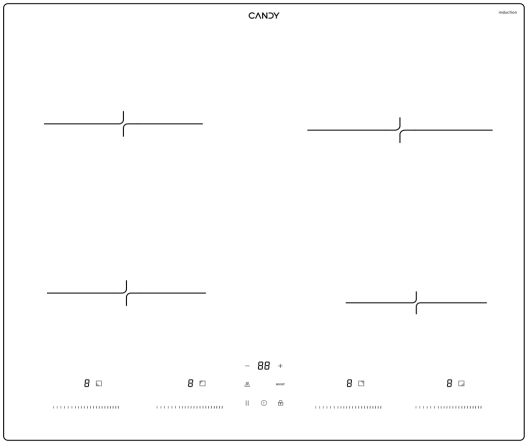


1. Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, to treba obaviti tehničar servisne službe uporabom odgovarajućih alata radi izbjegavanja svake nezgode.
2. Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi svepolni prekidač strujnog kruga uz razmak od najmanje 3 mm između kontakata.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

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



CANDY



Merci d'avoir acheté une plaque à induction CANDY. Veuillez lire attentivement ce manuel d'instruction avant d'utiliser la plaque de cuisson et conservez-le dans un lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.candygroup.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'essayer d'utiliser cet appareil pour la première fois. Ce manuel contient des informations importantes pour une installation, une utilisation et un entretien sûrs de cet appareil. Conservez ces instructions à titre de référence et transmettez-les à un futur utilisateur.

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.
- 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.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.

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.
- Tenez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

Risque de coupure

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

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles).
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.

- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque, car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre vitrocéramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un environnement domestique uniquement ! Toute utilisation commerciale n'est pas couverte par la garantie du fabricant !
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- AVERTISSEMENT : il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- AVERTISSEMENT : risque d'incendie : ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

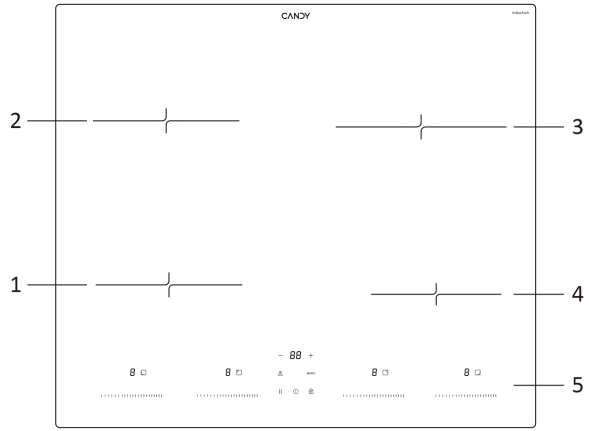
- Avertissement : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique (pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension).
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- La fonction de gestion de l'énergie met la plaque de cuisson en mode Arrêt en 1 minute, et la consommation d'énergie est de 0,3 W.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson.

Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instructions/ d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner.
Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instructions/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

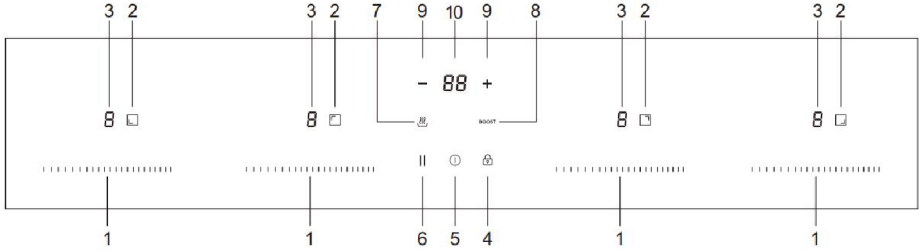
GUIDE DE L'APPAREIL

Modèle : CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. Zone 1800/2200 W	2. Zone 1800/2200 W
3. Zone 1800/2200 W	4. Zone 1200/1500 W
5. Panneau de commande	

Panneau de commande



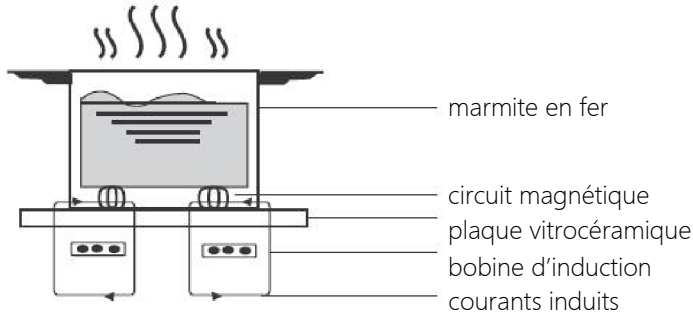
1	Réglage de la puissance	2	Sélection de la zone de cuisson
3	Affichage LED de la puissance de cuisson	4	Touche de sécurité enfant
5	Touche MARCHE/ARRÊT	6	Pause
7	Touche de maintien au chaud	8	Touche Boost
9	Réglage de la minuterie	10	Affichage LED de la minuterie

Informations relatives au produit

La plaque de cuisson à induction constitue une version moderne de la plaque traditionnelle, en raison de ses avantages tels que sa facilité de nettoyage, son rendement élevé, son caractère écologique et ses caractéristiques de sécurité.

Un mot sur la cuisson à induction (uniquement pour les plaques de 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.

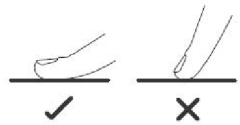


Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson

- Lisez ce guide, en faisant particulièrement attention au paragraphe « Consignes de sécurité ».
- Ôtez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur la plaque de cuisson.
- 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 cuisine (pour la plaque à induction)

⚠ • Seuls les ustensiles de cuisine ferromagnétiques sont adaptés 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.



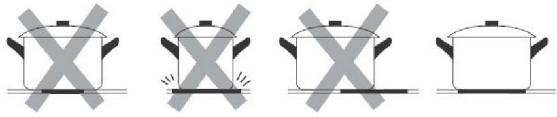
- Si vous n'avez pas d'aimant :
  1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
  2. Suivez les étapes figurant dans le paragraphe 'Pour commencer à cuire'.
  3. Si U ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

Dimensions de la plaque de cuisson (mm)	Diamètre minimal de la plaque de cuisson (mm)
160	100
210	160
180	120
190*180	120
190*383	220

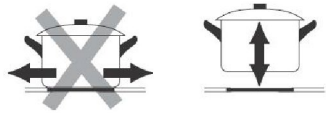
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



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 bien au centre de la zone de cuisson.



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



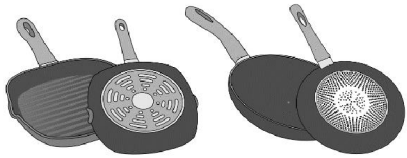
Si le fond du récipient de cuisson n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique chauffera. Cela peut signifier que la chaleur ne sera pas distribuée de manière uniforme. La zone non ferromagnétique peut ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.





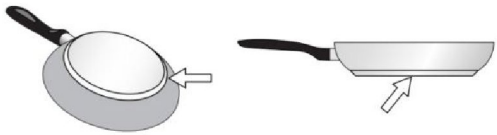
NON SUGGÉRÉ

La zone ferromagnétique sera également réduite si le matériau constituant le fond du récipient de cuisson contient de l'aluminium, par exemple. Le récipient de cuisson ne deviendra pas suffisamment chaud ou ne sera pas détecté.



NON SUGGÉRÉ

Le(s) matériau(x) dont est constitué le fond du récipient de cuisson peu/peuvent affecter le résultat de la cuisson. L'utilisation de casseroles et de poêles fabriquées dans des matériaux qui répartissent uniformément la chaleur, comme les poêles en acier inoxydable à trois couches, permet d'économiser du temps et de l'énergie. Utilisez des récipient de cuisson à fond plat ; si le fond du récipient est irrégulier, cela peut nuire à l'apport de chaleur.



Utilisation de la plaque de cuisson

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 touche de l'interrupteur principal ⏻. 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. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant le curseur tactile.

I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I

- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment de la cuisson.

En fin de cuisson

1. Touchez le curseur tactile jusqu'à ce que le niveau de puissance soit ramené à « 0 ». Assurez-vous que « 0 » s'affiche. I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I I

2. Éteignez toute la plaque de cuisson en appuyant sur l'interrupteur ⏻.



3. Faites attention aux surfaces chaudes

H La lettre « H » indique la zone de cuisson qui est trop chaude. 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 zone de cuisson qui est encore chaude.

Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone dotée de la fonction Boost (avec le mot « Booster »).
2. Appuyez sur la touche de fonction **BOOST** et vérifiez que le voyant du niveau de puissance affiche « P ».



Désactiver la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone en mode BOOST.

2. Touchez le curseur tactile 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.

Fonction sécurité enfant

- Vous pouvez verrouiller les commandes dans les deux modes MARCHE/ARRÊT pour éviter une utilisation indésirable (par exemple, des enfants allumant par inadvertance les zones de cuisson).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande MARCHE/ARRÊT.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande Verrouillage pendant 4 secondes. L'indicateur de la minuterie affichera « Lo ».



Pour déverrouiller les commandes

1. Touchez et maintenez la commande de verrouillage appuyée pendant un certain moment.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre nouvelle plaque de cuisson.

Lorsque la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la touche de l'interrupteur principal. Vous pouvez toujours éteindre la plaque avec la touche de l'interrupteur principal 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.

Coupure automatique

La fonction de sécurité permet un arrêt automatique de la plaque de cuisson. 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 la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

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

Si la minuterie est réglée sur une zone :

1. Touchez le curseur tactile pour lequel vous souhaitez régler la minuterie.
2. Appuyez sur la commande de la minuterie, le chiffre « 00 » s'affiche sur l'écran de la minuterie.
3. Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + » de la minuterie.
4. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.



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

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

Si la minuterie est réglée sur plusieurs zones :

1. Quand vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson correspondantes sont allumés. L'afficheur des minutes montre la minuterie min. 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.
3. Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affichera dans le voyant de la minuterie.

Annulation de la minuterie

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez annuler la minuterie.
2. Appuyez sur la commande de la minuterie, le voyant LED clignote.
3. Appuyez sur la commande « - » pour régler la minuterie sur « 00 », la minuterie est annulée.

Configuration du mode ECO

Cette plaque de cuisson peut être connectée à une alimentation de 13, 15, 20, 25, 29 ou 32 ampères et configurée pour fonctionner avec n'importe laquelle de ces puissances.
La plaque de cuisson est préréglée pour être connectée à une alimentation de 32 ampères. Lorsque quatre zones sont sélectionnées simultanément, la plaque de cuisson limite la puissance maximale consommée afin de ne pas dépasser 7,2 kW. De la même manière, lorsque la plaque de cuisson est connectée et configurée en mode d'alimentation 13/15/20/25/29 ampères, la plaque de cuisson limite la puissance maximale à 2,5/3,5/4,5/5,5/6,5/7,2 kW.
Toutefois, si la plaque de cuisson est connectée et configurée pour une alimentation de 32 ampères, les quatre zones peuvent être utilisées en même temps avec le réglage maximum et la fonction Boost.

Modifier le réglage de la configuration ECO

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Laissez l'appareil hors tension pendant 1 minute.
3. Remettez l'appareil sous tension.
4. Suivez les instructions de la section « Configurer la plaque de cuisson en mode ECO » à partir de l'étape 1.

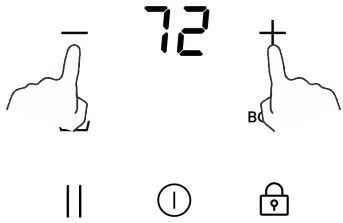
REMARQUE : la configuration du mode ECO ne peut être effectuée qu'une seule fois si l'alimentation électrique de la plaque de cuisson n'est pas coupée, et le mode ECO doit être réglé dans la minute qui suit l'allumage.

Configurer la plaque de cuisson en mode ECO

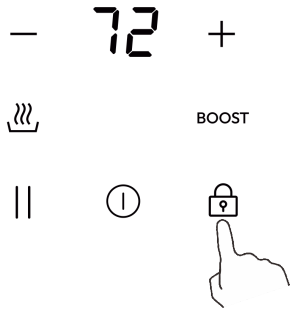
1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour mettre l'appareil sous tension. Un bip sonore retentit une fois, tous les affichages indiquent « - » et « -- ».



2. Appuyez simultanément sur les deux touches de réglage de la minuterie pendant 3 secondes. Un bip sonore indique que la plaque de cuisson à induction passe en mode ECO. (L'écran affiche la puissance préréglée de 7,2 kW.)

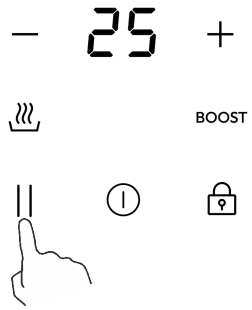


3. Appuyez sur la sécurité enfant, puis l'affichage du minuteur clignotera. Vous pouvez maintenant sélectionner le réglage de la puissance.



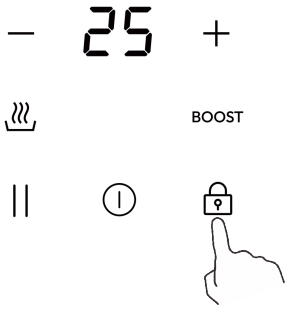
4. Pour modifier le réglage de la puissance totale, appuyez sur la touche Pause pour sélectionner un nouveau réglage de puissance totale. Appuyez à nouveau sur la touche de la zone avant gauche pour passer d'une option à l'autre. L'écran de la minuterie affiche quatre options : 25, 35, 45, 55, 65 et 72. Par exemple, lorsque l'écran de la minuterie affiche le chiffre « 25 », cela signifie que la puissance totale

est réglée sur 2 500 W. Continuez à appuyer sur la touche de la zone avant gauche jusqu'à ce que vous ayez atteint le réglage de puissance souhaité.



* Par défaut, la puissance est réglée en usine sur 7,2 kW.

5. Appuyez à nouveau sur la touche sécurité enfant, l'affichage de la minuterie arrête de clignoter et la touche de la zone sélectionnée précédemment affiche « o », ce qui indique que le réglage est confirmé.



6. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour éteindre l'appareil. Ensuite, allumez la plaque de cuisson et elle est configurée pour être prête à être utilisée dans le mode ECO que vous avez choisi.



7. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour allumer l'appareil, vous pouvez maintenant utiliser le nouveau réglage de puissance.

Utilisation de la fonction Pause

1. Appuyez sur la touche de la fonction Pause ||, toutes les zones de cuisson cessent de fonctionner, et tous les voyants des zones affichent « || ». 

2. En appuyant une nouvelle fois sur la fonction Pause ||, toutes les zones de cuisson reviennent à leur réglage d'origine.

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

Utilisation de la fonction Maintien au chaud

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée et appuyez sur la touche de maintien au chaud, la zone de cuisson correspondante passe en mode maintien au chaud, l'indicateur indique
2. Faites glisser la puissance de chauffage, puis la fonction de maintien au chaud sera annulée.

Utilisation de la fonction Zone flexible

Uniquement pour les modèles équipés de la fonction Zone flexible.

1. Touchez le curseur tactile puis la touche Flexi pour l'activer, et touchez la touche de réglage de la puissance pour régler la puissance souhaitée.
2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson qui peut annuler la fonction flexible.

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 le Power 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.
- Diminuez 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 cuire des steaks savoureux et juteux :

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

Pour faire sauter des aliments

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

Réglages de la chaleur

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

Entretien et nettoyage

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

Débordements sur les commandes tactiles	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque de cuisson.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque vitrocéramique soit branchée sur le secteur et qu'elle soit 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 la section « Utilisation de la plaque de cuisson » pour consulter les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir « Sélection du bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage sur haute chaleur.	Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur.

Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et apparaissent sur l'afficheur.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe 'Sélection du bon ustensile de cuisson'. Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

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
E3/E7	Panne du capteur de température	Veuillez contacter le fournisseur.
E5	Protection contre la surchauffe de la vitrocéramique	Veuillez rebrancher l'alimentation électrique et allumer la plaque de cuisson après 30 minutes.
E4/E6	Capteur de température de la panne IGBT	Veuillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
Er	Défaillance de la carte électronique (PCBA)	Veuillez contacter le fournisseur.
Et	Protection contre les débordements	Séchez l'eau présente en surface et remettez la plaque en marche

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	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~
Puissance électrique installée	7200 W
Dimensions du produit LxlxH (mm)	590x520x53

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

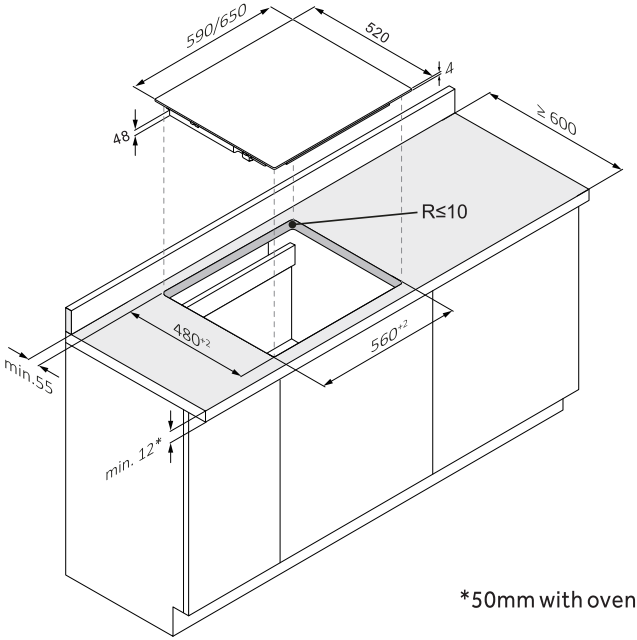
Sélection de l'équipement d'installation

Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin.

Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 45 mm doit être laissé autour du trou.

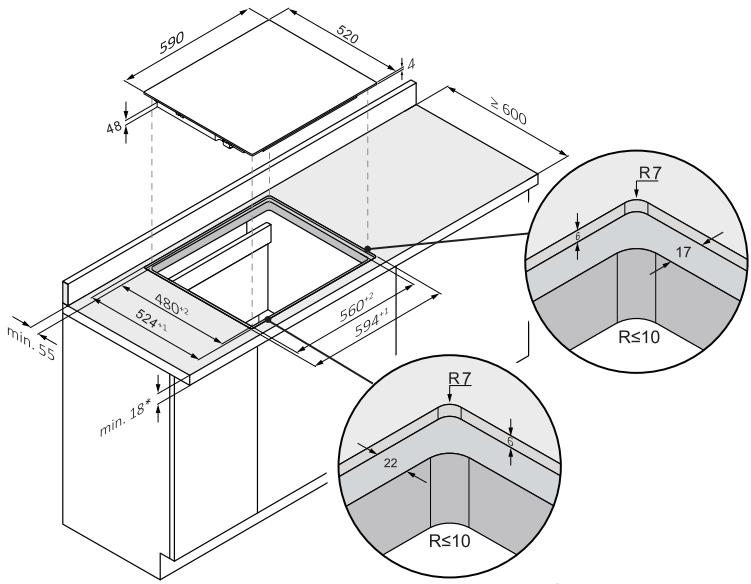
Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 12 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation importante provoquée par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :

Installation standard



*50mm with oven underneath

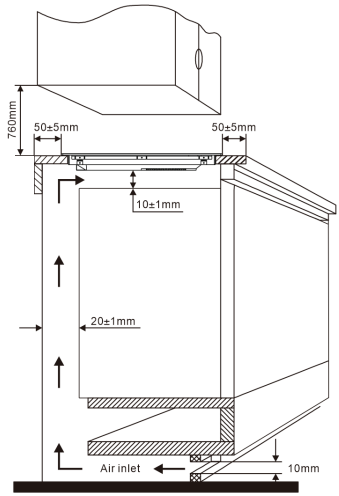
Installation en affleurement



*50mm with oven underneath

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

Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



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

- la surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace
- la surface de travail est réalisée dans un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé
- l'installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables
- un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.
  Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 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 :

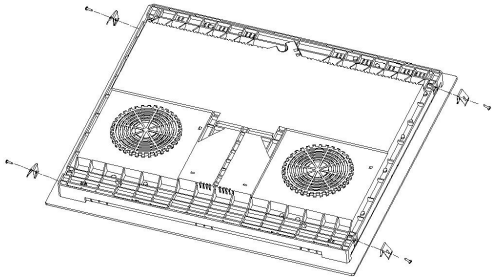
- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards ;
- une circulation d'air suffisante est assurée entre l'extérieur du meuble et la base de la plaque de cuisson ;
- une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque, si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard ;
- l'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur.

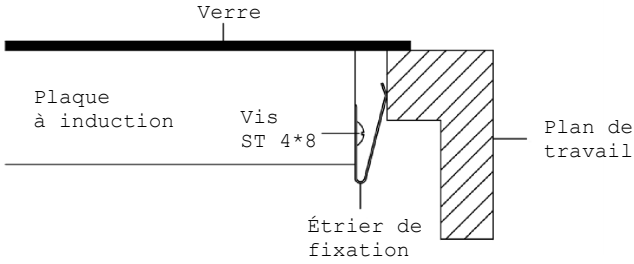
Avant de placer les étriers de fixation

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

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.



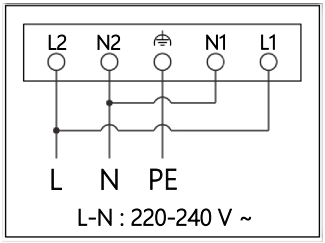


Mises en garde

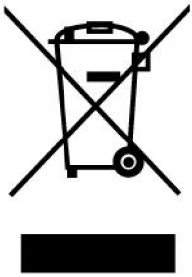
1. La plaque doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La plaque ne doit pas être montée sur un équipement de refroidissement, un lave-vaisselle et un séchoir rotatif.
3. La plaque doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de travail doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
7. 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

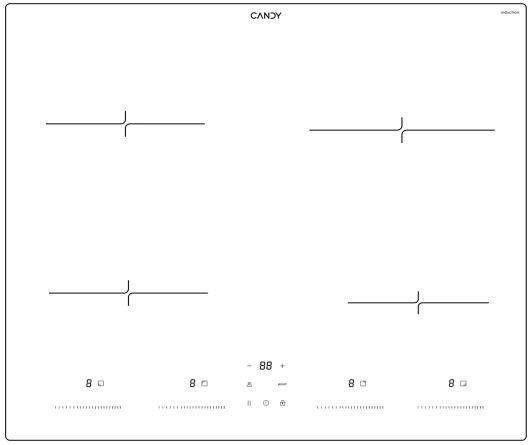
L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable ou avec un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est montrée ci-dessous.
Compatible avec un cordon d'alimentation 5G1.5.



1. 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.
2. Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimal de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
5. Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par une personne qualifiée.

 MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Il est nécessaire de le jeter séparément car il nécessite un traitement spécial.	Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte. Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques. Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté. Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.





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

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

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

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

Instalação

Perigo de choque elétrico

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

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

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

Funcionamento e manutenção

Perigo de choque elétrico

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

Perigo para a saúde

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas.

Perigo de superfície quente

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

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

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

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

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

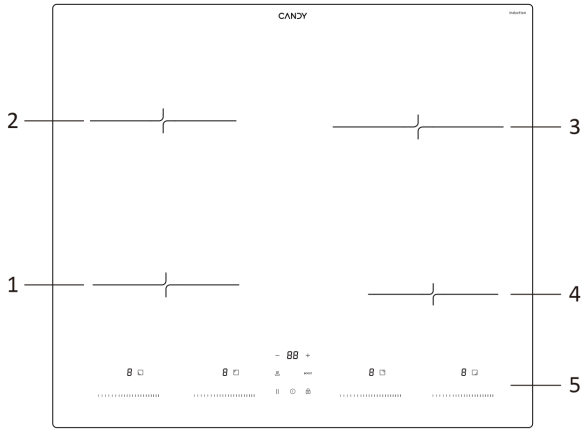
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico a partir de superfícies de placas de vitrocerâmica ou de material similar que protegem peças sob tensão.
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- O aparelho não se destina a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

Parabéns pela compra da sua nova placa.

Recomendamos-lhe que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação, para compreender plenamente como instalá-la e operá-la corretamente.
Para instalação, leia a secção de instalação.
Leia cuidadosamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções/Instalação para referência futura.

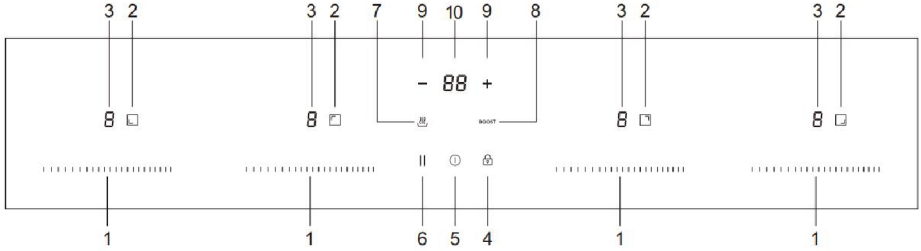
GUIA DO APARELHO

Modelo: CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1



1. Zona 1800/2200W	2. Zona 1800/2200W
3. Zona 1800/2200W	4. Zona 1200/1500W
5. Painel de controlo	

Painel de controlo



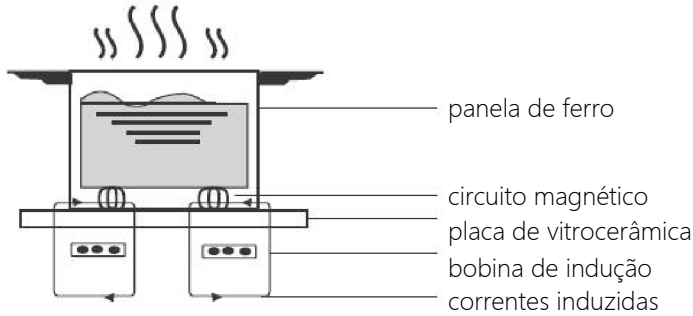
1	Ajuste de potência	2	Seleção da zona de cozedura
3	LED de indicação da potência de aquecimento	4	Chave da tranca de segurança infantil
5	Tecla LIGAR/DESLIGAR	6	Pausa
7	Tecla Manter Quente	8	Tecla Boost
9	Definição do temporizador	10	LED no visor do temporizador

Informações sobre o produto

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

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

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

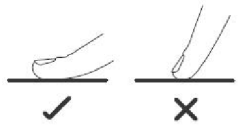


Antes de usar a sua nova placa

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

Utilizar dos comandos táteis

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



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

⚠ • Apenas os utensílios de cozinha ferromagnéticos são adequados para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.

- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.



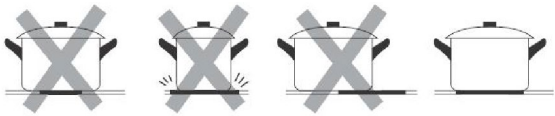
- Se não tiver um íman:
  1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
  2. Siga os passos abaixo de 'Para começar a cozinhar'.
  3. Se U não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: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

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

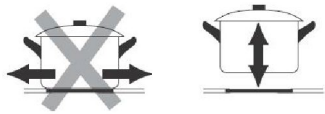
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



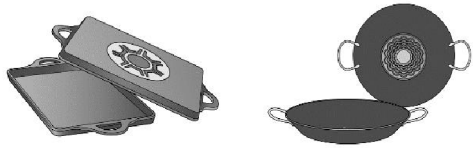
Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



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

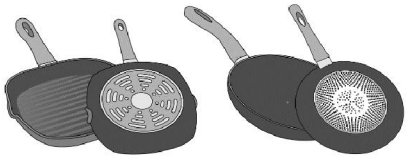


Se a base do utensílio de cozinha for apenas parcialmente ferromagnética, apenas a área que é ferromagnética aquecerá. Isto pode significar que o calor não será distribuído uniformemente. A zona não ferromagnética pode não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.



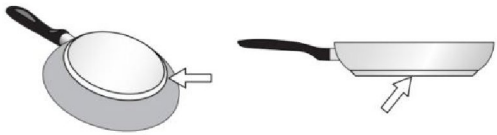
NÃO SUGERIDO

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



NÃO SUGERIDO

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



Utilizar a sua placa

Para começar a cozinhar

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

1. Tocar na tecla do interrutor principal ⏻. Todos os indicadores mostram "- "

2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.

- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.

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

- Se não selecionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1.
- É possível modificar a definição da temperatura em qualquer momento da cozedura.

Quando terminar de cozinhar

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

2. Desligue toda a placa tocando no interrutor ⏻.



3. Cuidado com as superfícies quentes

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

Utilizar a função Boost

Ativar a função Boost

1. Selecione a zona com a função Boost (com a palavra "Booster").
2. Toque na tecla de função **BOOST** e a indicação do nível de potência mostra "P".



Cancelar a função Boost

1. Selecione a zona em modo BOOST.

2. Toque no controlo tátil deslizante para cancelar a função Boost, e selecione o nível que deseja definir.

- A função Boost de reforço só pode durar por 5 minutos. Após esse tempo, a zona retorna ao nível 9 automaticamente.

Função de tranca de segurança infantil

- Pode bloquear os comandos no modo LIGAR/DESLIGAR para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.

Para bloquear os comandos

Toque no controlo de bloqueio de teclas durante 4 segundos. O indicador do temporizador irá apresentar "Lo".

Para desbloquear os comandos

1. Toque e mantenha premido o botão de bloqueio de teclas durante algum tempo.
2. Agora pode começar a utilizar a sua nova placa.

Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto a tecla do interruptor principal, pode sempre desligar a placa de indução com o interruptor principal em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

Aviso de calor residual

Quando a placa estiver a funcionar há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" parece para o avisar para se manter afastado.

Encerramento automático

A função de segurança da placa é desligar automaticamente. Isto ocorre sempre que se esquecer de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de paragem padrão são exibidos na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilizar o temporizador

- Pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo definido ter terminado.
- Pode configurar o temporizador até 99 minutos.

Configurar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

Se o temporizador estiver definido numa zona:

1. Toque no controlo tátil deslizante para o qual pretende definir o temporizador.
2. Toque no controlo do temporizador, "00" aparece no visor do temporizador.
3. Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+" do temporizador.
4. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência irá acender indicando que a zona está selecionada.



5. Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.

Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

Se o temporizador estiver regulado em mais de uma zona:

1. Ao definir o tempo para várias zonas de cozedura simultaneamente, as casas decimais das zonas de cozedura relevantes acendem-se. O visor dos minutos mostra o temporizador min.. O ponto da zona correspondente pisca.

2. Logo que o temporizador de contagem regressiva expirar, a zona correspondente desliga-se. Depois irá exibir o novo temporizador min. e o ponto da zona correspondente piscará.
3. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente é exibido no indicador do temporizador.

Cancelar o temporizador

1. Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.
2. Tocando no controlo do temporizador, o indicador LED pisca
3. Toque no controlo "-" para definir o temporizador para "00", o temporizador é cancelado.

Configuração do modo ECO

Esta placa pode ser ligada a uma fonte de alimentação de 13, 15, 20, 25, 29, 32 amperes e configurada para funcionar com qualquer uma destas potências.
A placa está pré-programada para ser ligada a uma alimentação de 32Amp; quando quatro zonas são selecionadas ao mesmo tempo, a placa limita a potência máxima consumida para que a alimentação de 7,2kW não seja ultrapassada. Da mesma forma, quando a placa está ligada e configurada para um modo de alimentação 13/15/20/25/29 Amp, a placa limita a potência máxima a 2.5/3.5/4.5/5.5/6.5/7.2 kW.
Se, no entanto, a placa de cozedura estiver ligada e configurada para uma alimentação de 32Amp, as quatro zonas podem ser utilizadas ao mesmo tempo na regulação máxima com Boost.

Para alterar a definição da configuração ECO

1. Corte a alimentação elétrica da placa.
2. Deixe a alimentação elétrica desligada durante 1 minuto.
3. Ligue novamente a fonte de alimentação.
4. Siga as instruções do ponto "Configurar a placa de cozedura no modo ECO" a partir do passo "1".

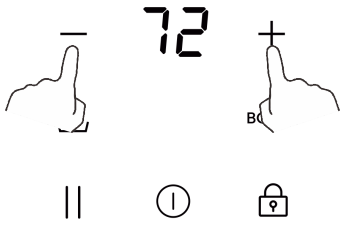
NOTA: A configuração do modo ECO só pode ser introduzida uma vez se a alimentação elétrica da placa não for cortada e o modo ECO deve ser definido no prazo de um minuto após a ligação da corrente

Para configurar a placa no modo ECO

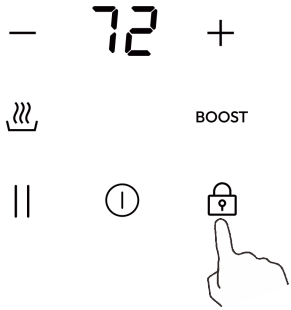
1. Toque na tecla LIGAR/DESLIGAR para ligar a rede elétrica. O sinal sonoro toca uma vez e todos os ecrãs apresentam "- " e "-- ".



2. Toque simultaneamente nas duas teclas de definição do temporizador durante 3 segundos. O sinal sonoro indica que a placa de indução entra na seleção do modo ECO. (O ecrã mostra a potência predefinida de 7,2 kW)

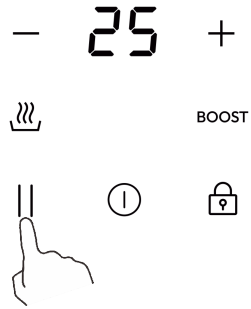


3. Toque na tranca de segurança infantil e em seguida o ecrã do temporizador piscará. Pode selecionar a definição de potência agora.



4. Para alterar a definição de potência total, prima a tecla de pausa para selecionar uma nova definição de potência total. Premir novamente a tecla da área dianteira esquerda permite percorrer as opções. O ecrã do temporizador apresenta quatro opções: 25, 35, 45, 55, 65 e 72. Por exemplo, quando o visor do temporizador apresenta o número "25", isso indica que a potência total está

definida para 2500W. Continue a premir a tecla da área dianteira esquerda até encontrar a definição de potência pretendida.



* Por predefinição, a definição de potência é definida de fábrica para 7,2 kW.

5. Toque novamente na tecla de tranca de segurança infantil, o visor do temporizador deixa de piscar e a tecla da zona anteriormente selecionada apresenta "o", indicando que a definição está confirmada.



6. Toque no botão LIGAR/DESLIGAR para desligar. Depois é só ligar e a placa está configurada e pronta a ser utilizada no modo ECO que definiu.



7. Toque em LIGAR/DESLIGAR para ligar, agora pode utilizar a nova definição de potência.

Utilizar a função de Pausa

1. Toque e mantenha a tecla de função de pausa , todas as zonas de aquecimento param de funcionar. Todas as indicações de zona mostram "||". 
2. Tocar e manter a função Pausa ||, todas as zonas de aquecimento voltam ao seu ajuste original.

- A função está disponível quando uma ou mais zonas de aquecimento estão a funcionar.
- Se não cancelar o modo de funcionamento em 30 minutos, a placa de indução desliga-se automaticamente.

Usando a função Manter quente

1. Selecione a zona de aquecimento pretendida e pressione a tecla "Manter Quente" . A zona de aquecimento correspondente entrará no modo "Manter Quente" e o indicador mostra
2. Deslize a potência de aquecimento, então a função de manter aquecido será cancelada.

Utilizar a função Área Flexível

Apenas para os modelos com a Função Área Flexível.

1. Toque no controlo tátil deslizante, depois na tecla Flexi para ativar e, em seguida, na tecla Set para definir a potência pretendida.
2. Tocar na tecla de seleção da zona de cozedura que pode anular a função flexi.

Orientações para cozinhar

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a usar a função Power Boost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura inflamam espontaneamente, o que representa um risco grave de incêndio.

Dicas de cozinha

- Quando a comida começa de ferver, reduza a definição de energia.
- A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos.

Fervura lenta, cozinhar arroz

- A fervura lenta acontece abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando as bolhas estão a subir ocasionalmente até à superfície do líquido de cozedura. É a chave para deliciosas sopas e ensopados tenros, porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar os alimentos em demasia. Também deve cozinhar molhos à base de ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior à configuração mais baixa para garantir que os alimentos estejam cozinhados corretamente no tempo recomendado.

Bife selado

Para cozinhar bifes suculentos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com azeite. Aplique uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo de cozedura exato depen-derá da espessura do bife e de quão passado o quer. Os tempos podem variar cerca de 2 a 8 minutos de cada lado. Carregue no bife para avaliar como está passado - quanto mais firme mais bem passado está.
5. Deixe o bife descansar sobre uma chapa quente durante alguns minutos para deixar relaxe e assim ficar mais macio antes de servir.

Saltear

1. Escolha um wok de base plana compatível com cerâmica ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos à mão. Saltear é algo rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias doses menores.
3. Pré-aqueça brevemente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne em primeiro lugar, reserve e mantenha quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, mude a zona de cozedura para uma configuração mais baixa, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.
6. Salteie delicadamente os ingredientes para se certificar de que são aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

Definições de calor

Configuração de calor	Adequação
1 - 2	• aquecimento para pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • fervura lenta suave • aquecimento lento
3-4	• reaquecer • fervura rápida • cozinhar arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• saltear • cozinhar massa
9	• fritar • selar • ferver a sopa • água a ferver

Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrame de alimentos sem açúcar no vidro)	1. Desligue a alimentação da placa. 2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Ligar novamente a placa.	• Quando a alimentação da placa estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões resistentes, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Fervura, alimentos derretidos e derrames de alimentos açucarados quentes no vidro	Remova-os imediatamente com uma espátula ou com um raspador de lâmina adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura: 1. Desligue a alimentação da placa na parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou com uma toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro" acima.	• Remova manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derrames o mais rapidamente possível. Se deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina num raspador é afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.

Derrames nos comandos táteis	1. Desligue a alimentação da placa. 2. Coloque o derrame sob imersão 3. Limpe a área dos comandos táteis com uma esponja ou pano húmido limpo. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Ligar novamente a placa.	• A placa pode emitir bipes e desligar-se, e os comandos táteis podem não funcionar enquanto existir líquido sobre estes. Certifique-se de que seca a área dos comandos táteis antes de voltar a ligar a placa.

Dicas e sugestões

Problema	Causas possíveis	O que fazer
Não é possível ligar a placa.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa está conectada à rede elétrica e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilização da sua placa" para obter instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares. Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Consulte "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas panelas.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução produz um ruído baixo de zumbido quando utilizada numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando se diminui a definição do calor.

Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Foi acionada uma ventoinha de refrigeração incorporada na sua placa de indução, para evitar o sobreaquecimento da eletrónica. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não necessita de qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As panelas não ficam quentes e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nesta.	Utilize utensílios de cozinha adequada para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Centre a panela e certifique-se de que a respetiva base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

Exibição e inspeção de falhas

Se surgir uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no modo de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Causas possíveis	O que fazer
E3/E7	Falha do sensor de temperatura	Contacte o fornecedor.
E5	Proteção contra o sobreaqueci-mento do vidro cerâmico	Por favor, volte a ligar a fonte de alimentação e ligue a placa após 30 minutos.
E4/E6	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Contacte o fornecedor.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a rede elétrica está normal. Ligue após a rede elétrica estar normal.
Er	Falha do PCBA	Contacte o fornecedor.
Et	Proteção contra verter para fora	Secar a água de superfície e recomeçar

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

Especificações técnicas

Placa de indução	CIC6S647MCAR / CDIC6S647MCAR1
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto CxLxA(mm)	590X520X53

O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

Instalação

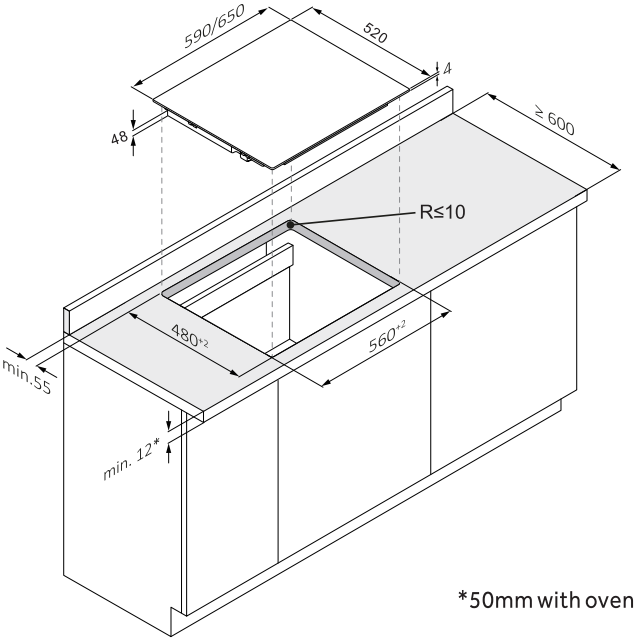
Seleção do equipamento de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.

Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 45 mm em torno do orifício.

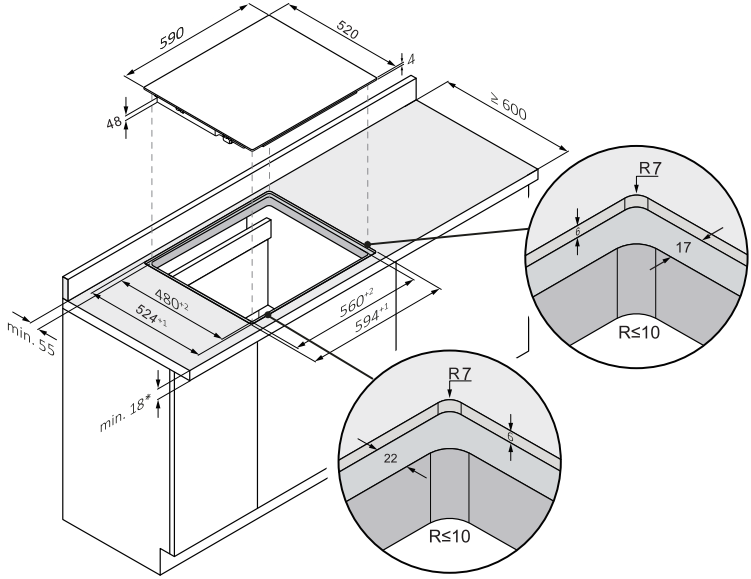
Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 12 mm. Selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar uma maior deformação provocada pela radiação de calor do disco elétrico. Como ilustrado abaixo:

Instalação standard



*50mm with oven underneath

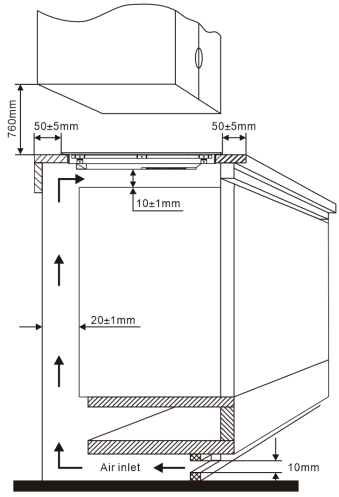
Instalação de descarga



*50mm with oven underneath

Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa está em boas condições. Como ilustrado abaixo

Nota: A distância de segurança entre o disco elétrico e o armário acima deste deve ser de, no mínimo, 760 mm.



Antes de instalar a placa, certifique-se de que

- a superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutural interfere com as exigências do espaço
- a superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor
- se a placa for instalada em cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de refrigeração integrada
- a instalação cumprirá todos os requisitos de folga, assim como normas e regulamentos aplicáveis
- é incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que permite a desconexão total da rede elétrica, montado e posicionado de modo a cumprir as regras e regulamentos locais de cablagem.
  o interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos)
- o interruptor de isolamento estará facilmente acessível ao cliente com a placa instalada
- consulte as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida quanto à instalação
- utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

Após instalar a placa, certifique-se de que:

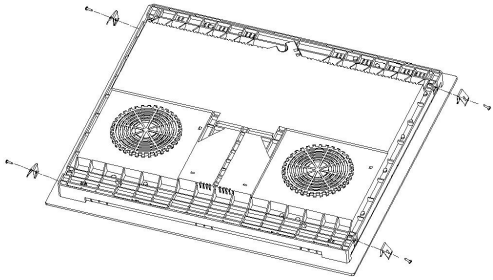
- o cabo de alimentação não é acessível através de portas ou gavetas de armário
- há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa
- o interruptor de isolamento está facilmente acessível pelo cliente

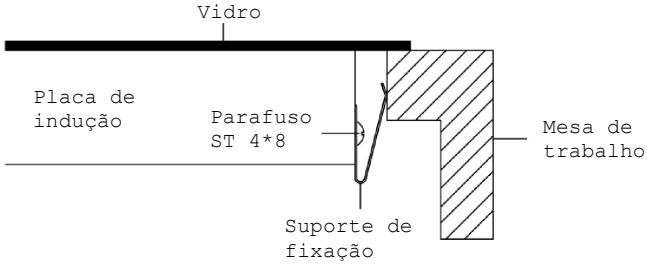
Antes de posicionar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

Localizar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.
Fixe a placa na superfície de trabalho enroscando quatro suportes na caixa inferior da placa (consulte a figura) após a instalação.
Ajuste a posição do suporte para se adequar às diferentes espessuras da superfície de trabalho.



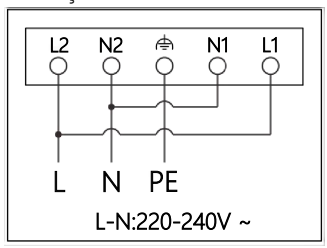


Precauções

1. A placa deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.
2. A placa não deve ser montada sobre equipamento de arrefecimento, máquinas de lavar loiça e máquinas de secar rotativos.
3. A placa deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
7. Esta cerâmica só pode ser conectada a uma alimentação com sistema de impedância nunca superior a 0,427 ohm. Caso seja necessário, consulte a sua entidade de fornecimento elétrico para informações de impedância do sistema.

Ligar a placa à rede elétrica

A alimentação elétrica deve ser ligada em conformidade com a norma relevante ou com um disjuntor de um polo. O método de ligação é mostrado abaixo.
Adequado para o cabo de alimentação 5G1.5.



1. Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, isso deve ser feito por um técnico pós-venda com as ferramentas adequadas, de modo a evitar qualquer acidente.
2. Se o aparelho estiver conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma folga mínima de 3 mm entre contactos.
3. O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
4. O cabo não deve ficar dobrado ou comprimido.
5. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.

 ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como lixo indiferenciado municipal. Este tipo de resíduo deve ser recolhido separadamente para tratamento especial.	Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao garantir que este aparelho é eliminado de forma correta, ajudará a prevenir quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, o que pode ocorrer se for eliminado de forma incorreta. O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos. Este aparelho necessita de uma eliminação de resíduos especializada. Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto. Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.

