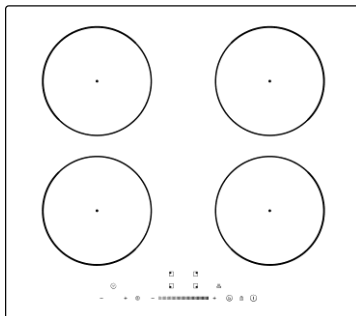


CANDY

Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Návod k použití pro indukční varnou desku	ČEŠTINA
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Navodila za uporabo indukcijske kuhalne plošče	SLOVENŠČINA
Priručnik s uputama za indukcijsku ploču za kuhanje	HRVATSKI
Manual de instrucțiuni pentru plită cu inducție	ROMÂNĂ
Uputstvo za upotrebu indukcijske ploče	SRPSKI
Használati útmutató indukciós főzőlaphoz	MAGYAR
Εγχειρίδιο οδηγιών για επαγωγική εστία	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
Brugervejledning til induktionskogeplade	DANSK
Instruktionsmanual för induktionshäll	SVENSKA
Bruksanvisning for induksjonskokeplate	NORSK
Induktiokeittotason käyttöopas	SUOMI
מדריך הוראות עבור כירי אינדוקציה	עברית
Manual de instruções para placa de indução	PORTUGUÊS
КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ	УКР

MODEL: CIS642SCTT/4U



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.



Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

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 cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic

safety standards.

- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should

have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction 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 household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

- Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

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

- A steam cleaner is not to be used.

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

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacture of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

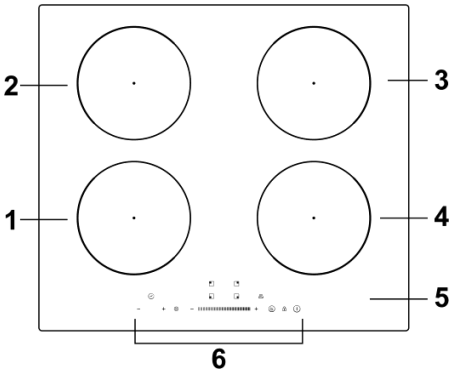
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

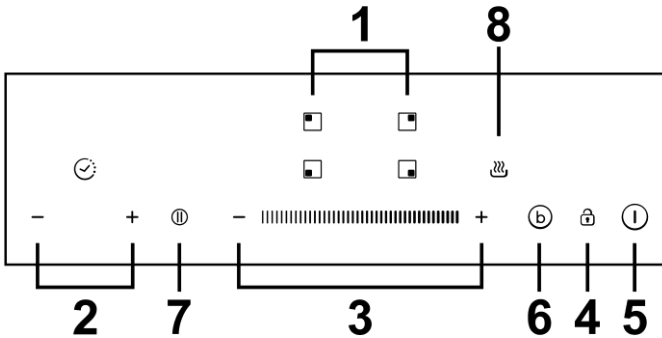
Product Overview

Top View



1. 2000 W zone, boost to 2600W
2. 1500 W zone, boost to 2000W
3. 2000 W zone, boost to 2600W
4. 1500 W zone, boost to 2000W
5. Glass plate
6. Control panel

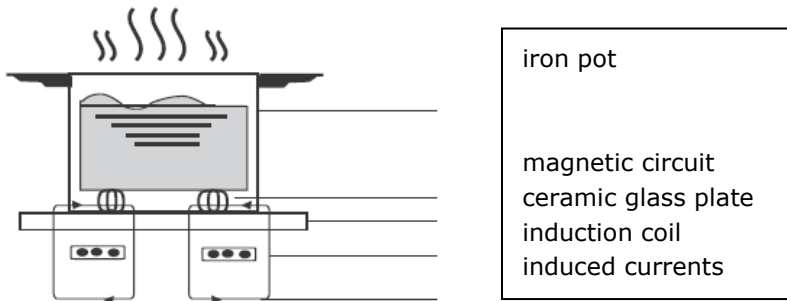
Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Boost function control
7. Stop and go function control
8. Keep warm function control

A Word on Induction Cooking

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

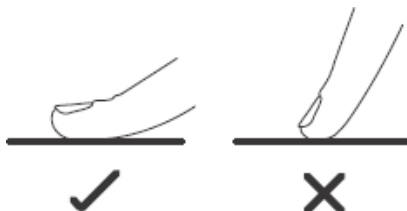


Before using your New Induction Hob

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


Using the Touch Controls

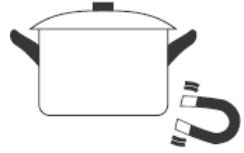
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



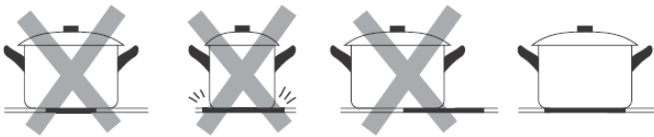
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



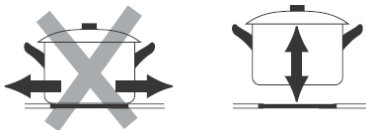
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

The base diameter of induction cookware

Cooking zone	Minimum (mm)
1,2,3,4 (180mm)	120

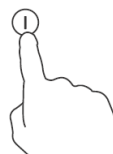
The above may vary according to the quality of the pan used.

Using your Induction Hob

To start cooking

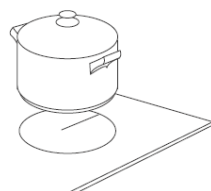
1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



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

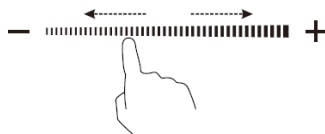
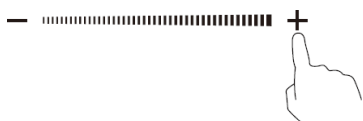
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



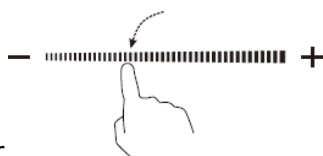
3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.



4. Set a power level by touching the “-”, “+”, or slide along the “-” control, or just touch any point of the “-”.



Or



Or

- If you don't select a heat zone within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- If slide along the "-", power will vary from stage 2 to stage 8.
 Press "-", power will decrease by one stage each time till stage 0.
 Press "+", power will increase by one stage each time till stage 9.

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

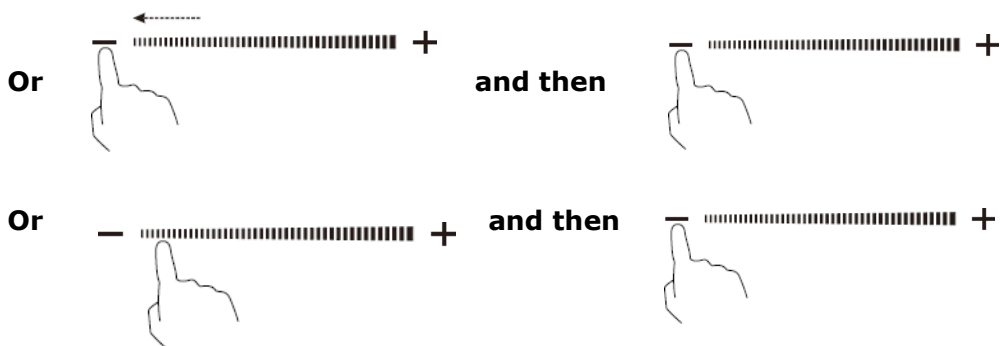
When you have finished cooking

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



2. Turn the cooking zone off by touching the "-" and scrolling down to "0".
 Or slide along the "-" to the left point, and then touch the "-".
 Or touch the left point of "-", and then touching the "-".





Make sure the power display shows "0", then shows "H".



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



4. Beware of hot surfaces

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



Using the Power Management

Using power management you can set the total power to 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW and 7.4kW. The default total power setting is the maximum power level.

Setting the total power level to fit your requirement

1. Make sure the cooktop is turned off.

Note: you can only set power management when the cooktop is turned off.

2. Touch the button "Stop + Go" and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time.



3. After you hear the beep, touch "+" and "-" button at the same time

and hold for 3 second, the timer indicator will show flashing previous total power level, e.g. '2.5'. Touch and hold "+" and "-" for 1 second again to switch to other power level, for example 3.0. When the power that you want is flashing, touch the button "Stop+Go" and hold for 5 seconds. The buzzer will beep 10 times. It means you have finished the setting.



Note:

1. After step 2, you must touch the "+" and "-" **within 3 seconds** after you hear the beep. Otherwise you will need to start again from step 2.
2. Once finish setting, wait till the end of 10 beeps. Do not touch any button during this period. Otherwise the setting will be invalid.

Power management Rules

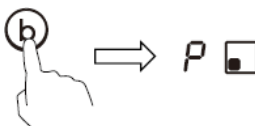
If total power exceeds the limitation of 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 6.5kw (depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone. If you increase it by touching '+', the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'. Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

Using the Boost

Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost to get larger power

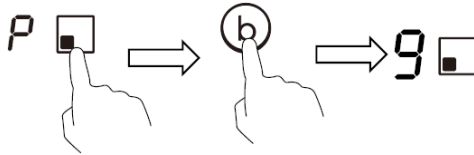
1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



3. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage 9.



4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button, the heating zone will go back to the power stage 9. Or slide along the “-” to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.

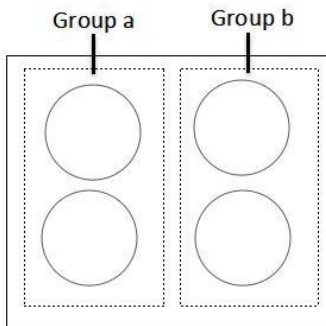


Or



Restrictions when using

The four zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5.




Using the Keep warm

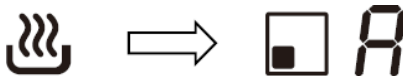
Keep warm function is suitable for keeping food warm.


Using the Keep warm to get stable temperature

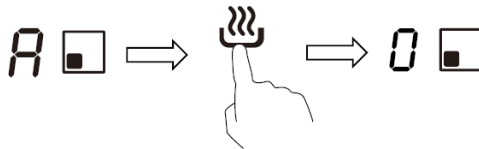
1. Touch the heating zone selection button that you wish to use keep warm, an indicator next to the key will flash.



2. Touch the button , the cooking zone indicator will display "A".



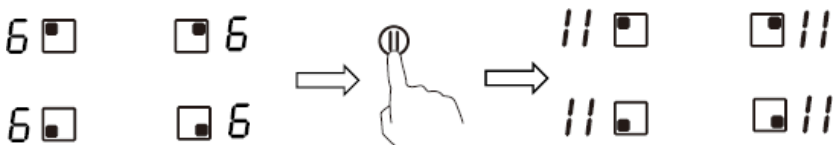
3. If you want to cancel the keep warm, touch the heating zone selection button, and then touch the button  the heating zone will go back to "0" power stage.



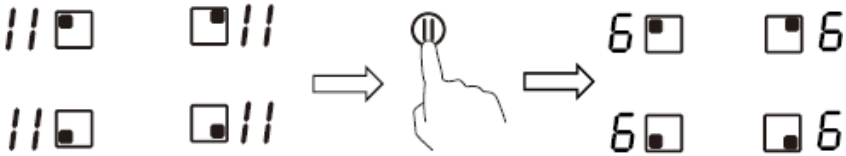
Using the Pause function- STOP+GO

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.
2. Touch the button STOP+GO, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP+GO, on/off and lock keys.



3. To cancel the pause status, touch the button STOP+GO , then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



Locking the Controls

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

To lock the controls

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

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



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

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switches off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while the buzzer will beep for 1 second.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes on to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

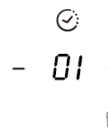
Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

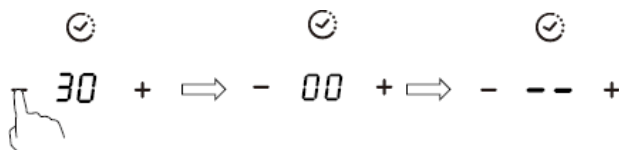
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch "-" or "+" of the timer control, the minder indicator will start flashing and "99" or "01" will show in the timer display. 
3. Set the time by touching the "-" or "+" control

Hint: Touch the "-" or "+" control once to decrease or increase by 1 minute.
Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

4. Cancel the time by touching the "-" of timer and scrolling down to "0".



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)



2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

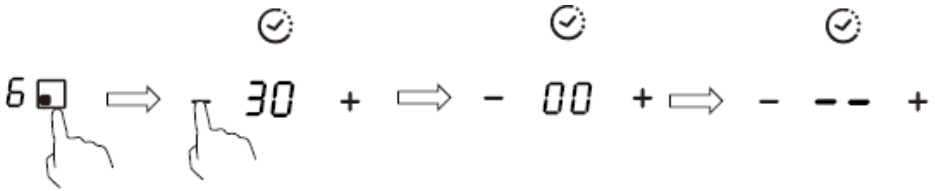
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the "-" of timer and scrolling down to "0", the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".



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

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.

(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



(set to 6 minutes)



(set to 3 minutes)



2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show "H".



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

Care and Cleaning

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

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction 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 induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred 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
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	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.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

Cooking Hob	CIS642SCTT/4U
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2.5kw:2250-2750W or 3.0 kw:2700-3300W or 4.5kw:4050-4950W or 6.5kw:5850-7150W or 7.4kw:6600-7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

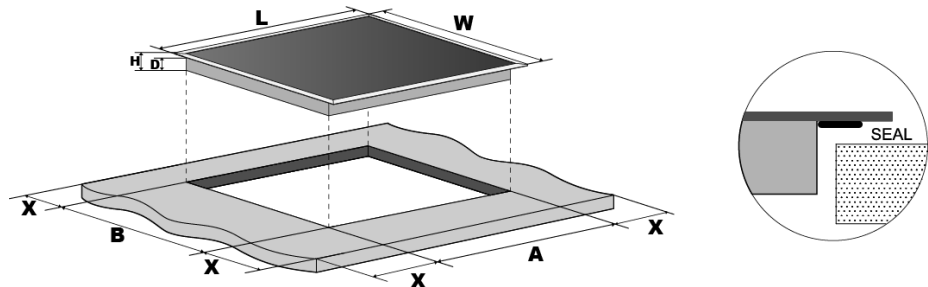
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

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 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least **30mm**. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

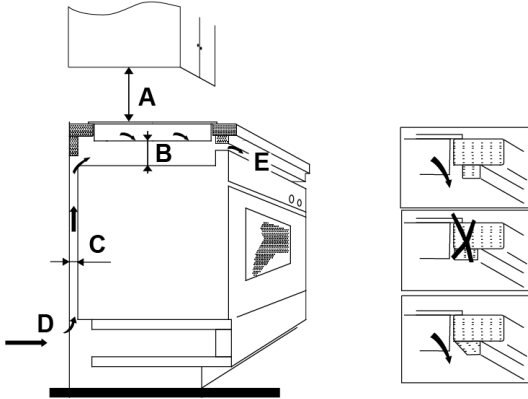


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

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



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
The isolating switch must be of an approved type and provide a 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

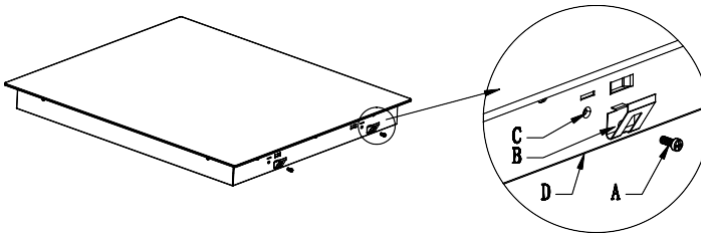
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

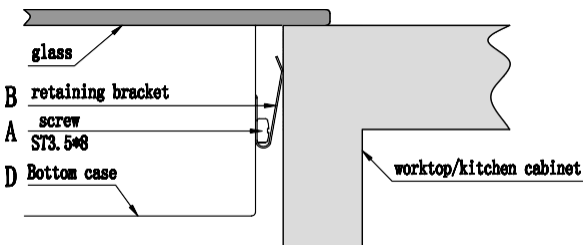
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



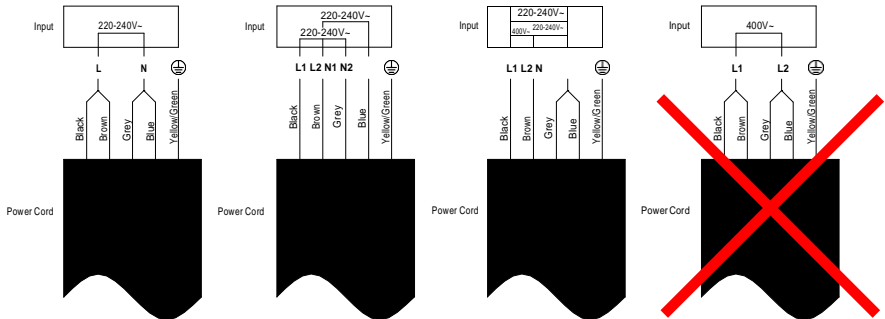
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CIS642SCTT/4 U	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	∅	18,0	cm
		Rear central	∅	-	cm
		Rear right	∅	18,0	cm
		Central left	∅	-	cm
		Central central	∅	-	cm
		Central right	∅	-	cm
		Front left	∅	18,0	cm
		Front central	∅	-	cm
		Front right	∅	18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	-	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	-	cm

	Central left	L W	-	cm
	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	-	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	ECElectric cooking	193,5	Wh/kg
	Rear central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	ECElectric cooking	197.2	Wh/kg
	Central left	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	ECElectric cooking	192,3	Wh/kg
	Front central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	ECElectric cooking	195.6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECElectric hob	194,7	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 				

Bezpečnostní upozornění

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Přečtěte si prosím tyto informace ještě před použitím varné desky.

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před každou údržbou odpojte spotřebič od zdroje elektrického napájení.
- Připojení elektroinstalace k dobrému uzemnění je nezbytné a povinné.
- Změny domácí elektroinstalace smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo i smrti.

Nebezpečí pořezání

- Opatrně – okraje panelu jsou ostré.
- Nedodržení pokynu může způsobit zranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si laskavě pečlivě přečtěte tyto pokyny.
- Na spotřebič nikdy nedávejte žádné hořlavé materiály nebo předměty.

- Dejte prosím tyto informace k dispozici na osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, mohly by snížit vaše náklady na instalaci.
- Tento spotřebič musí být instalován podle návodu k instalaci, jinak hrozí nebezpečí.
- Tento spotřebič musí být správně nainstalován a uzemněn pouze kvalifikovaným pracovníkem.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu, který zahrnuje odpojovač se zárukou plného odpojení od zdroje napájení.
- Provedením nesprávné instalace může dojít ke ztrátě jakýchkoli záruk nebo ručení.

Obsluha a údržba Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Prasklou nebo poškozenou varnou desku nepoužívejte. V případě, že je povrch varné desky prasklý nebo poškozený, ihned desku odpojte od napájení ze sítě (nástěnný vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou vypněte varnou desku ve zdi.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo i smrti.

Zdravotní riziko

- Tento spotřebič je v souladu s elektromagnetickými bezpečnostními normami.
- Nicméně osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (například inzulinové pumpy) se musí poradit před použitím tohoto zařízení se

svým lékařem nebo výrobcem implantátu a ujistit se, že jejich implantáty nebudou ovlivněny elektromagnetickým polem.

- Nedodržení těchto pokynů může vést k smrti.

Nebezpečí horkého povrchu

- Během používání se přístupné části spotřebiče zahřívají na vysokou teplotu a mohou vás popálit.
- Dokud povrch nevychladne, nesmíte se tělem, oděvem nebo jakýmkoli jiným předmětem než je vhodné nádobí dotknout skla indukční desky.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nedovolte dětem, aby se ke spotřebiči přibližovaly.
- Rukojeti pánví mohou být horké na dotyk. Nesmí proto přechnívat na jiné zapnuté varné zóny. Děti se nesmí k rukojetím přibližovat.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k popálení či opaření.

Nebezpečí pořezání

- Když je bezpečnostní kryt v zatažené poloze, odhalí se ostří z horní části škrabky. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Nedodržení pokynu může způsobit zranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Během použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Při překypění se vytvoří kouřící a mastná politá místa, která se mohou vznítit.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Na spotřebič nikdy nepokládejte žádné předměty nebo nástroje.
- Nepokládejte ani nenechávejte zmagnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože mohou být ovlivněny jeho elektromagnetickým polem.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vyhřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle návodu (tj. pomocí dotykových ovladačů). Nespoléhejte na funkci detekce nádoby pro vypnutí varné zóny při odebrání nádoby.
- Nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem, seděly, stály na něj nebo na něj šplhaly.
- Ve skříňkách nad spotřebičem neskladujte předměty, o které se zajímají děti. Děti lezoucí na desku, aby dosáhly na tyto předměty, si mohou přivodit vážná zranění.
- V místě, kde se spotřebič používá, děti nesmějí být ponechány o samotě nebo bez dozoru.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, jež omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měly mít u sebe odpovědnou a kompetentní osobu, aby je vycvičila v jeho používání. Tato osoba se musí přesvědčit, že mohou používat spotřebič bez

nebezpečí pro sebe nebo své okolí.

- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není v návodě výslovně doporučeno. Všechny další služby údržby smí provádět pouze oprávněný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.
- Nepokládejte ani nepouštějte těžké předměty na varnou desku.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami, neposunujte nádoby po indukčním skleněném povrchu, protože to může poškrábat sklo.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky nebo jiné agresivní abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškrábat indukční sklo.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Spotřebič, který jste si koupili, je určen k použití v domácnosti a také: - v kuchyňských koutech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; - na farmách; - klienty v hotelech, motelech a jiných typech ubytování; - v penzionech typu „bed and breakfast“.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu.
- Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Děti do 8 let by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud je nesleduje dospělá osoba.

- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- Varování: Je-li povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, protože povrchy desky ze sklokeramického nebo podobného materiálu chrání díly pod proudem.
- Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.
- Spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného
- dálkového ovládání.

POZOR: Na proces vaření je nutné dohlížet. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.

VAROVÁNÍ: Aby se zabránilo převrácení spotřebiče, musí být nainstalován tento stabilizační prostředek. Viz návod k instalaci.

VAROVÁNÍ: Používejte pouze víka pro varné desky navržená výrobcem varného spotřebiče nebo označená výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné víko varné desky nebo víka pro varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných vík může způsobit nehody.

Tento spotřebič obsahuje uzemňovací spojení pouze pro funkční účely.

Blahopřejeme vám ke koupi nové indukční varné desky.

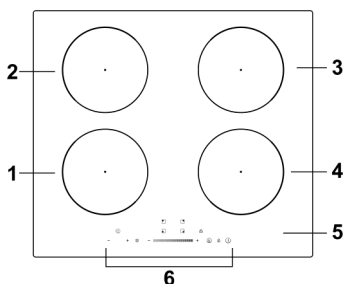
Doporučujeme vám, abyste věnovali nějaký čas přečtení tohoto návodu/ instalačního návodu a plně pochopili, jak správně spotřebič nainstalovat a používat.

Pro instalaci si prosím přečtěte návod k instalaci.

Přečtěte si všechny pokyny ještě před použitím spotřebiče a návod si uschovejte pro další potřebu.

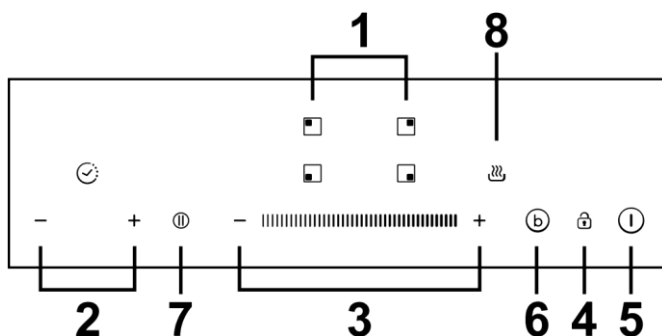
Přehled výrobku

Pohled shora



1. zóna 2000 W, zesílení výkonu na 2600 W
2. zóna 1500 W, zesílení výkonu na 2000 W
3. zóna 2000 W, zesílení výkonu na 2600 W
4. zóna 1500 W, zesílení výkonu na 2000 W
5. Skleněná deska
6. Ovládací panel

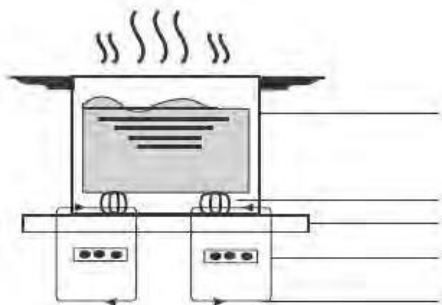
Ovládací panel



1. Ovladače volby varné zóny
2. Ovladač časovače
3. Tlačítko pro regulaci výkonu
4. Ovladač zablokování tlačítek
5. Ovladač ZAP/VYP
6. Ovladač funkce zesílení výkonu (boost)
7. Ovladač funkce „Stop and go“ (Zastavit a jít)
8. Ovladač funkce udržování teplých pokrmů

Informace o indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečná, moderní, efektivní a úsporná technologie vaření. Funguje na základě elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v nádobě, nikoliv nepřímo prostřednictvím zahřátí povrchu skla. Sklo je horké jen proto, že ho zahřálo vložené jídlo.



železný hrnec

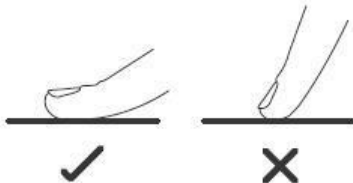
magnetický okruh
sklokeramická deska
indukční cívka
indukované proudy

Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tento návod se zvláštním důrazem na část „Bezpečnostní upozornění“.
- Před použitím odstraňte z indukční varné desky všechny ochranné fólie.

Používání dotykového ovládání


- Ovladače reagují na dotyk, takže není nutné tlačit.
- Použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
- Jakmile je dotyk zaregistrován, uslyšíte pípnutí.
- Ovladače musí být vždy čisté, suché a nesmí být zakryté žádným předmětem (např. nádobou nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může zhoršit ovládání.



Výběr správné nádoby



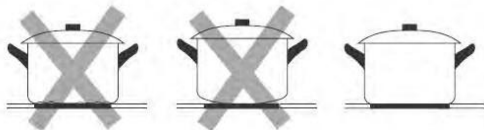
- Používejte jen nádoby vhodné pro indukční varné zóny. Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní části nádoby.

- Pomocí magnetu můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné. Přiložte magnet směrem ke spodní části nádoby. V případě, že je přitahován, je nádoba vhodná pro indukci.
- Jestliže nemáte magnet:
 1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.
 2. Jestliže na displeji neblíká  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.

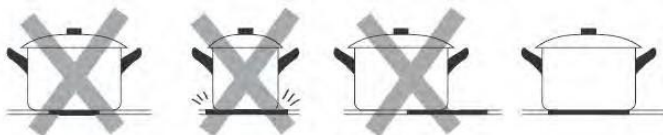


- Není vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

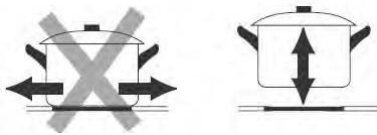
Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že spodek nádoby je hladký, sedí naplocho na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny. Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, vaření bude méně účinné, než se očekávalo. Vždy nádobu na varné zóně vystředte.



Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte, neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



Rozměry nádoby

Varné zóny jsou až do limitu automaticky přizpůsobeny průměru nádoby. Avšak dno této nádoby musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny.

Průměr dna indukčního nádobí

Varná zóna	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Výše uvedené se může lišit podle kvality použité nádoby.

Používání indukční varné desky

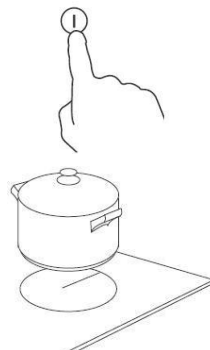
Jak začít vaření

1. Stiskněte ovladač ZAP/VYP.

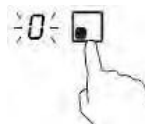
Po zapnutí bzučák pípne, všechny displeje zobrazují „—“ nebo „—“, což znamená, že indukční varná deska je ve stavu pohotovostního režimu.

2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.

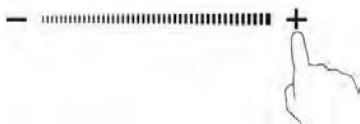
- Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.



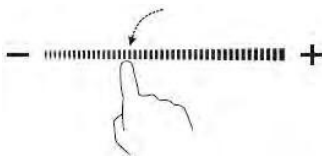
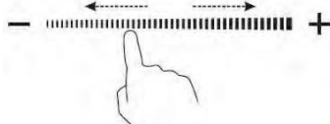
3. Při dotyku ovladače výběru varné zóny začne indikátor vedle tlačítka blikat.



4. Vyberte jednu varnou zónu a nastavte úroveň výkonu dotykem posuvníku, nebo přejetím prstem podél ovladače „—“, případně dotykem libovolného bodu ovladače „—“.



Nebo



nebo

- Jestliže výkon do 1 minuty nenastavíte, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu krokem 1.
- Kdykoliv během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu.
- Pokud přejedete prstem podél ovladače „-“, výkon se bude měnit od stupně 2 do stupně 8.
Stiskněte tlačítko „-“, výkon se sníží vždy o jeden stupeň až do stupně 0.
Stiskněte tlačítko „+“, výkon se zvýší vždy o jeden stupeň až do stupně 9.

Jestliže displej bliká střídavě s nastavením tepla

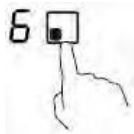
To znamená, že:

- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu nebo,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
- nádoba je příliš malá nebo není ve středu varné zóny.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje. Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej se automaticky vypne po 1 minutách.

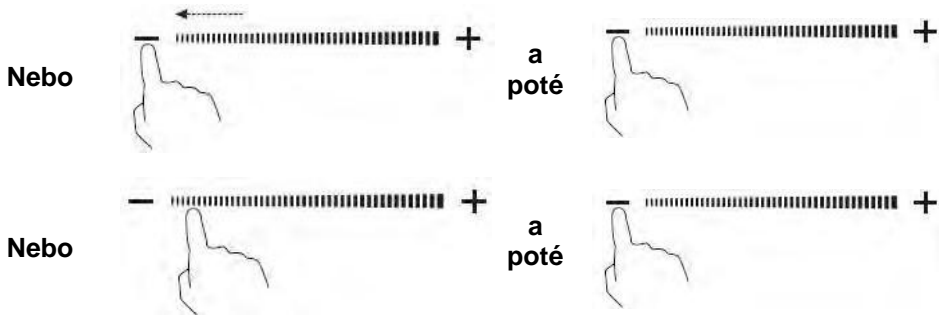
Po skončení vaření

- Dotkněte se ovladače výběru varné zóny, kterou chcete vypnout.



- Vypněte varnou zónu dotykem tlačítka „-“ a přechodem dolů na „0“.
Nebo přejedte prstem podél „-“ do levého bodu a poté se dotkněte tlačítka „-“.
Nebo se dotkněte levého bodu ovladače „-“ a poté se dotkněte tlačítka „-“.





Ujistěte se, že displej napájení ukazuje „0“ a poté „H“.



3. Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ZAP/VYP.



4. Pozor na horké povrchy

Když je varná zóna horká na dotyk, zobrazí se „H“. „H“ zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. To můžete použít také jako funkci úspory energie; jestliže chcete ohřát další nádoby, použijte plotýnku, která je ještě horká.



Používání funkce řízení výkonu

Pomocí funkce řízení výkonu můžete nastavit celkový výkon na 2,5 kW / 3,0 kW / 4,5 kW / 6,5 kW a 7,4 kW. Výchozí nastavení celkového výkonu je maximální úroveň výkonu.

Nastavení úrovně celkového výkonu tak, aby odpovídala vašemu požadavku

1. Ujistěte se, že je varná deska vypnutá.

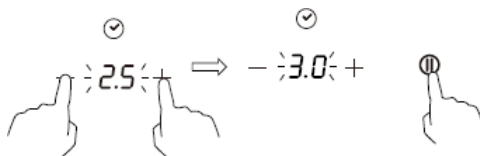
Poznámka: Funkci řízení výkonu můžete nastavit pouze tehdy, když je varná deska vypnutá.

2. Dotkněte se tlačítka „Stop + Go“ (Zastavit a jít) a podržte je po dobu 5 sekund. Uslyšíte jedno pípnutí bzučáku.



3. Jakmile uslyšíte pípnutí, dotkněte se současně tlačítek „+“ a „-“ a podržte je po dobu 3

sekund. Indikátor časovače zobrazí blikající předchozí úroveň celkového výkonu, např. „2,5“. Opětovným dotykem tlačítek „+“ a „-“ a jejich podržením po dobu 1 sekundy přepnete na jinou úroveň výkonu, například 3,0. Pokud bliká požadovaný výkon, dotkněte se tlačítka „Stop + Go“ (Zastavit a jít) a podržte jej po dobu 5 sekund. Bzučák pípne 10krát. To znamená, že jste nastavení dokončili.



Poznámka:

- Po 2. kroku se musíte dotknout tlačítek „+“ a „-“ **do 3 sekund** poté, co uslyšíte pípnutí. Jinak budete muset začít znovu 2. krokem.
- Po dokončení nastavení počkejte až do konce 10 pípnutí. Během této doby se nedotýkejte žádného tlačítka. Jinak bude nastavení neplatné.

Pravidla řízení výkonu

Pokud celkový výkon přesáhne omezení 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (v závislosti na úrovni, kterou jste nastavili), nebudete moci zvýšit stupeň výkonu u žádné zóny. Pokud jej zvýšíte stisknutím tlačítka „+“, varná deska třikrát pípne a na displeji se zobrazí blikající „Pn“. Před zvýšením výkonu příslušné zóny tedy musíte snížit stupeň výkonu jiných zón.

Použití funkce zesílení výkonu (boost)

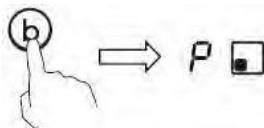
Zesílení výkonu (boost) je funkce, která u jedné zóny během jedné sekundy zvýší výkon na vyšší hodnotu a trvá po dobu 5 minut. Tím dosáhnete výkonnějšího a rychlejšího vaření.

Použití funkce zesílení výkonu (boost) k získání vyššího výkonu

- Dotkněte se tlačítka ovládacího panelu, u kterého chcete zvýšit výkon, poté podržte tlačítko „b“ po dobu 3 sekund. Na displeji výkonu se zobrazí „P“, což znamená, že je u této zóny zesílen výkon.



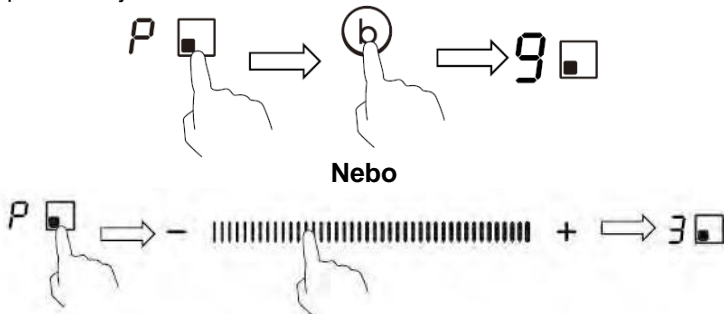
- Stiskněte tlačítko zesílení výkonu (boost), varná zóna začne fungovat v režimu zesílení výkonu (boost). Na displeji výkonu se zobrazí „P“, což znamená, že je u této zóny zesílen výkon.



- Zesílený výkon bude trvat 5 minut a poté se zóna vrátí ke stupni výkonu „9“.

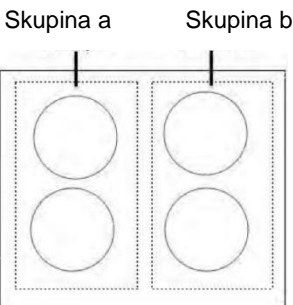


4. Chcete-li funkci zesílení výkonu (boost) během těchto 5 minut zrušit, dotkněte se tlačítka výběru varné zóny, vedle tlačítka začne blikat indikátor. A poté se dotkněte tlačítka zesilovače výkonu (boost), Varná zóna se vrátí zpět na stupeň výkonu „9“. Nebo přejedte prstem podél ovladače „-“ do levého bodu, varná zóna se vrátí na stupeň výkonu, při kterém jste se ovladače dotkli.



Omezení při používání


Tři nebo čtyři zóny byly rozděleny do dvou skupin. Pokud použijete funkci zesílení výkonu (boost) u jedné zóny v rámci jedné skupiny, nejprve se ujistěte, že druhá zóna pracuje na stupni výkonu 5 nebo nižším.

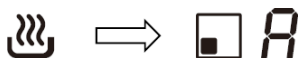



Používání funkce udržování teplých pokrmů

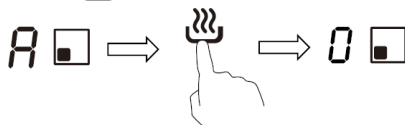
Funkce udržování teplých pokrmů je vhodná pro udržování pokrmů teplých.

Používání funkce udržování teplých pokrmů k dosažení stabilní teploty

1. Dotkněte se tlačítka výběru varné zóny, u níž si přejete použít funkci udržování teplých pokrmů, a indikátor vedle tlačítka začne blikat.
2. Dotkněte se tlačítka , indikátor varné zóny zobrazí „A“.



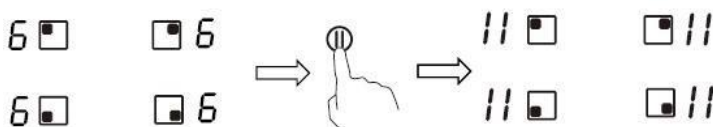
3. Chcete-li funkci udržování teplých pokrmů zrušit, dotkněte se tlačítka volby varné zóny a poté se dotkněte tlačítka  . Varná zóna se vrátí zpět do stupně výkonu „0“.



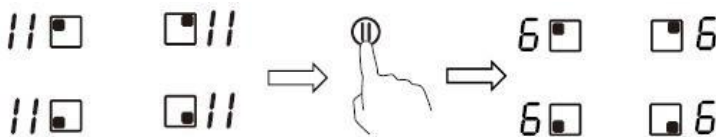
Použití funkce Pauza – STOP + GO

Funkci pauzy lze použít kdykoliv během vaření. Umožňuje zastavit indukční varnou desku a vrátit se k ní zpět.

1. Ujistěte se, že je varná zóna funkční.
2. Dotkněte se tlačítka „Stop + Go“, indikátor varné zóny zobrazí „II“. Poté bude provoz indukční varné desky deaktivován v rámci všech varných zón, s výjimkou tlačítek „Stop + Go“, zapnutí/vypnutí a zámku.



3. Chcete-li stav pauzy zrušit, dotkněte se tlačítka „Stop + Go“, poté se varná zóna vrátí ke stupni výkonu, který jste nastavili dříve.



Zablokování ovladačů

- Ovladače můžete zablokovat, abyste zabránili neúmyslnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Jsou-li ovladače zablokovány, všechny ovladače kromě ovládání ZAP/VYP jsou deaktivovány.

Jak ovladače zablokovat

Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek. Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Jak ovladače odblokovat

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek a na chvíli jej podržte.
3. Nyní můžete začít používat indukční varnou desku.



Když je varná deska v režimu zablokování, všechny ovladače kromě ZAP/VYP jsou deaktivovány, indukční varnou desku můžete v nouzové situaci vždy vypnout pomocí ovladače ZAP/VYP, ale při dalším použití ji budete muset nejprve odblokovat.

Ochrana proti přehřátí

Snímač teploty může monitorovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Když je zjištěna nadměrná teplota, indukční varná deska se automaticky zastaví.

Ochrana před rozlitím

Ochrana před rozlitím je bezpečnostní ochranná funkce. Vypne varnou desku automaticky do 10 sekund, pokud do ovládacího panelu proniká voda, přičemž bzučák bude pípat 1 sekundu.

Detekce malých předmětů

V případě, že na varnou desku položíte nádobu nevhodné velikosti, nebo nepřitahující magnet, (např. z hliníku), nebo jiné malé předměty (např. nůž, vidlička, klíč), varná deska se za 1 minutu automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude chladit indukční varnou desku ještě další 1 minutu.

Ochrana s automatickým vypnutím

Automatické vypnutí plní funkci bezpečnostní ochrany pro indukční varnou desku. Ta se automaticky vypne, pokud ji zapomenete vypnout vy. Výchozí provozní časy pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Výchozí provozní časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Po odstranění nádoby může indukční varná deska okamžitě přestat hřát a varná deska se automaticky vypne po 2 minutách.



Lidé se srdečním kardiostimulátorem by se měli před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

Používání časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete ho použít jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nezapne žádnou varnou zónu.
- Můžete také nastavit, aby časovač po uplynutí nastaveného času vypnul jednu varnou zónu.
- Časovač je možné nastavit až na 99 minut.

Použití časovače jako minutky

Pokud nevyberete žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

Poznámka: minutku můžete použít, i když nevyberete žádnou varnou zónu.

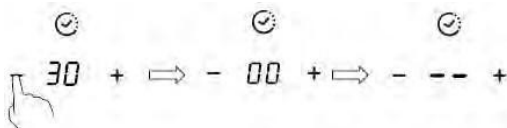
2. Dotkněte se „-“ nebo „+“ u ovladače časovače, indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „99“ nebo „01“.

3. Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ nastavte čas.

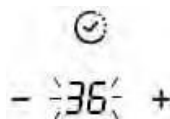
Tip: Dotkněte se ovladače „-“ nebo „+“ jednou, abyste čas snížili, resp. zvýšili o 1 minutu. Přidržením ovladače „-“ nebo „+“ na časovači bude čas klesat, resp. narůstat po 10 minutách.

Pokud doba nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

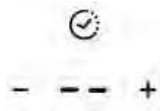
4. Čas zrušíte dotykem tlačítka „-“ u časovače a přechodem dolů na „0“.



5. Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.



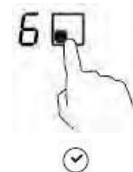
6. Po dokončení nastavení času bude bzučák pípat po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „-“.



Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

Varné zóny nastavené pro tuto funkci:

1. Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete nastavit časovač (např. zóna 1#).



2. Dotkněte se „-“ nebo „+“ u ovladače časovače, indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „00“.

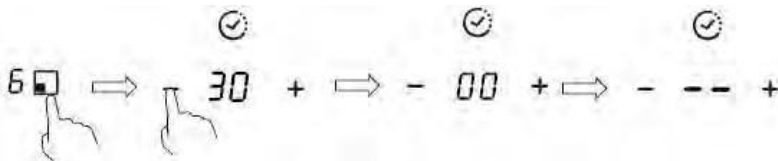


3. Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ nastavte čas.

Tip: Jedním dotykem ovladače „-“ nebo „+“ se čas sníží, resp. zvýší o 1 minutu. Dotykem a přidržením ovladače „-“ nebo „+“ bude čas na časovači klesat, resp. narůstat po 10 minutách.

Pokud doba nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

4. Chcete-li časovač zrušit, dotkněte se posuvníku ovladače výběru a poté se dotkněte „-“ nebo „+“ u časovače, časovač se zruší a na displeji minut se zobrazí „00“ a poté „-“.

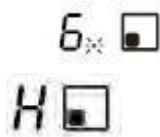


5. Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.



POZNÁMKA: Červená kontrolka u indikátoru výkonu se rozsvítí, čímž signalizuje výběr této zóny.

6. Po uplynutí nastaveného času vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí symbol „H“.



Ostatní varné zóny, pokud byly zapnuté již předtím, zůstanou v provozu.

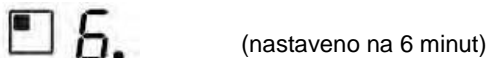
Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

1. Pokud tuto funkci použijete na více než jednu varnou zónu, bude indikátor časovače zobrazovat nejkratší nastavenou dobu.

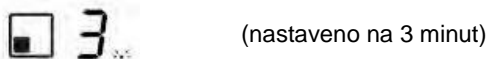
(Pokud je například u zóny 1 nastavena doba 3 minuty a u zóny 2 nastavena doba 6 minut, indikátor časovače bude zobrazovat „3“.)

POZNÁMKA: Blikající červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu znamená, že indikátor časovače zobrazuje čas varné zóny.

Chcete-li zkontrolovat nastavený čas jiné varné zóny, dotkněte se ovladače výběru varné zóny. Časovač bude ukazovat jeho nastavený čas.



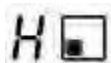
(nastaveno na 6 minut)



(nastaveno na 3 minut)



Po uplynutí nastaveného času vaření se příslušná zóna ohřevu automaticky vypne a zobrazí symbol „H“.



POZNÁMKA: Pokud chcete změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od 1. kroku.

Čištění výrobku

Co?	Jak?	Důležité upozornění!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, skvrny, zbytky potravin nebo loužičky bez cukru na skle)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste čistič na varnou desku, zatímco je sklo ještě teplé (ale ne horké!) 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Když je napájení varné desky vypnuté, nefunguje indikátor horkého povrchu, a přitom mohou být varné zóny ještě horké! Buďte mimořádně opatrní. • Silné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/brusné čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda jsou čisticí prostředek nebo drátěnka vhodné. • Na varné desce nikdy nenechávejte zbytky po čištění: sklo se může zbarvit.
Překypění, roztavené potraviny a horké cukernaté loužičky na skle	<p>Odstraňte je okamžitě obracečkou, špachtlí nebo škrabkou vhodnou pro sklo indukční varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce. 2. Pomocí nože či jiné pomůcky v úhlu 30 ° seškrábněte nečistoty nebo skvrny směrem k chladné části varné desky. 3. Vyčistěte nečistoty nebo loužičky hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“ výše. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skvrny zanechané rozpuštěnými a sladkými potravinami nebo loužičkami odstraňte co nejdříve. V případě, že zchladnou na skle, může být problém s jejich odstraněním a hrozí dokonce trvalé poškození povrchu skla. • Nebezpečí pořezání: je-li ochranný kryt stažený, je ostří škrabky ostré jako břitva. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.
Loužičky na dotykových ovladačích	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Setřete rozlitou kapalinu. 3. Otřete plochu s dotykovým ovládáním čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Poté ji vysušte dosucha papírovou utěrkou. 5. Zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může pípnout a vypnout se a dotykové ovladače nemusejí fungovat, pokud je na nich rozlita kapalina. Před opětovným zapnutím varné desky zkontrolujte, zda je plocha ovladačů otřená dosucha.

Rady a tipy

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Indukční varnou desku nejde zapnout.	Není napájení.	Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojená k napájení, a to je zapnuté. Zkontrolujte, zda není výpadek proudu ve vašem domě nebo okolí. Pokud jste zkontrolovali všechno a problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovladače jsou zablokovány.	Odblokujte ovladače. Viz pokyny v části „Používání indukční varné desky“.
Dotykové ovladače dobře nereagují.	Na ovladačích může být slabá vrstva vody nebo se jich dotýkáte špičkou prstu.	Ujistěte se, že dotykové ovládání je suché a k dotyku ovladačů použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
Sklo je poškrábané.	Drsné nádoby. Použili jste nevhodné, brusné drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádoby s rovinným a plochým dnem. Viz „Výběr správné nádoby“. Viz „Čištění a údržba“.
Některé nádoby mohou vydávat praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých kovů, které jinak vibrují).	To je normální jev a nejedná se o poruchu.
Indukční varná deska při použití s nastavením na vysoký výkon slabě šumí.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální jev a zvuk by se měl ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční desky.	Chladicí ventilátor vestavěný do indukční varné desky chladí a chrání elektroniku před přehřátím. To může pokračovat i po vypnutí indukční varné desky.	Tento jev je normální a nevyžaduje žádný zásah. Pokud běží ventilátor, nevyplínejte napájení indukční varné desky ve zdi.
Nádoby se nezahřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční deska nemůže detekovat nádobu, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční deska nemůže detekovat nádobu, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo je špatně vystředěná.	Používejte nádoby vhodné pro indukční vaření. Viz část „Výběr správné nádoby“. Vystředte nádobu a ujistěte se, že její dno odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se náhle sama vypnula, zazní tón a zobrazí se chybový kód (obvykle se střídající s jedním nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a číslice kódu, vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce a obraťte se na kvalifikovaného technika.

Zobrazení závad a kontrola

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

Problém	Možné příčiny	Co dělat
F3/F4	Porucha teplotního čidla indukční cívky	Obráťte se prosím na dodavatele.
F9/FA	Porucha teplotního čidla IGBT.	Obráťte se prosím na dodavatele.
E1/E2	Abnormální napájecí napětí	Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální. Zapnutí po napájení je normální.
E3	Vysoká teplota teplotního snímače indukční cívky	Obráťte se prosím na dodavatele.
E5	Vysoká teplota teplotního snímače IGBT	Restartujte, až se varná deska ochladí.

Výše uvedené případy jsou zhodnocení a kontrola běžných poruch.

Prosím, nerozebírejte spotřebič sami, aby nedošlo k nebezpečí a poškození indukční varné desky.

Technické údaje

Varná deska	CIS642SCTT/4U
Varné zóny	4 zóny
Napětí v síti	220–240 V~, 50–60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	2,5 kW: 2250 – 2750 W nebo 3,0 kW: 2700 – 3300 W nebo 4,5 kW: 4050 – 4950 W nebo 6,5 kW: 5850 – 7150 W nebo 7,4 kW: 6600 – 7400 W
Velikost výrobku D × Š × V (mm)	590 x 520 x 55
Rozměry pro vestavbu A × B (mm)	560 x 490

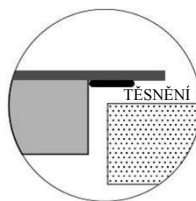
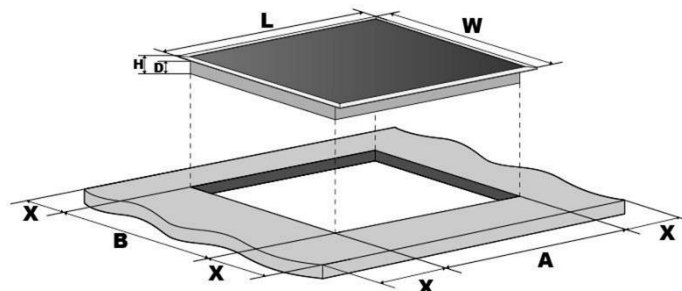
Váha a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k nepřetržitému vývoji našich výrobků může dojít ke změně našich technických údajů a designu bez předchozího oznámení.

Instalace

Výběr zařízení pro instalaci

Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů ve výkresu.

Za účelem instalace a použití musí být kolem otvoru zachován alespoň 5 cm prostor. Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je nejméně 30 mm. Vybte tepelně odolný materiál pracovní plochy, aby nedošlo k větší deformaci způsobené tepelným sáláním varné desky. Podle níže uvedeného obrázku:

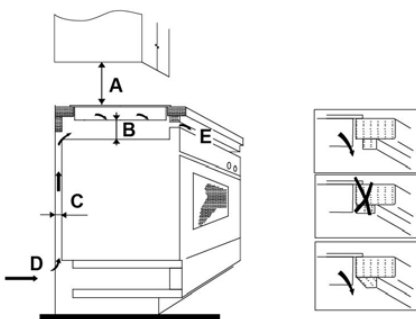


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

Indukční varná deska musí být dobře větraná a přívod a odvod vzduchu nesmí být ucpané. Přesvědčte se, že je indukční varná deska v dobrém pracovním stavu. Podle níže uvedeného obrázku



Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být alespoň 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Vstup vzduchu	Odvod vzduchu 5 mm

Před instalací varné desky zkontrolujte, zda

- je pracovní plocha vyrovnaná a plochá a žádné konstrukční prvky nebrání splnění nároků na prostor,
- je pracovní plocha vyrobena z tepelně odolného materiálu,
- je-li varná deska instalovaná nad troubu, musí mít trouba vestavěný chladicí ventilátor,
- instalace splňuje všechny požadavky na volný prostor a platné normy a předpisy,
- v trvalé elektroinstalaci se nachází vhodný odpojovač zajišťující úplné odpojení od elektrické sítě, který je instalovaný v souladu s místními zákony a předpisy pro elektrickou instalaci.

Odpojovač musí být schváleného typu s 3mm vzduchovou mezerou mezi kontakty ve všech pólech (nebo u všech aktivních [fázových] vodičů v případě, že místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků),

- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný,
- v případě pochybností ohledně instalace můžete konzultovat místní stavební úřady a místní právní předpisy,
- na povrch stěn obklopujících varnou desku můžete vybrat tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (například keramické dlaždice).

Po instalaci varné desky zkontrolujte zda

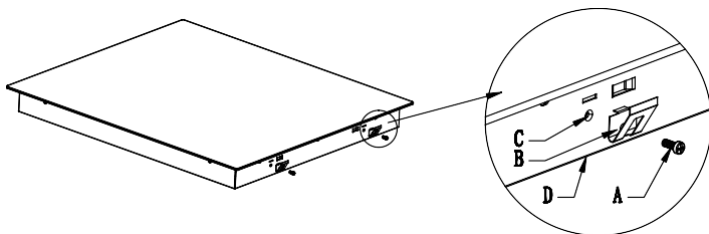
- napájecí kabel není přístupný přes dvířka nebo zásuvky,
- je zajištěno dostatečné proudění čerstvého vzduchu z vnější strany skříněk na spodek varné desky,
- je-li varná deska instalována nad zásuvku nebo skříňku, je na spodku varné desky umístěna tepelná izolace,
- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný.

Před umístěním upevňovacích držáků

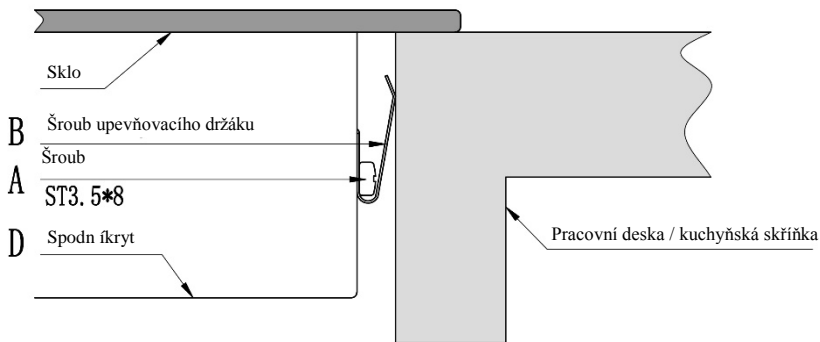
Jednotka musí být umístěna na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovladače vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

Seřízení polohy držáku

Varnou desku připevněte na pracovní plochu přišroubováním 4 držáků na spodní kryt varné desky (viz obrázek) po instalaci.



A	B	C	D
Šroub	Držák	Otvor pro šroub	Spodní kryt



Upozornění

1. Instalaci varné desky musí provést kvalifikovaná osoba nebo technik. V případě zájmu můžeme zprostředkovat vhodné odborníky. Nikdy se nepokoušejte provádět instalaci sami.
2. Varná deska nesmí být umístěna přímo nad myčkou nádobí, chladničkou, mrazničkou, pračkou nebo sušičkou, protože vlhkost by mohla poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska musí být instalována tak, aby zaručovala spolehlivé tepelné záření.
4. Stěna a indukované topné zóny nad povrchem stolu musí vydržet teplo.
5. Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teplu.

Připojení varné desky do elektrické sítě



Tento spotřebič smí k elektrické síti připojovat pouze kvalifikovaná osoba. Před připojením varné desky do elektrické sítě zkontrolujte:

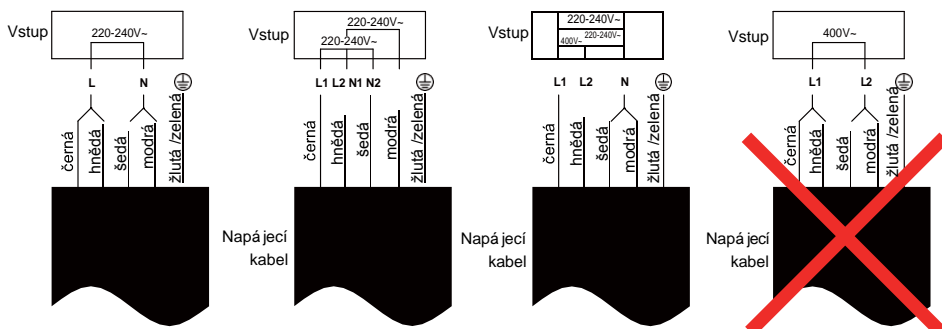
1. Domácí elektrická instalace je vhodná pro odběr energie varnou deskou.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
3. Průřezy napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku. K připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce, nebo větvící zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými plochami a musí být veden tak, aby v žádném bodě nebyla teplota vyšší než 75 °C.



Poradte se s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez dalších úprav. Jakékoli změny smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.

Napájení musí být připojeno v souladu s příslušnou normou k jednopólovému jističi. Způsob připojení je znázorněn níže.



- Je-li kabel poškozený, nebo má být nahrazen, musí tuto práci provést pracovník poprodejního servisu s příslušnými nástroji, aby nedošlo k úrazu.
- Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimálním otvorem 3mm mezi kontakty.
- Instalační technik musí zajistit provedení správného elektrického připojení v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený.
- Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze autorizovaný technik.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU týkající se likvidace odpadu z elektrických a elektronických zařízení (OEEZ). OEEZ obsahuje znečišťující látky (které mohou mít negativní dopad na životní prostředí) i základní prvky (které lze znovu použít). Je důležité, aby OEEZ prošel specifickými úpravami, a znečišťující látky tak byly správně odstraněny a zlikvidovány, a aby byly obnoveny všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát důležitou roli při zajišťování toho, aby se OEEZ nestal přítěží pro životní prostředí. Je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- OEEZ se nesmí likvidovat jako domovní odpad,
- OEEZ by měl být odvezen do vyhrazených sběrných oblastí spravovaných městskou radou nebo registrovanou společností.

Pro objemný OEEZ mohou být v mnoha zemích k dispozici sběry z domácností. Při zakoupení nového spotřebiče lze vrátit starý spotřebič prodejci, který je povinen jej jednorázově bezplatně přijmout, pokud je spotřebič obdobného typu a má stejné funkce jako zakoupený spotřebič.

Produktové informace pro domácí elektrické varné desky vyhovující směrnici komise (EU) č. 66/2014

Produktové informace pro domácí elektrické varné desky vyhovující směrnici komise (EU) č. 66/2014					
		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikační číslo modelu				CIS642SCTT/4U	
Typ varné desky:				Elektrická varná deska	
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			4	
	plochy				
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	indukční varné zóny			X	
	Indukční varné plochy				
	sálavé varné zóny				
	pevné plotny				
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm		Zadní levá	∅	18,0	cm
		Zadní centrální	∅	-	cm
		Zadní pravá	∅	18,0	cm
		Centrální levá	∅	-	cm
		Centrální centrální	∅	-	cm
		Centrální pravá	∅	-	cm
		Přední levá	∅	18,0	cm
		Přední centrální	∅	-	cm
		Přední pravá	∅	18,0	cm
U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm		Zadní levá	L W	-	cm
		Zadní centrální	L W	-	cm
		Zadní pravá	L W	-	cm
		Centrální levá	L W	-	cm

	Centrální centrální	L W	-	cm
	Centrální pravá	L W	-	cm
	Přední levá	L W	-	cm
	Přední centrální	L W	-	cm
	Přední pravá	L W	-	cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg	Zadní levá	EElectric cooking	193,5	Wh/kg
	Zadní centrální	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Zadní pravá	EElectric cooking	197,2	Wh/kg
	Centrální levá	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Centrální centrální	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Centrální pravá	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Přední levá	EElectric cooking	192,3	Wh/kg
	Přední centrální	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Přední pravá	EElectric cooking	195,6	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg		EElectric hob	194,7	Wh/kg
Aplikován standard: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření funkce				
<p>Návrhy na úsporu energie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny. • Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii tím, že udržíte teplo v nádobě. • Používejte co nejméně tekutin nebo tuku, zkrátíte dobu vaření. • Začněte vařit na vysokém nastavení, a jakmile se jídlo prohřeje, snižte výkon. • Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny. 				

Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem

Państwa bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed użyciem płyty kuchennej należy przeczytać poniższe informacje.

Instalacja

Zagrożenie porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania elektrycznego.
- Podłączenie do prawidłowo uziemionej instalacji elektrycznej jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Należy zachować ostrożność – krawędzie panelu są ostre.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia należy przeczytać uważnie poniższe instrukcje.
- Nigdy nie umieszczać na urządzeniu żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Proszę udostępnić niniejsze informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia bezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- To urządzenie powinno zostać prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie urządzenia od zasilania.
- Nieprawidłowe zainstalowanie urządzenia może spowodować utratę gwarancji lub prawa do składania roszczeń z tytułu odpowiedzialności.

Obsługa i konserwacja Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotować na pękniętej lub złamanej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej jest pęknięta lub złamana, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyłącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłączyć

płytkę kuchenną od wyłącznika ściennego.

- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie spełnia wymagania norm bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Niemniej jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) przed użyciem tego urządzenia muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie będzie miało szkodliwego wpływu na ich implanty.
- Nieprzestrzeganie poniższego zalecenia może spowodować śmierć.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia staną się wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia.
- Nie dopuścić, aby ciało, ubranie lub jakikolwiek inny przedmiot oprócz odpowiedniego naczynia do gotowania zetknęło się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ochłodzi się.
- Zabrania się umieszczania na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą one się nagrzewać.
- Dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.
- Uchwyty naczyń mogą być gorące podczas

dotknięcia. Sprawdzić, czy uchwyty naczyń nie znajdują się nad innymi strefami grzewczymi, które są włączone. Utrzymywać uchwyty poza zasięgiem dzieci.

- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować poparzenia i oparzenia.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyty kuchennej jest odsłonięte, gdy osłona zabezpieczająca jest cofnięta. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Przegrzanie spowoduje dymienie oraz rozlanie tłuszczów, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używać urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiać żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie umieszczać ani nie pozostawiać w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów, które mają właściwości magnetyczne (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one być narażone na działanie pola

elektromagnetycznego.

- Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania lub dogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączać strefy grzewcze i płytę kuchenną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Nie polegać na funkcji wykrywania patelni w celu wyłączenia strefy grzewczej podczas zdejmowania patelni.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem, siadanie, stanie na nim lub wspinanie się na niego.
- Nie przechowywać przedmiotów interesujących dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą ulec poważnemu obrażeniu.
- Nie pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w strefie, gdzie urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną zdolność do korzystania z urządzenia, powinny znajdować się pod opieką odpowiedzialnej i kompetentnej osoby, która udzieli im instrukcji w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że może korzystać z urządzenia bez powodowania zagrożenia dla siebie lub swojego otoczenia.
- Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie to zalecono w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty

kuchennej.

- Nie umieszczać ani nie upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawiać na płycie kuchennej.
- Nie używać patelni z wyszczerbionymi krawędziami ani nie przesuwac takich patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używać szczotek drucianych ani innych szorstkich środków ściernych, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić producent, serwisant lub inna wykwalifikowana osoba, aby uniknąć zagrożenia.
- To urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak: – w pomieszczeniach kuchennych personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; – w gospodarstwach rolnych; – przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; – środowiskach typu „bed and breakfast”.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury.
- Należy zachować ostrożność aby uniknąć dotykania elementów grzejnych.
- Należy upewnić się, że dzieci do 8 roku życia nie mają dostępu do urządzenia.
- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci

powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia.

- Nie zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** gotowanie na płycie przy użyciu tłuszczu lub oleju może stanowić zagrożenie i spowodować pożar. **NIGDY** nie należy próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na polach grzejnych do gotowania.
- **Ostrzeżenie:** W przypadku płyt grzejnych z tworzyw szklano-ceramicznych lub podobnych materiałów, które osłaniają części przewodzące prąd, jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby nie narazić się na możliwe porażenie elektryczne.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie nie powinno być sterowane przez zewnętrzny regulator czasowy lub osobny system sterowania zdalnego.
- **PRZESTROGA:** Proces gotowania powinien przebiegać pod nadzorem. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

- **OSTRZEŻENIE:** Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować elementy stabilizujące – patrz instrukcja instalacji.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie bądź z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieprawidłowych osłon może doprowadzić do wypadków.
- To urządzenie posiada uziemienie wyłącznie do celów funkcjonalnych.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

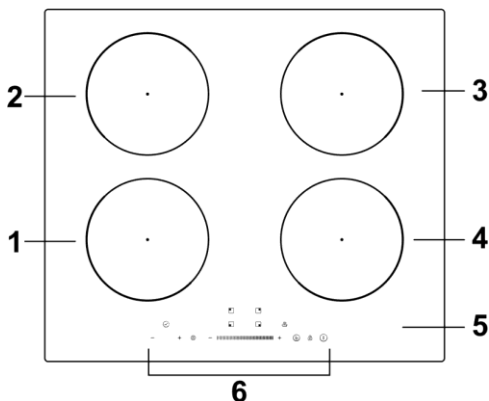
Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej Instrukcji obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu dokonania instalacji należy zapoznać się z sekcją dotyczącą instalacji.

Przed użyciem należy przeczytać uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować niniejszą Instrukcję obsługi/instalacji do wykorzystania w przyszłości.

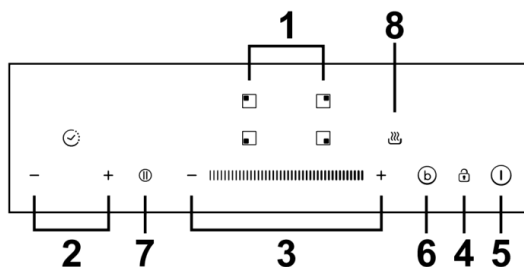
Widok produktu

Widok z góry



1. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W
2. Strefa 1500 W, z funkcją Boost do 2000 W
3. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W
4. Strefa 1500 W, z funkcją Boost do 2000 W
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania

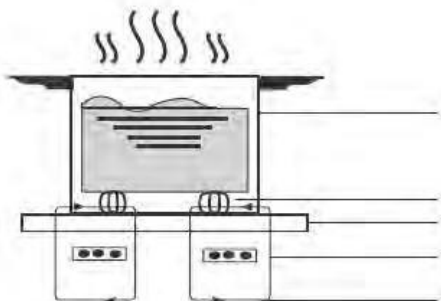
Panel sterowania



1. Przyciski sterowania wyborem strefy grzewczej
2. Przycisk regulatora czasowego
3. Przycisk regulacji mocy
4. Przycisk blokady
5. Przycisk włączania/wyłączania
6. Przycisk funkcji Boost
7. Przycisk zatrzymywania i uruchamiania funkcji
8. Przycisk funkcji podtrzymania temperatury

A Opis gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Do działania urządzenia wykorzystywane są wibracje elektromagnetyczne generujące ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio poprzez nagrzewanie powierzchni szklanej. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia nagrzewa się.



żelazny garnek

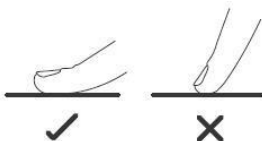
obwód magnetyczny
szklana płyta ceramiczna
cewka indukcyjna
indukowane prądy

Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Należy przeczytać niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem”.
- Zdjąć folię ochronną, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

Obsługa przycisków dotykowych


- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Użyć opuszki palca, a nie jego czubka.
- Przy każdym odnotowaniu dotknięcia przez urządzenie generowany jest sygnał dźwiękowy.
- Upewnić się, że przyciski są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnego przedmiotu (np. naczynia lub szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać ich działanie.



Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania



- Używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania indukcyjnego. Znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.

- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny. Przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, patelnia jest odpowiednia do gotowania indukcyjnego.
- W przypadku braku magnesu można:
 1. wlać niewielką ilość wody na patelnię, którą zamierza się sprawdzić.
 2. Jeśli  wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.

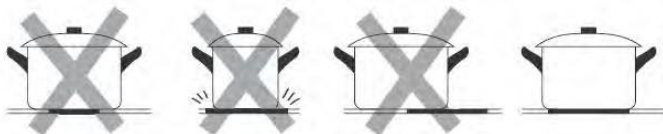


- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkła, drewna, porcelany, ceramiki i naczynia gliniane.

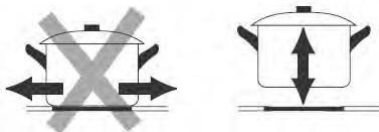
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



Upewnić się, że podstawa patelni jest gładka, leży płasko na szkle i ma taki sam rozmiar jak strefa grzewcza. Stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola. Używając garnka, zużywamy nieco więcej energii przy jego maksymalnej wydajności. W przypadku korzystania z mniejszych garnków wydajność może być niższa od oczekiwanej. Zawsze wyśrodkować patelnię na strefie gotowania.



Zawsze podnosić patelnię z płyty indukcyjnej, a nie przesuwając jej, ponieważ może porysować szkło.



Wymiary patelni

Pola grzejne do pewnego stopnia automatycznie dopasowują się do średnicy patelni. Jednakże dno tej patelni musi mieć minimalną średnicę dostosowaną do odpowiedniego pola grzejnego. W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego.

Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego

Pole grzejne	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

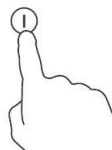
Poniższe wartości mogą się różnić w zależności od jakości używanej patelni.

Obsługa płyty indukcyjnej

Aby rozpocząć gotowanie

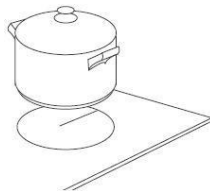
1. Dotknąć przycisk ON/OFF.

Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał akustyczny, na wszystkich wyświetlaczach widnieją wskazania „-” lub „--” informujące, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.



2. Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.

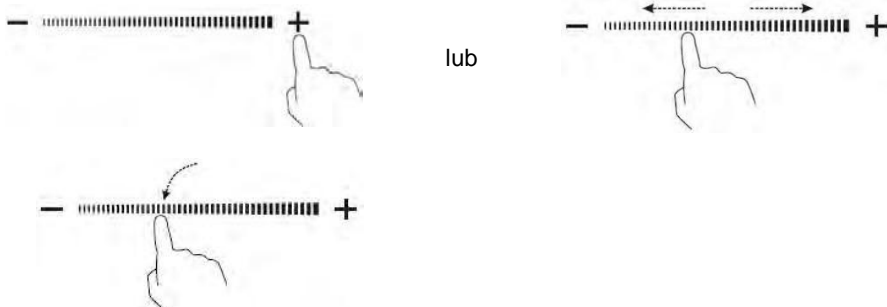
- Należy upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.



3. Dotknąć przycisk wyboru danej strefy grzewczej, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



4. Wybrać jedną strefę grzewczą i ustawić poziom mocy, dotykając suwak, przesuwając palec wzdłuż przycisku „-” lub dotykając ten przycisk w dowolnym miejscu.



lub

- a. Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie wybrane ustawienie mocy, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas trzeba będzie ponowić czynności od punktu 1.
 - b. W trakcie gotowania można zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.
 - c. Przy przesuwaniu palcem wzdłuż przycisku „-” można zmieniać moc w zakresie od 2 do 8.
- Każde naciśnięcie przycisku „-” skutkuje zmniejszeniem mocy o jeden stopień aż do 0. Każde naciśnięcie przycisku „+” skutkuje zmniejszeniem mocy o jeden stopień aż do 9.

Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

Oznacza to że:

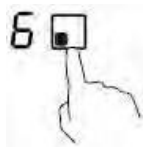
- nie postawiono garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały albo nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej.

Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minutach, jeśli nie zostanie postawiony

odpowiedni garnek.

Po zakończeniu gotowania

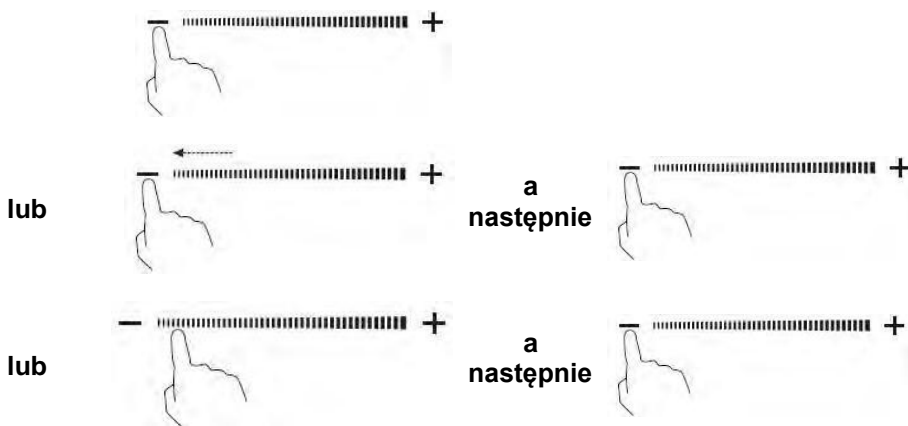
1. Dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej, która ma zostać wyłączona.



2. Wyłączyć strefę grzewczą, dotykając suwaka w miejscu „-” i przesuwając w dół do „0”.

Lub przesunąć wzdłuż przycisku „—” w lewo, a następnie dotknąć „-”.

Lub dotknąć lewy punkt przycisku „—”, a następnie dotknąć „-”.



Sprawdzić, czy wskazanie mocy pokazuje „0”, a potem „H”.

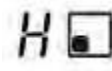


3. Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisk ON/OFF.



4. Uważać na gorące powierzchnie.

Na wyświetlaczu wciąż gorącej strefy grzewczej będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może również służyć jako funkcja oszczędzania energii. Jeśli zamierza się podtrzymać temperaturę garnków, należy użyć strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.



Korzystanie z funkcji sterowania mocą

Przy użyciu funkcji sterowania mocą można ustawić całkowitą moc na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW i 7,4 kW. Domyślnym ustawieniem mocy całkowitej jest poziom maksymalny.

Ustawianie mocy całkowitej, odpowiadającej potrzebom użytkownika

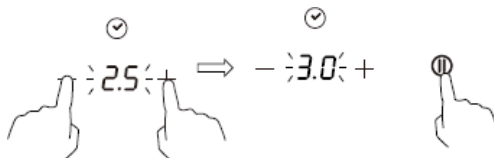
1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona.

Uwaga: z funkcji zarządzania mocą można korzystać jedynie wówczas, gdy płyta grzewcza jest wyłączona.

2. Dotknąć przycisk „Stop + Go” i przytrzymać przez 5 sekund. Zostanie wyemitowany jednokrotny dźwięk.



3. Po usłyszeniu dźwięku dotknąć jednocześnie przycisków „+” i „-” i przytrzymać przez 3 sekundy – na wskaźniku regulatora czasowego będzie migała wartość poprzedniego poziomu mocy całkowitej, np. '2.5'. Dotknąć i ponownie przytrzymać przez 1 sekundę przyciski „+” i „-” w celu przełączenia na inny poziom mocy, np. '3.0'. Gdy żądana wartość mocy miga, dotknąć przycisk „Stop+Go” i przytrzymać przez 5 sekund. Zostanie wyemitowany 10-krotny dźwięk. Będzie to oznaczało zakończenie ustawień.



Uwaga:

1. Po wykonaniu kroku 2, w czasie 3 sekund po usłyszeniu dźwięku należy dotknąć przycisków „+” i „-”. W przeciwnym razie trzeba będzie ponowić czynności od punktu 2.
2. Po zakończeniu ustawień odczekać do zakończenia emisji 10 dźwięków. W tym czasie nie wolno dotykać żadnego przycisku. W przeciwnym razie ustawienia mogą być nieprawidłowe.

Zasady sterowania mocą

Jeśli moc całkowita przekracza limit 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (w zależności od ustawionego poziomu), nie można zwiększyć poziomu mocy żadnej ze stref. Jeśli zostanie zwiększona za pomocą przycisku „+”, płyta grzewcza wyemituje 3-krotny dźwięk, a na wskaźniku zostanie wyświetlony migający symbol 'Pn'. Zatem należy zmniejszyć poziom mocy innych stref przed zwiększeniem mocy żądanej strefy.

Korzystanie z funkcji Boost

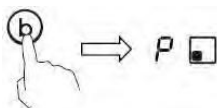
Funkcja Boost służy do zwiększania mocy jednej strefy w ciągu jednej sekundy i podtrzymywania jej przez 5 minut. Tym samym można uzyskać większą moc i przyspieszyć gotowanie.

Korzystanie z funkcji Boost w celu zwiększenia mocy

1. Dotknąć przycisk strefy, której moc ma zostać zwiększona i przytrzymać symbol „b” przez 3 sekundy. Na wskaźniku mocy zostanie wyświetlony symbol „P”, wskazujący że moc strefy jest zwiększana.



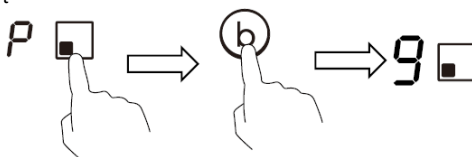
2. Dotknąć przycisk Boost – strefa grzewcza zacznie pracować w trybie Boost. Na wskaźniku mocy zostanie wyświetlony symbol „P”, wskazujący że moc strefy jest zwiększana.



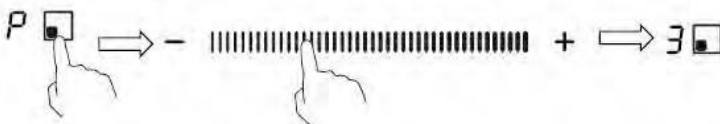
3. Moc „Boost” będzie działać przez 5 minut, a następnie strefa powróci do poziomu mocy „9”.



4. Jeśli użytkownik chce anulować działanie funkcji Boost w czasie tych 5 minut, należy dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej – wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Następnie dotknąć przycisku Boost – Strefa grzewcza powróci do poziomu mocy „9”. Lub przesunąć wzdłuż przycisku „-” w lewo – strefa grzewcza powróci do poziomu mocy w punkcie dotknięcia.

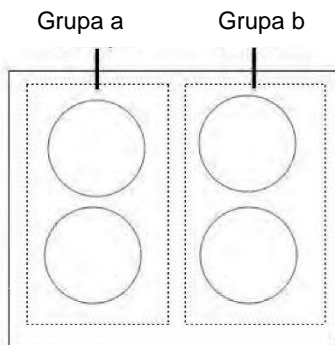


lub



Ograniczenia użytkowania

Trzy lub cztery strefy zostały podzielone na dwie grupy. W jednej grupie, jeżeli używana jest funkcja zwiększania mocy w jednej strefie, należy najpierw sprawdzić, czy inna strefa pracuje co najwyżej na poziomie 5.

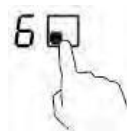


Korzystanie z funkcji podtrzymywania temperatury

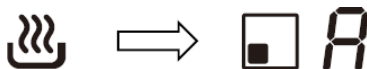
Funkcja podtrzymywania temperatury pozwala na utrzymanie ciepła potrawy.


Korzystanie z funkcji podtrzymywania temperatury w celu utrzymania stabilnej temperatury

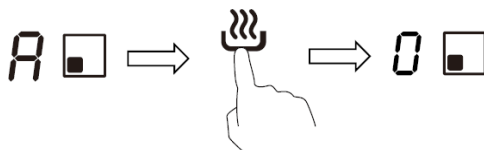
1. Nacisnąć przycisk wyboru strefy grzewczej, która ma być używana do podtrzymania temperatury – wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



2. Dotknięcie przycisku , na wyświetlaczu strefy grzewczej pojawi się symbol „A”.



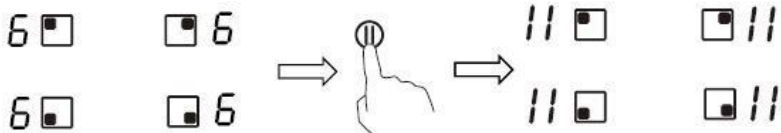
3. Aby anulować podtrzymywanie temperatury, należy dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej, a następnie przycisku . Strefa grzewcza powróci do poziomu mocy „0”.



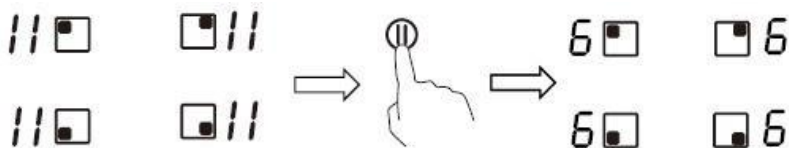
Korzystanie z funkcji wstrzymywania – STOP+GO

Funkcja wstrzymywania może zostać użyta w każdym momencie gotowania. Umożliwia ona wstrzymanie grzania płyty indukcyjnej i powrót do grzania.

1. Sprawdzić, czy strefa grzewcza działa.
2. Dotknięcie przycisku „Stop+Go” – na wyświetlaczu strefy grzewczej pojawi się symbol „II”. Zostanie wstrzymane działanie płyty indukcyjnej we wszystkich strefach, oprócz funkcji „Stop+Go”, wł./wył. i przycisków blokady.



3. W celu wyjścia ze stanu wstrzymania należy dotknąć przycisku „Stop+Go” – strefa grzewcza powróci do poprzedniego poziomu mocy.



Blokowanie elementów sterowania

- Elementy sterowania można zablokować, aby zapobiec użyciu ich przez osoby niepowołane (np. przez dzieci, które przypadkowo włączą strefy grzewcze).
- Po zablokowaniu elementów sterowania wszystkie elementy sterowania z wyjątkiem przycisku ON/OFF są nieaktywne.

Jak zablokować elementy sterowania

Dotknąć przycisku blokady. Na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Lo”.

Jak odblokować elementy sterowania

1. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknąć przycisku blokady i przytrzymać go przez chwilę.
3. Można w tym momencie zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.



Gdy płyta kuchenna jest w trybie zablokowanym, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania. W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania, ale przy kolejnym użyciu należy najpierw płytę odblokować.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik temperatury, w który wyposażona jest płyta, może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. Gdy monitorowana temperatura jest nadmierna, płyta indukcyjna wyłącza się automatycznie.

Zabezpieczenie przed zalaniem

Funkcja zabezpieczenia przed zalaniem jest funkcją związaną z bezpieczeństwem. Płyta indukcyjna zostanie wyłączona automatycznie w ciągu 10 sekund, jeśli na panel sterowania wyleje się woda (przez 1 sekundę będzie emitowany dźwięk).

Wykrywanie małych przedmiotów

Gdy na płycie indukcyjnej pozostawiony zostanie przedmiot o małych wymiarach (np. nóż, widelec, klucz) lub niemagnetyczna patelnia (np. aluminiowa), płyta automatycznie przechodzi w stan gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie ogrzewał płytę indukcyjną jeszcze przez 1 minutę.

Zabezpieczenie w postaci automatycznego wyłączenia się

Automatyczne wyłączenie się to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Płyta wyłącza się automatycznie, jeśli użytkownik zapomni ją wyłączyć po gotowaniu. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy pokazane są w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Domyślny regulator czasowy działania (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast zatrzymać ogrzewanie i wyłączyć się automatycznie po 2 minutach.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

Używanie regulatora czasowego

Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

- Można używać go jako minutnika. W takiej sytuacji regulator czasowy nie wyłączy żadnej strefy grzewczej przed upływem ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby wyłączyć jedną strefę grzewczą po upływie ustawionego czasu.
- Regulator czasowy można ustawić do maksymalnie 99 minut.

Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej

1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona.

Uwaga: można użyć minutnika, nawet jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa grzewcza.

2. Dotknąć przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego – wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „99” lub „01”.

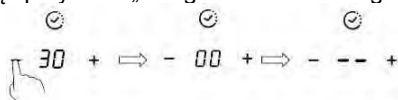


3. Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

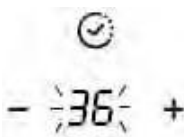
Wskazówka: Dotknąć raz przycisku „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Przytrzymać przycisk „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

Jeśli ustawiony czas przekracza 99 minut, regulator czasowy powróci automatycznie na wartość 0.

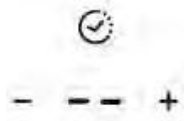
4. Anulować czas dotykając przycisku „-” regulatora czasowego i przesuwać na „0”.



5. Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.



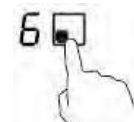
6. Nastąpi sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego pokaże „- -”, gdy zakończy się ustawiony czas.



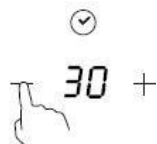
Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Ustawienie stref grzewczych przy użyciu tej funkcji:

1. Dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej, dla której zamierza się ustawić regulator czasowy (np. strefa 1#).



2. Dotknąć przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego – wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „00”.

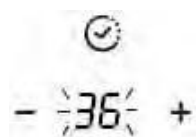


3. Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

Wskazówka: Dotknięcie raz przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 10 minut.

Jeśli ustawiony czas przekracza 99 minut, regulator czasowy powróci automatycznie na wartość 0.

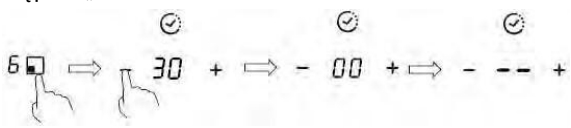
4. Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.



UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrana jest ta strefa.



5. W celu anulowania funkcji regulatora czasowego należy dotknąć suwak przycisku wyboru, a następnie dotknąć przycisk „-” lub „+” regulatora czasowego – funkcja regulatora czasowego zostanie anulowana, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się symbol „00”, a następnie „--”.



6. Po upływie czasu grzania, odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona i wyświetlony zostanie symbol „H”.



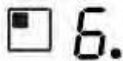
Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy grzewczej.

1. W przypadku użycia tej funkcji do więcej niż jednej strefy grzewczej, wskaźnik regulatora czasowego wyświetli najkrótszy czas (np. ustawiony czas strefy 1# – 3 min, ustawiony czas strefy 2# – 6 min – na wskaźniku regulatora czasowego zostanie wyświetlona cyfra „3”).

UWAGA: migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik regulatora czasowego wskazuje czas strefy grzewczej.

Chcąc sprawdzić ustawiony czas innej strefy grzewczej, należy dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej. Na regulatorze czasowym zostanie wyświetlony jej ustawiony czas.



(ustawienie na 6 minut)



(ustawienie na 3 minut)



2. Po upływie czasu grzania ustawionego na regulatorze, odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona i wyświetlony zostanie symbol „H”.



UWAGA: chcąc zmienić czas po ustawieniu regulatora czasowego, należy rozpocząć od kroku 1.

Dbłość i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niesłodkie pozostałości na szkle)	<ol style="list-style-type: none"> 3. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 4. Zastosować środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Wypłukać i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gdy zasilanie płyty kuchennej zostanie wyłączone, nie będzie na niej wskazania „gorąca powierzchnia”, ale pole grzejne może nadal być gorące! Zachować szczególną ostrożność. • Niektóre mocne środki czyszczące i sztuczne środki czyszczące oraz środki szorstkie/ścierne mogą porysować szkło. Zawsze przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy posiadany środek czyszczący jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiać pozostałości środków do czyszczenia na płycie kuchennej: szkło może zostać poplamione.
Ślady po kipieniu, stopiona żywność i gorący cukier pozostawiają wycieki na szkle	<p>Natychmiast usunąć je za pomocą plastikowej łopatką, szpachelki lub skrobaka, odpowiednich do indukcyjnych płyt kuchennych, ale uważać na gorące powierzchnie stref grzewczych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej od gniazdka ściennego. 2. Trzymać ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeszkobać zabrudzenie lub przesunąć rozlane pozostałości na chłodny obszar płyty kuchennej. 3. Usunąć zabrudzenia lub rozlane pozostałości ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonać czynności z punktów od 2 do 4 sekcji „Codzienne zabrudzenia na szkle” powyżej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jak najszybciej usunąć plamy pozostawione przez słodką i stopioną żywność. Pozostawione do ostygnięcia na szybko mogą być trudne do usunięcia lub nawet mogą trwale uszkodzić powierzchnię szkła. • Zagrożenie skałeczeniem: kiedy osłona bezpieczeństwa jest wycofana, ostrze w skrobaku jest ostre jak brzytwa. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Rozlane pozostałości na przyciskach dotykowych	<ol style="list-style-type: none"> 3. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 4. Usunąć rozlane pozostałości 3. Przetrzeć obszar przycisków sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzeć obszar do sucha papierowym ręcznikiem. 5. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Płyta kuchenna może emitować sygnały dźwiękowe i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed włączeniem płyty kuchennej upewnić się, że obszar przycisków sterowania dotykowego został wytarty.

Porady i wskazówki

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnić się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i jest włączona. Sprawdzić, czy w domu lub okolicy nie wystąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej. Jeśli wszystko sprawdzono i problem nadal występuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski sterowania dotykowego nie reagują.	Przyciski sterowania są zablokowane.	Odblokować przyciski sterowania. W celu uzyskania szczegółowych informacji, patrz sekcja „Korzystanie z płyty indukcyjnej”
Przyciski sterowania są trudne w obsłudze.	Na przyciskach sterowania może znajdować się niewielka warstwa wody lub podczas dotykania elementów sterujących używany jest czubek palca.	Upewnić się, że obszar dotykania elementów sterujących jest suchy i użyć opuszka palca podczas dotykania elementów sterujących.
Szkló jest porysowane.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Używane są nieodpowiednie, ściernie środki czyszczące.	Używać naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Patrz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Patrz „Dbałość i czyszczenie”.
Podczas używania niektórych patelni słychać trzaski lub stuki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstw różnych metali o różnych wibracjach).	Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie jest to oznaka usterki.
Płyta indukcyjna generuje delikatny hałas podczas działania z wysokimi ustawieniami temperatury.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie ustać w momencie wybrania niższego ustawienia temperatury.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Zainstalowano wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elementów elektronicznych. Może występować nadal nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnej interwencji. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej, odłączając ją od gniazdka ściennego, gdy wentylator pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się i pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ nie nadaje się do ogrzewania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ jest zbyt mała dla strefy grzewczej lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana.	Używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patrz sekcja „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkować patelnię i upewnić się, że jej podstawa odpowiada rozmiarowi strefy grzewczej.

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
Płyta indukcyjna lub pole grzewcze niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwoma cyframi na wyświetlaczu regulatora czasowego).	Usterka techniczna.	Zanotować litery i cyfry błędu, wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej od gniazdka ściennego i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie błędów i ich sprawdzanie

Jeśli wystąpi usterka, płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan zabezpieczenia i wyświetli specjalne kody zabezpieczające:

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury IGBT	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E1/ E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć po sprawdzeniu, czy zasilanie jest prawidłowe.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ponownie uruchomić urządzenie.

Powyższe wskazania są jedynie przypuszczeniem, czynności takie wykonuje się przy powszechnych usterekach.

Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

Dane techniczne

Płyta indukcyjna	CIS642SCTT/4U
Strefy grzewcze	4 stref
Napięcie zasilania	220–240 V~, 50–60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	2,5 kW: 2250–2750 W lub 3,0 kW: 2700–3300 W lub 4,5 kW: 4050–4950 W lub 6,5 kW: 5850–7150 W lub 7,4 kW: 6600–7400 W
Wymiary produktu dł. × szer. × wys. (mm)	590 X 520 X 55
Wymiary w przypadku zabudowy A × B (mm)	560 X 490

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

Instalacja

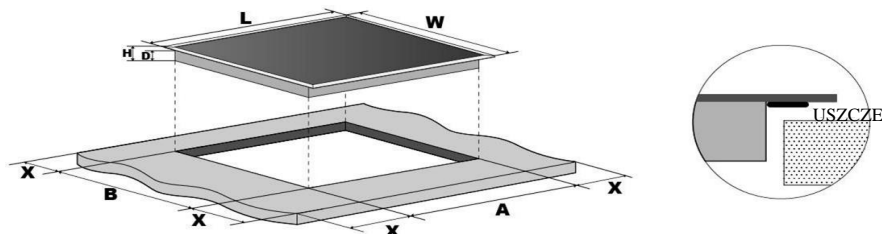
Wybór sprzętu instalacyjnego

Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

Do celów instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni.

Należy upewnić się, iż grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej **30 mm**. Proszę wybrać

żaroodporny materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć dużych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:

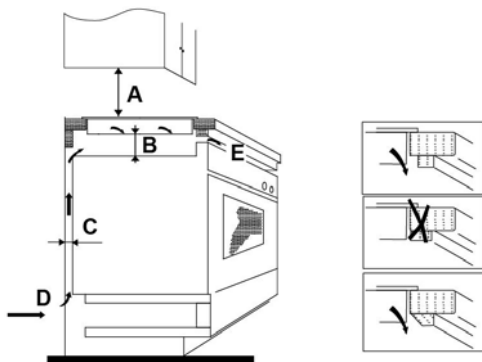


dł. (mm)	szer. (mm)	wys. (mm)	gł. (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

W każdym przypadku należy upewnić się, iż indukcyjna płyta grzejna jest dobrze wentylowana oraz że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano poniżej:



Uwaga: bezpieczna odległość pomiędzy płytą a znajdującą się nad płytą indukcyjną szafką powinna wynosić co najmniej **760 mm**.



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

Przed zainstalowaniem płyty należy upewnić się, że:

- powierzchnia robocza jest równa i wypoziomowana, a żadne elementy konstrukcyjne nie zakłócają wymagań dotyczących przestrzeni;
- blat roboczy wykonany jest z żaroodpornego materiału;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący;
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące bezpiecznej odległości i obowiązujących norm oraz przepisów;

- odpowiedni rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od zasilania elektrycznego jest wbudowany w stałą instalację elektryczną, zamontowany jest i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi tego typu instalacji.

Rozłącznik izolacyjny musi być rozłącznikiem zatwierdzonego typu, a odstęp między stykami rozłącznika musi wynosić co najmniej 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące instalacji elektrycznej pozwalają na taką zmianę wymagań);

- rozłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta, gdy płyta zostanie zainstalowana;
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy się skonsultować z lokalnymi urzędem nadzoru budowlanego i zapoznać z przepisami;
- na powierzchniach ścian otaczających płytę zastosowane są żaroodporne i łatwe do czyszczenia elementy wykończeniowe (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu należy upewnić się, że:

- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady;

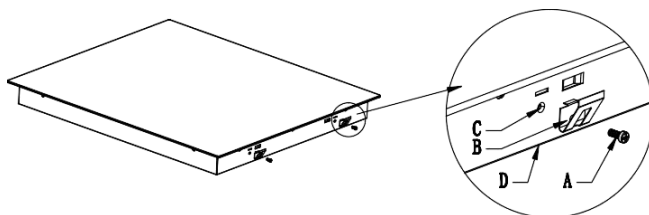
- istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza od zewnętrznej części zabudowy do podstawy płyty;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest odpowiednia bariera cieplna;
- rozłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed umiejscowieniem wsporników mocujących

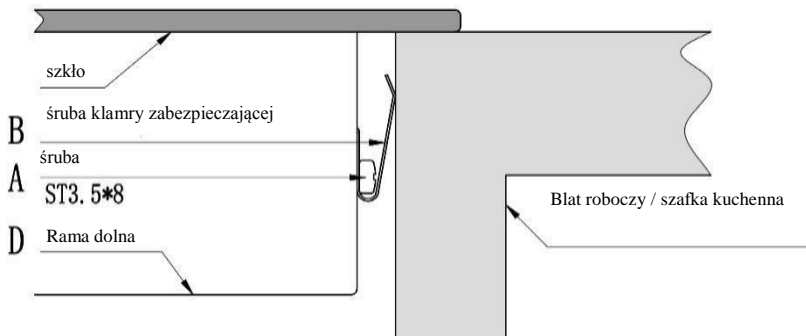
Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć materiałów opakowania). Nie wywierać nacisku na elementy sterowania wystające z płyty.

Regulacja pozycji wspornika

Zamocować płytę na powierzchni roboczej, przykręcając 4 wsporniki na ramie dolnej płyty (patrz rysunek) po instalacji.



A	B	C	D
Śruba	Wspornik	otwór na śrubę	Rama dolna



Przestrogi

1. Płyta indukcyjna powinna zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Dysponujemy specjalistami wykonującymi tego typu usługi. Nigdy nie przeprowadzać takich czynności samodzielnie.
2. Płyta kuchenna nie może zostać zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgotność może uszkodzić elementy elektroniczne płyty.
3. Indukcyjna płyta grzejna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewniać jak lepsze odprowadzanie ciepła w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią blatu powinny być odporne na ciepło.

5. Aby uniknąć uszkodzeń, panele warstwowe przekładek i klej muszą być odporne na ciepło.

Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



Płytę tę powinien podłączyć do zasilania sieciowego wyłącznie odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

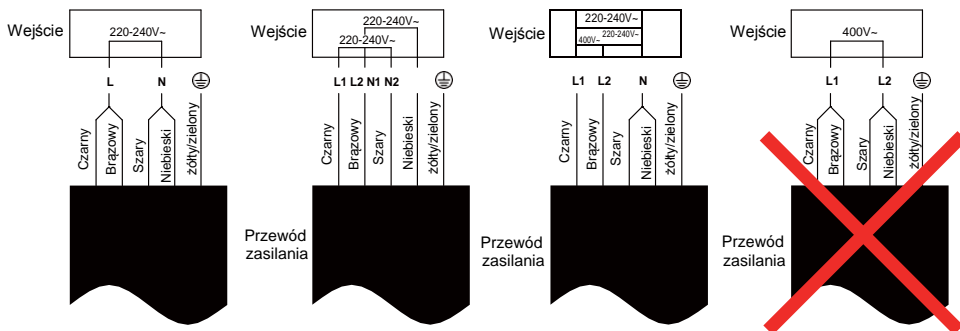
4. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy płyty;
5. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej;
6. przekroje kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć płytę do zasilania, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęźnych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ustawiony tak, aby jego temperatura nie przekroczyła 75° C w żadnym punkcie.



Należy wezwać elektryka, aby sprawdził, czy system okablowania w domu jest odpowiedni do tego typu zmian. Zmian mogą dokonywać wyłącznie wykwalifikowani elektrycy.

Gniazdo powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub do jednobiegunowego przerywacza obwodu. Sposób połączenia pokazano poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność ta musi zostać przeprowadzona przez pracownika serwisu posprzedażnego za pomocą specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy przerywacz obwodu o minimalnej przerwie między stykami wynoszącej 3 mm.
- Instalator musi zapewnić poprawne podłączenie elektryczne, oraz zapewnić że jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio autoryzowanych techników.



Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Kategoria WEEE obejmuje zarówno substancje zanieczyszczające (które mogą powodować negatywne skutki dla środowiska), jak i podstawowe komponenty (które mogą zostać ponownie użyte). Istotne odpowiednie obchodzenie się z WEEE, aby prawidłowo usuwać substancje zanieczyszczające oraz odzyskiwać wszystkie materiały. Każdy z nas jest odpowiedzialny za to, by WEEE nie stał się problemem środowiskowym; ważne jest przestrzeganie pewnych podstawowych zasad:

- WEEE nie należy wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi;
- WEEE należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów w regionie lub firm zajmujących się ich utylizacją.

W wielu krajach w przypadku WEEE dużych rozmiarów może być odebrany przez odpowiedni podmiot z domu użytkownika. Kiedy kupuje się nowe urządzenie, stare urządzenie można zwrócić sprzedawcy, który odbierze je za darmo na zasadzie „urządzenie za urządzenie”, pod warunkiem, że urządzenie jest odpowiedniego typu i posiada te same funkcje, co nowy dostarczony sprzęt.

Informacja o produkcie (domowa płyta grzejna elektryczna) zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014

		Pozycja	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu				CIS642SCTT /4U	
Typ płyty grzejnej:				płyta grzejna elektryczna	
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych	pola			4	
	obszary				
Technologia grzejna (indukcyjne pola i obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola grzejne			X	
	Indukcyjne obszary grzejne				
	promiennikowe pola grzejne				
	płyty lite				
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tylna lewa	∅	18,0	cm
		Tylna środkowa	∅	-	cm
		Tylna prawa	∅	18,0	cm
		Środkowa lewa	∅	-	cm
		Środkowa	∅	-	cm
		Środkowa prawa	∅	-	cm
		Przednia lewa	∅	18,0	cm
		Przednia środkowa	∅	-	cm
		Przednia prawa	∅	18,0	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tylna lewa	L W	-	cm
		Tylna środkowa	L W	-	cm
		Tylna prawa	L W	-	cm
		Środkowa lewa	L W	-	cm

	Środkowa	L W	-	cm
	Środkowa prawa	L W	-	cm
	Przednia lewa	L W	-	cm
	Przednia środkowa	L W	-	cm
	Przednia prawa	L W	-	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	Tylna lewa	ECElectric cooking	193,5	Masa/kg
	Tylna środkowa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Tylna prawa	ECElectric cooking	197,2	Masa/kg
	Środkowa lewa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Środkowa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Środkowa prawa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Przednia lewa	ECElectric cooking	192,3	Masa/kg
	Przednia środkowa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Przednia prawa	ECElectric cooking	195,6	Masa/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		ECElectric hob	194,7	Masa/kg
Przyjęta norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych				
<p>Wskazówki dotyczące oszczędzania energii:</p> <ul style="list-style-type: none"> • W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego. • Korzystanie z pokrywy pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymaniu ciepła. • Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. • Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana. • Stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola. 				

Varnostna opozorila

Vaša varnost je za nas izrednega pomena. Pred uporabo kuhalne plošče preberite informacije v nadaljevanju.

Vgradnja

Nevarnost električnega udara

- Pred kakršnimi koli deli na aparatu, npr. vzdrževalnimi, aparat izključite iz električnega omrežja.
- Aparat morate obvezno ustrezno ozemljiti, saj je to ključnega pomena za varnost.
- Spremembe domačega električnega sistema prepustite strokovno usposobljenemu električarju.
- Neupoštevanje tega napotka lahko povzroči električni udar ali celo smrt.

Nevarnost ureznin

- Bodite previdni – robovi plošč so ostri.
- Lahko se urežete ali kako drugače poškodujete.

Pomembni varnostni napotki

- Pred vgradnjo in uporabo aparata pozorno

- preberite napotke v nadaljevanju.
- Na aparat nikoli ne postavljajte vnetljivih materialov ali izdelkov.
 - Poskrbite, da bo oseba, ki bo vgradila aparat, imela dostop do teh informacij. Med drugim lahko to pripomore k nižjim stroškom vgradnje.
 - Za preprečitev nevarnosti morate aparat vgraditi v skladu s temi navodili za vgradnjo.
 - Vgradnjo aparata in njegovo ozemljitev prepustite strokovnjaku.
 - Aparat morate priklopiti na omrežje z ločilnim stikalom, prek katerega lahko aparat v celoti izključite iz električnega omrežja.
 - Zaradi nepravilne vgradnje morda ne bo mogoče upoštevati zahtevkov za uveljavljanje garancije ali jamstva.

Uporaba in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

- Če je kuhalna plošča zlomljena ali so na njej razpoke, je ne uporabljajte. Če se na kuhalni plošči pojavijo razpoke ali se plošča zlomi, aparat takoj izključite iz električnega omrežja (potegnite vtikač iz stenske vtičnice) in se obrnite na pooblaščen servis.
- Pred čiščenjem aparata ali vzdrževalnimi deli na aparatu potegnite priključni kabel iz stenske vtičnice.

- Neupoštevanje tega napotka lahko povzroči električni udar ali celo smrt.

Nevarnost za zdravje

- Aparat je skladen z varnostnimi standardi na področju elektromagnetnega sevanja.
- Osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi električnimi vsadki (npr. črpalko za inzulin) pa se morajo pred uporabo aparata posvetovati z zdravnikom ali proizvajalcem vsadka in preveriti, ali lahko elektromagnetno polje vpliva na njihov vsadek.
- Neupoštevanje tega napotka lahko povzroči smrt.

Nevarnost opeklin

- Med uporabo se dostopni deli aparata segrejejo in lahko povzročijo opekline.
- Pazite, da z nobenim delom telesa, oblačilom ali drugim predmetom (razen z ustrezno posodo) ne pridete v stik z indukcijsko kuhalno ploščo, dokler se površina ne ohladi.
- Na kuhalno površino ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
- Pazite, da v bližini ni otrok.
- Segrejejo se lahko tudi ročaji posod; morda jih ne boste mogli prijeti z golimi rokami. Pazite, da ročaji posod ne segajo nad druga vklopljena kuhališča. Pazite, da otroci nimajo dostopa do ročajev.

- Neupoštevanje tega napotka lahko povzroči opekline in oparine.

Nevarnost ureznin

- Rezilo na strgalu za kuhalno ploščo je zelo ostro. Ko ga ne uporabljate, ga pokrijte z varnostnim pokrovčkom. Pri njegovi uporabi bodite izjemno previdni. Shranjujte ga na varnem mestu, nedostopnem otrokom.
- Če tega ne upoštevate, se lahko urežete ali kako drugače poškodujete.

Pomembni varnostni napotki

- Med uporabo stalno nadzorujte aparat. Jedi, ki prekipijo, se lahko zasmodijo, razlita maščoba pa se lahko celo vžge.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali za shranjevanje predmetov.
- Na njem nikoli ne puščajte predmetov ali posode.
- V bližino aparata ne postavljajte oz. tam ne puščajte predmetov z magnetnim zapisom (npr. kreditnih ali spominskih kartic) ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, predvajalnikov MP3), saj lahko elektromagnetno polje vpliva nanje.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za segrevanje prostora.
- Po uporabi kuhališča in kuhalno ploščo vedno izklopite po navodilih v tem priročniku (s

tipkami na dotik). Ne zanašajte se, da bo po odstranitvi posod kuhališča izklopila funkcija za zaznavanje posode.

- Otrokom ne dovolite, da se igrajo z aparatom, sedijo ali stojijo na njem ali plezajo nanj.
- V omaricah nad aparatom ne shranjujte predmetov, ki bi utegnili zanimati otroke. Če bi otroci plezali na kahalno ploščo, bi se lahko resno poškodovali.
- V prostoru, kjer se uporablja aparat, naj ne bodo otroci nikoli sami ali brez nadzora.
- Otroke ali osebe z zmanjšanimi sposobnostmi za uporabo aparata mora oseba, odgovorna za njihovo varnost, poučiti o uporabi aparata. Oseba, ki daje navodila, se mora prepričati, da lahko navedene osebe aparat uporabljajo brez povzročanja nevarnosti zase ali za svojo okolico.
- Aparata ne popravljajte sami in ne zamenjajte nobenih delov, razen če je to izrecno priporočeno v navodilih za uporabo. Vse druge servisne posege prepustite usposobljenemu strokovnjaku.
- Za čiščenje kahalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Na kahalno ploščo ne postavljajte težkih predmetov, pazite tudi, da težki predmeti ne morejo pasti nanjo.

- Na kuhalni plošči ne stojte.
- Ne uporabljajte posode z nazobčanim robom in po kuhalni plošči ne drsajte s posodo, saj lahko povzročite praske.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte jeklenih gobic ali grobih abrazivnih čistil, saj lahko povzročite praske.
- V primeru poškodbe priključnega električnega kabla aparat vrnite proizvajalcu ali ga odnesite na pooblaščen servis, da kabel zamenjajo. Nestrokovna zamenjava pomeni tveganje za uporabnika.
- Aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in podobne načine uporabe, na primer:
 - v čajnih kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - na kmetijah;
 - za goste v hotelih, motelih in drugih bivalnih okoljih;
 - v penzionih in gostiščih.
- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotikate vročih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini aparata, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Aparat smejo uporabljati otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi

oziroma s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pod nadzorom oseb, odgovornih za njihovo varnost, ki so jih tudi seznanile s pravilno uporabo in jim pojasnile tveganja.

- Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci smejo aparat čistiti samo, če so pod nadzorom. To velja tudi za izvajanje vzdrževalnih del.
- **OPOZORILO:** Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči je lahko nevarno, če postopka ne nadzorujete stalno, in lahko povzroči celo požar. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite aparat, nato pa plamen zadušite npr. s pokrovko ali požarno odejo.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: kuhalnih površin ne uporabljajte za shranjevanje predmetov.
- **Opozorilo:** Če je površina (iz steklokeramike ali podobnega materiala) razpokana, izklopite aparat, da preprečite nevarnost električnega udara, do katerega lahko pride zaradi izpostavljenosti delov pod napetostjo.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Aparat ni namenjen priključitvi na zunanjo programsko uro ali poseben sistem za daljinsko upravljanje.

POZOR: Postopek kuhe ves čas nadzorujte. To

velja tudi, če je trajanje postopka kratko. **OPOZORILO:** Da se aparat ne bo mogel prevrniti, namestite ustrezni stabilizator. Za napotke glede njegove vgradnje glejte navodila za uporabo.

OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščitne kuhalne plošče, ki jih je izdelal proizvajalec kuhalne plošče ali ki jih je proizvajalec v navodilih za uporabo navedel kot primerne, ali zaščitne plošče, vgrajene v napravo. Uporaba neustreznih zaščit lahko povzroči nesreče. Aparat vključuje priključitev na ozemljitev izključno zaradi lažje uporabe.

Čestitamo ob nakupu nove indukcijske kuhalne plošče.

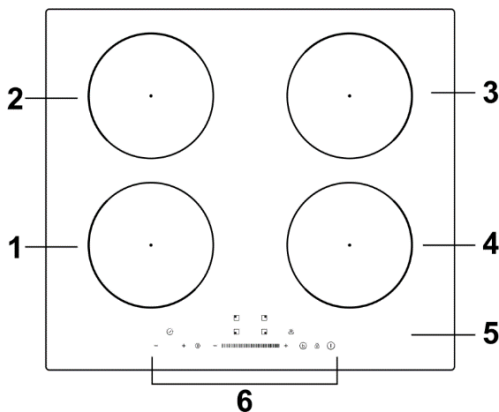
Priporočamo, da si vzamete nekaj časa in preberete ta navodila za uporabo/vgradnjo, da boste v celoti razumeli postopek pravilne vgradnje in uporabe.

Navodila za vgradnjo najdete v ustreznem poglavju.

Pred uporabo pozorno preberite vsa navodila za varno uporabo. Priročnik z navodili za uporabo/vgradnjo shranite, saj ga boste morda še potrebovali.

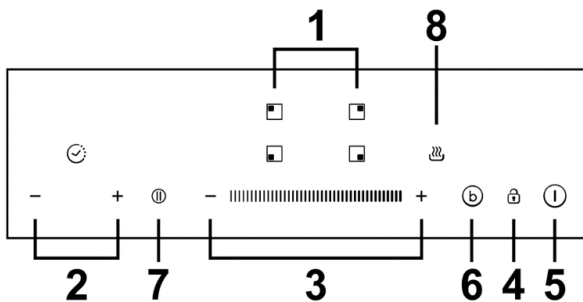
Pregled izdelka

Pogled od zgoraj



1. Kuhališče 2000 W, funkcija boost do 2600 W
2. Kuhališče 1500 W, funkcija boost do 2000 W
3. Kuhališče 2000 W, funkcija boost do 2600 W
4. Kuhališče 1500 W, funkcija boost do 2000 W
5. Steklena plošča
6. Stikalna plošča

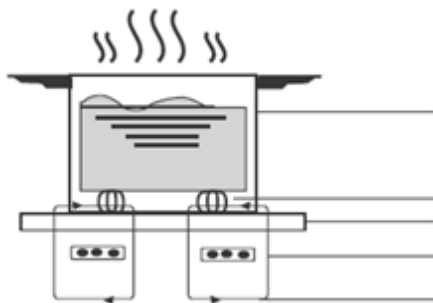
Stikalna plošča



1. Tipke za izbiro kuhališča
2. Časovnik
3. Drsnik za uravnavanje moči
4. Tipka za zaklepanje
5. Tipka za VKLOP/IZKLOP
6. Tipka za funkcijo boost
7. Tipka za funkcijo premora
8. Tipka za ohranjanje toplote

O kuhanju z indukcijskim valovanjem

Kuhanje z indukcijskim valovanjem je varno, napredno, učinkovito in gospodarno. Deluje tako, da elektromagnetni valovi segrevajo neposredno posodo in ne segrevajo posredno kuhalne plošče. Steklo kuhalne plošče se segreje samo zaradi segrete posode.



železna posoda

magnetni tokokrog

steklokeramična plošča

indukcijska navitja (induktorji)

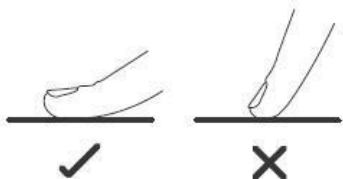
induciran električni tok

Pred prvo uporabo nove indukcijske kuhalne plošče

- Preberite ta navodila. Še posebej pozorno preberite poglavje z varnostnimi opozorili.
- Če je na kuhalni plošči še zaščitna folija, jo odstranite.

Uporaba tipk na dotik

- Tipke se odzivajo na dotik, zato vam nanje ni treba močno pritiskati.
- Tipk se dotaknite z blazinico prsta, ne konico.
- Ob vsakem pravilnem pritisku tipke boste zaslišali pisk.
- Poskrbite, da so tipke vedno čiste in suhe ter da jih ne prekriva noben predmet (npr. posoda ali krpa). Delovanje tipk lahko oteži že tanek sloj vode.




Izbira pravilne posode



•Uporablajte samo posodo z dnom, primernim za indukcijska kuhališča. Ustrezno posodo

prepoznate po simbolu indukcijskega navitja na embalaži ali dnu posode.

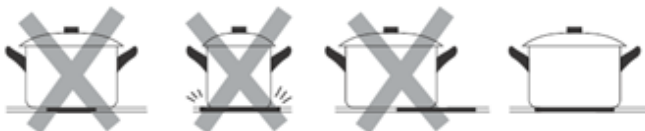
- Ali je posoda primerna za indukcijsko kuhališče, lahko preverite tudi z magnetom. Dnu posode približajte magnet – če posoda magnet privlači, je primerna za indukcijsko kuhališče.
- Če pri roki nimate nobenega magneta:
 1. V želeno posodo nalijte nekaj vode.
 2. Če se na zaslonu ne pokaže simbol  in se voda segreva, je posoda primerna za indukcijsko kuhališče.
- Posoda, izdelana iz naslednjih materialov, ni primerna: čisto nerjavno jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in glina.



Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Dno posode mora biti gladko in se tesno prilegati stekleni površini. Biti mora tudi enake velikosti kot kuhališče. Uporabite posodo, katere dno je enakega premera kot oznaka na izbranem kuhališču. Če uporabite posodo z nekoliko večjim premerom, bo izkoristek energije najboljši. Če uporabite manjšo posodo, bo izkoristek nekoliko manjši. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.



Posodo vedno dvignite s kuhalne plošče in je ne drsajte po njej, saj bi lahko pustila praske.



Mere posode

Kuhališče se do določene mere samodejno prilagodi premeru posode,

vendar pa mora biti premer dna uporabljene posode najmanj tak, kot je navedeno v spodnji preglednici. Postavite posodo na sredino kuhališča, saj boste le tako v celoti izkoristili njegovo delovanje.

Premer dna posode za indukcijsko kuhališče

Kuhališče	Najmanj (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Navedene vrednosti se lahko razlikujejo glede na lastnosti uporabljene posode.

Uporaba indukcijske kuhalne plošče

Začetek kuhanja

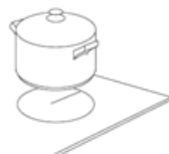
1. Dotaknite se tipke za VKLOP/IZKLOP.

Po vklopu se zasliši en zvočni signal, na vseh delih zaslona se pojavi simbol » – « ali » – – «, ki kaže, da je kuhalna plošča v stanju pripravljenosti.



2. Na izbrano kuhališče postavite primerno posodo.

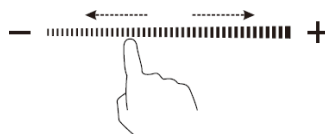
- Prepričajte se, da sta dno posode in kuhališče čista in suha.



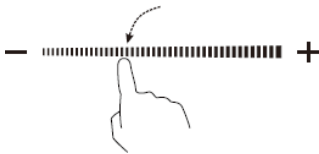
3. Dotaknite se tipke za izbiro kuhališča. Ž Utripati začne lučka poleg ikone tega kuhališča.



4. Želeno moč kuhanja nastavite tako, da se dotaknete tipk » – « ali » + «, podrsate po drsniku » – « ali se dotaknete katerega koli dela drsnika » – «.



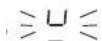
ALI



ALI

- Če v eni minuti ne izberete nobenega kuhališča, se kuhalna plošča samodejno izklopi. V tem primeru postopek vklopa začnite pri prvem koraku.
- Med kuhanjem lahko kadar koli spremenite moč delovanja.
- Če podrsate po drsniku »—«, lahko nastavite stopnjo od 2 do 8. S pritiskom na tipko »—« stopnjo zmanjšate za eno vrednost (najmanjša vrednost je 0). S pritiskom na tipko »+« stopnjo povečate za eno vrednost (največja vrednost je 9).

Če na zaslону nastavljenе izmenično utripata prikaz moči in simbol



To pomeni eno od naslednjega:

- posode niste postavili na pravo kuhališče ali
- izbrana posoda ni primerna za indukcijsko kuhališče ali
- posoda je premajhna ali je niste ustrezno postavili na sredino kuhališča.

Dokler na kuhališče ne postavite primerne posode, se to kuhališče ne segreva. Če v eni minuti na kuhališče ne postavite primerne posode, se zaslon samodejno izklopi.

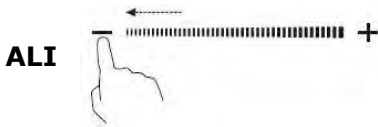
Po koncu kuhanja



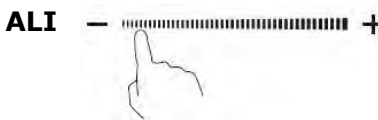
1. Dotaknite se tipke za kuhališče, ki ga želite izklopiti.

2. Kuhališče izklopite na enega od naslednjih načinov: tipko »—« pritisnite tolikokrat, da nastavite vrednost »0«, ALI podrsajte po drsniku »—« v levo in se nato dotaknite tipke »—« ALI se dotaknite levega dela drsnika »—« in nato pritisnite »—«.





in nato



in nato



Prepričajte se, da se na zaslonu najprej prikaže »0« in nato še »H«.



3. Celo kuhavno ploščo izklopite tako, da se dotaknete tipke za VKLOP/IZKLOP.



4. Površine so lahko vroče, zato bodite previdni.

Po simbolu »H« boste prepoznali, katera kuhališča so še vroča in se jih zato ne smete dotikati. Ko se ohladijo na primerno temperaturo in se jih lahko varno dotaknete, simbol »H« izgine. Še vroče kuhališče lahko uporabite tudi za segrevanje drugih posod in tako prihranite energijo.



Uravnavanje moči

S funkcijo uravnavanja moči lahko skupno moč pri pa na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW in 7,4 kW. Privzeto je nastavljena najvišja možna skupna moč.

Nastavljanje ustrezne skupne moči

1. Prepričajte se, da je kuhalna ploščica izklopljena.

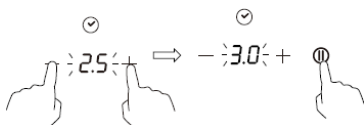
Opomba: uravnavanje moči je možno samo, ko je kuhalna ploščica izklopljena.

2. Dotaknite se tipke za funkcijo premora in jo držite 5 sekund. Zaslisi se en pisk.



3. Po pisku se hkrati dotaknite tipk »+« in »-« in ju držite 3 sekunde. Na zaslonu

za časovnik začne utripati trenutno nastavljena skupna moč, npr. »2.5«. Znova se dotaknete tipk »+« in »-« in ju držite 1 sekundo, da nastavite drugačno moč, npr. »3.0«. Ko začne utripati zelena vrednost, se dotaknete tipke za funkcijo premora in jo držite 5 sekund. Zasliši se 10 piskov, ki pomenijo, da je nastavljanje končano.



Opomba:

1. Po 2. koraku se morate potem, ko zaslišite pisk, tipk »+« in »-« dotakniti **najpozneje v 3 sekundah**. Če ste prepozni, morate znova izvesti 2. korak.
3. Po končanem nastavljanju počakajte, da zaslišite vseh 10 piskov. V tem času se ne dotikajte nobene tipke, saj bi s tem razveljavili nastavitev.

Pravila za uravnavanje moči

Če skupna moč kuhališč preseže nastavljeno omejitev, npr. 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW, za nobeno kuhališče ne boste mogli povečati moči. Če boste poskušali s tipko »+« povečati moč, se bodo zaslišali 3 piski, na zaslonu pa bo utripal simbol »Pn«. V tem primeru morate najprej zmanjšati moč drugih kuhališč, šele nato lahko povečate moč izbranega kuhališča.

Uporaba funkcije boost

S funkcijo boost se v eni sekundi poveča moč delovanja izbranega kuhališča, in sicer za 5 minut. Tako lahko jedi skuhate hitreje in pri večji moči.

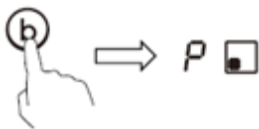
Uporaba funkcije boost za povečanje moči

1. Dotaknite se tipke za izbrano kuhališče, pri katerem želite vklopiti funkcijo boost. Utripati začne lučka poleg ikone tega kuhališča.



2. Dotaknite se tipke za funkcijo boost. Kuhališče bo začelo delovati v načinu boost. Na zaslonu za moč delovanja se bo pojavil simbol »P«, ki kaže na to,

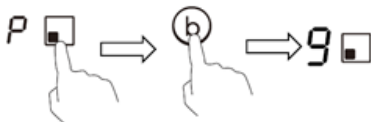
da kuhališče deluje v načinu boost.



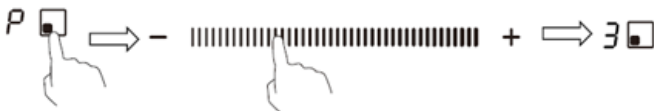
3. Funkcija boost deluje 5 minut, nato pa se moč kuhališča samodejno nastavi na stopnjo 9.



4. Če želite delovanje v načinu boost prekiniti pred potekom 5 minut, se dotaknite tipke za izbiro kuhališča. Utripati začne lučka poleg ikone tega kuhališča. Nato se dotaknite tipke za funkcijo boost. Moč kuhališča se znova nastavi na stopnjo 9. Če želite nastaviti drugačno moč kuhališča, podrsajte po drsniku »—« v levo do zelene vrednosti.



ALI

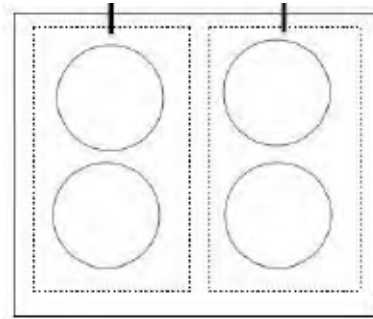


Omejitve pri uporabi

Tri kuhališča od štirih so razdeljena v dve skupini. Če želite na enem od kuhališč v eni skupini vklopiti funkcijo boost, se najprej prepričajte, ali je moč drugega kuhališča 5 ali manj.

skupina a

skupina b




Funkcija za ohranjanje toplote

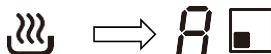
Funkcijo za ohranjanje toplote lahko uporabite za ohranjanje toplote jedi.


Uporaba funkcije za doseganje enakomerne temperature

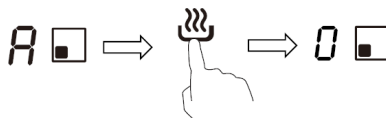
1. Dotaknite se tipke za izbrano kuhališče, pri katerem želite vklopiti funkcijo ohranjanja toplote. Utripati začne lučka poleg ikone tega kuhališča.



2. Dotaknite se tipke . Poleg ikone za kuhališče se pojavi »A«.



3. Če želite prekiniti delovanje funkcije za ohranjanje toplote, se dotaknite tipke za izbiro kuhališča, nato pa še tipke . Moč kuhališča se znova nastavi na »0«.

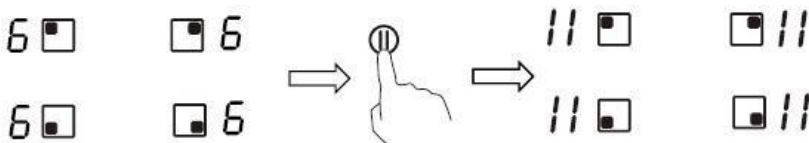


Uporaba funkcije za premor – STOP + GO

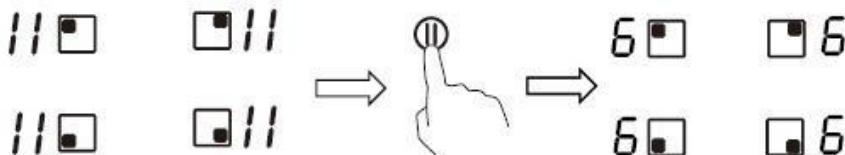
Funkcijo za premor lahko uporabite kadar koli med kuhanjem. Omogoča vam, da začasno zaustavite delovanje kuhalne plošče in ga pozneje nadaljujete.

1. Prepričajte se, da je kuhališče vklopljeno.

2. Dotaknite se tipke za funkcijo STOP+GO. Poleg oznake kuhališča se pojavi simbol »II«. Delovanje indukcijske kuhalne plošče bo zaustavljeno za vsa kuhališča, še vedno pa lahko uporabljate funkcijo STOP+GO, tipko za VKLOP/IZKLOP in tipko za zaklepanje.



3. Če želite prekiniti premor, se dotaknite tipke za funkcijo STOP+GO. Moč delovanja kuhališča se znova nastavi na prejšnjo uporabljeno stopnjo.



Zaklepanje tipk

- Tipke lahko zaklenete in tako preprečite nenamerno uporabo (npr. otrokom preprečite, da bi slučajno vklopili kuhališče).
- Če zaklenete tipke, so vse tipke, razen tipke za VKLOP/IZKLOP, onemogočene.

Zaklepanje tipk

Dotaknite se tipke za zaklepanje. Na zaslonu časovnika se pokaže simbol »Lo«.

Odklepanje tipk

1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.
2. Pritisnite tipko za zaklepanje in jo nekaj časa držite.
3. Zdaj lahko uporabljate kuhalno ploščo.



Ko je kuhalna plošča zaklenjena, so vse tipke, razen tipke za VKLOP/IZKLOP, onemogočene. Indukcijsko kuhalno ploščo

lahko v nujnih primerih vedno izklopite s tipko za VKLOP/IZKLOP, za vse druge funkcije pa jo morate najprej odkleniti.

Zaščita pred pregrevanjem

V kuhalno ploščo je vgrajen senzor za temperaturo, ki nadzoruje temperaturo v notranjosti kuhalne plošče. Če zazna previsoko temperaturo, kuhalno ploščo samodejno izklopi.

Zaščita pred razlito tekočino

To je varnostna funkcija. Če na stikalno ploščo pride tekočina, se v 10 sekundah kuhalna ploščica samodejno izklopi. Pri tem se zasliši 1-sekundni pisk.

Zaznavanje majhnih predmetov

Če na kuhalno ploščo položite posodo neprimerne velikosti ali nemagnetno posodo (npr. iz aluminija) ali kakšen drug majhen predmet (npr. nož, vilice, ključke), kuhalna ploščica po 1 minuti samodejno preide v stanje pripravljenosti. Ventilator jo nato še 1 minuto ohlaja.

Samodejni izklop

To je varnostna funkcija, ki samodejno izklopi kuhalno ploščo, če vi slučajno pozabite na to. Privzeta trajanja delovanja za različne stopnje moči so prikazana v spodnji preglednici:

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Privzeto trajanje delovanja (v urah)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Ko s kuhališča umaknete lonec, se segrevanje kuhalne plošče takoj ustavi, po dveh minutah pa se ploščica samodejno izklopi.



Osebe s srčnim spodbujevalnikom naj se pred uporabo aparata posvetujejo z zdravnikom.

Uporaba časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva načina.

- Ena možnost je, da ga uporabite kot opomnik; v tem primeru časovnik po preteku nastavljenega časa ne izklopi nobenega kuhališča.
- Lahko ga nastavite tudi tako, da po preteku nastavljenega časa izklopi izbrano

kuhališče.

- Časovnik lahko nastavite za največ 99 minut.

Uporaba časovnika kot opomnik

Če ne izberete nobenega kuhališča

1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.

Opomba: Opomnik lahko uporabljate tudi, če ne izberete nobenega kuhališča.

2. Dotaknite se tipk »-« ali »+« za časovnik.

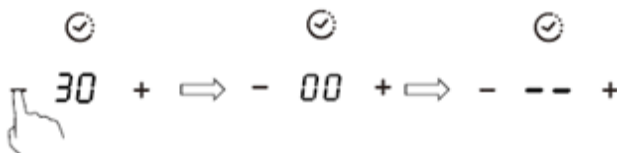
Na zaslonu časovnika začne utripati »99« ali »01«.



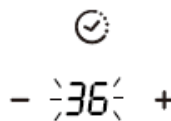
3. S pritiskanjem na tipko »-« ali »+« nastavite želeno trajanje.

Nasvet: Z enim pritiskom na tipko »-« ali »+« trajanje zmanjšate ali povečate za 1 minuto. Če tipko »-« ali »+« pridržite, pa trajanje zmanjšate ali povečate za 10 minut.

4. Nastavljeni čas prekličete tako, da se dotaknete tipke »-« pod ikono za časovnik in se pomaknete do stopnje 0.



5. Ko je trajanje nastavljeno, se takoj začne odštevanje. Na zaslonu časovnika 5 sekund utripa preostalo trajanje.



6. Po preteku nastavljenega časa se zasliši piskanje, ki traja 30 sekund, na zaslonu časovnika pa se prikaže »- -«.



Nastavitev časovnika za izklop enega kuhališča

Postopek nastavljanja časovnika, če želite, da se po določenem trajanju izklopi izbrano kuhališče:

1. Dotaknite se tipke za izbiro kuhališča, za katero želite nastaviti časovnik (npr. kuhališče 1).



2. Dotaknite se tipke za časovnik. Na zaslonu časovnika začne utripati »30«.



3. S pritiskanjem na tipko »-« ali »+« nastavite želeno trajanje.

Nasvet: Z enim pritiskom na tipko »-« ali »+« trajanje zmanjšate ali povečate za 1 minuto. Če tipko »-« ali »+« pridržite, pa trajanje zmanjšate ali povečate za 10 minut.

Če nastavljeno trajanje preseže 99 minut, se časovnik samodejno ponastavi na 0 minut.

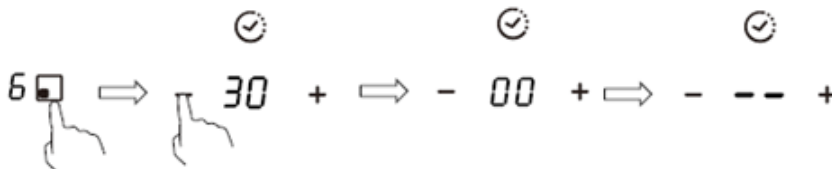
4. Ko je trajanje nastavljeno, se takoj začne odštevanje. Na zaslonu časovnika 5 sekund utripa preostalo trajanje.



OPOMBA: Prižge se rdeča lučka poleg prikaza za moč delovanja, ki pomeni, da je za izbrano kuhališče nastavljen časovnik.



5. Časovnik prekličete tako, da se dotaknete tipke za izbiro kuhališča, nato pa tipko »-« za časovnik pritisnite tolikokrat, da nastavite »0«. Delovanje časovnika je s tem preklicano, na zaslonu za minute se najprej prikaže »00« in nato »--«.



6. Po preteku nastavljenega časa se izbrano kuhališče samodejno izklopi, na zaslonu pa se prikaže »H«.



Če so vklopljena tudi druga kuhališča, bodo ta še naprej delovala.

Nastavitev časovnika za izklop več kuhališč

1. Pri uporabi te funkcije se na zaslonu časovnika prikaže najkrajše trajanje. Na primer: če za kuhališče 2 nastavite 3 minute, za kuhališče 3 pa 6 minut, se na zaslonu časovnika prikaže »3«.

OPOMBA: Utripajoča rdeča lučka poleg prikaza za moč delovanja pomeni, da je na zaslonu časovnika prikazano preostalo trajanje delovanja tega kuhališča. Če želite preveriti preostalo trajanje delovanja za drugo kuhališče, se dotaknite tipke za izbiro kuhališča. Na zaslonu se potem prikaže preostalo trajanje za to kuhališče.

6.  (nastavljeno trajanje 6 minut)

3.  (nastavljeno trajanje 3 minute)



2. Po preteku nastavljenega časa se izbrano kuhališče samodejno izklopi, na zaslonu pa se prikaže »H«.



OPOMBA: Če želite trajanje spremeniti po tem, ko že nastavite časovnik, morate začeti pri 1. koraku.

Čiščenje in vzdrževanje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanija na stekleni površini (prstni odtisi, sledi in madeži zaradi hrane, razlita tekočina brez sladkorja)	Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Nanesite čistilo za kupalne plošče na še vedno toplo (ne vročo!) ploščo. 3. Obrišite z vlažno krpo in nato obrišite do suhega s čisto krpo ali papirnato brisačko. 4. Kuhalno ploščo znova priključite na električno omrežje.	Ko je kupalna plošča izključena iz električnega omrežja, simbol, ki označuje, da so kuhališča še vedno vroča, ne sveti, vendar so kuhališča še vedno lahko vroča. Bodite zelo previdni! Zelo grobe jeklene gobice, nekatere gobice iz najlona in groba/abrazivna čistila lahko na steklu pustijo praske. Vedno preberite napotke za uporabo čistil ali gobic, da se prepričate, ali jih lahko varno uporabljate. Čistilo temeljito očistite s kupalne plošče, saj lahko sicer na njej pusti madeže.

<p>Razlita tekočina, ostanke stopljene hrane in razlize tekočine s sladkorjem na steklu</p>	<p>Takoj jih odstranite. Uporabite lopatko ali strgalo z rezilom, primerno za indukcijske kuhalne plošče. Pazite, saj so kuhališča lahko še vedno vroča.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja (potegnite vtičač iz vtičnice). 2. Pripomoček za čiščenje, npr. strgalo, držite pod kotom 30°, postrgajte umazanijo in jo premaknite na hladni del kuhalne plošče. 3. Odstranite umazanijo s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačko. 4. Sledite zgoraj opisanim korakom od 2 do 4 za vsakodnevno umazanijo. 	<p>Ostanke stopljene hrane in razlize tekočine s sladkorjem ali druge razlize tekočine odstranite čim prej. Če se bodo ohladila na kuhališču, jih bo morda težko odstraniti, lahko pa tudi trajno poškodujejo stekleno površino. Nevarnost uresnin: pod varnostnim pokrovčkom strgala je zelo ostro rezilo. Bodite zelo previdni in ga hranite na varnem mestu, nedostopnem otrokom.</p>
<p>Razlita tekočina na tipkah</p>	<p>Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Popivnajte razlizo tekočino.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Tipke obrišite s čisto vlažno gobico ali krpo. 4. Vse tipke s kuhinjsko brisačko obrišite do suhega. 5. Kuhalno ploščo znova priključite na električno omrežje. 	<p>Če je na tipkah tekočina, kuhalna plošča piska in se izklopi, tipk ni mogoče uporabljati. Tipke obrišite do suhega, šele nato lahko znova vklopite kuhalno ploščo.</p>

Namigi in nasveti

Težava	Možni razlogi	Kaj lahko storite
<p>Kuhalne plošče ni mogoče vključiti.</p>	<p>Ni električnega napajanja.</p>	<p>Prepričajte se, da je kuhalna plošča priključena na električno omrežje in je vklopljena. Preverite, ali je pri vas doma ali na vašem območju prišlo do izpada električne energije. Če ste preverili vse možne razloge in težave niste odpravili, pokličite pooblaščen servis.</p>
<p>Tipke se ne odzivajo.</p>	<p>Tipke so zaklenjene.</p>	<p>Odklenite jih. Navodila najdete v poglavju Uporaba indukcijske kuhalne plošče.</p>

Tipke se slabo odzivajo na dotikanje.	Morda jih prekriva tanek sloj vode ali pa jih poskušate upravljati s konico prsta.	Prepričajte se, da so tipke suhe in da jih upravljate s prstno blazinico.
Na stekleni površini so nastale praske.	Uporabili ste posodo z ostrimi robovi. Uporabljajte neprimerno, abrazivno gobico ali čistilo.	Uporabljajte posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte poglavje Izbira pravilne posode. Glejte poglavje Čiščenje in vzdrževanje.
Pri nekaterih posodah se sliši pokanje ali hreščanje.	Vzrok za to je lahko sestava posode (plasti različnih kovin drugače vibrirajo).	To je normalen pojav, ne gre za napako.
Med delovanjem pri visoki moči indukcijska kuhalna plošča tiho brni.	Vzrok za to je tehnologija indukcijskega kuhanja.	To je normalen pojav, vendar pa mora zvok sčasoma postati tišji oz. povsem izveneti, ko nastavite nižjo moč kuhanja.
Sliši se delovanje ventilatorja.	Vklopil se je hladilni ventilator, ki je vgrajen v indukcijsko kuhavno ploščo in preprečuje pregrevanje elektronike. Ventilator lahko še naprej deluje tudi potem, ko kuhavno ploščo že izklopite.	Ta pojav je normalen in ni razlog za skrb. Med delovanjem ventilatorja indukcijske kuhalne plošče ne smete izključiti iz električnega omrežja (potegniti vtiaka iz vtičnice).
Posoda se ne segreje in na zaslonu se prikaže »U«.	Indukcijska kuhalna plošča ne zazna posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhališče. Indukcijska kuhalna plošča ne zazna posode, ker je premajhna za izbrano kuhališče ali je niste postavili na sredino izbranega kuhališča.	Uporabite posodo, ki omogoča uporabo na indukcijskih kuhališčih. Glejte poglavje Izbira pravilne posode. Posodo postavite na sredino kuhališča in se prepričajte, da dno posode ustreza velikosti kuhališča.
Indukcijska kuhalna plošča ali kuhališče	Tehnična napaka.	Zapišite si oznako napake (črke in številke), potegnite vtiakač
se nepričakovani izklopi, zasliši se zvok in na zaslonu se prikaže		indukcijske kuhalne plošče iz vtičnice in se obrnite na pooblaščen servis.
oznaka napake (običajno se na zaslonu časovnika izmenično prikazujeta oznaka napake in ena ali dve številki).		

Prikaz in odpravljanje nepravilnosti v delovanju

Če se med delovanjem pojavi nepravilnost, kuhalna plošča samodejno preklopi v varnostni način in prikažejo se ustrezne oznake:

Težava	Možni razlogi	Kaj lahko storite
F3/F4	Napaka senzorja za temperaturo v indukcijskem navitju	Obrnite se na dobavitelja.
F9/FA	Napaka senzorja IGBT za temperaturo	Obrnite se na dobavitelja.
E1/E2	Nenormalna napajalna napetost.	Preverite, ali so se pojavile težave z električnim napajanjem. Ko se prepričate, da težav z električnim napajanjem ni, lahko znova vklopite indukcijsko kuhalno ploščo.
E3	Visoka temperatura senzorja za temperaturo v indukcijskem navitju	Obrnite se na dobavitelja.
E5	Visoka temperatura senzorja IGBT za temperaturo	Ko se kuhalna plošča ohladi, jo znova vklopite.

V zgornji preglednici so navedeni pogoste napake in možni vzroki. Ne poskušajte sami razstaviti kuhalne plošče, saj bi bilo to lahko nevarno, poleg tega pa bi jo lahko poškodovali.

Tehnične specifikacije

Kuhalna plošča	CIS642SCTT/4U
Kuhališča	4 kuhališča
Napajalna napetost	220–240 V~, 50–60 Hz
Električna moč vgrajene plošče	2,5 kw: 2250–2750 W ALI 3,0 kw: 2700–3300 W ALI 4,5 kw: 4050–4950 W ALI 6,5 kw: 5850–7150 W ALI 7,4 kw: 6600–7400 W
Mere D x Š x V (mm)	590 x 520 x 55
Vgradne mere A x B (mm)	560 x 490

Podatki o teži in merah so približni. Nenehno si prizadevamo za izboljšave svojih izdelkov, zato lahko brez predhodnega obvestila spremenimo specifikacije in konstrukcijo aparatov.

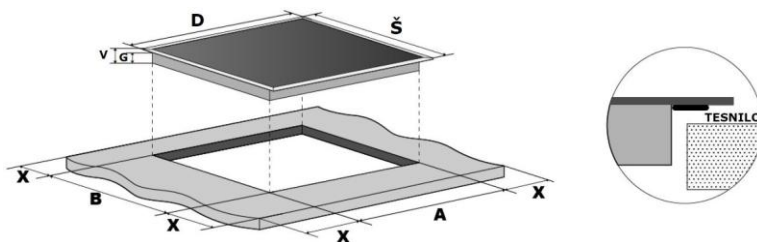
Vgradnja

Izbira opreme za vgradnjo

V pult izrežite luknjo v velikosti, ki ustreza meram na skici.

Zaradi lažje vgradnje in uporabe pustite na vsaki strani še dodatnih 5 cm prostora.

Debelina pulta mora biti vsaj **30 mm**. Izberite material pulta, odporen proti visokim temperaturam, da preprečite deformacije zaradi toplote, ki jo oddaja segreta kuhalna plošča. Glejte spodnjo skico.

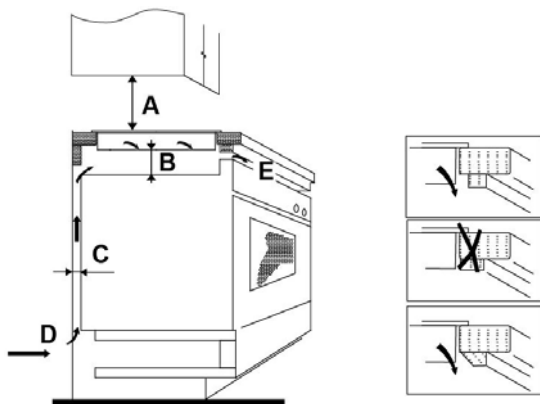


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	G (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 ₊₅	490 ₊₅	najm. 50

Zagotovite zadostno prezračevanje indukcijske kuhalne plošče in poskrbite, da odprtine za dotok in odtok zraka niso zakrite. Preverite, ali je kuhalna plošča v stanju, primernem za uporabo. Glejte spodnjo skico.



Opomba: Zaradi varnosti med kuhavno ploščo in omarico nad njo pustite vsaj **760 mm** prostora.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	najm. 50	najm. 20	Dotok zraka	Odtok zraka 5 mm

Pred vgradnjo kuhalne plošče zagotovite naslednje:

- Pult naj bo raven in pravilne oblike. Umaknite vse elemente, ki bi lahko bili v napoto.
- Pult mora biti izdelan iz materiala, odpornega proti visokim temperaturam.
- Če kuhavno ploščo vgradite nad pečico, mora imeti pečica vgrajen hladilni ventilator.
- Vgradnja mora biti skladna z vsemi zadevnimi zahtevami, standardi in predpisi.
- V fiksno napeljavo mora biti vgrajeno ustrezno ločilno stikalo, ki omogoča popoln odklop od električnega omrežja. Stikalo mora biti poleg tega nameščeno v skladu z veljavnimi predpisi glede električne napeljave.

Ločilno stikalo mora biti odobrenega tipa, na vseh polih pa mora biti zagotovljena 3-milimetrska zračna reža (oz. na vseh aktivnih /faznih/ konduktorjih, če to dovoljujejo lokalni predpisi glede električne napeljave).

- Ločilno stikalo mora biti po vgradnji lahko dostopno, da ga lahko uporabnik kadar koli doseže.
- Če imate glede vgradnje kakšno vprašanje, se posvetujte z lokalnimi organi za področje gradbeništva.
- Na stenskih površinah okrog kuhalne plošče uporabite oblogo, ki je odporna proti visokim temperaturam in omogoča enostavno čiščenje (npr. keramične

ploščice).

Po vgradnji kuhalne plošče zagotovite naslednje:

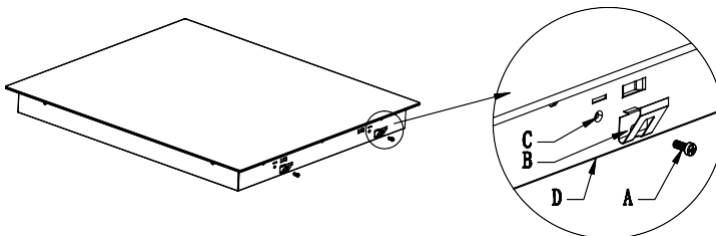
- Električni kabel ni dostopen skozi vrata ali predal kuhinjske omarice.
- Omogočen je zadosten dotok svežega zraka z zunanje strani omarice do spodnjega dela kuhalne plošče.
- Če je kuhalna plošča vgrajena nad predal ali omarico, mora biti na spodnjo stran plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada.
- Uporabnik lahko brez težav doseže ločilno stikalo.

Pred namestitvijo nosilcev

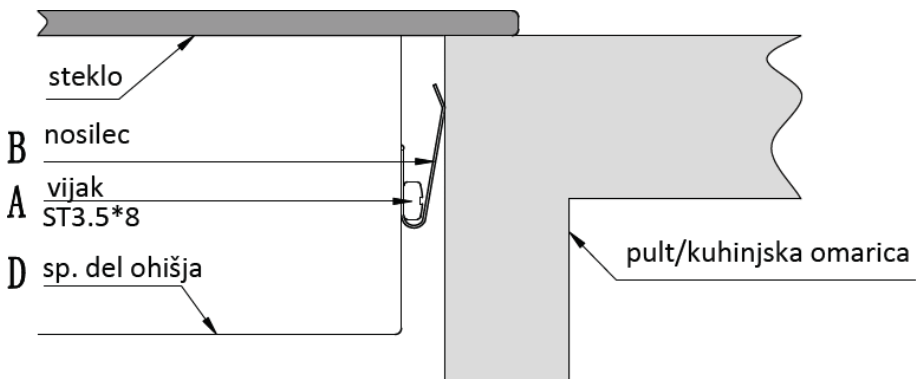
Aparat postavite na ravno, gladko površino (uporabite embalažo). Ne pritiskajte premočno na tipke, vidne na kuhalni plošči.

Prilagoditev nosilcev

Kuhalno ploščo fiksno vgradite v pult tako, da na spodnji del njenega ohišja privijete 4 nosilce (glejte sliko).



A	B	C	D
Vijak	Nosilec	Luknja za vijak	Spodnji del ohišja



Opozorila

1. Indukcijsko kuhalno ploščo mora vgraditi usposobljen strokovnjak. Pomagajo vam lahko tudi strokovnjaki našega pooblaščenega servisa. Ploščice ne poskušajte vgraditi sami.
2. Kuhalne ploščice ne smete vgraditi neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik ali pralni ali sušilni stroj, saj se lahko zaradi vlage poškodujejo elektronski deli ploščice.
3. Indukcijsko kuhalno ploščo vgradite na mesto, kjer je omogočeno boljše oddajanje toplote, saj bo tako delovanje ploščice še zanesljivejše.
4. Stene in površine okrog kuhalne ploščice, ki se bodo zaradi delovanja ploščice segrele, morajo biti odporne proti vročini.
5. Tudi pohištvo (iverne ploščice, lepila) mora biti izdelano iz materialov, odpornih proti vročini.

Priključitev kuhalne ploščice na električno omrežje



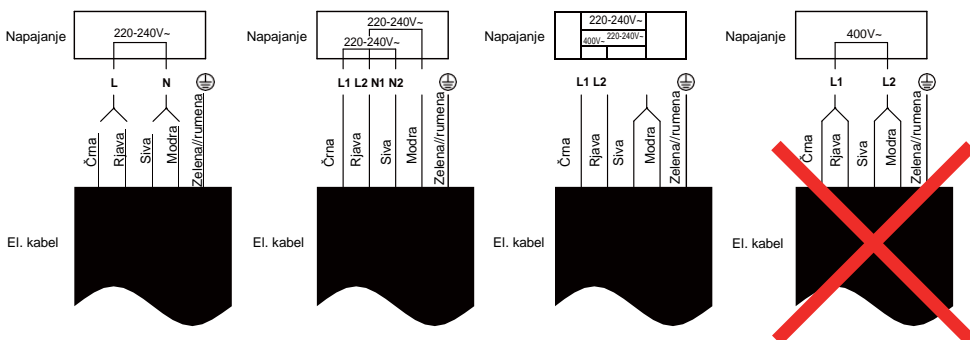
Priključitev kuhalne ploščice na električno omrežje prepustite strokovnjaku. Pred priključitvijo kuhalne ploščice na električno omrežje se prepričajte, da:

1. električna napeljava v gospodinjstvu ustreza moči, ki jo za delovanje potrebuje kuhalna ploščica,
 2. napetost ustreza vrednosti na ploščici s podatki,
 3. lahko električni kabel po celotni dolžini prenese obremenitev, navedeno na ploščici s podatki.
- Za priključitev kuhalne ploščice na električno omrežje ne uporabljajte pretvornikov, razdelilcev in/ali podaljškov, saj lahko povzročijo pregrevanje in celo požar. Električni kabel morate napeljati tako, da ni v stiku z nobenim vročim delom in da se ne more segreti na več kot 75 °C.



Pri električarju preverite, ali je napeljava v vašem domu primerna za uporabo brez posebnih posegov. Kakršne koli spremembe lahko izvaja samo usposobljen električar.

Vtikač priključite v vtičnico skladno z veljavnimi predpisi oz. z enopolnim prekinjalom. Pravilni načini so prikazani na spodnji sliki.



- Če je električni kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, to prepustite pooblaščenemu serviserju, saj ima za to potrebno orodje. Tako boste preprečili morebitne nesreče.
- Če bo kuhalna plošča fiksno priključena neposredno na električno omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Oseba, ki bo opravila vgradnjo, mora zagotoviti pravilno priključitev na električno omrežje in pri tem upoštevati vse veljavne varnostne predpise.
- Priključni kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen.
- Redno preverjajte stanje kabla; zamenjavo prepustite pooblaščenim serviserjem.



Aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). Odpadna električna in elektronska oprema vsebuje onesnaževala (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče znova uporabiti). OEEO je treba obdelati na poseben način, da se pravilno izločijo in odstranijo onesnaževala in se znova uporabijo vsi še uporabni materiali. Pri zagotavljanju, da OEEO ne postane okoljski problem, ima pomembno vlogo vsak posameznik. Upoštevati je treba nekaj temeljnih pravil:

- z OEEO ne smemo ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;
- OEEO je treba odstraniti na namenskih zbirnih mestih, ki jih upravlja lokalni organ ali registrirano podjetje.

V nekaterih državah morda potekajo odvozi večjih kosov OEEO iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega vrnete prodajalcu, ta pa ga mora brezplačno sprejeti, če je aparat enakovrednega tipa in ima enake funkcije kot kupljeni aparat.

Informacije o izdelku za gospodinjske električne kuhalne plošče (v skladu z Uredbo Evropske komisije (EU) št. 66/2014)					
		Položaj	Simbol	Vrednost	Aparat
Oznaka modela				CIS642SCTT/ 4U	
Vrsta kuhalne plošče				Električna kuhalna plošča	
Število kuhališč in/ali kuhalnih območij	kuhališča			4	
	kuhalna območja				
Tehnologija segrevanja (indukcijska kuhališča in kahalna območja, sevalna kuhališča, trdne plošče)	indukcijska kuhališča			X	
	indukcijska kuhalna območja				
	sevalna kuhališča				
	trdne plošče				
Za okrogla kuhališča ali kahalna območja: premer uporabne površine na električno kuhališče, zaokrožen na 5 mm na najbližjo višjo ali nižjo vrednost		Zadaj levo	∅	18,0	cm
		Zadaj na sredini	∅	-	cm
		Zadaj desno	∅	18,0	cm
		Na sredini levo	∅	-	cm
		Na sredini, na sredini	∅	-	cm
		Na sredini desno	∅	-	cm
		Spredaj levo	∅	18,0	cm
		Spredaj na sredini	∅	-	cm
		Spredaj desno	∅	18,0	cm
Za neokrogla kuhališča ali kahalna območja: dolžina in širina uporabne površine na električno kuhališče ali kuhalno območje, zaokroženi na 5 mm na najbližjo višjo ali nižjo vrednost		Zadaj levo	D Š	-	cm
		Zadaj na sredini	D Š	-	cm
		Zadaj desno	D Š	-	cm

	Na sredini levo	D Š	-	cm
	Na sredini, na sredini	D Š	-	cm
	Na sredini desno	D Š	-	cm
	Spredaj levo	D Š	-	cm
	Spredaj na sredini	D Š	-	cm
	Spredaj desno	D Š	-	cm
	Poraba energijo na kuhališče ali kahalno območje, preračunana na kg	Zadaj levo	El. kuhanje	193,5
Zadaj na sredini		El. kuhanje	-	Wh/kg
Zadaj desno		El. kuhanje	197,2	Wh/kg
Na sredini levo		El. kuhanje	-	Wh/kg
Na sredini, na sredini		El. kuhanje	-	Wh/kg
Na sredini desno		El. kuhanje	-	Wh/kg
Spredaj levo		El. kuhanje	192,3	Wh/kg
Spredaj na sredini		El. kuhanje	-	Wh/kg
Spredaj desno		El. kuhanje	195,6	Wh/kg
Poraba energije kahalne plošče, preračunana na kg		El. kuh. plošča	194,7	Wh/kg
Uporabljeni standard: EN 60350-2 Gospodinjiski električni kahalni aparati – 2. del: Kahalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti				
<p>Predlogi za prihranek energije:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postavite posodo na sredino kuhališča, saj boste le tako v celoti izkoristili njegovo delovanje. • Uporabite pokrovko, saj boste tako zadržali toploto in skrajšali čas kuhanja, s tem pa prihranili energijo. • Uporabite čim manj tekočine in maščobe, da bo čas kuhanja krajši. • Na začetku kuhanja uporabite visoko moč delovanja, ko pa se jed pregreje, moč zmanjšajte. • Uporabite posodo, katere dno je enakega premera kot oznaka na izbranem kuhališču. 				

Sigurnosna upozorenja

Vaša nam je sigurnost važna. Pročitajte ove informacije prije upotrebe ploče za kuhanje.

Ugradnja

Opasnost od strujnog udara

- Prije bilo kakvih radova ili održavanja isključite uređaj s izvora napajanja.
- Spajanje na dobro uzemljenje je nužno i obvezno.
- Preinake sustava ožičenja u kućanstvu smije provoditi samo kvalificirani električar.
- Nepridržavanje ovog savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost od posjekotina

- Pazite - rubovi ploče su oštri.
- Neopreznost može dovesti do ozljeda ili posjekotina.

Važne sigurnosne napomene

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili upotrebe uređaja.
- Ni u kojem trenutku ne odlažite zapaljive materijale ni proizvode na ovaj uređaj.
- Ustupite ove informacije osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer to može smanjiti troškove ugradnje.
- Kako biste izbjegli opasnosti, ovaj uređaj mora biti

- ugrađen u skladu s ovim uputama za ugradnju.
- Ovaj uređaj mora pravilno ugraditi i uzemljiti prikladna kvalificirana osoba.
 - Ovaj uređaj treba biti spojen na strujni krug s izolacijskom sklopkom koji omogućuje potpuno isključivanje s napajanja.
 - Neispravna ugradnja uređaja može poništiti jamstvene ili zahtjeve za odštetom.

Rukovanje i održavanje Opasnost od strujnog udara

- Nemojte kuhati na razbijenoj ili puknutoj ploči za kuhanje. Ako je ploča za kuhanje razbijena ili puknuta, odmah isključite uređaj s napajanja (zidna sklopka) i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje na zidnom prekidaču prije čišćenja ili održavanja.
- Nepridržavanje ovog savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu sa sigurnosnim standardima o elektromagnetskoj kompatibilnosti.
- Međutim, osobe sa srčanim stimulatorima ili električnim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) moraju se posavjetovati sa svojim liječnikom ili proizvođačem implantata prije upotrebe uređaja kako bi bili sigurni da elektromagnetsko polje neće utjecati na njihove implantate.
- Nepridržavanje ovog savjeta može rezultirati smrću.

Opasnost od vrućih površina

- Tijekom upotrebe, dostupni dijelovi ovog uređaja postanu dovoljno vrući da mogu uzrokovati opekline.
- Nemojte omogućiti da vaše tijelo, odjeća ili bilo koja stvar osim prikladnog posuđa dođu u dodir s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- Budući da se mogu zagrijati, metalne predmete, kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smijete stavljati na površinu ploče za kuhanje.
- Držati dalje od djece.
- Ručke tave mogu biti vruće na dodir. Provjerite da ručke tava nisu iznad ostalih zona za kuhanje koje su uključene. Držite ručke dalje od dohvata djece.
- Nepridržavanje ovog savjeta može rezultirati opeklinama i opeklima vrućom parom.

Opasnost od posjekotina

- Oštra oštrica strugača za ploču za kuhanje izložena je kad se skine poklopac. Upotrebljavajte uz izuzetnu pažnju i uvijek čuvajte na sigurnom mjestu dalje od dohvata djece.
- Neopreznost može dovesti do ozljeda ili posjekotina.

Važne sigurnosne napomene

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ključanje uzrokuje dimljenje i masno prelijevanje koje se može zapaliti.
- Nikada nemojte upotrebljavati uređaj kao radnu ili skladišnu površinu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ni kuhinjski pribor na

uređaju.

- Nemojte postavljati niti ostavljati magnetne predmete (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ni elektroničke uređaje (npr. računala, MP3 playere) u blizini uređaja, jer na njih može utjecati magnetsko polje.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon upotrebe uvijek isključite zone za kuhanje kako je opisano u ovom priručniku (tj. upotrebom upravljanja na dodir). Nemojte se pouzdati da će značajka otkrivanja prepoznavanja lonca isključiti zone za kuhanje kad uklonite lonac.
- Nemojte dopustiti djeci da se igraju uređajem niti da sjede, stoje i penju se na uređaj.
- Nemojte spremati stvari koje su djeci zanimljive u ormariće iznad uređaja. Djeca se mogu ozlijediti u slučaju penjanja na ploču za kuhanje.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora u području u kojem se uređaj upotrebljava.
- Djecu i osobe s invaliditetom koji ograničava njihovu sposobnost upotrebe uređaja odgovorna i kompetentna osoba treba uputiti o upotrebi uređaja. Instruktor treba zadovoljiti da znaju upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoje okruženje.
- Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio uređaja ako to nije izričito preporučeno u priručniku. Sve ostale servisne radove treba provesti kvalificirani tehničar.
- Za čišćenje ploče za kuhanje nemojte upotrebljavati parne čistače.

- Nemojte ispuštati ili postavljati teške predmete na vašu ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na vašoj ploči za kuhanje.
- Nemojte upotrebljavati lonce s oštrim rubovima ni povlačiti lonce preko indukcijske staklene površine jer to može ogrebat i staklo.
- Za čišćenje ploče za kuhanje nemojte upotrebljavati žicu za posuđe ni bilo koja druga gruba abrazivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu ogrebat i indukcijsko staklo.
- Ako je oštećen kabel za napajanje, radi izbjegavanja opasnosti moraju ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni agent ili osobe sličnih kvalifikacija.
- Ovaj je uređaj namijenjen za upotrebu u kućanstvima i u slične svrhe, kao primjerice:
 - kuhinje za djelatnike u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima; -u vikendicama; -od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim turističkim objektima; - u prenoćištima.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe.
- Obratite pozornost i ne dirajte dijelove koji se zagrijevaju.
- Djecu mlađu od 8 godina držati dalje od uređaja osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj smiju rabiti djeca starosti 8 i više godina te osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su dobili upute o uporabi uređaja na siguran način i ako razumiju opasnosti koje uključuje uporaba uređaja.

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti niti održavati uređaj.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz uporabu masti ili ulja opasno je i može izazvati požar. NIKAD nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom dekom.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Upozorenje: Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara, za staklo-keramičke ploče za kuhanje ili ploče od sličnog materijala koji štiti dijelove pod naponom.
- Ne smije se rabiti parni čistač.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na daljinsko upravljanje.

OPREZ: Kuhanje se mora neprestano nadzirati.

Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.

UPOZORENJE: Da bi se spriječilo prevrtanje uređaja, potrebno je ugraditi ovo sredstvo za stabilizaciju.

Pogledajte upute za ugradnju.

UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ugradbene ploče proizvođača uređaja za kuhanje ili one koje proizvođač uređaja navede u uputama kao pogodne, ili štitnike ugradbene ploče priložene uz uređaj. Upotreba neodgovarajućih štitnika može prouzročiti nesreće.

Ovaj uređaj ima priključak uzemljena samo u funkcionalne svrhe.

Čestitamo na kupovini vaše nove indukcijske ploče za kuhanje.

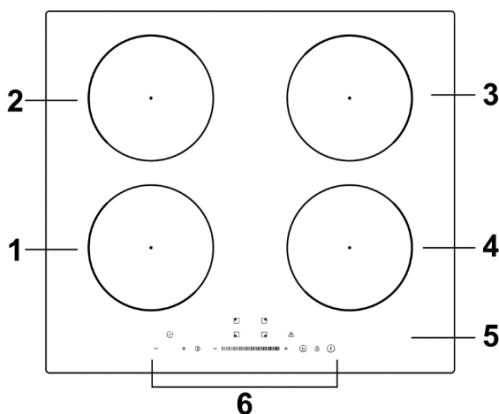
Preporučujemo da si odvojite malo vremena za čitanje ovih uputa / priručnika za ugradnju kako biste u potpunosti razumjeli kako pravilno ugraditi i rukovati uređajem.

Za ugradnju, pročitajte odjeljak o ugradnji.

Pažljivo pročitajte sve sigurnosne upute prije upotrebe i čuvajte ove upute / priručnik za ugradnju za kasniju uporabu.

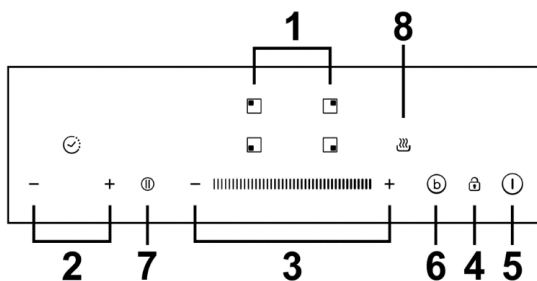
Pregled proizvoda

Pogled odozgo



1. 2000 W zona, povećanje snage do 2600 W
2. 1500 W zona, povećanje snage do 2000 W
3. 2000 W zona, povećanje snage do 2600 W
4. 1500 W zona, povećanje snage do 2000 W
5. Staklena ploča
6. Upravljačka ploča

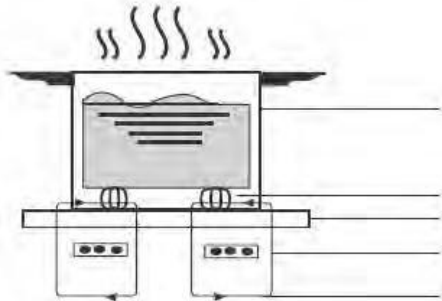
Upravljačka ploča



1. Tipka za odabir zone zagrijavanja
2. Vremenski programator
3. Tipka za regulaciju snage
4. Tipka za blokiranje ploče za kuhanje
5. Tipka za uključivanje/isključivanje
6. Tipka za funkciju povećanja snage
7. Tipka za funkciju „stop and go“
8. Tipka za funkciju održavanja topline

Uvod u indukcijsko kuhanje

Indukcijsko kuhanje je sigurna, napredna, učinkovita i ekonomična tehnologija kuhanja. Radi pomoću elektromagnetskih vibracija koje stvaraju toplinu izravno u posuđu, radije nego indirektno zagrijavanjem staklene površine. Staklo se zagrije samo zato što ga posuđe zagrije.



Tava

magnetski strujni krug

ploča od staklene keramike

indukcijska zavojnica

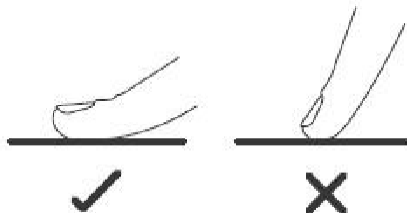
inducirane struje

Prije upotrebe vaše nove indukcijske ploče za kuhanje


- Pročitajte ovaj vodič, a posebnu pozornost obratite na odjeljak 'Sigurnosna upozorenja'.
- Uklonite sve zaštitne folije koje mogu biti postavljene na vašoj indukcijskoj ploči za kuhanje.

Upotreba upravljanja na dodir

- Tipke reagiraju na dodir, tako da nije potreban pritisak.
- Upotrijebite jagodicu prsta, a ne vrh.
- Oglasit će zvuk svaki put kad se zabilježi dodir.
- Uvijek održavajte tipke za upravljanje čistima, suhima i pazite da ih ništa ne prekriva (npr. kućanski pribor ili krpa). Čak i malo vode može otežati rukovanje tipkama za upravljanje.



Izbor prikladnog posuđa

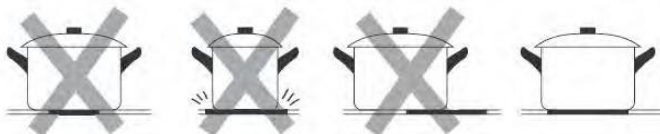
- Upotrebljavajte isključivo posuđe čije je dno prikladno za indukcijsko kuhanje. Potražite simbol indukcije na ambalaži ili na dnu lonca.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe prikladno provođenjem magnetskog testa. Pomaknite magnet prema dnu lonca. Ako lonac privuče magnet, lonac je prikladan za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Stavite malo vode u lonac koji želite provjeriti.
 2. Ako  ne zatrepće na zaslonu, a voda se grije, lonac je prikladan.
- Nije prikladno posuđe izrađeno od sljedećih materijala: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetskog dna, staklo, drvo, porculan, keramika i zemljano posuđe.



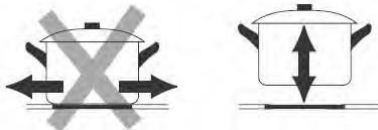
Nemojte upotrebljavati posuđe s oštrim rubovima ili zakrivljenim dnom.



Osigurajte da je dno vašeg lonca glatko, da ravno dosjeda na staklo te da je iste veličine kao i zona za kuhanje. Upotrebljavajte lonce čiji je promjer iste veličine kao i odabrana zona. Ako rabite nešto širi lonac, osigurava se maksimalna iskoristivost energije. Ako rabite manji lonac, ploča za kuhanje može raditi slabije od očekivanog. Uvijek lonac postavite središnje na zonu za kuhanje.



Uvijek podižite lonce s indukcijske ploče za kuhanje – nemojte ga gurati jer može ogrebat staklo.



Dimenzije lonca

Zone za kuhanje se određene granice automatski prilagođavaju promjeru lonca. Međutim, dno ove lonca mora imati najmanji promjer u skladu s odgovarajućom zonom kuhanja. Kako biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite lonac u središnji dio zone za kuhanje.

Promjer dna indukcijskog posuđa za kuhanje

Zona kuhanja	Najmanje (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

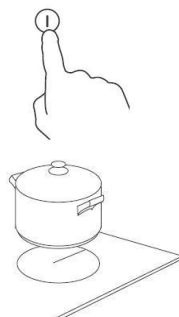
Gore navedeno može se razlikovati ovisno o kvaliteti lonca koji se upotrebljava.

Upotreba indukcijske ploče za kuhanje

Početak kuhanja

1. Dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje.

Nakon što se uključi zujalica se oglasi jedanput, svi zasloni prikazuju „—” ili „—”, što označava da je indukcijska ploča za kuhanje u stanju spremnosti za rad.

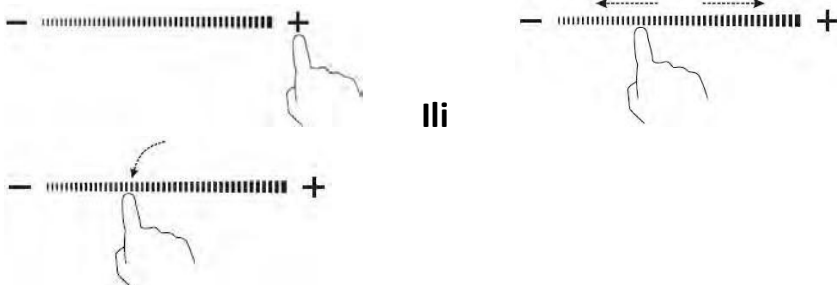


2. Postavite prikladan lonac na zonu za kuhanje koju želite upotrijebiti.

- Uvjerite se da su lonac i površina zone za kuhanje čisti i suhi.

3. Dodirnite tipku za upravljanje odabirom zone zagrijavanja, a indikator pored tipke će zatreptati.

4. Postavite razinu snage dodirivanjem „-”, „+”, ili povucite duž tipke za upravljanje „—” ili samo dodirnite bilo koju točku tipke „—”.



iii

- a. Ako ne odaberete zonu topline unutar 1 minute, keramička će se ploča za kuhanje automatski isključiti. Morat ćete ponoviti 1. korak.
- b. U bilo kojem trenutku za vrijeme kuhanja možete prilagoditi postavku topline.
- c. Ako povučete duž tipke „—”, snaga će varirati od razine 2 do razine 8. Pritisnete li „-”, snaga će se smanjivati za jednu razinu svaki put dok ne dosegne 0. Pritisnete li „+”, snaga će se povećavati za jednu razinu svaki put dok ne dosegne razinu 9.

Ako zaslon zatreperi naizmjenice s postavkom topline

To znači da:

- niste postavili lonac na ispravnu zonu za kuhanje ili
- lonac koji upotrebljavate nije prikladan za indukcijsko kuhanje ili
- je lonac premali ili nije pravilno središnje postavljena na zonu za kuhanje.

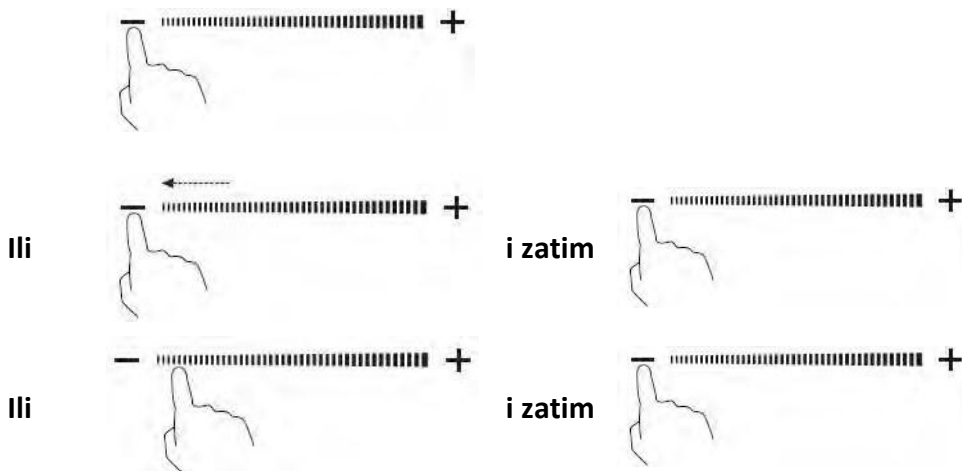
Do zagrijavanja ne dolazi ako na zoni za kuhanje nije postavljen prikladan lonac. Zaslon će se automatski isključiti nakon 1 minute ako na njega nije postavljen prikladan lonac.

Po dovršetku kuhanja

1. Dodirnite tipku za upravljanje odabirom zone zagrijavanja koju želite isključiti.



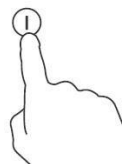
2. Isključite zonu za kuhanje dodirivanjem tipke „-“ i povlačenjem prema „0“.
Ili povucite duž „-“ do lijeve točke, a zatim dodirnite „-“.
Ili dodirnite lijevu točku „-“, a zatim dodirnite tipku „-“.



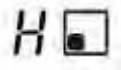
Uvjerite se da zaslon prikazuje „0“, a zatim „H“.



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



4. Pazite na vruće površine
'H' pokazuje koja je zona za kuhanje vruća na dodir. Nestat će kad se površina ohladi na sigurnu temperaturu. Može se upotrebljavati i kao funkcija za uštedu energije ako želite zagrijavati još lonaca, upotrijebite ploču za zagrijavanje koja je još vruća.



Upotreba regulacije struje

Upotrebom regulacije struje možete postaviti ukupnu snagu na 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW i 7,4 kW. Zadana postavka ukupne regulacije struje je maksimalna razina struje.

Postavljanje ukupne razine snage u skladu s vašim potrebama

1. Uvjerite se da je ploča za kuhanje isključena.

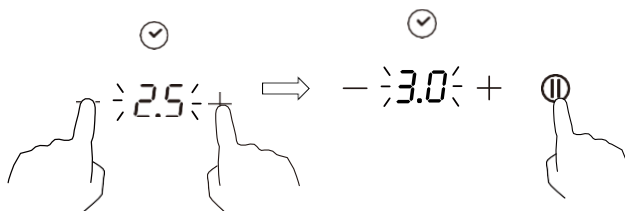
Napomena: regulaciju struje možete postaviti samo kada je ploča za kuhanje isključena.

2. Dodirnite tipku „Stop + Go” i držite 5 sekundi. Zujalica će se oglasiti jedanput.



3. Nakon što čujete zvuk, istovremeno dodirnite tipke „+” i „-” i držite 3 sekunde, indikator vremenskog programatora prikazat će treptanjem prethodnu ukupnu razinu snage, npr. 2.5. Ponovno dodirnite i držite „+” i „-” na 1 sekundu kako biste se prebacili na drugu razinu snage, na primjer 3.0. Kad snaga koju želite treperi, dodirnite tipku „Stop+Go” i držite 5 sekundi.

Zujalica će se oglasiti 10 puta. To znači da ste dovršili postavljanje.



Napomena:

1. Nakon 2. koraka, morate dodirnuti „+” i „-” **unutar 3 sekunde** nakon što čujete zvuk. U protivnom ćete morati ponovno krenuti od 2. koraka.
2. Nakon što dovršite postavke pričekajte dok se zvuk oglasi 10 puta. U to vrijeme nemojte dodirivati niti jednu drugu tipku. U protivnom ćete poništiti postavku.

Pravila regulacije struje

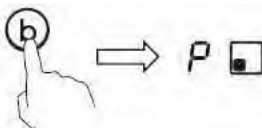
Ako ukupna snaga premaši ograničenje od 2,5 kw, 3,0 kw, 4,5 kw, 6,5 kw (ovisno o razini koju ste postavili), neće moći povećati razinu snage niti jedne zone. Ako je povećate dodirivanjem tipke „+“, ploča za kuhanje oglasit će se 3 puta i indikator će treptati 'Pn'. Stoga trebate smanjiti razinu snage drugih zona prije povećanja snage dotične zone.

Upotreba funkcije povećanja snage

Povećanje snage je funkcija povećanja jedne zone na veću snagu u jednoj sekundi i trajanju od 5 minuta. Time možete dobiti više snage i brže kuhanje.

Upotreba funkcije povećanja snage za veću snagu

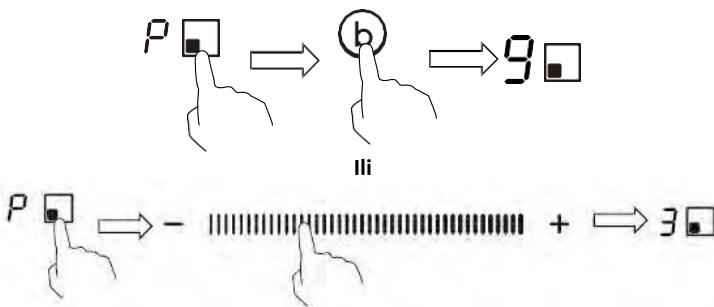
1. Dodirnite tipku za upravljanje odabirom zone zagrijavanja kojoj želite povećati snagu, a indikator pored tipke će zatreptati.
2. Dodirnite tipku za povećanje snage, a zona zagrijavanja početi će raditi u načinu povećanja snage. Zaslone prikazivati "P" kako bi označio da zona radi s povećanom snagom.



1. Povećana snaga će trajati 5 minuta i zatim će se zona vratiti na razinu snage 9.

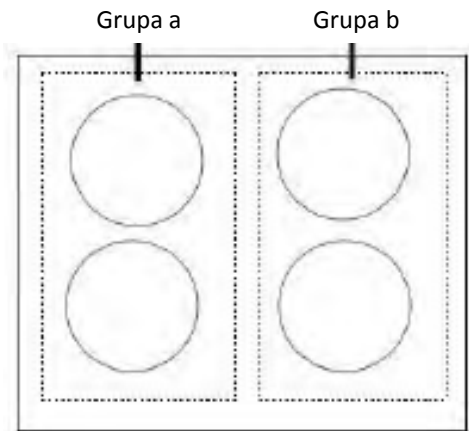


2. Ako želite otkazati povećanje snage tijekom tih 5 minuta, dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja, a indikator pored tipke će zatreptati. Zatim dodirnite tipku za povećanje snage, zona zagrijavanja vratit će se na razinu snage 9. Ili povucite duž „-“ do lijeve točke, zona zagrijavanja vratit će se na razinu snage koju ste dodirnuli.



Ograničenja tijekom upotrebe

Tri od četiri zone podijeljene su u dvije grupe. U jednoj grupi, ako upotrebljavate povećanje snage u jednoj zoni, prvo osigurajte da druga zona radi na/ispod razine snage 5.




Upotreba funkcije održavanja topline

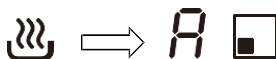
Funkcija održavanja topline je prikladna za održavanje hrane toplom.


Upotreba funkcije održavanja topline za stabilizaciju temperature

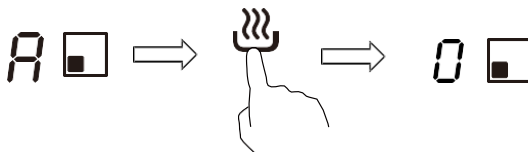
1. Dodirnite tipku za upravljanje odabirom zone zagrijavanja koju želite upotrijebiti za održavanje topline, a indikator pored tipke će zatreptati.



2. Dodirnite tipku , indikator zone za kuhanje prikazat će „A”.



3. Ako želite otkazati funkciju održavanja topline, dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja i zatim dodirnite tipku . Zona zagrijavanja vratit će se na razinu snage „0”.

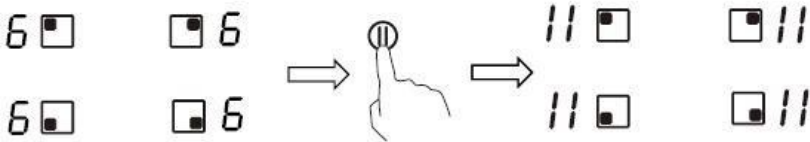


Upotreba funkcije stanke - STOP+GO

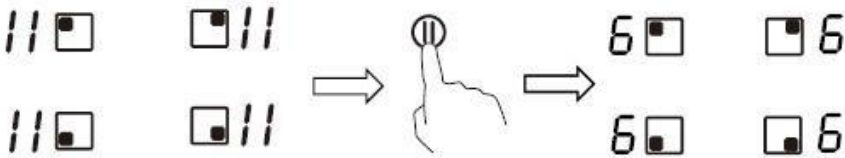
Funkciju stanke možete upotrijebiti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja. Ona omogućuje zaustavljanje indukcijske ploče za kuhanje i kasniji povratak kuhanju.

1. Provjerite radi li zona za kuhanje.
2. Dodirnite tipku STOP+GO, indikator zone za kuhanje pokazat će „II”.

A zatim će se rad indukcijske ploče za kuhanje deaktivirati unutar opsega zona za kuhanje, osim tipki STOP+GO, uključivanje/isključivanje i tipke za blokiranje ploče za kuhanje.



3. Za otkazivanje statusa stanke, dodirnite tipka STOP+GO, zatim će se zona za kuhanje vratiti na razinu snage koju ste ranije postavili.



Blokiranje ploče za kuhanje

- Tipke možete zaključati kako biste spriječili nenamjernu upotrebu (primjerice, djeca slučajno uključe zone za kuhanje).
- Kad su tipke zaključane, onemogućene su sve funkcije osim uključivanja/isključivanja.

Blokiranje ploče za kuhanje

Dodirnite tipku za blokiranje ploče za kuhanje. Indikator vremenskog programatora pokazat će „Lo”

Za otključavanje blokade ploče za kuhanje

1. Uvjerite se da je indukcijska ploča a kuhanje uključena.
2. Dodirnite i držite tipku za blokiranje ploče za kuhanje neko vrijeme.
3. Sad možete početi upotrebljavati svoju indukcijsku ploču za kuhanje.



Kad je ploča za kuhanje u načinu blokade, sve su tipke onemogućene osim tipke za uključivanje/isključivanje, u slučaju nužde uvijek možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje tipkom za uključivanje/isključivanje, ali u sljedeće ćete koraku prvo otključati ploču za kuhanje.

Zaštita od pregrijavanja

Ugrađeni osjetnik temperature može nadzirati temperaturu unutar indukcijske ploče za kuhanje. Kad uoči prekomjernu temperaturu, indukcijska će ploča za kuhanje automatski prestati raditi.

Zaštita od prelijevanja

Zaštita od prelijevanja je sigurnosna zaštitna funkcija. Ona automatski isključuje ploču za kuhanje unutar 10 s ako voda dospije na upravljačku ploču, a zujalice će se oglasiti na 1 sekundu.

Otkrivanje malih predmeta

Ako se na ploči za kuhanje ostavi lonac koji nije magnetski (npr. aluminijski) ili je neprikladne veličine, ili neki drugi mali predmet (npr. Nož, vilica, ključ), ploča za kuhanje automatski prelazi u stanje pripravnosti za rad za 1 minutu. Ventilator će nastaviti hladiti indukcijsku ploču za kuhanje dodatnih 1 minutu.

Zaštitno automatsko isključivanje

Automatsko isključivanje je sigurnosna zaštitna funkcija vaše indukcijske ploče za kuhanje. Isključuje se automatski ako ikada zaboravite isključiti nakon kuhanja. Zadane postavke vremena rada za razne razine snage prikazane su u tablici u nastavku:

Razina struje	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Zadani vremenski programator rada (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Kad uklonite lonac, indukcijska ploča za kuhanje može odmah prestati zagrijavati, a ploča za kuhanje se automatski isključuje nakon 2 minute.



sa srčanim stimulatorom trebaju se posavjetovati sa svojim liječnikom prije upotrebe uređaja.

Upotreba vremenskog programatora

Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

- Možete ga upotrebljavati kao minutni brojač. U tom slučaju, vremenski programator ne isključuje zone za kuhanje kad postavljeno vrijeme istekne.
- Možete ga postaviti da isključi jednu zonu za kuhanje kad istekne postavljeno vrijeme.
- Vremenski programator možete namjestiti do 99 minuta.

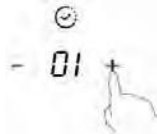
Upotreba vremenskog programatora kao brojača minuta

Ako ne odaberete nijednu zonu za kuhanje

1. Uvjerite se da je ploča za kuhanje uključena.

Napomena: brojač minuta možete upotrebljavati čak i ako ne odaberete nijednu zonu za kuhanje.

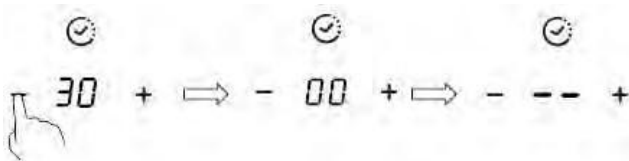
2. Dodirnite „-“ ili „+“ tipke vremenskog programatora, indikator brojača počinje treptati te se na zaslonu vremenskog programatora prikazuje „99“ ili „01“.



3. Postavite vrijeme dodirivanjem tipke „-“ ili „+“.

Savjet: Dodirnite tipku „-“ ili „+“ jedanput za smanjenje ili povećanje po 1 minutu. Držite pritisnutom tipku „-“ ili „+“ vremenskog programatora za smanjenje ili povećanje po 10 minuta.

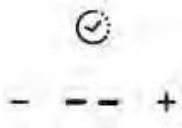
4. Otkazite vrijeme dodirivanjem tipke „-“ vremenskog programatora i pomicanjem prema dolje na „0“.



5. Kad postavite vrijeme, odmah će početi odbrojavanje. Zaslon će prikazivati preostalo vrijeme i indikator vremenskog programatora treptat će 5 sekundi.



6. Zujalica će se oglasiti na 30 sekundi, a indikator vremenskog programatora prikazuje „-“ kad istekne postavljeno vrijeme.



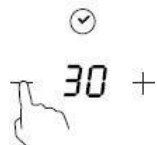
Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne zone za kuhanje

Zone za kuhanje postavljene za ovu značajku će:

1. Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite postaviti vrijeme. (npr. zona 1#)



2. Dodirnite tipku vremenskog programatora, indikator brojača će početi treptati te će se na zaslonu vremenskog programatora prikazati „30“.



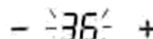
3. Postavite vrijeme dodirivanjem tipke „-“ ili „+“.

Savjet: Dodirivanjem tipke „-“ ili „+“ jedanput smanjivat ćete ili povećavati vrijeme za 1 minutu. Dodirnite i držite tipku „-“ ili „+“, vremenski programator će se smanjivati ili povećavati po 10 minuta.

Ako postavljeno vrijeme premaši 99 minuta, vremenski programator automatski će se vratiti na 0 minuta.



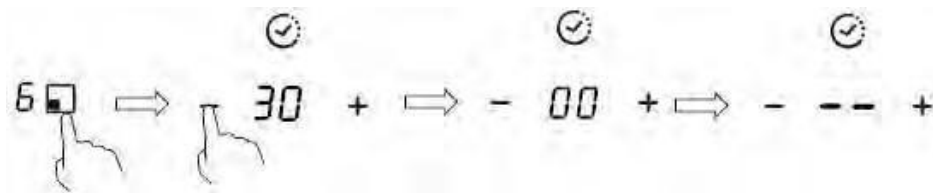
4. Kad postavite vrijeme, odmah će početi odbrojavanje. Zaslone će prikazivati preostalo vrijeme, a indikator vremenskog programatora treptat će 5 sekundi.



NAPOMENA: Crvena točka pored indikatora razine snage zasvijetli će označavajući da je odabrana zona.



5. Za otkazivanje vremenskog programatora, dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja i zatim dodirnite tipku „-“ vremenskog programatora i pomaknite prema dolje do „0“, vremenski programator je otkazan, a na zaslonu minuta se prikazuje „00“, a zatim „-“.



6. Kad postavite vrijeme, odmah će početi odbrojavanje. Zaslone će prikazivati preostalo vrijeme, a indikator vremenskog programatora treptat će 5 sekundi.




Druge zone za kuhanje nastavit će s radom ako su ranije bile uključene.


Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje više zona za kuhanje

1. Ako upotrebljavate više od jedne zone za kuhanje, indikator vremenskog programatora prikazat će najkraće vrijeme. (npr. zona 2# postavka vremena od 3 minute, zona 3# postavka vremena od 6 minuta, indikator vremenskog programatora prikazuje „3“.)

NAPOMENA: Trepteća crvena točka pored indikatora razine snage znači da indikator vremenskog programatora prikazuje vrijeme zone zagrijavanja.

Ako želite provjeriti vrijeme druge zone zagrijavanja, dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja. Vremenski programator će naznačiti svoje postavljeno vrijeme.

6.  (postavljeno na 6 minuta)

3.  (postavljeno na 3 minuta)



2. Kad istekne vrijeme kuhanja, dotična će se zona zagrijavanja automatski isključiti i prikazat će se „H”.



NAPOMENA: Ako želite promijeniti vrijeme nakon što je vremenski programator postavljen, morate započeti od 1. koraka.

Održavanje i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanja stakla (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili prelijevanja bez šećera na staklu).	<ol style="list-style-type: none">1. Isključite ploču za kuhanje.2. Nanesite sredstvo za čišćenje dok je ploča za kuhanje još topla (ali ne vruća!).3. Isperite i osušite krpom ili papirnatim ubrusom.4. Ponovno uključite ploču za kuhanje.	<ul style="list-style-type: none">• Kada je ploča za kuhanje isključena neće se vidjeti indikator za 'vruću površinu' no zona za kuhanje i dalje može biti vruća! Budite izuzetno pažljivi.• Metalna žica za posuđe, plastična žica za posuđe i jaka abrazivna sredstva za čišćenje mogu ogrebat i staklo. Uvijek pročitajte informacije na etiketi kako biste provjerili jesu li sredstvo za čišćenje ili žica za posuđe prikladni za ploču za kuhanje.• Na ploči za kuhanje ne smije biti ostataka sredstva za čišćenje: može ostaviti mrlje na staklu.
Preljevanja, otapanja i curenja koja sadrže šećer na staklu	<p>Odmah ih uklonite lopaticom, špatulicom ili strugačem prikladnim za indukcijske staklene ploče za kuhanje, ali pazite na vruće površine zona za kuhanje:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Isključite ploču za kuhanje iz zida.2. Držite oštricu ili kuhinjski pribor pod kutom od 30° i sastružite ostatke s hladnog područja ploče za kuhanje.3. Očistite mjesto prelijevanja ili prolijevanja krpom ili papirnatim ubrusom.4. Slijedite gore navedene korake 2 do 4 za 'Svakodnevna zaprljanja stakla'.	<ul style="list-style-type: none">• Uklonite mrlje od otopljenja ili curenja hrane koja sadrži šećer čim prije. Ako ih ostavite da se osuše na staklu kasnije će ih biti teško ukloniti ili čak mogu trajno oštetiti staklenu površinu.• Opasnost od posjekotina: kad skinete zaštitni poklopac oštrica strugača vrlo je oštra. Upotrebljavajte uz izuzetnu pažnju i uvijek čuvajte na sigurnom mjestu dalje od dohvata djece.
Ostaci prelijevanja na dodirnim tipkama	<ol style="list-style-type: none">1. Isključite ploču za kuhanje.2. Namočite mrlju od prelijevanja.3. Prebrišite područje dodirne tipke čistom vlažnom spužvicom ili krpom.4. Potpuno osušite područje suhim papirnatim ubrusom.5. Ponovno uključite ploču za kuhanje.	<ul style="list-style-type: none">• Ploča za kuhanje može se oglasiti i isključiti, a dodirne tipke možda neće raditi dok je na njima tekućina. Svakako osušite područje dodirnih tipki prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.

Mali savjeti

Problem	Mogući uzroci	Što činiti
Nije moguće uključiti ploču za kuhanje.	Nema napajanja.	Uvjerite se da je indukcijska ploča za kuhanje spojena na napajanje te da je uključena. Provjerite da u vašem domu ili području nije nestalo struje. Ako ste sve provjerili, a problem se i dalje nastavlja, obratite se kvalificiranom električaru.
Dodirne tipke ne reagiraju.	Tipke su blokirane.	Deblokirajte tipke. Pogledajte poglavlje 'Upotreba indukcijske ploče' za upute.
Dodirnim tipkama teško se upravlja.	Na tipkama može biti mali sloj vode ili tipke dodirujete vrhom prsta.	Uvjerite se da je područje dodirnih tipki suho i upotrijebite jagodicu prsta za dodirivanje tipki.
Staklo je izgrebano.	Posuđe s grubim rubovima. Upotreba neprikladne abrazivne žice za posuđe ili sredstava za čišćenje.	Upotrebjavajte posuđe s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte 'Izbor prikladnog posuđa'. Pogledajte 'Održavanje i čišćenje'.
Neki lonci pucketaju ili klepeću.	Uzrok tomu može biti izrada vašeg posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je normalno za posuđe i ne upućuje na neispravnost.
Indukcijska ploča za kuhanje brujni kada se upotrebljava na visokoj postavci zagrijavanja.	Uzrok tomu je tehnologija indukcijskog kuhanja.	To je normalno, no buka se treba stišati ili u potpunosti nestati kad se smanji postavka zagrijavanja.
Buka ventilatora čuje se iz indukcijske ploče za kuhanje.	Ventilator za hlađenje ugrađen u vašoj indukcijskoj ploči za kuhanje se uključio kako bi se spriječilo pregrijavanje elektronike. On može nastaviti s radom čak i nakon što isključite indukcijsku ploču za kuhanje.	To je normalna pojava i ne zahtijeva dodatne radnje. Nemojte isključivati indukcijsku ploču za kuhanje iz zida dok ventilator radi.
Lonci se ne zagrijavaju i ne prikazuju se na zaslonu.	Indukcijska ploča za kuhanje ne može otkriti lonac jer nije prikladan za indukcijsko kuhanje. Indukcijska ploča za kuhanje ne može otkriti lonac jer je premali za zonu za kuhanje ili nije pravilno središnje postavljen na njoj.	Upotrebjavajte posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak 'Izbor prikladnog posuđa'. Postavite lonac središnje i uvjerite se da njegovo dno odgovara veličini zone za kuhanje.
Indukcijska ploča za kuhanje ili zone za kuhanje neočekivano su se isključile, oglasio se zvuk i prikazan je kod greške (tipično se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje).	Tehnička greška.	Zabilježite brojke i slova greške, isključite indukcijsku ploču za kuhanje iz zida i obratite se kvalificiranom električaru.

Prikaz kvara i ispitivanje

Ako se pojavi neka nepravilnost, indukcijska ploča za kuhanje automatski ulazi u zaštitno stanje i prikazuju se odgovarajući zaštitni kodovi:

Problem	Mogući uzroci	Što činiti
F3/F4	Kvar osjetnika temperature indukcijske zavojnice	Kontaktirajte dobavljača.
F9/FA	Kvar osjetnika temperature IGBT-a.	Kontaktirajte dobavljača.
E1/E2	Nenormalan opskrbeni napon	Provjerite je li opskrba strujom normalna. Uključivanje nakon što je napajanje normalno.
E3	Visoka temperatura osjetnika temperature indukcijske zavojnice	Kontaktirajte dobavljača.
E5	Visoka temperatura osjetnika temperature IGBT-a	Ponovno pokrenite uređaj nakon što se ploča za kuhanje ohladi.

Gore navedeno su procjene i ispitivanja uobičajenih grešaka.

Nemojte sami rastavljati uređaj kako biste izbjegli opasnost i oštećenja indukcijske ploče za kuhanje.

Tehničke specifikacije

Ploča za kuhanje	CIS642SCTT/4U
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220-240 V/ 50-60 Hz
Instalirana električna struja	2,5 kw: 2250-2750 W ili 3,0 kw: 2700-3300 W ili 4,5 kw: 4050-4950 W ili 6,5 kw: 5850-7150 W ili 7,4 kw: 6600-7400 W
Dimenzije proizvoda D×Š×V (mm)	590X520X55
Dimenzije ugradnje A×B (mm)	560X490

Težina i dimenzije su približne. Kako stalno nastojimo poboljšati svoje proizvode možemo izmijeniti specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

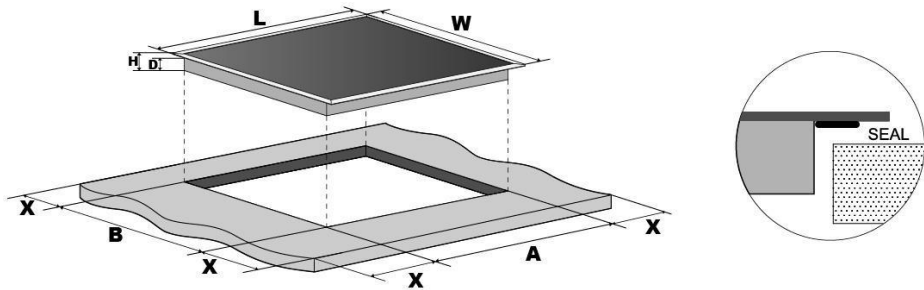
Ugradnja

Odabir opreme za ugradnju

Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama prikazanim na crtežu.

U svrhu ugradnje i upotrebe potrebno je ostaviti najmanje 5 cm prostora oko otvora.

Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje **30 mm**. Odaberite materijal radne ploče otporan na toplinu kako biste izbjegli veće deformacije uzrokovane emisijom topline ploče za kuhanje. Kako je prikazano u nastavku:

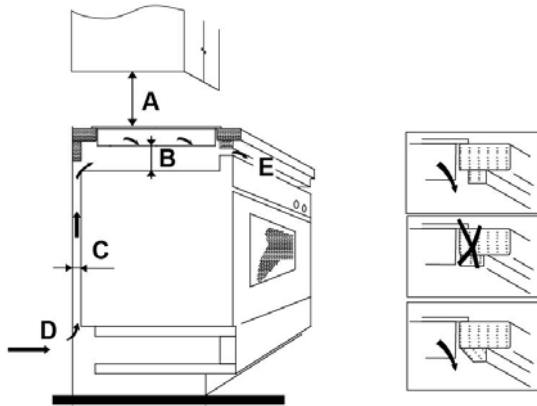


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

Uvijek se pobrinite da indukcijska ploča za kuhanje ima dobru ventilaciju te da dovod i odvod zraka nisu blokirani. Uvjerite se da je indukcijska ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. Kako je prikazano u nastavku



Napomena: Sigurnosni razmak između ploče za kuhanje i ormarića iznad ploče za kuhanje mora biti najmanje **760 mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ulaz zraka	Izlaz zraka 5 mm

Prije ugradnje ploče za kuhanje osigurajte da

- je radna površina pravokutna i ravna te da niti jedan strukturni element ne ometa zahtjeve za prostorom
- je radna površina izrađena od materijala otpornog na toplinu
- ako je ploča za kuhanje ugrađena iznad pećnice, da pećnica ima ugrađeni ventilator
- da je ugradnja u skladu sa svim zahtjevima za zazorom i primjenjivim standardima i propisima
- postoji prikladna izolacijska sklopka koja omogućuje potpuno odspajanje s napajanja te da je ugrađena i postavljena u skladu s lokalnim pravilima i propisima o ožičenju.
Izolacijska sklopka mora biti odobrenog tipa te osigurati odvajanje polova zračnim zazorom od 3 mm na svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima kao lokalna pravila o ožičenju omogućuju tu varijaciju zahtjeva)
- je izolacijska sklopka lako dostupna kupcu dok je ploča za kuhanje ugrađena
- se obratite lokalnim građevinskim tijelima i pravilnicima ako sumnjate u vezi s ugradnjom
- upotrebljavate toplinski otporne i jednostavne za čišćenje završne obrade (kao što su keramičke pločice) za zidne površine koje okružuju ploču za kuhanje.

Nakon ugradnje ploče za kuhanje osigurajte da

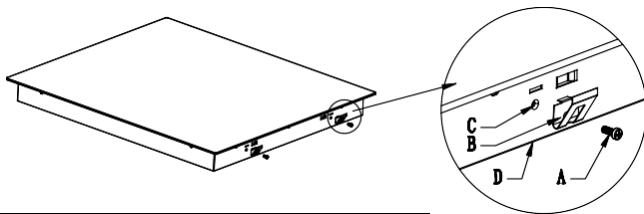
- kabel za napajanje nije dostupan kroz vrata ormarića ili ladice
- postoji prikladan protok svježeg zraka izvan ormarića na donji dio ploče za kuhanje
- ako je ploča za kuhanje ugrađena iznad ladice ili ormarića, toplinska zaštita bude ugrađena ispod donjeg dijela ploče za kuhanje
- izolacijska sklopka bude lako dostupna kupcu.

Prije lociranja nosača za pričvršćivanje

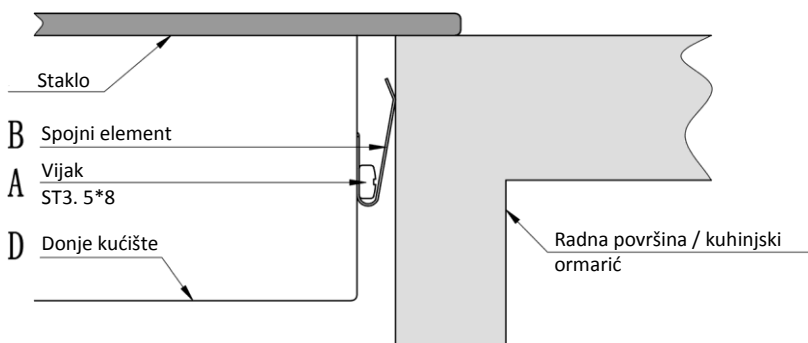
Uređaj mora biti postavljen na stabilnu, glatku površinu (upotrijebite ambalažu). Nemojte primjenjivati silu na tipke koje strše iz ploče za kuhanje.

Namještanje položaja nosača

Pričvrstite ploču za kuhanje na radnu površinu pomoću nosača s 4 vijka na donjem dijelu ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.



A	B	C	D
Vijak	Nosač	Otvor za vijak	Donje kućište



Opres

1. Indukcijsku ploču za kuhanje mora ugraditi kvalificirano tehničko osoblje ili električar. Mi imamo stručnjake koje trebate na raspolaganju. Nikada nemojte provoditi ove radove sami.
2. Ploču za kuhanje ne ugrađivati izravno iznad perilice za posuđe, hladnjaka, zamrzivača, perilice za rublje ili sušilice za rublje, jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče za kuhanje.
3. Indukcijsku ploču za kuhanje ugraditi tako da je moguće osigurati bolju emisiju topline kako bi se poboljšala pouzdanost.
4. Zid i indukcijska zona zagrijavanja iznad površine stola moraju biti otporni na toplinu.
5. Kako bi se izbjegla oštećenja, ljepljiva traka i izolacija moraju biti otporni na toplinu.

Spajanje ploče za kuhanje na izvor napajanja



Ploču za kuhanje na izvor napajanja smije spajati samo kvalificirana osoba. Prije spajanja ploče za kuhanje na izvor napajanja provjerite:

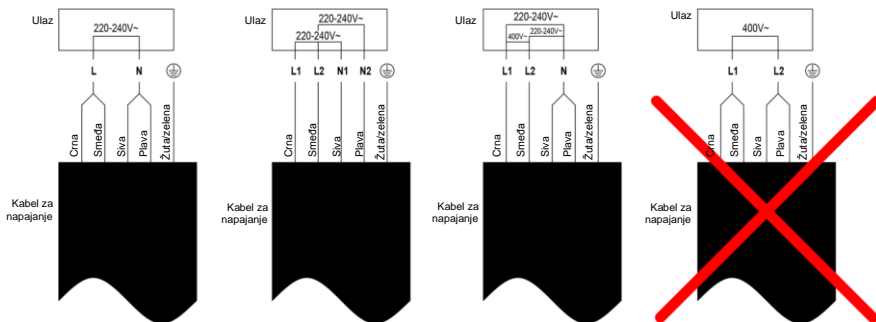
1. je li sustav ožičenja u kućanstvu prikladan za snagu koja je potrebna ploči za kuhanje
2. odgovara li napon vrijednosti navedenoj na nazivnoj pločici
3. mogu li kabeli za napajanje izdržati opterećenje navedeno na nazivnoj pločici. Za spajanje ploče za kuhanje na izvor napajanja nemojte upotrebljavati adaptere, reduktore ili produžne kabele jer oni mogu dovesti do pregrijavanja i požara.

Kabel za napajanje ne smije dodirivati vruće dijelove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u kojoj točki ne premaši 75 °C.



Neka električar provjeri je li ožičenje u kućanstvu prikladno bez potrebe za izmjenama. Sve izmjene smije provoditi samo kvalificirani električar.

Napajanje treba priključiti u skladu s odgovarajućom normom na jednopolni prekidač strujnog kruga. Način spajanja prikazan je u nastavku.



- Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti to treba izvršiti postprodajni agent pomoću namjenskih alata kako bi se izbjegle nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na napajanje višepolni prekidač strujnog kruga mora biti ugrađen s najmanjim otvorom od 3mm između kontakata.
- Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje te da spoj udovoljava sigurnosnim propisima.
- Kabel se ne smije savijati ni sabijati.
- Kabel treba redovito provjeravati i može ga zamijeniti samo ovlašteni električar.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EU o električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). OEEO obuhvaća i zagađujuće materije (koje mogu negativno utjecati na okoliš) i osnovne komponente (koje se mogu ponovo upotrebljavati). Važno je da se OEEO podvrgne posebnim tretmanima, u cilju pravilnog otklanjanja i odlaganja svih zagađivača, kao i vraćanju i recikliranju svih materijala. Pojedinci mogu imati važnu ulogu osiguravanjem da OEEO ne postane ekološki problem; potrebno je slijediti nekoliko osnovnih pravila:

OEEO se ne smije smatrati kućanskim otpadom;

OEEO se predaje mjestima nadležnim za prikupljanje takvog otpada kojima upravljaju općina ili registrirana tvrtka.

U mnogim zemljama, za velike OEEO postoji sakupljanje kod kuće. Kada kupite novi uređaj, možete vratiti stari trgovcu koji ga mora preuzeti besplatno, u okviru zamjene jedan za jedan; ako se radi o uređaju iste vrste koji je imao iste funkcije kao i uređaj koji se isporučuje.

Informacije o proizvodu električna ploča za kuhanje u kućanstvu u skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014.					
		Položaj	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela				CIS642SCTT /4U	
Vrsta ploče za kuhanje				Električna ploča za kuhanje	
Broj zona i/ili površina za kuhanje	zone			4	
	površine				
Tehnologija zagrijavanja (indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, isijavajuće zone za kuhanje, tvrde plohe)	indukcijske zone za kuhanje			X	
	Indukcijske površine za kuhanje				
	isijavajuće zone za kuhanje				
	tvrde plohe				
Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm		Stražnji lijevi	∅	18,0	cm
		Stražnji središnji	∅	-	cm
		Stražnji desni	∅	18,0	cm
		Središnji lijevi	∅	-	cm
		Središnji središnji	∅	-	cm
		Središnji desni	∅	-	cm
		Prednji lijevi	∅	18,0	cm
		Prednji središnji	∅	-	cm
		Prednji desni	∅	18,0	cm
Za nekružne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm.		Stražnji lijevi	D W	-	cm
		Stražnji središnji	D W	-	cm
		Stražnji desni	D W	-	cm
		Središnji lijevi	D W	-	cm
		Središnji središnji	D W	-	cm
		Središnji desni	D W	-	cm
		Prednji lijevi	D W	-	cm
		Prednji središnji	D W	-	cm
		Prednji desni	D W	-	cm

Potrošnja energije po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg	Stražnji lijevi	Električno kuhanje	193,5	Wh/kg
	Stražnji središnji	Električno kuhanje	-	Wh/kg
	Stražnji desni	Električno kuhanje	197,2	Wh/kg
	Središnji lijevi	Električno kuhanje	-	Wh/kg
	Središnji središnji	Električno kuhanje	-	Wh/kg
	Središnji desni	Električno kuhanje	-	Wh/kg
	Prednji lijevi	Električno kuhanje	192,3	Wh/kg
	Prednji središnji	Električno kuhanje	-	Wh/kg
	Prednji desni	Električno kuhanje	195,6	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje izračunana po kg		Električna ploča za kuhanje	194,7	Wh/kg
Primijenjeni standard: EN 60350-2 Kućanski električni aparati za kuhanje – 2. dio: Električna ugradbena ploča – Metode ispitivanja za mjerenje radnih značajka				
Savjeti za uštedu energije:				
<ul style="list-style-type: none"> • Kako biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite lonac u središnji dio zone za kuhanje. • Upotrebom poklopca za zadržavanje topline skraćuje se vrijeme kuhanja i štedi energija. • Smanjite količinu tekućine ili masnoće kako biste skratili vrijeme kuhanja. • Počnite kuhanje na višoj temperaturi, zatim smanjite temperaturu kada se hrana zagrije. • Upotrebljavajte lonce čiji je promjer iste veličine kao i odabrana zona. 				

Avertismente de siguranță

Siguranța dvs. este importantă pentru noi. Citiți aceste informații înainte de a vă utiliza plita de gătit.

Instalare

Pericol de electrocutare

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- Conexiunea la un sistem de cablare cu o împământare bună este esențială și obligatorie.
- Modificările operate asupra sistemului de cablare trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

Pericol de tăiere

- Atenție - marginile panoului sunt ascuțite.
- Nereușita de a adopta o atitudine atentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Niciun material sau produse combustibile nu trebuie așezate pe acest aparat în niciun moment.

- Vă rugăm să partajați aceste informații cu persoana responsabilă pentru instalarea aparatului, întrucât v-ar putea reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita un pericol, acest aparat trebuie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni pentru instalare.
- Acest aparat va fi instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.
- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un comutator de izolare ce oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.

Operare și întreținere

Pericol de electrocutare

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

Pericol pentru sănătate

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electromagnetică.
- Cu toate acestea, persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompe cu insulină) trebuie să se consulte cu medicul lor sau producătorul implantului înainte de a utiliza acest

aparat pentru a se asigura că implanturile lor nu vor fi afectate de câmpul electromagnetic.

- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la deces.

Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat se vor înfierbânta suficient încât să cauzeze arsuri.
- Nu permiteți contactul corpului, hainelor sau al oricărui alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate cu sticla plitei de inducție până când nu se răcește suprafața.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie amplasate pe suprafața fierbinte, deoarece aceste se pot înfierbânta la rândul lor
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Mânerele tigăilor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerul tigăii să nu fie suspendat deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerul la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.

Pericol de tăiere

- Lama extrem de ascuțită a unei raclete pentru suprafețe de gătit este expusă când se retrage capacul de protecție. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Nereușita de a adopta o atitudine atentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Fierberea în exces cauzează apariția fumului și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu puneți sau nu lăsați niciun obiect care se poate magnetiza (de ex., carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de ex., calculatoare, dispozitive de redare MP3) în apropierea aparatului, întrucât acestea pot fi afectate de câmpul electromagnetic al acestuia.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și suprafața de gătit conform descrierii din acest manual (adică folosind comenzile tactile). Nu vă bazați pe opțiunea de detectare a tigăii pentru a opri zonele de gătit atunci când luați tigaia de pe plită.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau să se așeze sau să urce pe aceasta.
- Nu depozitați articole de interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care se urcă pe suprafața de gătit pot suferi vătămări grave.
- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona unde aparatul este în funcțiune.
- Copiii sau persoanele cu o dizabilitate care le limitează capacitatea de a folosi aparatul trebuie să fie instruiți de o persoană responsabilă și competentă privind utilizarea acestuia. Instructorul trebuie să fie

satisfăcut că aceștia pot folosi aparatul fără a se pune în pericol pe ei înșiși sau mediul înconjurător.

- Nu reparați sau nu înlocuiți nicio piesă a aparatului mai puțin când în manual există prevederi specifice pentru acest aspect. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru plita dvs. de gătit.
- Nu amplasați sau nu scăpați obiecte grele pe suprafața dvs. de gătit.
- Nu stați pe plita dvs. de gătit.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigele de-a lungul suprafeței din sticlă a plitei de inducție, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți agenți bureți de sârmă sau alți agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita de gătit, întrucât acest lucru poate zgâria sticla de inducție.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, sau agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Acest aparat este destinat utilizării în rezidențe și aplicații similare, cum ar fi: - personalul din bucătărie din cafenele, birouri sau alte medii de lucru; - ferme; - de clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; - medii de tip bed an breakfast.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării.

Trebuie să adoptați o atitudine atentă pentru a nu atinge elementele de încălzire.

Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuti la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în mod sigur și să înțeleagă pericolele implicate.
- Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.
- **AVERTISMENT:** Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu. Nu încercați **NICIODATĂ** să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
- **Avertisment:** Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plitei din sticlă-ceramică sau materiale similare care protejează părțile live
- Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
- Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem de control la distanță separat.

ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.

AVERTISMENT: Pentru a preveni înclinarea aparatului, trebuie instalate aceste mijloace de stabilizare.

Consultați instrucțiunile de instalare.

AVERTISMENT: Folosiți protecțiile plitei concepute de producătorul aparatului de gătit sau indicate de fabrica aparatului în instrucțiunile de utilizare, după caz sau protecțiile plitei încorporate în aparat. Utilizarea protecțiilor necorespunzătoare pot provoca accidente.

Acest aparat încorporează o conexiune cu împământare strict în scop funcțional.

Felicitări pentru achiziția noii dvs. plite cu inducție.

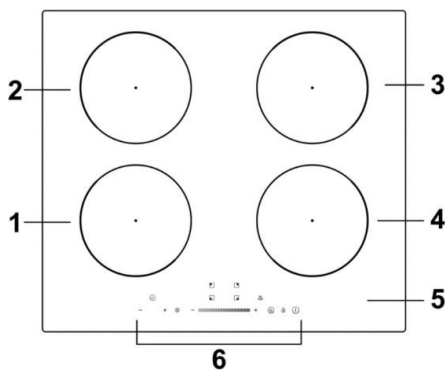
Vă recomandăm să acordați timp lecturii acestui manual cu instrucțiuni/de instalare pentru a înțelege complet cum să îl instalați și operați complet.

Pentru instalare, citiți secțiunea aferentă instalării.

Citiți toate instrucțiunile de siguranță cu atenție și păstrați acest manual de instrucțiuni/instalare pentru consultări viitoare.

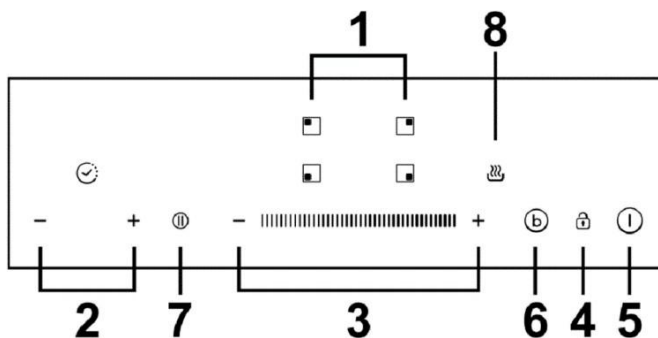
Prezentarea generală a produsului

Vedere de sus



1. zonă de 2000 W, măriți la 2600W
2. zonă de 1500 W, măriți la 2000W
3. zonă de 2000 W, măriți la 2600W
4. zonă de 1500 W, măriți la 2000W
5. Placă din sticlă
6. Panou de comenzi

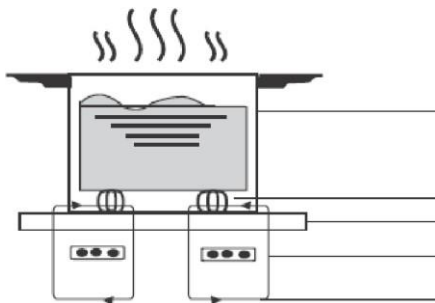
Panou de comenzi



1. Comenzi de selectare a zonei de încălzire
2. Cronometru
3. Tastă de ajustare a energiei
4. control cu tastă de blocare
5. Control PORNIT/OPRIT
6. Control funcție de mărire
7. Control funcție de oprire sau pornire
8. Control funcție de menținere a căldurii

Cuvânt înainte despre gătitul prin inducție

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



vas din fier

circuit magnetic

placă din sticlă ceramică

bobină de inducție

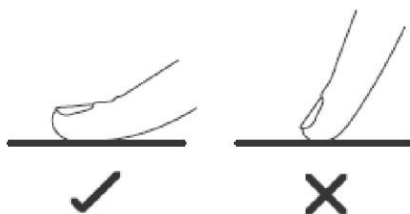
curenți induși

Înainte de a vă utiliza noua plită cu inducție

- Citiți acest ghid, reținând secțiunea de „Avertismente de siguranță”.
- Scoateți toate pelicula de protecție care poate fi încă fixată pe plita dvs. cu inducție.

Utilizarea comenzilor tactile

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



Alegerea vaselor de gătit corecte




Folosiți numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătitul prin inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului de gătit.

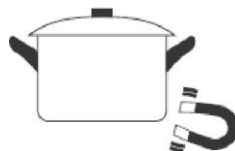
• Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt adecvate prin efectuarea unui test magnetic. Mutați un magnet spre baza vasului. Dacă este atras, vasul este adecvat pentru inducție.

• Dacă nu aveți un magnet:

1. puneți puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.

2. Dacă  nu clipește intermitent pe ecran și apa se încălzește, vasul este adecvat.

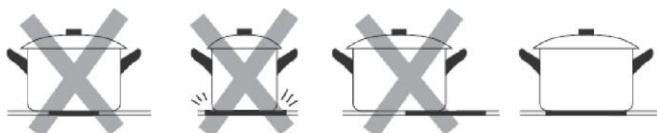
• Vasele de gătit confecționate din următoarele materiale nu sunt adecvate: inox, aluminiu sau cupru fără o bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică sau vase din pământ ars.



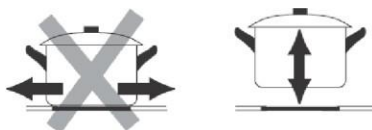
Nu folosiți vase cu margini zimțate sau o bază curbată.



Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă plată pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Folosiți vasele al căror diametru este la fel de mare ca delimitările zonei selectate. Folosind un vas ușor mai mare energia va fi utilizată la eficiența sa maximă. Dacă folosiți un vas mai mic, eficiența poate fi ușor mai mică decât cea așteptată. Centrați-vă întotdeauna vasul pe zona de gătit.



Ridicați întotdeauna vasele de pe plita cu inducție - nu glisați sau, în caz contrar, puteți zgâria sticla.



Dimensiunile vasului

Zonele de gătit au o limită maximă, adaptate automat la diametrul vasului. Cu toate acestea, baza acestui vas trebuie să aibă un diametru minim conform zonei de gătit corespunzătoare. Pentru a obține cea mai bună eficiență a plitei dvs., vă rugăm să amplasați vasul în centrul zonei de gătit.

Diametrul bazei vasului de gătit prin inducție

Zonă de gătit	Minimum (mm)
1,2,3,4 (180mm)	120

Valorile de mai sus pot varia conform calității vasului folosit.

Folosirea plitei dvs. cu inducție

Pentru a începe să gătiți

1. Atingeți comanda PORNIRE/OPRIRE.

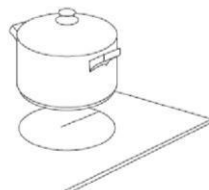
După aprindere, alarma sună o dată, toate ecranele afișează „-” sau „-”, indicând că plita cu inducție a intrat în starea de mod în așteptare.

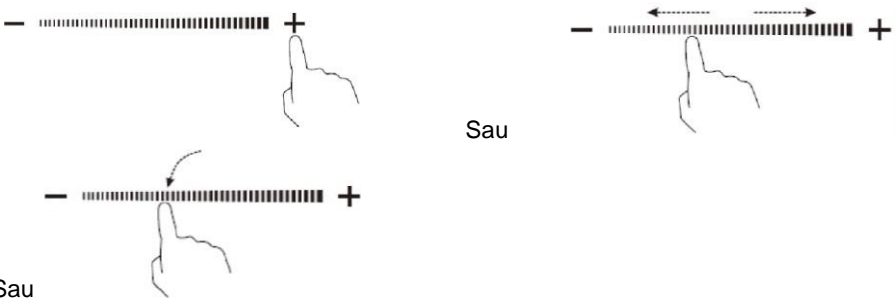
2. Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți.

- Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.

3. Dacă atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire, un indicator alăturat tastei va clipi intermitent.

4. Setează un nivel de energie atingând „-”, „+” sau glisând de-a lungul comenzii „—” sau doar atingând orice punct al „—”.





Sau

- a. Dacă nu selectați o zonă de încălzire în decurs de 1 minut, plita ceramica se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1.
- b. Puteți modifica setarea de căldură oricând în timpul procesului de gătit.
- c. Dacă glisați de-a lungul „—”, puterea va varia de la nivelul 2 la nivelul 8. Apăsați „-”, puterea va scădea cu un nivel de fiecare dată până când atingeți nivelul 0. Apăsați „+”, puterea va crește cu un nivel de fiecare dată până când atingeți nivelul 9.

Dacă ecranul clipește intermitent alternativ cu setarea de căldură

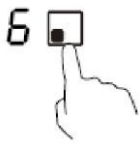
Aceasta înseamnă că:

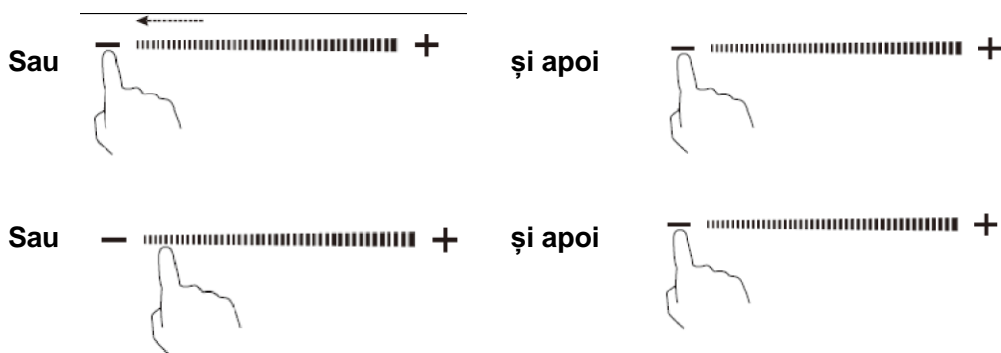
- nu ați amplasat un vas pe zona corectă de gătit sau,
- vasul pe care îl utilizați nu este adecvat pentru zona cu inducție sau,
- vasul este prea mic sau nu este centrat adecvat pe zona de gătit.

Nu are loc nicio încălzire decât dacă există un vas adecvat pe zona de gătit. Ecranul se va opri automat după 1 minut dacă nu este amplasat un vas adecvat pe aceasta.

Când ați terminat de gătit

1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți.
2. Opriți zona de gătit atingând „-” și derulând în jos la „0”. Sau glisați de-a lungul „—” până la punctul din stânga, și atingeți „-”. Sau atingeți punctul din stânga al „—” și apoi atingeți „-”.





Asigurați-vă că ecranul afișează „0”, apoi că indică „H”.



și apoi



3. Opriți toată plita atingând comanda PORNIRE/OPRIRE.

4. Aveți grijă la suprafețele fierbinți

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



Folosirea funcției de gestionare a puterii

Folosind funcția de gestionare a puterii, puteți seta puterea totală la 2,5kW/3,0kW/4,5kW/6,5kW și 7,4kW. Setarea implicită de energie totală este nivelul maxim de putere.

Setarea nivelului de putere totală pentru a răspunde la cerințele dvs.

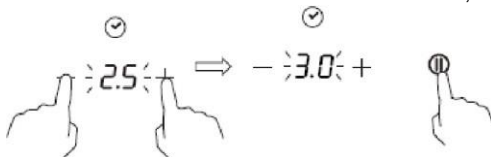
1. Asigurați-vă că plita este oprită.

Notă: puteți seta funcția de gestionare a puterii atunci când plita este oprită.

2. Atingeți butonul „Stop + Pornire” și țineți apăsat timp de 5 secunde. Puteți auzi alarma sonoră o dată.



3. După ce auziți sunetul, atingeți butonul „+” și „-” în același timp și țineți apăsat timp de 3 secunde, indicatorul cronometrului va indica intermitent nivelul anterior de putere totală, de ex. „2,5”. Atingeți și țineți apăsat „+” și „-” timp de 1 secundă din nou pentru a comuta la alt nivel de putere, de exemplu 3,0. Atunci când puterea pe care o doriți clipește intermitent, atingeți butonul „Stop + Go” și țineți apăsat timp de 5 secunde. Alarma sonoră va emite un sunet de 10 ori. Aceasta înseamnă că ați încheiat setarea.



Notă:

1. După pasul 2, trebuie să atingeți „+” și „-” în decurs de 3 secunde după ce auziți alarma sonoră. În caz contrar, va trebui să începeți din nou de la pasul 2.
2. După ce ați încheiat setarea, așteptați sfârșitul celor 10 sunete. Nu atingeți niciun buton în timpul acestei perioade. În caz contrar, setarea va fi invalidă.

Reguli de gestionare a puterii

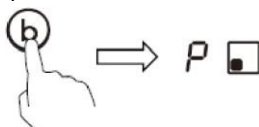
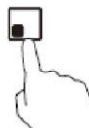
Dacă puterea totală depășește limitarea de 2,5kw, 3,0kw, 4,5kw, 6,5kw (în funcție de ce nivel ați setat), nu puteți crește nivelul de putere al niciunei zone. Dacă îl creșteți prin atingerea „+”, plita va emite un sunet de 3 ori și indicatorul va clipi intermitent „Pn”. Astfel, va trebui să creșteți nivelul de putere al altor zone înainte de a crește puterea zonei obiectiv.

Folosirea funcției Boost

Boost este funcția prin care o zonă crește la o putere mai mare într-o secundă și durează cel puțin 5 minute. Astfel, puteți obține o gătire mai puternică și mai rapidă.

Folosire funcției Boost pentru a obține o putere mai mare

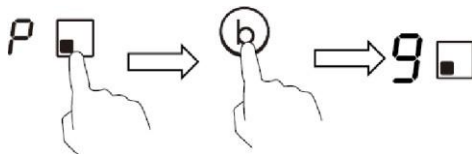
1. Dacă atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o intensificați, un indicator alăturat tastei va clipi intermitent.
2. Atingeți butonul Boost, zona de încălzire va începe să funcționeze în modul Boost. Ecranul de putere va afișa „P” pentru a indica că zona este intensificată.



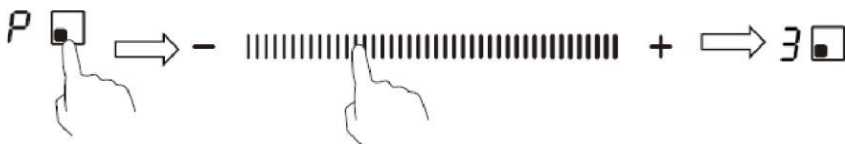
3. Puterea Boost va dura aproximativ 5 minute și apoi zona va reveni la nivelul de putere 9.

9 

4. Dacă doriți să anulați Boost în aceste 5 minute, atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire; un indicator alături de tastă va clipi intermitent. Apoi atingeți butonul Boost, zona de încălzire va reveni la nivelul de putere 9. Sau glisați de-a lungul „—” spre punctul din stânga, zona de încălzire va reveni la nivelul de putere în care erați.

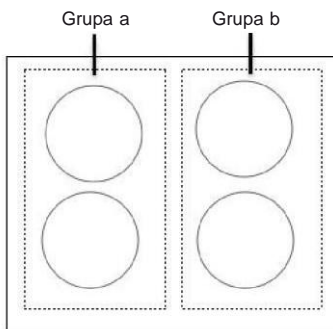


Sau



Restricțiile de utilizare

Cele patru zone au fost divizate în două grupuri. Într-un grup, dacă folosiți funcția Boost pe o zonă, asigurați-vă mai întâi că cealaltă zonă funcționează la/sub nivelul de putere 5.




Folosirea funcției Menținere căldură

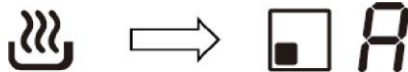
Funcția de menținere a căldurii este adecvată pentru menținerea alimentelor calde.


Folosirea funcției Menținere căldură pentru a obține o temperatură stabilă

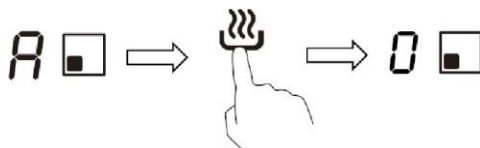
1. Dacă atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o mențineți caldă, un indicator alăturat tastei va clipi intermitent.



2. Atingeți butonul , indicatorul zonei de gătire va afișa „A”.



3. Dacă doriți să anulați menținerea căldurii, atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire și apoi atingeți butonul . Zona de încălzire va reveni la stadiul de putere „0”.



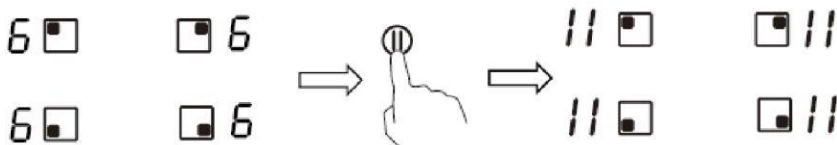
Folosirea funcției Pauză - STOP+GO

Funcția de Pauză poate fi folosită oricând în timpul gătirii. Aceasta permite oprirea plitei de gătit cu inducție și revenirea la aceasta.

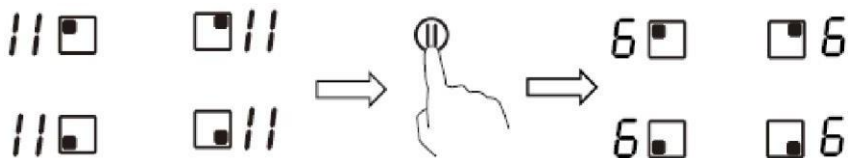
1. Asigurați-vă că zona de gătit funcționează.

2. Atingeți butonul STOP+GO, indicatorul zonei de gătire va afișa „II”.

Și apoi operarea plitei de gătit cu inducție se va dezactiva pentru toate zonele de gătit, cu excepția tastelor STOP+GO, pornire/oprire și blocare.



3. Pentru a anula starea de pauză, atingeți butonul STOP+GO, apoi zona de gătit va reveni la nivelul de putere pe care l-ați setat înainte.



Blocarea comenzilor

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

Pentru a bloca comenzile

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

Pentru a debloca comenzile

1. Asigurați-vă că plita cu inducție este oprită.
2. Atingeți și țineți apăsat comanda de blocare a tastelor pentru un timp
3. Acum puteți începe să folosiți plita dvs. cu inducție.



Atunci când plita este în modul blocat, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția PORNIRE/OPRIRE, puteți opri întotdeauna plita cu inducție atunci când comanda PORNIRE/OPRIRE este în stare de urgență, dar va trebuie ca mai întâi să porniți plita în următoarea operațiune.

Protecție la temperatură în exces

Un senzor de temperatură din dotare poate monitoriza temperatura din interiorul plitei cu inducție. Atunci când se monitorizează o temperatură excesivă, plita cu inducție se va opri din funcționare automat.

Protecția la scurgeri excesive

Protecția la scurgeri excesive este o funcție de protecție de siguranță. Aceasta oprește plita automat în decurs de 10s dacă apa curge spre panoul de control, în timp ce alarma emite un sunet timp de 1 secundă.

Detectarea articolelor mici

Atunci când un vas cu dimensiuni neadecvate sau non-magnetic (de ex., aluminiu) sau orice alt articol mic (de ex., cuțit, furculiță, tastă) a fost lăsat pe plită, plita intră automat în așteptare timp de 1 minut. Ventilația va continua să scadă în plita cu inducție timp de încă 1 minut.

Protecția cu oprire automată

Oprirea automată este o funcție de protecție automată pentru plita dvs. cu inducție. Aceasta se oprește automat dacă uitați să opriți gătitul. Timpii de funcționare implicați pentru diverse niveluri de putere sunt prezentați în tabelul de mai jos.

Nivel de putere	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Cronometru funcționare implicit (oră)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Când este îndepărtat vasul, plita cu inducție poate opri încălzirea imediat și plita se oprește automat după 2 minute.



Persoanele cu un stimulator cardiac trebuie să se consulte cu medicul lor înainte de a folosi această unitate.

Folosirea cronometrului

Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite

- Îl puteți folosi ca memento minutar. În acest caz, cronometrul nu va opri nicio zonă de gătit când este setat cronometrul.
- Îl puteți seta să oprească o zonă de gătit după ce se atinge ora stabilită.
- Puteți seta cronometrul la până 99 de minute.

Folosirea Cronometrului drept Memento minutar

Dacă nu selectați nicio zonă de gătit

1. Asigurați-vă că plita este pornită.

Notă: puteți folosi mementoul minutar chiar dacă nu selectați nicio zonă de gătit.

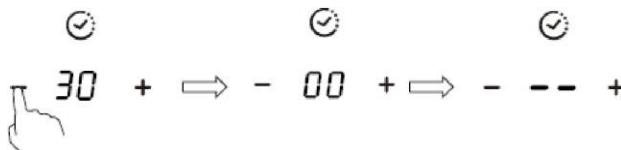
2. Atingeți „-” sau „+” al cronometrului, indicatorul minutar va începe să clipească intermitent și „99” sau „01” va fi afișat în ecranul cronometrului.



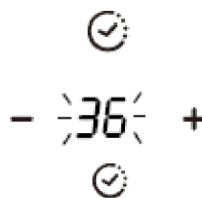
3. Setati ora atingând comanda „-” sau „+”

Indiciu: Atingeți comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește cu 1 minut. Țineți apăsată comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește cu 10 minute.

4. Anulați timpul atingând „-” din cronometru și derulând în jos la „0”.



5. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Ecranul va indica timpul rămas și indicatorul cronometrului va clipi intermitent timp de 5 secunde.



6. Alarma sonoră va emite un sunet de alarmă timp de 30 de secunde, iar cronometrul va indica „-” când s-a încheiat durata setată.



Setarea cronometrului pentru a opri o zonă de gătit

Zonele de gătit setate pentru această opțiune vor:

1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să setați cronometrul. (de ex., zona nr. 1)



2. Atingeți comanda cronometrului, indicatorul minutar va începe să clipească intermitent și „30” va fi afișat în ecranul cronometrului.

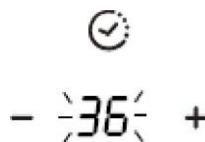


3. Setați durata atingând comanda „-” sau „+”.

Indiciu: Atingeți comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește cu 1 minut. Țineți apăsată comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește cu 10 minute.

Dacă setarea de timp depășește 99 de minute, cronometrul va reveni automat la 0 minute.

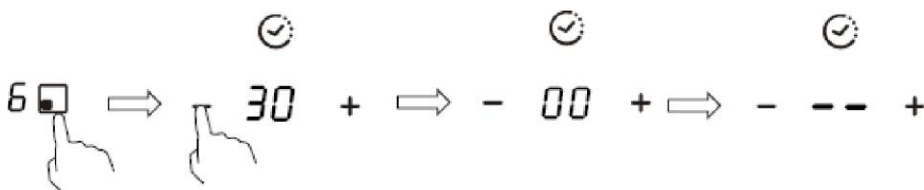
4. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Ecranul va indica timpul rămas și indicatorul cronometrului va clipi intermitent timp de 5 secunde.



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



5. Pentru a anula cronometrul, atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire și apoi atingeți „-” de pe cronometru și derulați în jos la „0”; cronometrul este anulat, iar „00” va fi afișat pe ecranul minutar și apoi „-”.



6. Când expiră durata de gătit, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat și va afișa „H”.

H



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

Setarea cronometrului pentru a opri mai multe zone de gătit

1. Dacă folosiți această funcție pentru mai multe zone de încălzire, indicatorul cronometrului va indica cea mai scurtă durată.
(de ex., setare de durată pentru prima zonă este de 3 minute, setarea duratei pentru zona 2 este de 6 minute, indicatorul indică „3”)

NOTĂ: Punctul roșu care clipește intermitent alături de indicatorul de nivel de putere înseamnă că indicatorul cronometru arată durata zonei de încălzire.

Dacă doriți să verificați durata setată a altei zone de încălzire, atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire. Cronometrul va indica ora setată.

6.

(setată la 6 minute)



3.

(setată la 3 minute)

03

2. Când expiră duratele de gătit, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat și va afișa „H”.

H

NOTĂ: Dacă doriți să modificați durata după setarea cronometrului, trebuie să începeți de la pasul 1.

Îngrijire și curățare

Ce?	Cum?	Important!
<p>Murdăria cotidiană de pe sticlă (amprente, urme lăsate de alimente sau scurgeri nezaharoase pe sticlă)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Opriți curentul pentru a opri plita. 2. Aplicați un agent de curățare a plitei în timp ce sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!) 3. Clățiți și ștergeți cu laveta curată sau un prosop de hârtie. 4. Porniți curentul pentru a porni plita. 	<ul style="list-style-type: none"> • Când opriți alimentarea cu curent a plitei, nu va exista o indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit va fi în continuare fierbinte! Aveți grijă! • Bureții de sârmă industriali, unii bureți din nailon și agenții de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul dvs. de curățare sau buretele este adecvat. • Nu lăsați niciodată reziduuri de curățare pe plită: sticla se poate păta.
<p>Spuma, substanțele topite și scurgerile zaharoase pe sticlă</p>	<p>Îndepărtați-le imediat cu o paletă pentru pește, spatulă sau racletă adecvată pentru plitele cu inducție din sticlă, dar fiți atenți la suprafețele de gătit fierbinți:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Opriți curentul de la priza din perete pentru a opri plita. 2. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuiți murdăria sau scurgerea spre o zonă curată a plitei. 3. Curățați murdăria sau scurgerea cu o lavetă sau un prosop din hârtie. 4. Urmați pașii de la 2 la 4 pentru „Murdăria cotidiană pe sticlă” de mai sus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Îndepărtați petele lăsate de substanțe topite sau alimente zaharoase sau scurgeri cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar deteriora permanent suprafața din sticlă. • Pericol de tăiere: când se retrage capacul de siguranță, lama din racletă este foarte ascuțită. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
<p>Scurgerile de pe comenzile tactile</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Opriți curentul pentru a opri plita. 2. Înmuiați scurgerea 3. Ștergeți zona comenzilor tactile cu un burete sau o lavetă umedă curată. 4. Ștergeți zona complet uscată cu un prosop din hârtie. 5. Porniți curentul pentru a porni plita. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plita poate emite un sunet de alarmă și se poate opri, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze dacă este prezent lichid pe acestea. Asigurați-vă că ștergeți pentru a usca zona comenzilor tactile înainte de a porni plita.

Indicii și recomandări

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita cu inducție nu poate fi aprinsă.	Nu există curent.	Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apălați un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu sunt responsive.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Folosirea plitei cu inducție” pentru instrucțiuni.
Comenzile tactile sunt dificil de operat.	Poate exista o peliculă subțire de apă peste comenzi sau este posibil să vă folosiți vârful degetului când atingeți comenzile.	Asigurați-vă că zona comenzilor tactile este uscată și folosiți pernuța degetului dvs. când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini dure. Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători, abrazivi.	Folosiți vase cu fundul plat și neted. Consultați „Alegerea vaselor de gătit corecte” Consultați „Îngrijire și curățare”.
Unele vase emit zgomote de fisurare sau audibile.	Acestea pot fi cauzate de procesul de fabricare a vasului (straturi din diverse metale care vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o eroare.
Plita de inducție scoate un zgomot zumzăit când este folosită la o setare de căldură crescută.	Acesta este cauzat de tehnologia gătitului cu inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul trebuie să se liniștească sau să dispară complet pe măsură de reduceți setarea de căldură.
Zgomotul ventilatorului care vine de la plita de inducție.	Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea pieselor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio măsură. Nu opriți plita cu inducție de la priză din perete în timp ce ventilatorul funcționează.
Vasele nu se înfierbântă și nu apar pe ecran.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece nu este adecvat pentru gătitul cu inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corespunzător pe aceasta.	Folosiți vase de gătit adecvate pentru gătitul cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit corecte” Centrați vasul și asigurați-vă că baza se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.

Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit singură în mod neașteptat, un sunet de ton și un cod de eroare este afișat (de regulă, alternând una sau două cifre pe ecranul cronometrului de gătit.)	Eroare tehnică.	Notați literele și cifrele de eroare, opriți curentul din plită de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.
---	-----------------	---

Ecran defect și inspecție

Dacă intervine o anomalie, plita cu inducție va intra în stare de protecție automat și va afișa codurile de protecție corespunzătoare:

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
F3/F4	Defect al senzorului de temperatură a bobinei de inducție	Contactați furnizorul.
F9/FA	Defect al senzorului de temperatură al IGBT.	Contactați furnizorul.
E1/E2	Tensiune de alimentare anormală	Inspectați dacă sursa de alimentare este normală. Porniți după ce sursa de alimentare revine la normal.
E3	Temperatură crescută a senzorului de temperatură a bobinei de inducție	Contactați furnizorul.
E5	Temperatură crescută a senzorului de temperatură IGBT	Reporniți după ce plita se răcește.

Cele menționate mai sus reprezintă opinia și inspecția erorilor frecvente.

Nu dezasamblați unitatea singur pentru a evita orice pericole și deteriorări ale plitei cu inducție.

Specificații tehnice

Plită cu inducție	CIS642SCTT/4U
Zone de gătit	4 zone
Tensiune de alimentare	220-240V~, 50 -60Hz
Curent electric instalat	2,5kw: 2250-2750W sau 3,0kw: 2700-3300W sau 4,5kw: 4050-4950W sau 6,5kw: 5850-7150W sau 7,4kw: 6600-7400W
Dimensiune produs L×l×H(mm)	590X520X55
Dimensiuni de încorporare A×B (mm)	560X490

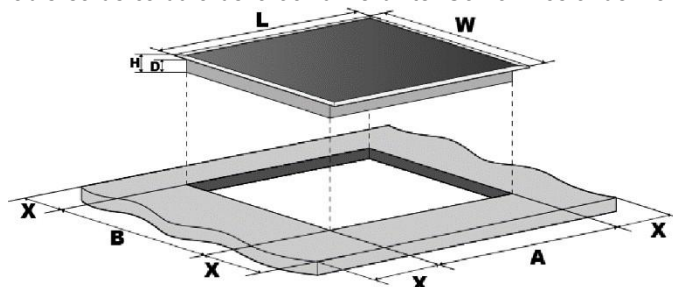
Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim în permanență să ne îmbunătățim produsele, este posibil să modificăm specificațiile și design-urile fără un avis anterior.

Instalare

Selectarea echipamentului de instalare

Decupați suprafața de lucru în conformitate cu dimensiunile indicate în desen. În scopul instalării și utilizării, se va păstra un spațiu de minimum 5 cm în jurul orificiului.

Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin **30mm**. Selectați materialul suprafeței de lucru rezistent la căldură pentru a evita deformarea mai mare cauzată de iradierea de căldură de la ochiul fierbinte. Conform celor de mai jos:

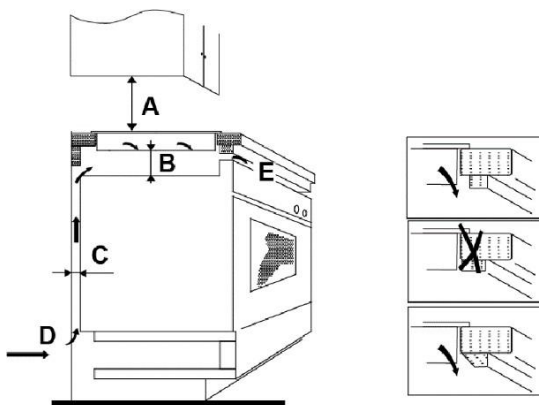


L(mm)	l(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

Asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că admisia și evacuarea de aer nu sunt blocate sub nicio formă. Asigurați-vă că plita cu inducție este în bună stare de funcționare. Conform celor de mai jos



Notă: Distanța de siguranță dintre ochiul fierbinte și dulapul de deasupra trebuie să fie de cel puțin **760mm**.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Admisie de aer	Evacuare de aer 5 mm

Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

- suprafața de lucru este pătrată și uniformizată, și niciun membru structural nu interferează cu cerințele de spațiu
- suprafața de lucru este confecționată dintr-un material rezistent la căldură
- dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator încorporat
- instalarea se va conform cerințelor de spațiu și standardelor și regulamentelor aplicabile
- un comutator de izolare care oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporată în cablajul permanent, montat și poziționat conform normelor și regulamentelor locale de cablare.
Comutatorul de izolare trebuie să fie de tip aprobat și să ofere o separare de contact cu aerul de 3 mm la toți stâlpii (sau în toți conductorii activi [fază] dacă normele de cablare locale permit această variație a cerințelor).
- comutatorul de izolare va fi ușor accesibil pentru clientul cu plita instalată
- consultați-vă cu autoritățile de construcție locale și de aplicare a legii dacă aveți dubii privind instalarea
- folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăcile ceramice) pentru suprafețele din perete care sunt în proximitatea plitei.

Când vă instala plita, asigurați-vă că

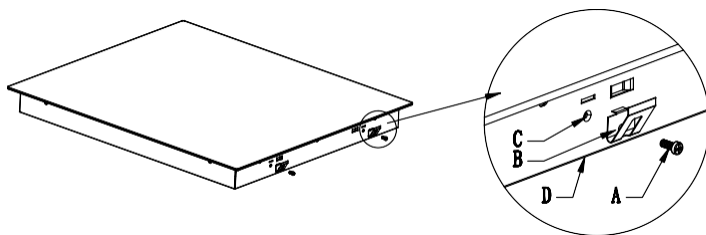
- cablul sursei de alimentare nu este accesibil prin ușile sau sertarele dulapului
- că există un debit de aer proaspăt adecvat din afara carcusei la baza plitei
- dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau al unui spațiu de dulap, bariera de protecție termică este instalată sub baza plitei
- comutatorul de izolare este ușor accesibil de către client

Înainte de a localiza suporturile de fixare

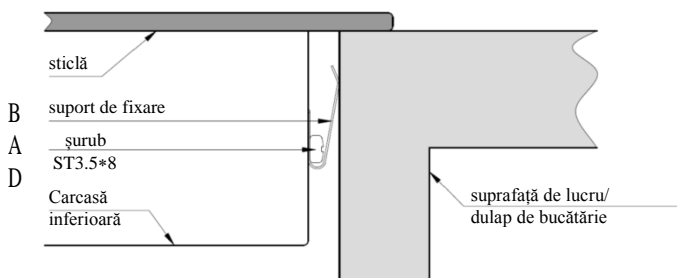
Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care sunt proeminente.

Ajustarea poziției suportului

Fixați plita pe suprafața de lucru cu 4 suporturi de șurub pe carcasa inferioară a plitei (vezi imagine) după instalare.



A	B	C	D
Șurub	Suport	Orificiu pentru șurub	Carcasă inferioară



Atenție

1. Ochiul plitei cu inducție trebuie instalat de personalul sau tehnicienii calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Nu efectuați niciodată o operațiune chiar dvs.

- Plita nu va fi instalată direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat sau uscător de haine, întrucât umiditatea poate deteriora piesele electronice ale plitei
- Ochiul plitei de inducție va fi instalat, astfel încât să poată fi asigurată o mai bună iradiere a căldurii pentru a-i îmbunătăți fiabilitatea.
- Peretele și zona de încălzire indusă de deasupra suprafeței blatului vor rezista la căldură.
- Pentru a evita orice daune, stratul sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.

Conectarea plitei la rețeaua de alimentare



Această plită trebuie conectată la rețeaua de alimentare numai de către o persoană calificată.

Înainte de a conecta plita la rețeaua de alimentare, verificați dacă:

- sistemul de cablare domestic este adecvat pentru curentul extras de plită.
- tensiunea corespunde valorii oferite de intervalul plitei
- secțiunile de cablu ale sursei de alimentare pot rezista la sarcina specificată pe plăcuța de interval.

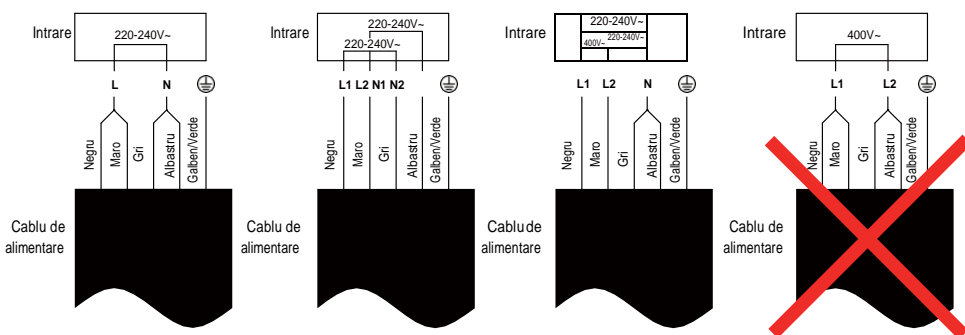
Pentru a conecta plita la rețeaua de alimentare, nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de ramificare, întrucât acestea pot cauza supraîncălzirea și incendii.

Cablul sursei de alimentare nu trebuie să atingă nicio parte fierbinte și trebuie poziționat, astfel încât temperatura sa să nu depășească 75 °C în orice punct.



Verificați cu un electrician dacă sistemul de cablare domestic este adecvat fără modificări. Orice modificare trebuie efectuată numai de către un electrician calificat.

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



- În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, operațiunea trebuie efectuată de agentul post-vânzare cu instrumente dedicate pentru a evita accidentele.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua principală de alimentare, trebuie instalat un disjuncter omnipolar cu o deschidere minimă de 3 mm între contacte.

- Instalatorul trebuie să se asigure că s-a efectuat conexiunea electrică corectă și că este conformă cu regulamentele de siguranță.
- Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat regulat și înlocuit numai de către tehnicienii autorizați.



Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate). Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele. Persoanele pot juca un rol important în a asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu: este vital să urmați câteva dintre regulile de bază:

- DEEE nu trebuie tratate drept reziduu domestic;

- DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

În multe țări, colectările domestice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari. atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

Informații pentru cuptoarele de uz casnic conform Regulamentul delegat (UE) nr. 66/2014 al Comisiei

		Poziție	Simbol	Valoare	Unitate
Identificarea modelului				CIS642SCTT/4U	
Tip de plită:				Plită electrică	
Număr de zone de gătit	zone			4	
	zone				
Tehnologie de încălzire (zone de gătit cu inducție și zone de gătit, zone de gătit cu iradiere, plăci solide)	Zone de gătit cu inducție			X	
	Zone de gătit cu inducție				
	Zone de gătit cu iradiere				
	plăci solide				
Pentru zone de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjite la aproape 5 mm		Stânga spate	Ø	18,0	cm
		Spate central	Ø	-	cm
		Spate dreapta	Ø	18,0	cm
		Stânga central	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Dreapta central	Ø	-	cm
		Stânga față	Ø	18,0	cm
		Central față	Ø	-	cm
		Dreapta față	Ø	18,0	cm
Pentru zone de - gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjite la aproape 5 mm		Stânga spate	L I	-	cm
		Spate central	L I	-	cm
		Spate dreapta	L I	-	cm

	Stânga central	L 	-	cm
	Central central	L 	-	cm
	Dreapta central	L 	-	cm
	Stânga față	L 	-	cm
	Central față	L 	-	cm
	Dreapta față	L 	-	cm
Consumul de energie pentru zona de gătit calculată per kg	Stânga spate	Aragaze electrice:	193,5	Wh/kg
	Spate central	Aragaze electrice:	-	Wh/kg
	Spate dreapta	Aragaze electrice:	197,2	Wh/kg
	Stânga central	Aragaze electrice:	-	Wh/kg
	Central central	Aragaze electrice:	-	Wh/kg
	Dreapta central	Aragaze electrice:	-	Wh/kg
	Stânga față	Aragaze electrice:	192,3	Wh/kg
	Central față	Aragaze electrice:	-	Wh/kg
	Dreapta față	Aragaze electrice:	195,6	Wh/kg
Consum de energie pentru plită calculat per kg		Plită electrică	194,7	Wh/kg
Standard aplicat: EN 60350-2 Aparate de gătit electrice domestice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței				
<p>Sugestii pentru economisirea energiei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pentru a obține cea mai bună eficiență a plitei dvs., vă rugăm să amplasați vasul în centrul zonei de gătit. • Folosind un capac veți reduce timpii de gătit și veți economisi energie prin menținerea căldurii. • Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpii de gătit. • Începeți să gătiți la o valoare înaltă și reduceți valoarea când alimentele s-au pătruns. • Folosiți vasele al căror diametru este la fel de mare ca delimitările zonei selectate. 				

Bezbednosna upozorenja

Vaša bezbednost nam je važna. Pročitajte ove informacije pre upotrebe ploče za kuvanje.

Ugradnja

Opasnost od strujnog udara

- Pre bilo kakvih radova ili održavanja isključite uređaj sa izvora napajanja.
- Povezivanje na dobro uzemljenje je neophodno i obavezno.
- Menjanje sistema ožičenja u domaćinstvu sme da izvršava samo kvalifikovani električar.
- Nepridržavanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost od posekotina

- Pazite - ivice ploče su oštre.
- Neopreznost može voditi do povrede ili posekotina.

Važne bezbednosne smernice

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre ugradnje ili upotrebe uređaja.
- Nikada nemojte stavljati zapaljive materijale ili proizvode na ovaj uređaj.

- Pobrinite se da ove informacije budu dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer to može smanjiti troškove ugradnje.
- Da biste izbegli opasnosti, ovaj uređaj mora biti ugrađen u skladu sa uputstvima za ugradnju.
- Ovaj uređaj mora ugraditi i uzemljiti na ispravan način samo odgovarajuće kvalifikovana osoba.
- Ovaj uređaj treba da bude priključen na strujno kolo sa izolacijskom sklopkom koja omogućava potpuno isključivanje s napajanja.
- Propust da se uređaj ugradi na ispravan način može poništiti bilo koju garanciju ili zahteve za odštetom.

Rukovanje i održavanje

Opasnost od strujnog udara

- Nemojte kuvati na razbijenoj ili napukloj ploči za kuvanje. Ako je ploča za kuvanje razbijena ili napukla, odmah isključite uređaj s napajanja (utičnica u zidu) i obratite se kvalifikovanom tehničaru.
- Isključite ploču za kuvanje iz zida pre čišćenja ili održavanja.
- Nepridržavanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je u skladu sa bezbednosnim standardima o elektromagnetnoj kompatibilnosti.

- Međutim, osobe sa srčanim pejsmejkerima ili drugim električnim implantatima (kao što su insulinske pumpe) moraju da se posavetuju sa svojim lekarom ili proizvođačem implantata pre upotrebe uređaja kako bi bili sigurni da elektromagnetno polje neće uticati na njihove implantate.
- Nepridržavanje ovog saveta može dovesti do smrti.

Opasnost od vrućih površina

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja postaju dovoljno vrući da mogu prouzrokovati opekotine.
- Nemojte dozvoliti da vaše telo, odeća ili bilo koja druga stvar osim odgovarajućeg posuđa dođu u dodir sa indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- Metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci, ne smete stavljati na površinu ploče jer se mogu zagrejati
- Držite podalje od dece.
- Ručke tiganja mogu biti vruće na dodir. Proverite da li su ručke tiganja iznad zona za kuvanje koje su uključene. Držite ručke podalje od dece.
- Nepridržavanje ovog saveta može dovesti do opekotina i rana.

Opasnost od posekotina

- Oštro sečivo strugača za ploču izloženo je kada se skine bezbednosni poklopac. Budite naročito pažljivi kada ga koristite i uvek ga čuvajte na bezbednom mestu podalje od domašaja dece.

- Neopreznost može voditi do povrede ili posekotina.

Važne bezbednosne smernice

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je u upotrebi. Ključanje prouzrokuje stvaranje dima i prskanje masnoće što se može zapaliti.
- Nikada nemojte koristiti uređaj kao radnu površinu ili površinu za držanje stvari.
- Nikada ne ostavljajte predmete niti kuhinjski pribor na uređaju.
- Nemojte stavljati niti držati magnetne predmete (na primer, kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektronske uređaje (na primer, kompjutere MP3 plejere) u blizini uređaja, jer na njih može uticati magnetno polje.
- Nikada nemojte koristiti uređaj za zagrevanje prostorije.
- Nakon upotrebe uvek isključite zone za kuvanje u skladu sa opisom u ovom uputstvu (na primer, pomoću kontrola osetljivih na dodir). Nemojte se oslanjati na to da će funkcija za otkrivanje posude isključiti zone za kuvanje kada sklonite posude.
- Ne dopuštajte deci da se igraju s uređajem, niti da sede, stoje ili se penju na uređaj.
- Nemojte držati stvari koje su deci zanimljive u vitrinama iznad uređaja. Deca se mogu ozbiljno povrediti ako se penju na ploču za kuvanje.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u području u kom se uređaj koristi.
- Decu ili osobe sa invaliditetom koji ograničava njihovu

mogućnost da koriste uređaj, odgovorna i kompetentna osoba treba da uputi u to kako se uređaj koristi. Instruktor treba da bude zadovoljan ako mogu da koriste uređaj bez opasnosti po sebe i svoje okruženje.

- Nemojte popravljati niti menjati bilo koji deo uređaja ako to nije specifično preporučeno u uputstvu. Sve ostale servisne radove treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje ploče za kuvanje.
- Nemojte ispuštati niti stavljati teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte stajati na vašoj ploči za kuvanje.
- Nemojte koristiti posuđe sa oštrim ivicama niti vući posuđe po indukcijskoj staklenoj površini jer to može izgrebati staklo.
- Za čišćenje ploče za kuvanje nemojte koristiti žicu za sudove niti bilo koja druga gruba abrazivna sredstva za čišćenje, jer se tako može izgrebati indukcijsko staklo.
- Ako je napojni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač, osoba koju proizvođač za to koristi ili osoblje koje je za to obučeno, kako bi se sprečile nezgode.
- Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje u domaćinstvu i u sličnim uslovima, kao što su: - kuhinjske prostorije u okviru prodavnica, kancelarija i drugih radnih prostora; - vikendice; - od strane gostiju u hotelima,

motelima i drugim ugostiteljskim objektima; -
konačišta.

- UPOZORENJE: Ovaj uređaj i njegovi dostupni delovi zagrevaju se tokom upotrebe.

Treba obratiti pažnju kako se ne bi dirali grejni elementi.

Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja osim ako nisu pod konstantnim nadzorom.

- Ovaj uređaj smeju koristiti deca od 8 i više godina, kao i osobe čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene ili kojima nedostaje iskustvo i znanje ukoliko im se obezbedi odgovarajući nadzor ili uputstvo o bezbednom korišćenju ovog uređaja i ukoliko su upoznati s potencijalnim opasnostima.
- Deca se ne smeju igrati ovim uređajem. Čišćenje i održavanje ne treba da obavljaju deca bez nadzora.
- UPOZORENJE: Kuvanje na ovoj ploči bez nadzora, uz upotrebu masti ili ulja, može biti opasno i može izazvati požar. NIKADA nemojte pokušavati da ugasite požar vodom već isključite uređaj i pokrijte plamen na primer poklopcem ili protivpožarnim prekrivačem.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuvanje.
- Upozorenje: Ako je površina napukla, isključite uređaj kako biste sprečili mogućnost strujnog udara, za stakleno-keramičke ploče za kuvanje ili ploče od sličnog materijala koji štite delove pod naponom
- Ne sme se koristiti parni čistač.

- Uređaj nije namenjen za rad pomoću spoljašnjeg tajmera ili zasebnog sistema za daljinsko upravljanje.

OPREZ: Kuvanje se mora nadzirati. Kratkotrajno kuvanje se mora neprestano nadzirati.

UPOZORENJE: Da bi se sprečilo prevrtanje uređaja, potrebno je ugraditi ovo sredstvo za stabilizovanje.

Videti uputstva za ugradnju.

UPOZORENJE: Koristite samo one štitnike za ugradnu ploču koje je proizveo proizvođač uređaja za kuvanje ili one koje je proizvođač ovog uređaja naveo u uputstvima za upotrebu kao odgovarajuće, ili one koji su priloženi uz uređaj. Upotreba neodgovarajućih štitnika može dovesti do nezgode.

Ovaj uređaj ima priključak sa uzemljenjem samo za funkcionalne namene.

Čestitamo na kupovini vaše nove indukcijske ploče.

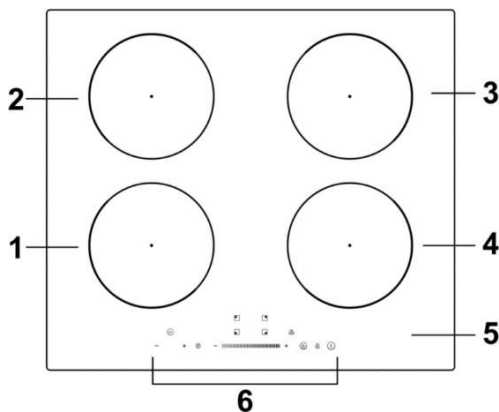
Preporučujemo vam da odvojite dovoljno vremena da pročitate ovo uputstvo / uputstvo za ugradnju kako biste u potpunosti razumeli kako ispravno ugraditi ovaj uređaj i raditi na njemu.

Za ugradnju, pročitajte deo o ugradnji.

Pažljivo pročitajte sva bezbednosna uputstva pre upotrebe i čuvajte ova uputstva / uputstva za ugradnju za kasniju upotrebu.

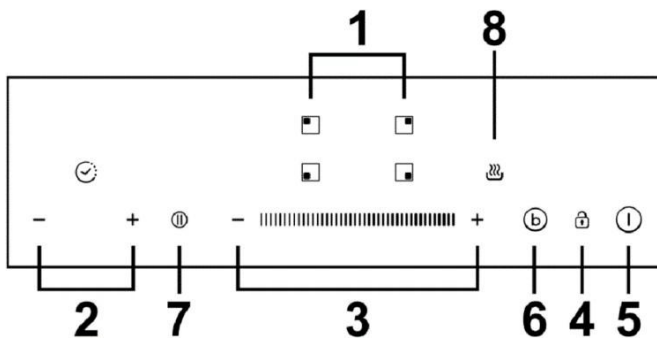
Pregled proizvoda

Pogled odozgo



1. 2000 W zona, povečanje snage do 2600W
2. 1500 W zona, povečanje snage do 2000W
3. 2000 W zona, povečanje snage do 2600W
4. 1500 W zona, povečanje snage do 2000W
5. Staklena ploča
6. Kontrolna tabla

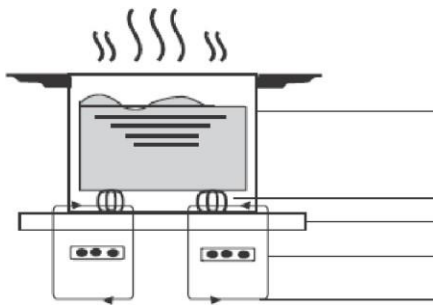
Kontrolna tabla



1. Kontrola za izbor zone grejanja
2. Kontrola tajmera
3. Taster za regulisanje jačine
4. Kontrola blokade ploče
5. Taster za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
6. Kontrola funkcije za povečanje snage
7. Kontrola funkcije „stani i kreni“
8. Kontrola funkcije za održavanje toplote

Uvod u indukcijsko kuvanje

Indukcijsko kuvanje je bezbedna, napredna, efikasna i ekonomična tehnologija kuvanja. Radi pomoću elektromagnetnih vibracija koje stvaraju toplotu direktno u posudu umesto indirektno grejanjem staklene površine. Staklo se greje samo zato što ga posuđe zagreva.



posuda

magnetno strujno kolo

ploča od staklene keramike

indukcijski kalem

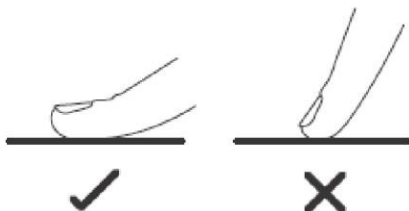
indukovana struja

Pre upotrebe vaše nove indukcijske ploče

- Pročitajte ovo uputstvo, a naročitu pažnju obratite na deo „Bezbednosna upozorenja“.
- Skinite zaštitne folije koje se možda još nalaze na indukcijskoj ploči.


Upotreba kontrola osetljivih na dodir

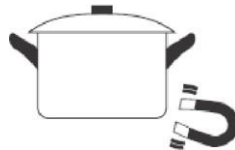
- Kontrole reaguju na dodir tako da ne morate da ih pritiskate.
- Koristite jagodicu prsta, a ne vrh.
- Čuće se zvuk svaki put kada je registrovan dodir.
- Neka kontrole uvek budu čiste, suve i neka ih ništa ne prekriva (na primer kuhinjski pribor ili krpa). Čak i malo vode može otežati upotrebu kontrola.



Izbor odgovarajućeg posuđa



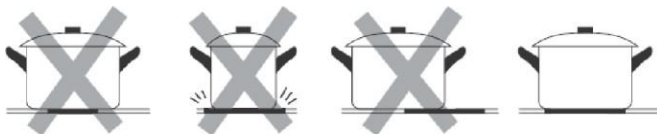
- Koristite samo ono posuđe čije je dno odgovarajuće za indukcijsko kuvanje. Potražite indukcijski znak na pakovanju ili dnu posude.
- Možete proveriti da li je vaše posuđe odgovarajuće pomoću magnetnog ispitivanja. Približite magnet dnu posude. Ako posuda privuče magnet, onda je odgovarajuća za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Sipajte malo vode u posudu koju želite da proverite.
 2. Ako  ne zatreperi na ekranu, a voda se zagreva, posuda je odgovarajuća.
- Nije odgovarajuće posuđe od sledećih materijala: čist nerđajući čelik, aluminijum i bakar bez magnetnog dna, staklo, drvo, porcelan, keramika i zemljano posuđe.



Nemojte koristiti posuđe sa oštrim ivicama ili zakrivljenim dnom.



Pobrinite se da dno vaše posude bude glatko, da ravno naleže na staklo i da je iste veličine kao i zona za kuvanje. Koristite posuđe čiji je prečnik iste veličine kao i izabrana zona. Ako koristite nešto širu posudu, zasigurava se maksimalna efikasnost energije. Ako koristite manju posudu, ploča može biti manje efikasna od onoga što se očekuje. Posudu uvek postavite po sredini zone za kuvanje.



Posuđe uvek podižite sa indukcijske ploče - nemojte ga povlačiti jer se tako može izgubiti staklo.



Dimenzije posuđa

Zone za kuvanje se u određenoj meri automatski prilagođavaju prečniku posude. Međutim, dno te posude mora imati najmanji neophodan prečnik u skladu sa odgovarajućom zonom za kuvanje. Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču, postavite posudu u središnji deo zone za kuvanje.

Prečnik dna indukcijskog posuđa

Zona kuvanja	Najmanje (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Gore navedeno može da se razlikuje u zavisnosti od kvaliteta posude koja se koristi.

Upotreba indukcijske ploče

Početak kuvanja

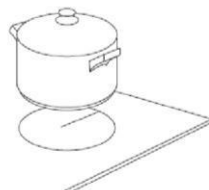
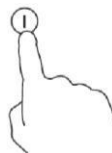
1. Dodirnite kontrolu za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE. Nakon uključivanja, čuće se zvučni signal jednom, na svim prikazima ekrana videće se „-“ ili „--“, što znači da je indukcijska ploča spremna za rad.

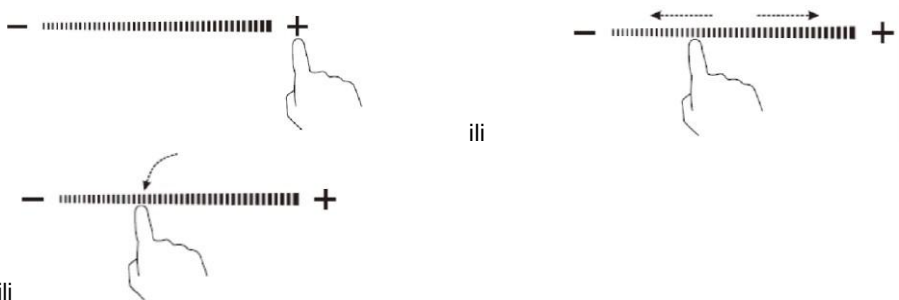
2. Postavite odgovarajuću posudu u zonu za kuvanje koju želite da koristite.

- Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuvanje budu čisti i suvi.

3. Dodirnite kontrolu izbora zone toplote i indikator pored kontrole će trepereti.

4. Podesite nivo jačine dodirnom na „-“, „+“ ili prevlačenjem duž kontrole „—“ ili jednostavno dodirnom na bilo koji deo tastera „—“.





- ili
- Ako ne izaberete zonu toplote u roku od 1 minuta, keramička ploča će se automatski isključiti. Moraćete ponoviti 1. korak.
 - U bilo kom trenutku tokom kuvanja možete izmeniti podešavanje toplote.
 - Ako prevučete duž kontrole „—“, jačina će varirati od nivoa 2 do nivoa 8. Ako pritisnete „-“, snaga će se svaki put smanjivati za jedan nivo dok ne dostigne 0. Ako pritisnete „+“, snaga će se svaki put povećavati za jedan nivo dok ne dostigne 9.

Ako ekran treperi naizmenično sa podešavanjem toplote

To znači sledeće:

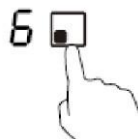
- niste postavili posudu u ispravnu zonu za kuvanje ili
- posuda koju koristite nije odgovarajuća za indukcijsko kuvanje ili
- posuda je premala ili nije postavljena na sredinu zone za kuvanje.

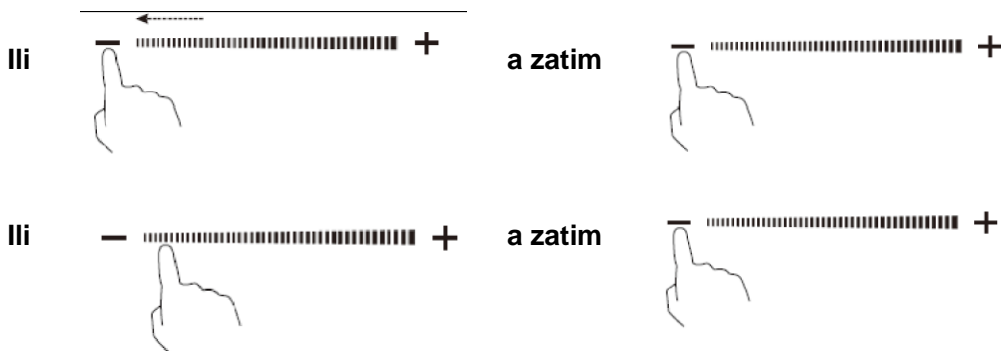
Do grejanja ne dolazi ako u zonu za kuvanje nije postavljena odgovarajuća posuda.

Ekran će se automatski isključiti nakon 1 minuta ako nije postavljena odgovarajuća posuda.

Po završetku kuvanja

1. Dodirnite kontrolu za izbor zone grejanja koju želite da isključite.
2. Isključite zonu za kuvanje dodirom na kontrolu „-“ i prevucite na dole do „0“.
Ili prevucite duž „—“ do leve tačke, a zatim dodirnite „-“. Ili dodirnite levu tačku „—“, a zatim dodirnite „-“.





Proverite da li ekran prikazuje „0“, a zatim „H“.



3. Isključite celu ploču za kuvanje dodirnom na kontrolu UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE.



4. Pazite na vruće površine „H“ pokazuje koja zona za kuvanje je vruća na dodir. Nestaće kada se površina ohladi do bezbedne temperature. Može se koristiti i kao funkcija za uštedu energije ako želite da zagrejte još posuđa, koristite deo ploče koji je još vruć.



Upotreba regulacije napajanja

Upotrebom regulacije napajanja možete podesiti ukupnu jačinu na 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW i 7,4 kW. Podrazumevano podešavanje ukupne jačine je maksimalni nivo napajanja.

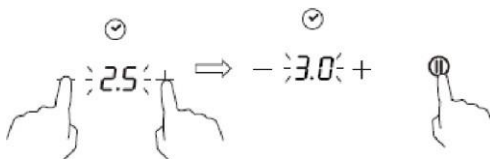
Podešavanje ukupnog nivoa jačine u skladu s vašim potrebama

1. Proverite da li je ploča za kuvanje isključena.
Napomena: Regulaciju napajanja možete podesiti samo kada je ploča za kuvanje isključena.

2. Dodirnite taster „stani + kreni“ i zadržite ga pritisnutim 5 sekundi.
Čućete zvučni signal jednom.



3. Nakon što čujete zvuk, istovremeno dodirnite tastere „+“ i „-“ i zadržite ih pritisnutim 3 sekunde, indikator tajmera će treperenjem prikazati prethodni ukupni nivo jačine, na primer „2,5“. Ponovo dodirnite i zadržite „+“ i „-“ 1 sekundu kako biste se prebacili na drugi nivo jačine, na primer 3,0. Kada željena jačina treperi, dodirnite taster „Stani+kreni“ i držite ga 5 sekundi. Zvučno upozorenje će se čuti 10 puta. To znači da ste završili podešavanje.



Napomena:

1. Nakon 2. koraka, morate dodirnuti „+“ i „-“ **u roku od 3 sekunde** nakon što čujete zvučni signal. U suprotnom, moraćete ponovo krenuti od 2. koraka.
2. Kada završite s podešavanjem, sačekajte dok se zvučni signal oglasi 10 puta. Tokom tog perioda nemojte dodirivati nijedan taster. U suprotnom podešavanje neće biti validno.

Pravila regulacije napajanja

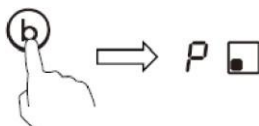
Ako ukupna jačina pređe ograničenje od 2,5 kw, 3,0 kw, 4,5 kw, 6,5 kw (u zavisnosti od nivoa koji ste podesili) nećete moći da povećate nivo jačine ni za jednu zonu. Ako je povećate dodiranjem na „+“, ploča za kuvanje će se oglasiti 3 puta a indikator će prikazati „Pn“ koje treperi. Zato treba da smanjite stepen jačine drugih zona pre nego što povećate jačinu dotične zone.

Upotreba funkcije povećanja snage

Povećanje snage je funkcija povećanja jedne zone na veću snagu u jednoj sekundi i trajanju od 5 minuta. Tako možete dobiti više snage i brže kuvanje.

Upotreba funkcije povećanja snage za veću jačinu

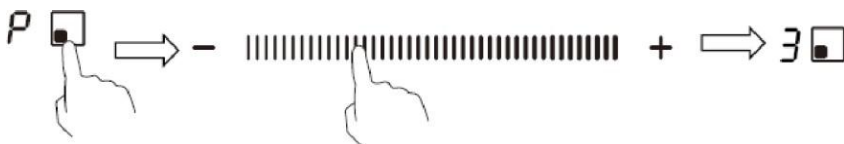
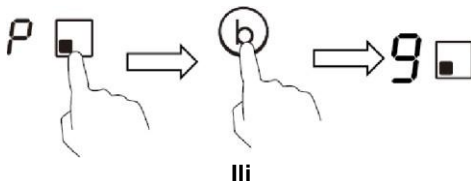
1. Dodirnite taster za izbor zone grejanja koju želite da pojačate i indikator pored tastera će trepereti.
2. Dodirnite taster za povećanje snage i zona grejanja će početi da radi u režimu povećanja snage. Na ekranu će biti prikazano „P“ što ukazuje da zona radi s povećanom snagom.



3. Povećana snaga će trajati 5 minuta a zatim će se zona vratiti na nivo jačine 9.

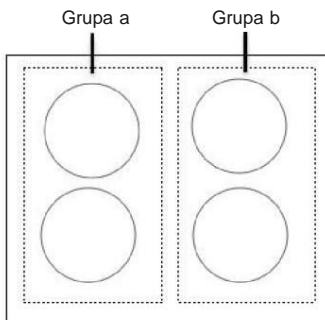


4. Ako želite da otkazete povećanje snage u roku od 5 minuta, dodirnite taster za izbor zone grejanja i indikator pored tastera će trepereti. Zatim dodirnite taster za povećanje snage, zona grejanja će se vratiti na nivo jačine 9. Ili prevucite duž „—“ do leve tačke, zona grejanja će se vratiti na nivo jačine koji ste dodirnuli.



Ograničenja prilikom upotrebe

Četiri zone su podeljene u dve grupe. U jednoj grupi, ako povećavate snagu jedne zone, prvo se potrudite da druga zona radi na/ispod nivoa jačine 5.




Upotreba funkcije održavanja toplote

Funkcija održavanja toplote je prikladna za održavanje hrane toplom.


Upotreba funkcije za održavanje toplote za stabilizovanje temperature

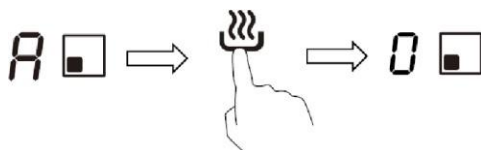
1. Dodirnite taster za izbor zone grejanja u kojoj želite da održavate toplotu i indikator pored tastera će trepereti.



2. Dodirnite taster , indikator zone kuvanja će prikazati „A“.



3. Ako želite da otkazete funkciju održavanja toplote, dodirnite taster za izbor zone grejanja a zatim dodirnite taster . Zona grejanja će se vratiti na nivo snage „0“.



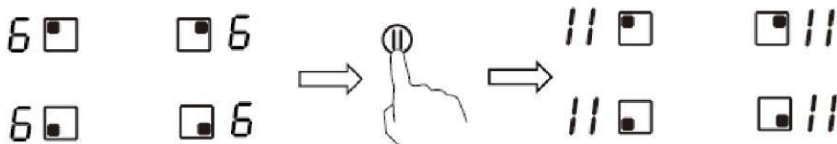
Upotreba funkcije pauze - STANI+KRENI

Funkcija pauze se može koristiti u bilo koje vreme tokom kuvanja. Ona vam omogućava da zaustavite indukcijsku ploču i da se kasnije vratite kuvanju.

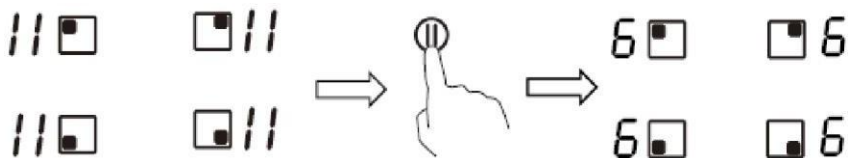
1. Proverite da li zona kuvanja radi.

2. Dodirnite taster STANI+KRENI, indikator zone kuvanja će prikazati „II“.

Zatim će se rad indukcijske ploče deaktivirati u okviru opsega zona za kuvanje, osim tastera STANI+KRENI, uključivanje/isključivanje i tastera za blokadu.



3. Za otkazivanje statusa pauze, dodirnite taster STANI+KRENI, zatim će se zona za kuvanje vratiti na nivo jačine koji ste ranije podesili.



Blokada kontrola

- Kontrole možete blokirati kako biste sprečili slučajnu upotrebu (na primer, deca slučajno uključe zonu za kuvanje).
- Kada su kontrole blokirane, nijedna kontrola osim UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA ne radi.

Blokada kontrola

Dodirnite kontrolu za blokadu. Indikator tajmera će prikazati „Lo“

Otključavanje kontrola

1. Proverite da li je indukcijska ploča uključena.
2. Dodirnite i zadržite neko vreme kontrolu za blokadu
3. Sada možete početi s korišćenjem indukcijske ploče.



Kad je ploča u režimu blokade, sve kontrole su onemogućene osim UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA, u hitnom slučaju uvek možete isključiti indukcijsku ploču pomoću kontrole za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE, ali za sledeću operaciju najpre morate otključati ploču.

Zaštita od pregrevanja

Ugrađeni senzor za temperaturu može da prati temperaturu unutar indukcijske ploče. Kada otkrije preveliku temperaturu, indukcijska ploča automatski prestaje da radi.

Zaštita od preliivanja

Zaštita od preliivanja je bezbednosna zaštitna funkcija. Ona automatski isključuje ploču u roku od 10 sekundi ako voda dospe na kontrolnu tablu, pri čemu se zvučni signal oglašava 1 sekundu.

Otkrivanje malih predmeta

Ako se na ploči za kuvanje ostavi posuda koja nije magnetna (na primer aluminijumska) ili neki drugi mali predmet (na primer nož, viljuška, ključ), ploča za kuvanje automatski prelazi u stanje pripravnosti za 1 minut. Ventilator će nastaviti da hladi indukcijsku ploču dodatnih 1 minut.

Zaštitno automatsko isključivanje

Automatsko isključivanje je bezbednosna zaštitna funkcija vaše indukcijske ploče. Isključuje se automatski ako se dogodi da zaboravite da je isključite nakon kuvanja. Podrazumevano vreme rada za različite nivoe jačine prikazano je u donjoj tabeli:

Nivo jačine	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Podrazumevani tajmer rada (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Kada skinete posudu, indukcijska ploča može odmah da prekine grejanje a ploča za grejanje se automatski isključuje nakon 2 minuta.



Osobe sa srčanim pejsmejkerom treba da se posavetuju sa svojim lekarem pre upotrebe ovog uređaja.

Upotreba tajmera

Tajmer možete koristiti na dva načina:

- Možete ga koristiti kao brojač minuta. U tom slučaju, tajmer ne isključuje zone za kuvanje kada podešeno vreme istekne.
- Možete ga podesiti da isključi jednu zonu za kuvanje kada podešeno vreme istekne.
- Tajmer možete podesiti do 99 minuta.

Upotreba tajmera kao brojača minuta

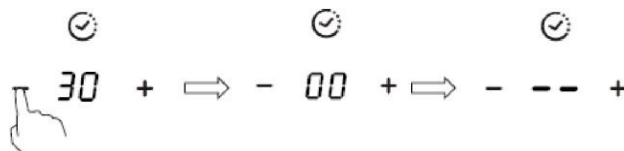
Ako ne izaberete nijednu zonu za kuvanje

1. Proverite da li je ploča za kuvanje uključena.
Napomena: brojač minuta možete koristiti čak i ako niste izabrali nijednu zonu za kuvanje.
2. Dodirnite „-“ ili „+“ na kontroli tajmera, indikator brojača će početi da treperi i na ekranu tajmera će biti prikazano „99“ ili „01“.
3. Podesite vreme dodirivanjem kontrole „-“ ili „+“

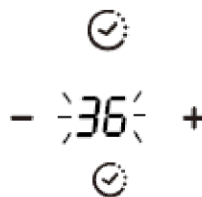


Savet: Dodirnite kontrolu „-“ ili „+“ jednom kako biste povećali ili smanjili vrednost za 1 minut. Držite pritisnutom kontrolu „-“ ili „+“ tajmera kako biste povećali ili smanjili vrednost za 10 minuta.

4. Otkazite vreme dodiranjem na „-“ na tajmeru i prevlačenjem na dole do „0“.



5. Kada je vreme podešeno, odbrojavanje će odmah početi. Na ekranu će biti prikazano preostalo vreme i indikator tajmera će trepereti 5 sekundi.



6. Zvučno upozorenje će se čuti 30 sekundi a na indikatoru tajmera će biti prikazano „--“ kada istekne podešeno vreme.



Podešavanje tajmera za isključivanje jedne zone za kuvanje

Zone za kuvanje podešene za ovu opciju će:

1. Dodirnite kontrolu za izbor zone grejanja za koju želite da podesite tajmer. (na primer zona 1#)
2. Dodirnite kontrolu tajmera, indikator brojača će početi da treperi i na ekranu tajmera će biti prikazano „30“.



3. Podesite vreme dodirivanjem kontrole „-“ ili „+“.

Savet: Dodirnite kontrolu „-“ ili „+“ jednom kako biste povećali ili smanjili vrednost za 1 minut. Držite pritisnutom kontrolu „-“ ili „+“ tajmera kako biste povećali ili smanjili vrednost za 10 minuta.

Ako podešavanje vremena pređe 99 minuta, tajmer će se automatski vratiti na 0 minuta.

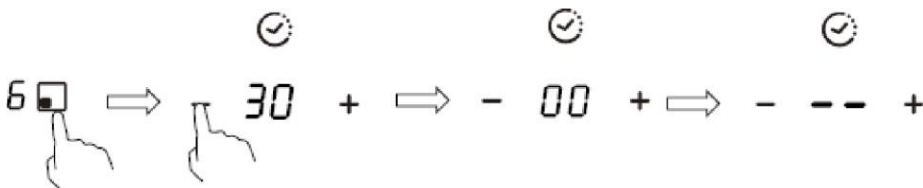
4. Kada je vreme podešeno, odbrojavanje će odmah početi. Na ekranu će biti prikazano preostalo vreme i indikator tajmera će trepereti 5 sekundi.



NAPOMENA: Crvena tačka pored indikatora nivoa jačine zasvetleće čime će označiti da je zona izabrana.



5. Da biste otkazali tajmer, dodirnite kontrolu za izbor zone grejanja i zatim dodirnite „-“ na tajmeru i prevucite na dole do „0“, tajmer će biti otkazan i na ekranu će biti prikazano „00“ minuta, a zatim „--“.



6. Kada vreme na tajmeru istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti i biće prikazano „H“.

H



Ostale zone za kuvanje će i dalje raditi ako su prethodno uključene.

Podešavanje tajmera za isključivanje više zona za kuvanje

1. Ako koristite ovu funkciju za više zona grejanja, indikator tajmera će prikazati najkraće vreme.
(na primer zona 1# podešeno vreme od 3 minuta, zona 2# podešeno vreme od 6 minuta, indikator tajmera pokazuje „3“.)

NAPOMENA: Crvena tačka koja treperi pored indikatora nivoa jačine znači da indikator tajmera prikazuje vreme zone grejanja.

Ako želite da proverite podešeno vreme druge zone grejanja, dodirnite kontrolu za izbor zone grejanja. Tajmer će prikazati svoje podešeno vreme.

6.

(podešeno na 6 minuta)



3

(podešeno na 3 minuta)

03

2. Kada vreme na tajmeru istekne, odgovarajuća zona grejanja će se automatski isključiti i biće prikazano „H“.

H

NAPOMENA: Ako želite da promenite tajmer nakon što je podešen, treba da počnete od 1. koraka

Održavanje i čišćenje

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanost stakla (otisci prstiju, tragovi, fleke od hrane ili preliivanja bez šećera na staklu)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite ploču za kuvanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje dok je staklo još uvek vruće (ali ne vrelo!) 3. Isperite i osušite čistom krpom ili papirnim ubrusom. 4. Ponovo uključite ploču za kuvanje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kada je ploča za kuvanje isključena, neće se videti indikator za „vruću površinu“ iako zona za kuvanje može i dalje biti vruća! Budite izuzetno pažljivi. • Metalna žica za sudove, plastična žica za sudove i jaka abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvek pročitajte informacije na etiketi kako biste proverili da li su sredstvo za čišćenje ili žica odgovarajući. • Na ploči za kuvanje ne sme biti ostataka sredstva za čišćenje: na staklu mogu ostati fleke.
Preliivanja, otapanja i curenja koja sadrže šećer na staklu	<p>Odmah ih uklonite lopaticom, špatulom ili strugačem odgovarajućim za indukcijsko staklo ploča za kuvanje, ali pazite na vruće površine zona za kuvanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite ploču za kuvanje iz zida. 2. Držite oštricu ili kuhinjski pribor pod uglom od 30° i sastružite ostatke sa hladnog područja ploče za kuvanje. 3. Očistite mesto preliivanja ili prosipanja krpom za sudove ili papirnim ubrusom. 4. Sledite gore navedene korake od 2 do 4 za „svakodnevnu zaprljanost stakla“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skinite fleke od otapanja ili curenja hrane koja sadrži šećer što je pre moguće. Ako ih ostavite da se ohlade na staklu, kasnije će možda biti teško da se uklone ili čak mogu načiniti trajnu štetu na staklenoj površini. • Opasnost od posekotina: kad je bezbednosni poklopac skinut, sečivo strugača je veoma oštro. Budite naročito pažljivi kada ga koristite i uvek ga čuvajte na bezbednom mestu podalje od domašaja dece.
Ostaci preliivanja na kontrolama koje reaguju na dodir	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite ploču za kuvanje. 2. Natopite fleku od preliivanja 3. Obrišite područje kontrole osetljive na dodir čistim vlažnim sunderom ili krpom. 4. Potpuno osušite to područje papirnim ubrusom. 5. Ponovo uključite ploču za kuvanje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ploča za kuvanje može da se oglasi zvučnim signalom i može sama da se isključi, a kontrole osetljive na dodir možda neće raditi dok je tečnost na njima. Pobrinite se da područje kontrole osetljive na dodir bude suvo pre ponovnog uključivanja ploče za kuvanje.

Mali saveti

Problem	Mogući uzroci	Šta uraditi
Nije moguće uključiti indukcijsku ploču.	Nema napajanja.	Proverite da li je indukcijska ploča priključena na napajanje i da li je uključena. Proverite da li je u vašem domu ili području nestalo struje. Ako ste sve proverili a problem ipak postoji, obratite se kvalifikovanom tehničaru.
Kontrole osetljive na dodir ne reaguju.	Kontrole su blokirane.	Otključajte kontrole. Videti deo „Upotreba indukcijske ploče“ u uputstvima.
Teško se rukuje kontrolama osetljivim na dodir.	Na kontrolama možda postoji mali sloj vode ili kontrole dodirujete vrhom prsta.	Pobrinite se da polje kontrole osetljive na dodir bude suvo i koristite jagodicu prsta kada dodirujete kontrole.
Staklo je izgrebano.	Posuđe s grubim ivicama. Koristi se neodgovarajuća abrazivna žica ili sredstva za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim dnom. Videti „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Videti „Održavanje i čišćenje“.
Neke posude pucketaju ili klepeću.	Uzrok može biti izrada vašeg posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je normalno za posuđe i ne ukazuje na neki kvar.
Indukcijska ploča bruji kada se koristi na postavci jačeg grejanja.	Uzrok je tehnologija indukcijskog kuvanja.	To je normalno, ali buka treba da se smanji ili da kompletno nestane kada smanjite jačinu grejanja.
Čuje se buka ventilatora iz indukcijske ploče.	Ventilator za hlađenje koji je ugrađen u vašu indukcijsku ploču uključio se kako bi sprečio pregrevanje elektronike. On može nastaviti s radom čak i kada ugasisite indukcijsku ploču.	To je normalno i nije potrebno ništa preduzimati. Nemojte isključivati napajanje indukcijske ploče iz zida dok ventilator radi.
Posuđe se ne zagreva niti se prikazuje na ekranu.	Indukcijska ploča ne može da prepozna posuđe zato što nije odgovarajuće za indukcijsko kuvanje. Indukcijska ploča ne može da otkrije posudu jer je premala za zonu za kuvanje ili nije odgovarajuće postavljena na sredinu.	Koristite posuđe odgovarajuće za indukcijsko kuvanje. Videti deo „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Postavite posudu na sredinu i pobrinite se da njeno dno odgovara veličini zone za kuvanje.

Iznenada se isključila indukcijska ploča ili zona za kuvanje, oglasio se zvuk i prikazan je kod greške (obično se smenjuju jedna ili dve cifre na ekranu tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Zapišite brojeve i slova greške, isključite napajanje indukcijske ploče iz zida i obratite se kvalifikovanom tehničaru.
---	------------------	---

Prikaz kvara i provera

Ako dođe do neke nepravilnosti, indukcijska ploča će automatski ući u zaštitno stanje i prikazaće se odgovarajući zaštitni kodovi:

Problem	Mogući uzroci	Šta uraditi
F3/F4	Kvar senzora temperature indukcijskog kalema	Obratite se dobavljaču.
F9/FA	Kvar senzora temperature IGBT-a.	Obratite se dobavljaču.
E1/E2	Neobičan napon	Proverite da li je napajanje normalno. Uključiti nakon što je napajanje normalno.
E3	Visoka temperatura na senzoru temperature indukcijskog kalema	Obratite se dobavljaču.
E5	Visoka temperatura na senzoru temperature IGBT-a	Ponovo pokrenite uređaj nakon što se ploča ohladi.

Gore navedene su procene i provera uobičajenih grešaka.

Nemojte sami rasklapati uređaj kako biste izbegli opasnost i oštećenja indukcijske ploče.

Tehničke specifikacije

Ploča za kuvanje	CIS642SCTT/4U
Zone za kuvanje	4 zone
Napajanje	220-240 V~, 50-60 Hz
Instalirana električna struja	2,5 kw: 2250-2750 W ili 3,0 kw: 2700-3300 W ili 4,5 kw: 4050-4950 W ili 6,5 kw: 5850-7150 W ili 7,4 kw: 6600-7400 W
Dimenzije proizvoda D×Š×V (mm)	590X520X55
Dimenzije ugradnje A×B (mm)	560X490

Težina i dimenzije su približne. S obzirom da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode možemo izmeniti specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

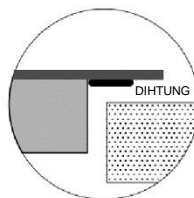
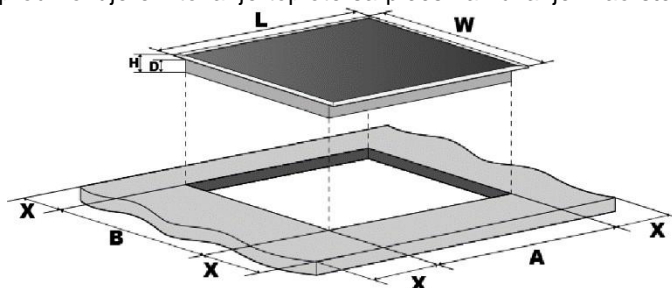
Ugradnja

Izbor opreme za ugradnju

Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama prikazanim na crtežu.

U svrhu ugradnje i upotrebe, oko otvora treba ostaviti prostor od minimalno 5 cm.

Pobrinite se da debljina radne površine bude najmanje **30 mm**. Izaberite za radnu ploču materijal koji je otporan na toplotu kako biste izbegli veće deformacije koje prouzrokuje emitovanje toplote sa ploče za kuvanje. Kao što je prikazano u nastavku:

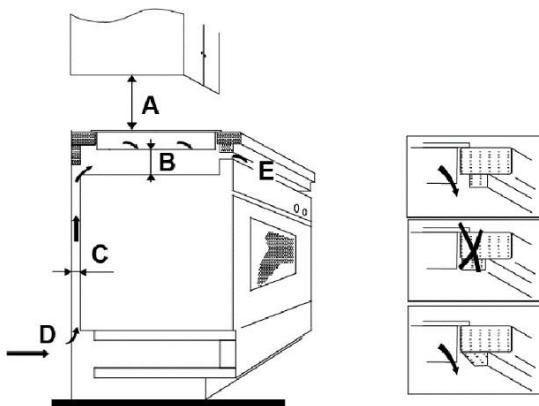


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

U svim okolnostima se pobrinite da indukcijska ploča za kuvanje ima dobru ventilaciju kao i da dovod i odvod vazduha ne budu blokirani. Pobrinite se da indukcijska ploča za kuvanje bude u dobrom radnom stanju. Kao što je prikazano u nastavku



Napomena: Bezbedna udaljenost između ploče za kuvanje i vitrine iznad ploče treba da bude najmanje **760mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ulaz vazduha	Izlaz vazduha 5 mm

Pre ugradnje ploče pobrinite se da

- radna površina bude pravougaona i ravna kao i da nijedan konstrukcijski element ne ometa zahteve za prostorom
- radna površina bude izrađena od materijala otpornog na toplotu
- ako se ploča za kuvanje ugrađuje iznad rerne, rerma ima ugrađen ventilator
- ugradnja bude u skladu sa svim zahtevima za zazorom i odgovarajućim standardima i odredbama
- postoji odgovarajući izolacioni prekidač koji omogućava potpuno isključivanje s napajanja, a koji je ugrađen i postavljen u skladu s lokalnim zakonima i propisima o ožičenju.

Vrsta izolacionog prekidača mora biti odobrena i mora obezbediti odvajanje kontakta zazorom od 3 mm na svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalni propisi o ožičenju omogućavaju takvu varijaciju zahteva)

- izolacioni prekidač bude lako dostupan potrošaču kad je ploča za kuvanje ugrađena
- možete da se obratite lokalnim građevinskim zvaničnicima i pravilnicima ako imate određene nedoumice u vezi sa ugradnjom
- gornji sloj (kao što su keramičke pločice) na površini zidova oko ploče za kuvanje bude otporan na toplotu i da ga je lako čistiti.

Nakon ugradnje ploče za kuvanje pobrinite se da

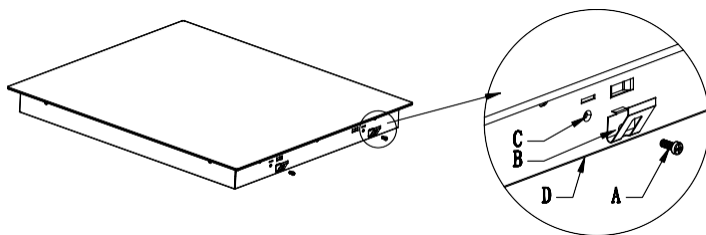
- napojni kabl nije dostupan kroz vrata ormarića ili fioka
- postoji odgovarajuć protok svežeg vazduha van ormarića sve do donjeg dela ploče za kuvanje
- ako je ploča za kuvanje ugrađena iznad fioke ili ormarića, zaštita od toplote bude postavljena ispod donjeg dela ploče za kuvanje
- izolacioni prekidač bude lako dostupan korisniku

Pre lociranja nosača za pričvršćivanje

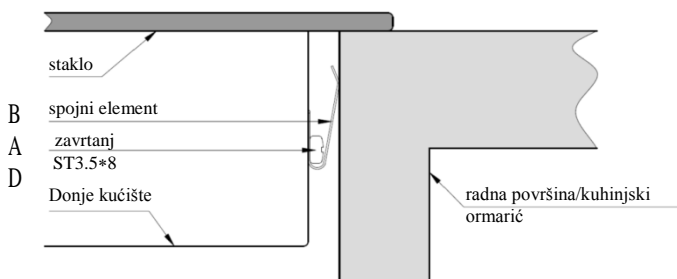
Jedinica treba da bude postavljena na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje). Nemojte na silu koristiti kontrole koje štrče iz ploče za kuvanje.

Podešavanje položaja nosača

Pričvrstite ploču za kuvanje za radnu površinu pomoću nosača sa 4 zavrtnja u donjem kućište ploče za kuvanje (videti sliku) nakon ugradnje.



A	B	C	D
Zavrtnaj	Nosač	Otvor za zavrtnaj	Donje kućište



Oprez

1. Indukcijsku ploču mora ugraditi kvalifikovano osoblje ili tehničari. Naši stručnjaci vam stoje na usluzi. Nikada nemojte izvoditi ove radove sami.

2. Ploča za kuvanje se ne sme ugrađivati direktno iznad mašine za pranje sudova, frižidera, zamrzivača, veš-mašine ili mašine za sušenje veša, jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče
3. Indukcijsku ploču treba ugraditi tako da se obezbedi bolja emisija toplote da bi se poboljšala pouzdanost.
4. Zid i indukcijska zona grejanja iznad površine stola moraju biti otporni na toplotu.
5. Da bi se izbegla oštećenja, lepljiva traka i izolacija moraju biti otporni na toplotu.

Povezivanje ploče za kuvanje na napajanje



Ploču za kuvanje na napajanje sme da poveže samo odgovarajuće kvalifikovana osoba. Pre povezivanja ploče na napajanje, proverite sledeće:

1. da li je sistem ožičenja u domu odgovarajuć za snagu koja je potrebna za ploču za kuvanje.

2. da li napon odgovara vrednosti koja je navedena na tablici uređaja

3. da li napojni kablovi mogu podneti opterećenje navedeno na tablici uređaja.

Za povezivanje ploče za kuvanje na napajanje, nemojte koristiti adaptere, reduktore niti produžne kablove jer oni mogu prouzrokovati pregrevanje i požar.

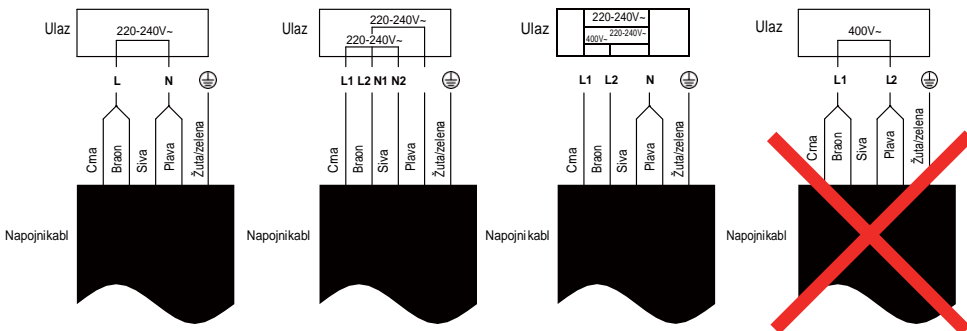
Napojni kabl ne sme dodirivati nijedan deo koji se zagreva i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni na jednom delu ne prelazi 75°C.



Neka električar proveri da li je sistem ožičenja u domu odgovarajuć bez potrebe za izmenama.

Sve izmene sme da sprovede samo kvalifikovani električar.

Napajanje treba priključiti u skladu sa odgovarajućim standardom na jednopolni prekidač strujnog kola. Način povezivanja je prikazan u nastavku.



- Ako je kabl oštećen ili ga treba zameniti, to treba da izvrši postprodajni agent pomoću namenskih alata kako bi se sprečile nezgode.
- Ako se uređaj uključuje direktno na napajanje višepolni prekidač za strujno kolo mora biti ugrađen s najmanjim otvorom od 3 mm između kontakata.

- Osoba koja ugrađuje uređaj mora da se pobrine za ispravno električno povezivanje kao i da to povezivanje odgovara bezbednosnim propisima.
- Kabl ne sme biti savijen niti pritisnut.
- Kabl treba redovno da proverava ovlašćeni tehničar i samo on sme da ga zameni.



Ovaj uređaj je obeležen u skladu sa evropskom direktivom 2012/19/EU o električnoj i elektronskoj opremi (WEEE). WEEE sadrži kako zagađujuće materije (koje mogu negativno uticati na životnu sredinu) tako i bazne elemente (koji se mogu ponovo koristiti). Važno je da se WEEE podvrgne posebnim postupcima radi ispravnog uklanjanja i odlaganja zagađivača i obnavljanja svih materijala. Svaki pojedinac može imati važnu ulogu u ulaganju napora da WEEE materijali ne postanu problem po životnu okolinu; od suštinske je važnosti da se slede neka osnovna pravila:

- WEEE materijale ne treba tretirati kao kućni otpad;

- WEEE treba odneti na određena mesta za sakupljanje kojim upravlja gradski odbor ili za to registrovana kompanija.

U mnogim zemljama postoji sakupljanje velikog WEEE materijala za domaćinstva. Prilikom kupovine novog uređaja, stari možete vratiti trgovcu koji je dužan da ga preuzme bez naknade, i to ukoliko je uređaj identičan i poseduje iste funkcije kao i kupljena oprema.

Informacije o proizvodu električnih ploča za kuvanje u domaćinstvu u skladu sa Regulativom komisije (EU) br. 66/2014

		Položaj	Simbol	Vrednost	Jedinica
Identifikacija modela				CIS642SCTT/4U	
Vrsta ploče:				Električna ploča	
Broj zona i/ili područja za kuvanje	zone			4	
	područja				
Tehnologija grejanja (indukcijske zone za kuvanje i područja za kuvanje, zone za kuvanje koje isijavaju, čvrste ploče)	indukcijske zone za kuvanje			X	
	Indukcijska područja za kuvanje				
	zone za kuvanje koje isijavaju				
	čvrste ploče				
Za kružne zone ili područja za kuvanje: prečnik upotrebjive površine po električnoj zoni za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm		Zadnji levi	∅	18,0	cm
		Zadnji srednji	∅	-	cm
		Zadnji desni	∅	18,0	cm
		Srednji levi	∅	-	cm
		Srednji centralni	∅	-	cm
		Srednji desni	∅	-	cm
		Prednji levi	∅	18,0	cm
		Prednji centralni	∅	-	cm
		Prednji desni	∅	18,0	cm
Za nekrugne zone ili područja za kuvanje: dužina i širina upotrebjive površine po električnoj zoni ili području za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm		Zadnji levi	L W	-	cm
		Zadnji srednji	L W	-	cm
		Zadnji desni	L W	-	cm

	Srednji levi	L W	-	cm
	Srednji centralni	L W	-	cm
	Srednji desni	L W	-	cm
	Prednji levi	L W	-	cm
	Prednji centralni	L W	-	cm
	Prednji desni	L W	-	cm
Potrošnja energije za zonu ili područje kovanja izračunata po kg	Zadnji levi	Električno kovanje	193,5	Wh/kg
	Zadnji srednji	Električno kovanje	-	Wh/kg
	Zadnji desni	Električno kovanje	197,2	Wh/kg
	Srednji levi	Električno kovanje	-	Wh/kg
	Srednji centralni	Električno kovanje	-	Wh/kg
	Srednji desni	Električno kovanje	-	Wh/kg
	Prednji levi	Električno kovanje	192,3	Wh/kg
	Prednji centralni	Električno kovanje	-	Wh/kg
	Prednji desni	Električno kovanje	195,6	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču izračunata po kg		Električna ploča	194,7	Wh/kg
Primenjeni standard: EN 60350-2 Kućni električni uređaji za kovanje - 2. deo: Ploče - načini merenja učinka				
<p>Predlozi za uštedu energije:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču, postavite posudu u središnji deo zone za kovanje. • Korišćenje poklopcu će smanjiti vreme kovanja i smanjiti potrošnju energije jer će zadržavati toplotu. • Smanjite količinu tečnosti ili masti kako biste smanjili vreme kovanja. • Počnite s kovanjem na višoj temperaturi i smanjite je kada se hrana zagreje. • Koristite posuđe čiji je prečnik iste veličine kao i izabrana zona. 				

Biztonsági figyelmeztetések

Biztonsága fontos számunkra. A főzőlap használata előtt olvassa el az alábbi útmutatót.

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 villanszerelő hajthat végre módosításokat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

- A készülék beszerelése vagy használata előtt olvassa ezeket az utasításokat.
- A készülékre soha ne helyezzen éghető anyagokat vagy termékeket.

- Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.
- A veszélyek elkerülése érdekében a készüléket kötelezően jelen beszerelési utasításoknak megfelelően szerelje be.
- A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag szakképzett szakember végezze.
- A készüléket kizárólag olyan hálózatra csatlakoztassa, amelyiknek részét képezi egy olyan szakaszoló, amelyik teljesen leválasztja a készüléket a tápellátásról.
- A készülék nem megfelelő beszerelése érvénytelenítheti 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 fali kapcsolónál.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

Egészségügyi veszélyek

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.

- Mindazonáltal a szívritmus-szabályozóval vagy egyéb elektromos implantátummal (például inzulinpumpákkal) rendelkező személyeknek kötelezően egyeztetniük kell az orvosukkal vagy az implantátum gyártójával, mielőtt használatba venné a készüléket annak biztosítása érdekében, hogy az adott implantátumokat nem befolyásolja a készülék elektromágneses mezője.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása halált eredményezhet.

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 indukciós üveghez, 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 lógnanak 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 túlcserdülő étel füstöt és esetlegesen felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Ne helyezzen a készülékre vagy annak közelébe mágnesezhető tárgyakat (pl. bankkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektronikus eszközöket (pl. számítógépeket, MP3 lejátszókat), mivel a készülék elektromágneses hatása hatással lehet a működésükre.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.
- Használatot követően kapcsolja ki az összes főzőzónát és a főzőlapot a jelen utasításban részletezett módon (vagyis az érintésvezérlés használatával).
Ne támaszkodjon kizárólagosan a serpenyőészlelő funkcióra a főzőzónák kikapcsolásához a serpenyők eltávolítását követően.
- Ne engedje gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel, hogy ráüljenek, ráálljanak vagy felmásszanak rá.
- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a készülék fölötti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet

nélkül az adott helyiségben, a készülék működése közben.

- A gyermekeket és a készülék használatát illetően korlátozottságot okozó fogyatékkal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia a készülékhasználat tekintetében. A képzést nyújtó személynek meg kell bizonyosodnia arról, hogy az illető személyek képesek saját maguk és a környezetük veszélyeztetése nélkül használni a készüléket.
- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az indukciós üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- A berendezés kizárólag háztartási célra vagy az alábbi alkalmazásokra használható: - személyzeti konyha üzletekben, irodában és egyéb

munkakörnyezetekben; - farmházakban; - ügyfelek hotelekben, motelekben és egyéb lakókörnyezetekben; - apartmant típusú környezetekben.

- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és a hozzáférhető elemek felforrósodnak használat során. 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

hasznoló főzőfelületek esetében.

- Ne használjon gőzborotvát.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.

VIGYÁZAT: A főzési folyamat felügyeletet igényel. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék felborulásának megelőzése érdekében szerelje fel az adott rögzítő-elemeket. A beszerelés ügyében tájékozódjon az utasításokból.

FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett, a főzőlap használati utasításaiban megfelelőként javasolt vagy a készülékbe beépített főzőlap védőt használjon. A nem megfelelő védők használata balesetekhez vezethet.

A készülék kizárólag funkcionális célokra használható földelőcsatlakozással rendelkezik.

Gratulálunk az új indukciós főzőlap vásárlása alkalmából.

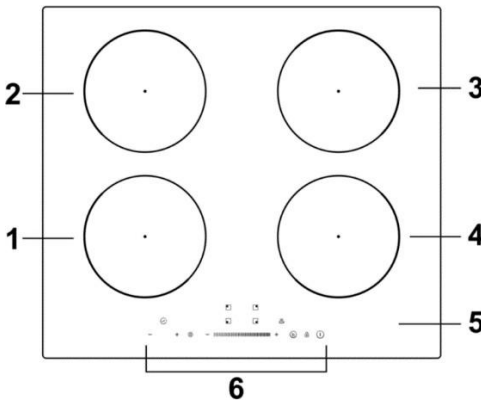
A készülék megfelelő beszerelése és használata érdekében javasoljuk, hogy fordítson időt jelen utasítások / beszerelési kézikönyv elolvasására.

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.

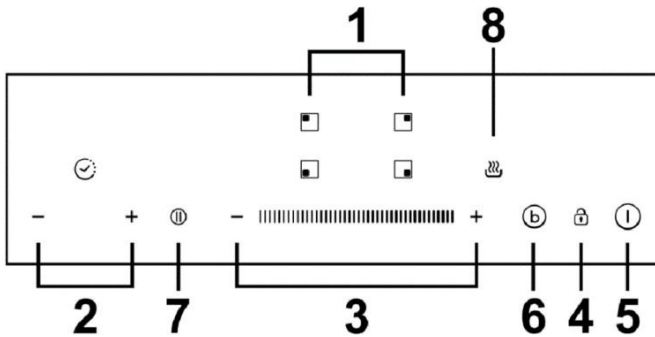
Termék áttekintése

Felső nézet



1. 2000 W-os zóna, túlvezérlés 2600 W-ra
2. 1500 W-os zóna, túlvezérlés 2000 W-ra
3. 2000 W-os zóna, túlvezérlés 2600 W-ra
4. 1500 W-os zóna, túlvezérlés 2000 W-ra
5. Üveglap
6. Vezérlőpult

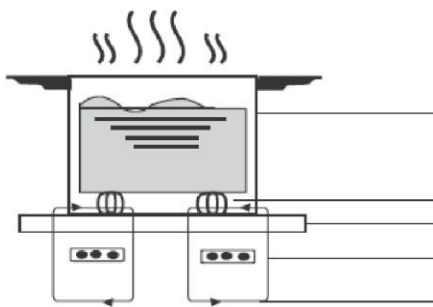
Vezérlőpult



1. Főzőzóna választókapcsolók
2. Időzítésvezérlés
3. Teljesítményszabályozó gomb
4. Gombzár vezérlés
5. BE/KI gomb
6. Túlvezérlés funkció gomb
7. Leállítás és indítás funkció gomb
8. Melegben tartás funkció gomb

Az indukciós főzés bemutatása

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



vasedény

mágneses kör

üvegkerámia lap

indukciós tekercs

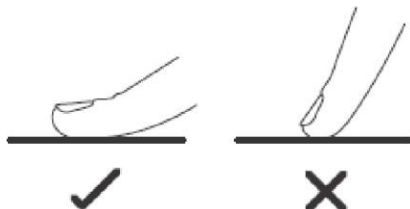
indukált áram

Az új indukciós főzőlap használata előtt

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

Az érintésvezérlés használata

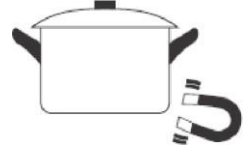
- A vezérlőgombok érintésérzékenyek, így nem kell semmilyen nyomást kifejtenie a gombokra.
- Ne az ujj hegyét, hanem az ujjbegyét használja.
- Minden egyes érintés észlelésekor hangjelzés hallható.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a vezérlők mindig tiszták, szárazak, és nem takarja ezeket semmi (pl. valamilyen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




Megfelelő főzőedény választása



- Kizárólag indukciós főzéshez megfelelő alapi résszel rendelkező főzőedényeket használjon. Keresse az indukció szimbólumot a serpenyő csomagolásán vagy alján.
- A főzőedény megfelelőségét ellenőrizheti egy mágnes segítségével. Vigyen egy mágneset a serpenyő alja felé. Ha a serpenyő vonzza a mágneset, akkor az edény megfelelő indukciós főzéshez.
- Ha nem rendelkezik mágnessel:
 1. Öntsön némi vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.

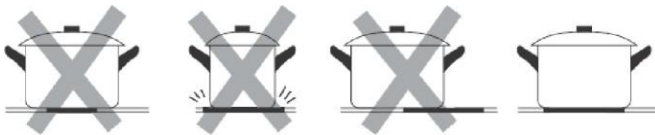


2. Ha a  nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.
- A következő anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: színtiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.

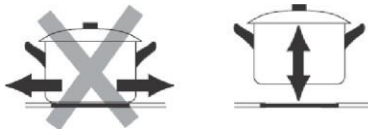
Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő alja sima, egyenesen felfekszik az üvegre, és megegyezik a főzőzóna méretével. A kiválasztott zónán látható jelölés méretének megfelelő átmérőjű serpenyőket használjon. Valamivel szélesebb serpenyő használata esetén az energia maximális hatékonysággal hasznosítható. Ha kisebb átmérőjű serpenyőt használ, előfordulhat, hogy a vártnál alacsonyabb hatékonyság érhető el. A serpenyőt mindig helyezze a főzőzóna közepére.



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



Serpenyőméretek

A főzőzónák egy bizonyos határig automatikusan alkalmazkodnak a serpenyő átmérőjéhez. Mindazonáltal a serpenyő aljának minimális átmérővel kell rendelkeznie az adott főzőzónának megfelelően. A főzőlap leghatékonyabb használata érdekében a serpenyőt a főzőzóna közepére helyezze.

Indukciós edények alapi részének az átmérője

Főzőzóna	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

A fenti adat a használt serpenyő minőségének a függvényében eltérhet.

Az indukciós főzőlap használata

Főzés megkezdése

1. Érintse meg a BE/KI gombot.

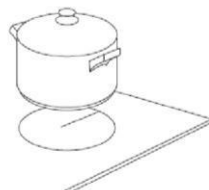
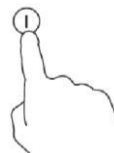
A bekapcsolás után egyszeri hangjelzés hallható, és az összes kijelzőn „-” vagy „--” jelenik meg, tájékoztatva az indukciós főzőlap készenléti módba kapcsolásáról.

2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.

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

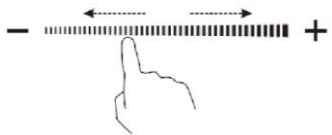
3. A főzőzóna választókapcsoló megérintését követően a gomb melletti jelzőfény villogásba kezd.

4. Állítsa be a teljesítményszintet a „-” vagy „+” megérintésével, vagy csúsztassa végig ujját a „—” vezérlő mentén, esetleg érintse meg a „—” bármely pontját.

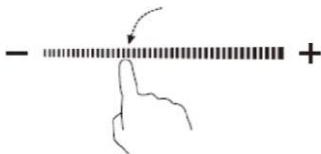




vagy



vagy



- Ha nem választ ki főzőzónát 1 percen belül, a kerámia főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől.
- A hőfok beállítását a főzés során bármikor módosíthatja.
- Ha elcsúsztatja az ujját a „-” mentén, a teljesítményt módosíthatja a 2. szint és a 8. szint között.
Nyomja meg a „-” gombot a teljesítmény szintről szintre csökkentéséhez 0. szintig.
Nyomja meg a „+” gombot a teljesítmény szintről szintre növeléséhez 9. szintig.

Ha a kijelzőn villog váltakozva a hőfok beállítással

Ez azt jelenti, hogy:

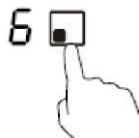
- nem helyezett serpenyőt a megfelelő főzőzónára, vagy
- a használt serpenyő nem megfelelő indukciós főzéshez, vagy,
- a serpenyő túl kicsi, vagy nem a főzőzóna közepére helyezte.

Az edény nem melegszik, hacsak nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára.

A kijelző automatikusan kikapcsol 1 perc után, ha nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára.

A főzés befejezése után

1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna választókapcsolót.

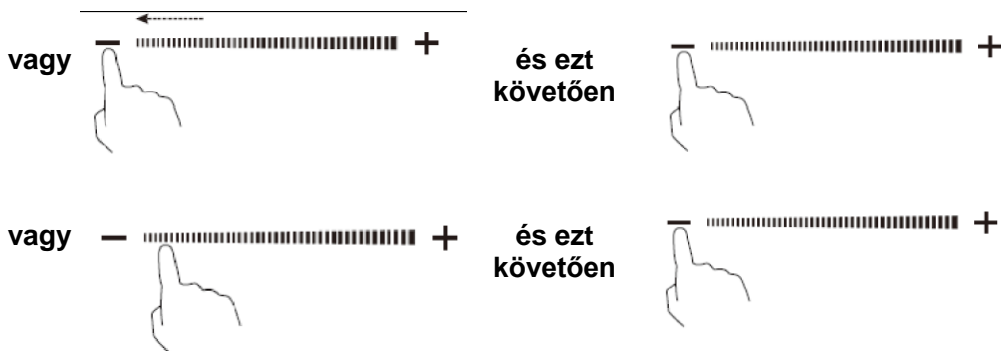


2. Kapcsolja ki a főzőzónát a „-” megérintésével, és görgesse le „0” értékre.

Vagy csúsztassa az ujját a „-” jelen a bal végpontig, majd érintse meg a „-” gombot.

Vagy érintse meg a „-” bal végpontját, majd a „-” gombot.





Bizonyosodjon meg arról, hogy a teljesítménykijelző „0”, majd „H” értéket mutat.



és ezt követően



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

4. Figyeljen a forró felületekre

„H” jelöli azokat a főzőzónákat, amelyek érintésre forrók lehetnek. A jel eltűnik, amint a felület lehűlt biztonságos hőmérsékletre. Amíg a felület forró, használható további serpenyők felhevítésére, így energiát takaríthat meg.



A teljesítménykezelés funkció használata

A teljesítménykezelés funkció segítségével beállíthatja az összteljesítményt 2,5 kW / 3,0 kW / 4,5 kW / 6,5 kW vagy 7,4 kW értékre. Az alapértelmezett összteljesítmény- beállítás a maximális teljesítményszint.

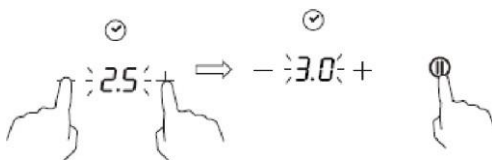
Az összteljesítményszint adott követelményekhez igazítása

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap kikapcsolt állapotban van. Megjegyzés: a teljesítménykezelés funkció csak kikapcsolt főzőlap esetén állítható be.

2. Nyomja meg és tartsa lenyomva 5 másodpercig a „Leállítás + indítás” gombot. A készülék egyszeri hangjelzést bocsát ki.



3. A hangjelzést követően érintse meg egyszerre a „+” és „-” gombot, és tartsa ezeket lenyomva 3 másodpercig, az időzítőn az előzőleg beállított teljesítményszint jelenik meg villogva, pl. 2.5. Ismét érintse meg és tartsa lenyomva 1 másodpercig a „+” és „-” gombot másik teljesítményszint, például 3.0 beállításához. Amikor villog a beállítani kívánt teljesítmény, nyomja meg és tartsa lenyomva 5 másodpercig a „Leállítás+indítás” gombot. A készülék 10 sípolással jelez. Ez azt jelenti, hogy a beállítást sikeresen módosította.



Megjegyzés:

1. A 2. lépést követően a hangjelzéstől számított **3 másodpercen belül** meg kell érintenie a „+” és „-” gombot. Ellenkező esetben előlről kell kezdenie a folyamatot a 2. lépéstől.
2. A beállítás befejezését követően várja meg a 10 sípolást. Ezen idő alatt ne érintsen meg semmilyen gombot. Ellenkező esetben a beállítást a készülék érvényteleníti.

Teljesítménykezelési szabályok

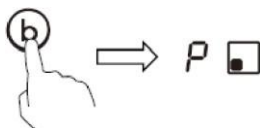
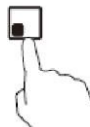
Ha az összteljesítmény meghaladja a 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW értéket (a beállított szinttől függően), egyetlen főzőzóna teljesítményszintje sem növelhető. Ha növelni próbálja a szintet a „+” megérintésével, a főzőlap 3 hangjelzést ad le, a kijelzőn pedig villogó „Pn” felirat jelenik meg. Következésképpen adott főzőzóna teljesítményének a növeléséhez csökkentenie kell egyéb zónák teljesítményét.

A túlvezérlés funkció használata

A túlvezérlés funkcióval egy zóna teljesítménye megemelhető egyik másodpercben és akár 5 percig adott szinten tartható. Így nagyobb teljesítmény és rövidebb főzési idő érhető el.

Nagyobb teljesítmény elérése a túlvezérlés funkcióval

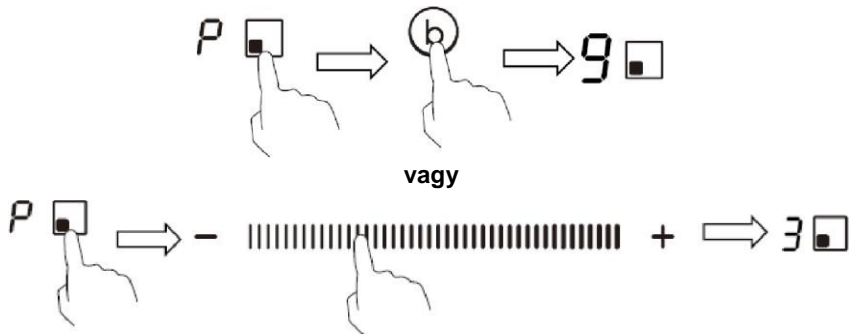
1. Érintse meg a túlvezérelni kívánt főzőzóna választókapcsolóját, a gomb melletti jelzőfény villogásba kezd.
2. Érintse meg a Túlvezérlés gombot, a főzőzóna megkezd Túlvezérlés módban működni. A teljesítménykijelzőn „P” jelenik meg, ezzel tájékoztatva arról, hogy a készülék túlvezérli az adott zónát.



3. A túlvezérelt teljesítmény 5 percig tart, ezt követően pedig a zóna visszakapcsol 9. szintre.

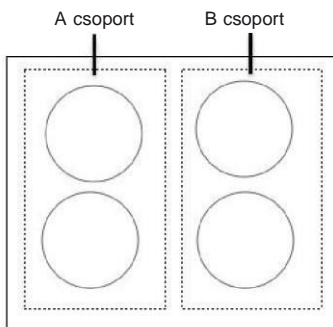


4. Ha ki kívánja kapcsolni a túlvezérlést ezen 5 perc alatt, érintse meg a főzőzóna választókapcsolót, és a gomb melletti jelzőfény villogásba kezd. Majd érintse meg a Túlvezérlés gombot, és a főzőzóna visszakapcsol 9. teljesítményszintre. Vagy csúsztassa el az ujját a „—” bal végpontjára, ekkor a főzőzóna visszakapcsol az előzőleg megérintett teljesítményszintre.



Használati korlátozások

A négy zóna két csoportra bomlik. Adott csoporton belül egyik zóna túlvezérlése esetén előzetesen bizonyosodjon meg arról, hogy a másik zóna 5. vagy alacsonyabb szinten üzemel.




A melegen tartás funkció használata

A melegen tartás funkció élelmiszerek melegen tartására szolgál.


A melegen tartás funkció használata adott hőmérséklet fenntartásához

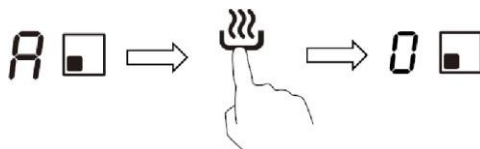
1. Érintse meg a melegen tartás funkcióval használni kívánt főzőzóna választókapcsolóját, a gomb melletti jelzőfény villogásba kezd.



2. Érintse meg a  gombot, ekkor a főzőzóna kijelzőjén „A” jelenik meg.



3. Ha ki kívánja kapcsolni a melegen tartás funkciót, érintse meg a főzőzóna választókapcsolót, majd érintse meg a  gombot. A főzőzóna visszakapcsol „0” teljesítményszintre.



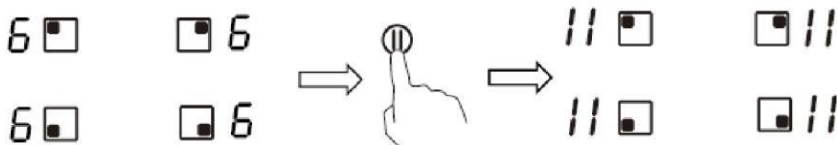
A szüneteltetés funkció használata - LEÁLLÍTÁS+INDÍTÁS

A szüneteltetés funkció főzés során bármikor használható. A funkcióval leállíthatja az indukciós főzőlapot, majd visszakapcsolhatja azt.

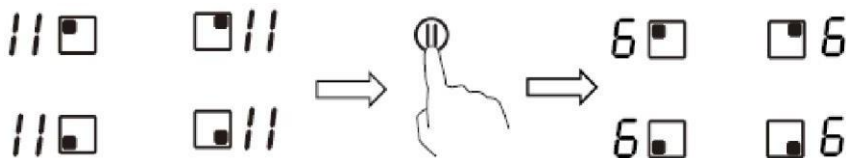
1. Bizonyosodjon meg a főzőzóna működéséről.

2. Érintse meg a LEÁLLÍTÁS+INDÍTÁS gombot, ekkor a főzőzóna kijelzőjén „II” jelenik meg.

Ezt követően az indukciós főzőlap működése leáll az összes főzőzóna vonatkozásában, a kikapcsolás azonban nem érinti a LEÁLLÍTÁS+INDÍTÁS, BE/KI és gombzáró gombokat.



3. A szünet állapot kikapcsolásához érintse meg a LEÁLLÍTÁS+INDÍTÁS gombot, ekkor a főzőzóna visszakapcsol az előzetesen beállított teljesítményszintre.



A gombok lezárása

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

A gombok zárolása

Érintse meg a Gombzár vezérlést. Az időzítő kijelzőn a „Lo” jelenik meg.

A gombok zárolásának feloldása

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap bekapcsolt állapotban van.
2. Érintse meg és tartsa lenyomva egy ideig a Gombzár vezérlést
3. Most már használhatja az indukciós főzőlapot.



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

Túlmelegedés elleni védelem

Az indukciós főzőlapba épített hőmérséklet-érzékelő figyelmeztet a készüléken belüli hőmérsékletet. Túl magas hőmérséklet észlelése esetén az indukciós főzőlap működése automatikusan leáll.

Túlcserdulás elleni védelem

A túlcserdulás elleni védelem a biztonsági funkciók sorába tartozik. A védelem automatikusan kikapcsolja a főzőlapot 10 másodpercen belül, amint víz kerül a vezérlőpultra, eközben pedig a készülék 1 másodperces sípszóval jelez.

Apró tárgyak észlelése

Ha nem megfelelő méretű vagy nem mágnesezhető (pl. alumínium) serpenyőt vagy egyéb apróbb tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) helyez a főzőlapra, vagy azon felejt, a főzőlap automatikusan készenlétbe kapcsol 1 perc múlva. A ventilátor folytatja az indukciós főzőlap hűtését 1 további percig.

Automatikus kikapcsolás védelem

Az automatikus kikapcsolás funkció az indukciós főzőlap védelmét szolgálja. A funkció automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha elfelejtik kikapcsolni a főzőzónát. Az alapértelmezett üzemidők a különböző teljesítményszintekhez az alábbi táblázatban látható:

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

A serpenyő eltávolítását követően az indukciós főzőlap képes azonnal leállítani a melegítést, és a készülék automatikusan kikapcsol 2 perc után.



A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyeknek javasoljuk, hogy az egység használata előtt egyeztessenek kezelőorvosukkal.

Az időzítő használata

Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

- Az időzítőt használhatja visszaszámlálóként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem az idő lejártakor.
- Ugyanakkor beállíthatja, hogy az idő lejártakor kapcsolja ki a főzőzónát.
- Az időzítőn maximum 99 perc állítható be.

Az időzítő használata visszaszámlálóként

Ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van.

Megjegyzés: a visszaszámlálót főzőzóna kiválasztása nélkül is használhatja.

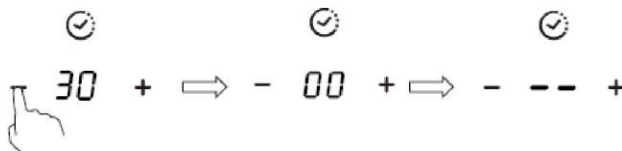
2. Érintse meg az időzítővezérlő „-” vagy „+” gombját, ekkor a visszaszámláló kijelzője villogásba kezd, és a kijelzőn „99” vagy „01” jelenik meg.



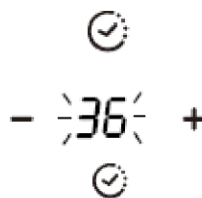
3. Állítsa be az időt a „-” vagy „+” gomb megérintésével

Javaslat: Érintse meg a „-” vagy „+” gombot egyszer az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez. Tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.

4. Az időzítő beállításának érvénytelenítéséhez érintse meg a „-” gombot, és léptesse az időzítőt „0” értékre.



5. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, és az időzítő kijelzője villog 5 másodpercig.



6. A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercig, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „-” jel, amikor a beállított idő lejárt.



Az időzítő beállítása az egyik főzőzóna kikapcsolásához

Főzőzónák funkcióhoz rendelése:

1. Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót. (pl. 1. zóna)
2. Érintse meg az időzítővezérlőt, a visszaszámláló kijelzője villogásba kezd, és a kijelzőn „30” jelenik meg.



3. Állítsa be az időt a „-” vagy „+” gomb megérintésével.

javaslat: Érintse meg egyszer a „-” vagy „+” gombot az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez. Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.

Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan visszatér 0 perchez.

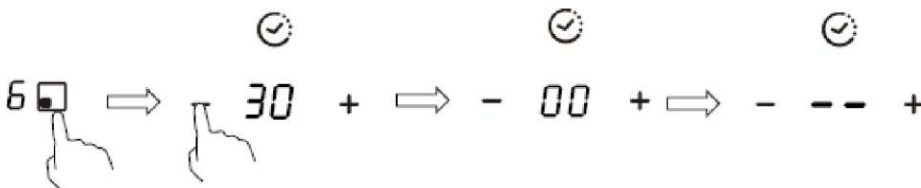
4. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, az időzítő kijelzője pedig villog 5 másodpercig.



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



5. Az időzítő beállításának az érvénytelenítéséhez érintse meg a főzőzóna választókapcsolót, majd érintse meg az időzítő „-” gombját, és léptesse az időt „0” értékre. Ekkor az időzítő funkció kikapcsol, a perckijelzőn „00”, majd „-” jelenik meg.



6. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol, és megjelenik a „H” jelzés.

H



A többi főzőzóna tovább üzemel, amennyiben előzőleg bekapcsolta azokat.

Az időzítő beállítása több főzőzóna kikapcsolásához

1. Ha egynél több főzőzónához rendeli hozzá az időzítő funkciót, az időzítő kijelző a legrövidebb időt mutatja.
(pl. az 1. zóna esetében a beállítás 3 perc, a 2. zóna esetében 6 perc, ebben az esetben az időzítő kijelzőjén „3” látható)

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző melletti piros pont villogása azt mutatja, hogy az időzítő kijelző az adott főzőzónára vonatkozó időt mutatja.

Ha ellenőrizni kívánja a többi főzőzóna esetében hátralévő időt, érintse meg a főzőzóna választókapcsolót. Az időzítő megjeleníti a hátralévő időt.

6.

(6 percre állítva)



3*

(3 percre állítva)

03

2. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol, valamint megjelenik a „H” jelzés.

H

MEGJEGYZÉS: Ha módosítani kívánja az időbeállítást az időzítő beállítását követően, kezdje a folyamatot az 1. lépéstől.

Ápolás és karbantartás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszermaradványok vagy kiömlött nem cukros folyadékok az üvegfelületen)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, míg az még meleg (de nem forró!). 3. Óblítse át és törölje szárazra egy tiszta törülőkendővel vagy papírtörővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet az egyes főzőfelületek forráságára, ám ettől még a főzőzónák forrók lehetnek! Legyen rendkívül óvatos. • A durva súrolószivacsok, egyes nejlon súrolószivacsok és a kemény/abrazív tisztítószer 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	<p>Ezeket azonnal távolítsa el halkéssel, spatulával vagy borotvás kaparóval, amely használható üvegfelületű indukciós főzőlapokhoz, de mindeközben figyeljen a forró főzőfelületekre:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Válassza le a főzőlap tápellátását 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 törülőkendővel vagy papírtörővel. 4. Kövesse a fenti, Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen rész 2-4. lépését. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Itassa fel a kiömlött folyadékot 3. Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törülőkendővel. 4. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását. 	<ul style="list-style-type: none"> • A főzőlap hangjelzést adhat ki, illetve kikapcsolhat, valamint az érintésérzékeny gombok nem működhetnek, amíg folyadék található ezeken. Bizonyosodjon meg arról, hogy szárazra törli az érintőpanelt, mielőtt visszakapcsolná a főzőlap tápellátását.

Javaslatok és tippek

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
Az indukciós főzőlap bekapcsolása sikertelen.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik, és hogy bekapcsolta. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészben. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A vezérlőgombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Utasítások ügyében lásd „Az indukciós főzőlap használata” részt.
A vezérlőgombok működtetése nehézkes.	Előfordulhat, hogy vékony vízréteg borítja a vezérlőgombokat, vagy talán az ujjhegyével érinti a vezérlőgombokat.	Bizonyosodjon meg a vezérlőgombok felületének a szárazságáról, a gombok megérintéséhez pedig használja ujjbegyét.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű edények. A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy tisztítószerrel 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 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 változik egy vagy két betű/szám a főzésidőzítőkijelzőn).	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 megjelenti az adott hibakódot:

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
F3/F4	Indukciós tekercs hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
F9/FA	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.
E3	Az indukciós tekercs hőmérséklet érzékelője magas hőmérsékletet észlelt	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E5	Az IGBT hőmérséklet érzékelője magas hőmérsékletet észlelt	Indítsa újra a készüléket, miután lehűlt a főzőlap.

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

Műszaki jellemzők

Főzőlap	CIS642SCTT/4U
Főzőzónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltóáram, 50-60 Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	2,5 kW: 2250-2750 W vagy 3,0 kW: 2700-3300 W vagy 4,5 kW: 4050-4950 W vagy 6,5 kW: 5850-7150 W vagy 7,4 kW: 6600-7400 W
Termék mérete H×SZ×M(mm)	590X520X55
Méreték beépítéshez A×B (mm)	560X490

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

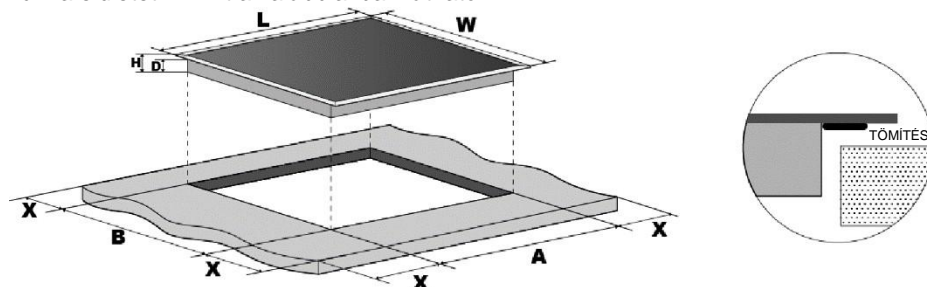
Telepítés

Telepített berendezések kiválasztása

Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően.

A telepítés és a használat érdekében a furat körül legalább 5 cm-es szabad területnek maradnia kell.

Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább **30 mm**. A főzőlap által árasztott hő okozta nagyobb alakváltozás elkerülése érdekében válasszon hőálló munkafelületet. Amint az alábbiakban látható:

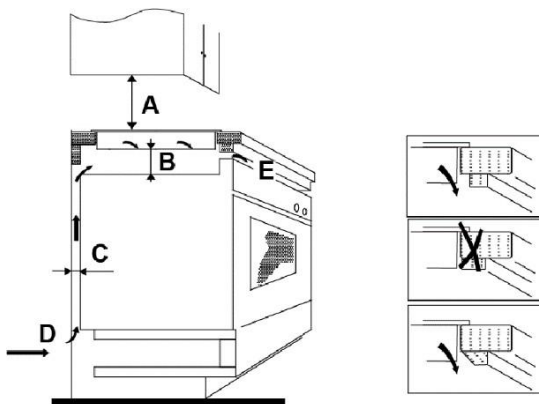


H (mm)	SZ (mm)	M (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

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



Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény között biztonsági okokból legyen legalább **760mm**.



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

A főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg az alábbiakról

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

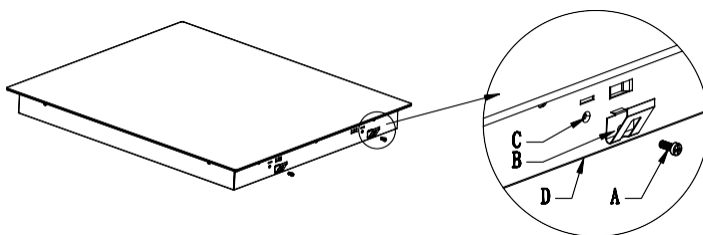
- a tápkábel nem érhető el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból
- megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé
- ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hőtűkröt
- a szakaszoló kapcsoló legyen könnyen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

A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

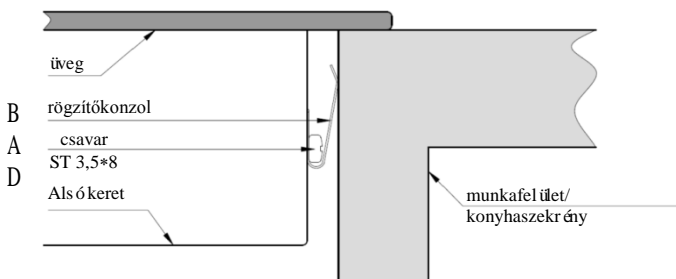
Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtse ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.

A konzol pozíciójának a módosítása

A munkalapon a főzőlap alsó keretére szerelje fel a 4 konzolt csavarok segítségével (lásd a képet), beszerelés után.



A	B	C	D
Csavar	Konzol	Csavarfurat	Alsó keret



Óvintézkedések

1. Az indukciós főzőlapot kizárólag szakképzett személyzet vagy technikusok szerelhetik be. Szakembereink rendelkezésére állnak. Soha ne hajtsa végre a műveletet saját maga.

3. A főzőlapot ne szerelje be közvetlenül mosogatógép, hűtő, fagyasztó, mosógép vagy szárítógép fölé, mivel a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikus alkatrészeit.
3. Az indukciós főzőlapot úgy szerelje be, hogy a megbízhatóság javítása érdekében minél jobb hővédelmet nyújtsanak a körülmények.
4. A falnak és az asztalfelület fölött az indukált fűtőzónának hőálló anyagból kell állnia.
5. Bármilyen károsodás elkerülése érdekében a szendvics rétegnek és a ragasztónak hőállóknak kell lennie.

A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz



A főzőlapot kizárólag megfelelően képzett szakember csatlakoztathat a hálózati tápellátáshoz.

Mielőtt csatlakoztatná a főzőlapot a hálózati tápellátáshoz, ellenőrizze az alábbiakat:

1. az otthoni vezetérendszer megfelelő a főzőlap által igényelt áramfelvételhez.
2. a feszültség megfelel az adattáblán található értéknek
3. a tápkábel szakaszai képesek elviselni az adattáblán meghatározott terhelést.

A főzőlap hálózati áramellátáshoz csatlakoztatása során ne használjon adaptereket, átalakítókat vagy elosztó készülékeket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

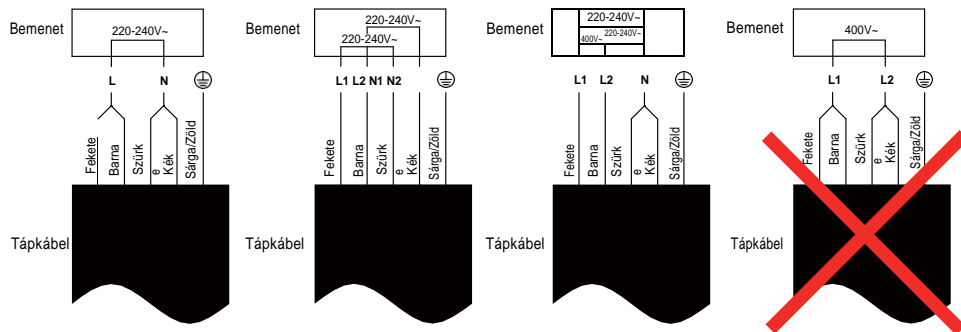
A tápkábel nem érhet hozzá egyetlen forró alkatrészhez sem, illetve úgy kell azt elhelyezni, hogy hőmérséklete egyetlen ponton se haladja meg soha a 75 °C értéket.



Egyeztessen villamossági szakemberrel az otthoni vezetérendszer módosítások nélküli megfelelőségét illetően.

Bármilyen módosítást kizárólag szakképzett villamossági szakember végezhet.

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



- Ha a kábel megsérült, vagy cserére szorul, a műveletet bármilyen baleset elkerülése érdekében kötelezően egy ügyfélszolgálati munkatársnak kell végrehajtania adott célnak megfelelő eszközökkel.
- Ha a készüléket közvetlenül csatlakoztatja a hálózati tápellátáshoz, többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakítót kell beépítenie.

- A beszerelést végző szakembernek kötelezően biztosítani kell, hogy az elektromos csatlakoztatás megvalósítása megfelelő, és hogy eleget tesz a biztonsági előírásoknak.
- A kábel nem lehet meghajolva vagy összenyomva.
- A kábel kötelező rendszeres ellenőrzést igényel, cseréjét pedig kizárólag szakképzett technikus végezheti.



A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók). Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében. Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:

- az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezést vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

Elektromos háztartási tűzhelyekre vonatkozó termékinformáció, a 66/2014/EU bizottsági rendeletnek megfelelően

		Pozíció	Szimbólum	Érték	Egység
Modellazonosító				CIS642SCTT/4U	
Főzőlap típusa:				Elektromos főzőlap	
Főzőzónák és/vagy -területek száma	zónák			4	
	területek				
Melegítési technológia (indukciós főzőzónák és főzőterületek, sugárzó főzőzónák, öntöttvas tányérok)	Indukciós főzőzónák			X	
	Indukciós főzőterületek				
	sugárzó főzőzónák				
	öntöttvas tányérok				
Kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: hasznos felület fűtött elektromos főzőzónánként, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve		Hátulsó bal	Ø	18,0	cm
		Hátulsó központi	Ø	-	cm
		Hátulsó jobb	Ø	18,0	cm
		Központi bal	Ø	-	cm
		Középső központi	Ø	-	cm
		Központi jobb	Ø	-	cm
		Elülső bal	Ø	18,0	cm
		Elülső központi	Ø	-	cm
		Elülső jobb	Ø	18,0	cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: hasznos felület hosszúsága és szélessége fűtött elektromos főzőzónánként vagy területenként, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve		Hátulsó bal	H SZ	-	cm
		Hátulsó központi	H SZ	-	cm
		Hátulsó jobb	H SZ	-	cm

	Központi bal	H SZ	-	cm
	Középső központi	H SZ	-	cm
	Központi jobb	H SZ	-	cm
	Elülső bal	H SZ	-	cm
	Elülső központi	H SZ	-	cm
	Elülső jobb	H SZ	-	cm
Energiafogyasztás főzőzónára vagy területre kg-ra számolva	Hátulsó bal	Elektromos főzés	193,5	Wh/kg
	Hátulsó központi	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Hátulsó jobb	Elektromos főzés	197,2	Wh/kg
	Központi bal	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Középső központi	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Központi jobb	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Elülső bal	Elektromos főzés	192,3	Wh/kg
	Elülső központi	Elektromos főzés	-	Wh/kg
	Elülső jobb	Elektromos főzés	195,6	Wh/kg
Energiafogyasztás a főzőlapra kg-ra számolva		Elektromos főzőlap	194,7	Wh/kg
Alkalmazott szabvány: EN 60350-2 Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítméymérési módszerek				
<p>Javaslatok energiatakarékosságra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A főzőlap leghatékonyabb használata érdekében a serpenyőt a főzőzóna közepére helyezze. • 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. • A kiválasztott zónán látható jelölés méretének megfelelő átmérőjű serpenyőket használjon. 				

Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια

Η ασφάλειά σας είναι σημαντική για εμάς. Διαβάστε αυτές τις πληροφορίες προτού χρησιμοποιήσετε την εστία σας.

Εγκατάσταση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε 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.
- Οι 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 κοψίματος

- Προσέξτε - τα άκρα του πίνακα είναι αιχμηρά και κοφτερά.
- 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 καύσιμα υλικά ή προϊόντα σε αυτήν τη συσκευή σε καμία περίπτωση ή οποιαδήποτε στιγμή.

- Να έχετε αυτές τις πληροφορίες διαθέσιμες στο άτομο που είναι υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς αυτό θα μπορούσε να μειώσει το κόστος εγκατάστασης.
- Προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με αυτές τις σχετικές οδηγίες για την εγκατάσταση.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να γειωθεί σωστά μόνο από κατάλληλο άτομο.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε ένα κύκλωμα που ενσωματώνει ένα διακόπτη απομόνωσης ηλεκτρικού ρεύματος και ο οποίος παρέχει 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 σε σπασμένη ή ραγισμένη εστία. Εάν η επιφάνεια του μαγειρέματος σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή αμέσως και βγάλτε το φινι από την παροχή ρεύματος (πρίζα του τοίχου) και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
- Απενεργοποιήστε την εστία βγάζοντας (το φινι) από την πρίζα του τοίχου πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος υγείας

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.
- Ωστόσο, άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό ή τον κατασκευαστή

εμφυτευμάτων τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτήν τη συσκευή για να βεβαιωθούν ότι τα εμφυτεύματά τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.

- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο.

Κίνδυνος καυτής επιφάνειας

- Κατά τη χρήση, προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής θα ζεσταθούν αρκετά ώστε να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρχεται σε επαφή με τη γυάλινη επιφάνεια της επαγωγικής εστίας έως ότου αυτή η επιφάνεια κρυώσει.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, καθώς μπορεί να ζεσταθούν
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Οι λαβές των κατσαρολών μπορεί να είναι ζεστές στην αφή. Ελέγξτε ότι οι λαβές της κατσαρόλας δεν προεξέχουν ώστε να καλύπτουν άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες. Κρατήστε τις λαβές μακριά από παιδιά.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, ενδέχεται να προκληθούν καψίματα και εγκαύματα.

Κίνδυνος κοψίματος

- Η κοφτερή σαν ξυράφι λεπίδα μιας ξύστρας εστίας μαγειρέματος εκτίθεται όταν ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και να το έχετε πάντοτε φυλαγμένο με ασφάλεια και μακριά από 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 τα λιπαρά υγρά που διαρρέουν μπορεί να αναφλεγούν.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην αφήνετε ποτέ αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε ή αφήνετε αντικείμενα που μπορούν να μαγνητιστούν (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, συσκευές αναπαραγωγής MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο της.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας για θέρμανση ή θέρμανση του δωματίου
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε πάντοτε τις ζώνες μαγειρέματος και την εστία όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο (χρησιμοποιώντας δηλαδή τα χειριστήρια αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης του τηγανιού για να απενεργοποιήσετε τις ζώνες μαγειρέματος όταν αφαιρείτε τα τηγάνια.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να καθίσουν, να σταθούν, ή να ανέβουν πάνω σε αυτή.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά σε ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Τα παιδιά που ανεβαίνουν στην εστία μπορεί να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη στην περιοχή όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά ή τα άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή θα πρέπει να έχουν κοντά τους ένα υπεύθυνο και ικανό άτομο που θα τα καθοδηγεί στη χρήση της. Ο καθοδηγητής αυτός θα πρέπει

να είναι ικανοποιημένος από τον τρόπο που αυτοί μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τον εαυτό τους ή το περιβάλλον τους.

- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα μέρος της συσκευής, εκτός εάν συνιστάται ειδικά στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες εργασίες συντήρησης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.

- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την εστία μαγειρέματος.

- Μην τοποθετείτε ή ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στις εστίες μαγειρέματος της συσκευής σας.

- Μην στέκεστε πάνω από τις εστίες μαγειρέματος της συσκευής σας.

- Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια με ακανόνιστες άκρες ή σύρτες σε όλη την επιφάνεια της γυάλινης επαγωγικής εστίας, καθώς αυτά μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί.

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία μαγειρέματος, καθώς αυτά μπορούν να γρατσουνίσουν την γυάλινη επαγωγική εστία.

- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:

- χώροι κουζίνας σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, - αγροικίες, -από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα σχετικά περιβάλλοντα κατοικιών, - περιβάλλοντα καταλυμάτων του τύπου "δωμάτιο με κρεβάτι και πρωινό".

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη

αυτής θερμαίνονται κατά τη χρήση.

Πρέπει να ληφθεί μέριμνα ώστε να αποφευχθεί η επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.

Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός εάν παρακολουθούνται συνεχώς.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 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 συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς καμία επίβλεψη ή εποπτεία.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το χωρίς επίβλεψη στις εστίες μαγείρεμα με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να οδηγήσει σε φωτιά. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα πυρκαγιάς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Προειδοποίηση: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, αυτό αφορά σε όλες τις επιφάνειες εστιών από γυαλί-κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει τα ενεργά μέρη
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε καθαριστικά ατμού.
- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργήσει μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειριστηρίου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς. Μια μικρής διάρκειας διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφευχθεί η ανατροπή της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθεί αυτό το μέσο σταθεροποίησης. Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο οδηγιών για σχετικές πληροφορίες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιήστε μόνο προστατευτικές εστίες που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή υποδεικνύονται από την κατασκευή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλες ή προστατευτικές εστίες ενσωματωμένες στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών εστιών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Αυτή η συσκευή ενσωματώνει σύνδεση γείωσης μόνο για λειτουργικούς σκοπούς.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας επαγγελματικής εστίας.

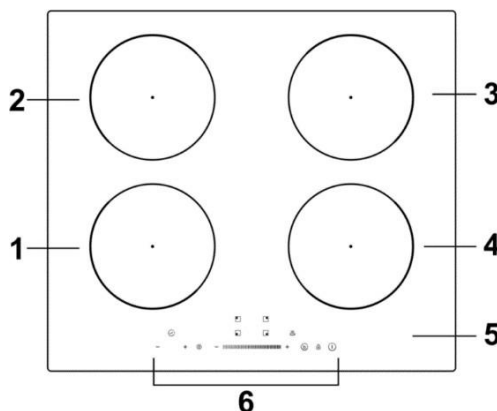
Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Οδηγίες Εγκατάστασης, ώστε να κατανοήσετε πλήρως πώς να εγκαταστήσετε σωστά τη συσκευή και πώς να την χειριστείτε.

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.

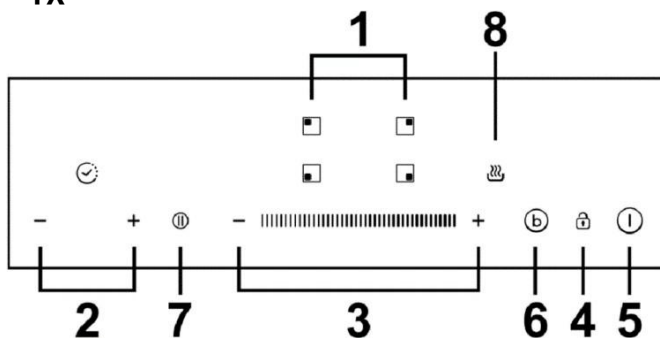
Επισκόπηση προϊόντος

Κάτοψη



1. Ζώνη 2000 W, ενίσχυση σε 2600W
2. Ζώνη 1500 W, ενίσχυση σε 2000W
3. Ζώνη 2000 W, ενίσχυση σε 2600W
4. Ζώνη 1500 W, ενίσχυση σε 2000W
5. Γυάλινη (εστία) πλάκα
6. Πίνακας ελέγχου

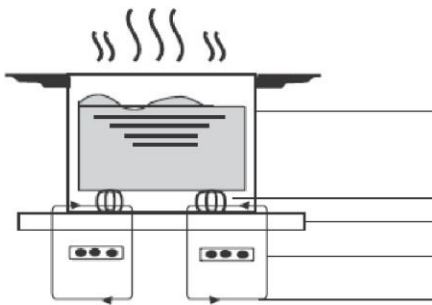
Πίνακας ελέγχου



1. Χειριστήρια επιλογής ζώνης θέρμανσης
2. Έλεγχος χρονοδιακόπτη
3. Κλειδί ρύθμισης ισχύος
4. Χειριστήριο ελέγχου κλειδώματος
5. Έλεγχος ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση)
6. Έλεγχος ενισχυτικής λειτουργίας
7. Έλεγχος λειτουργίας διακοπής και εκκίνησης
8. Διατηρήστε τον έλεγχο της θερμής λειτουργίας

Μια λέξη για την επαγωγική μαγειρική

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



σιδερένια κατσαρόλα

μαγνητικό κύκλωμα

κεραμική γυάλινη πλάκα

επαγωγικό πηνίο

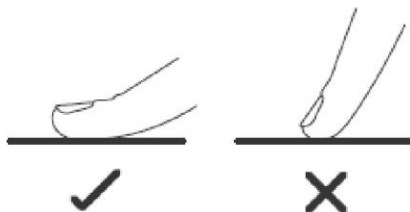
επαγωγικά ηλεκτρικά
ρεύματα

Πριν χρησιμοποιήσετε την νέα σας επαγωγική εστία

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

Χρήση των στοιχείων ελέγχου αφής

- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκήσετε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε το σαρκώδες σώμα του δακτύλου σας, όχι την άκρη του.
- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που καταχωρείται ένα άγγιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχει κανένα αντικείμενο (π.χ. ένα σκεύος ή ένα πανί) που να τα καλύπτει. Ακόμη και μια λεπτή μεμβράνη νερού μπορεί να κάνει τα χειριστήρια δύσκολα στη χρήση τους.



Επιλογή του σωστού σκεύους




• Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του τηγανιού.

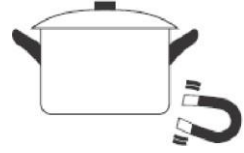
• Μπορείτε να ελέγξετε αν το σκεύος σας είναι κατάλληλο, πραγματοποιώντας μια δοκιμή με μαγνήτες. Μετακινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του τηγανιού. Εάν έλκεται, το τηγάνι είναι κατάλληλο για επαγωγή.

• Εάν δεν έχετε μαγνήτη:

1. Βάλτε λίγο νερό στο τηγάνι που θέλετε να ελέγξετε.

2. Εάν  δεν αναβοσβήνει στην οθόνη και το νερό θερμαίνεται, το τηγάνι είναι κατάλληλο.

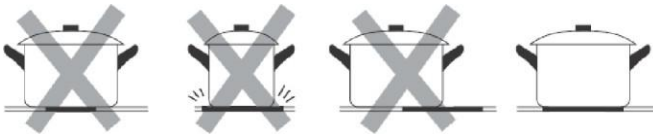
• Δεν είναι κατάλληλα τα μαγειρικά σκεύη που κατασκευάζονται από τα ακόλουθα υλικά: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.



Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του τηγανιού σας είναι λεία, εφάπτεται εξ'ολοκλήρου και επίπεδα πάνω στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε τηγάνια των οποίων η διάμετρος είναι το ίδιο μεγάλη όσο το γραφικό της επιλεγμένης ζώνης. Χρησιμοποιώντας μια κατσαρόλα θα χρησιμοποιηθεί μια ελαφρώς ευρύτερη ενέργεια για τη μέγιστη αποδοτικότητα της. Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερη κατσαρόλα η απόδοση μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Να κεντράρετε πάντοτε το τηγάνι σας στη ζώνη μαγειρέματος.



Να σηκώνετε πάντοτε τα τηγάνια (όταν τα βγάζετε) από την επαγωγική εστία - μην τα σύρετε, γιατί μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί.



Διαστάσεις τηγανιού:

Οι ζώνες μαγειρέματος είναι μέχρι ένα όριο, προσαρμόζονται αυτόματα στη διάμετρο του τηγανιού. Ωστόσο, το κάτω μέρος αυτού του τηγανιού πρέπει να έχει ελάχιστη διάμετρο σύμφωνα με την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Για να επιτύχετε την καλύτερη απόδοση της εστίας σας, τοποθετήστε το τηγάνι στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

Η βασική διάμετρος των επαγωγικών σκευών μαγειρικής

Ζώνη μαγειρέματος	Ελάχιστο (mm)
1,2,3,4 (180 mm)	120

Τα παραπάνω ενδέχεται να ποικίλλουν ανάλογα με την ποιότητα του τηγανιού που χρησιμοποιείται.

Χρησιμοποιώντας την επαγωγική εστία σας

Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα

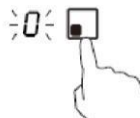
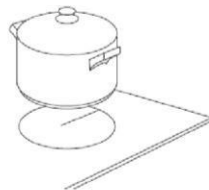
1. Αγγίξτε το χειριστήριο ON/OFF
(Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση)

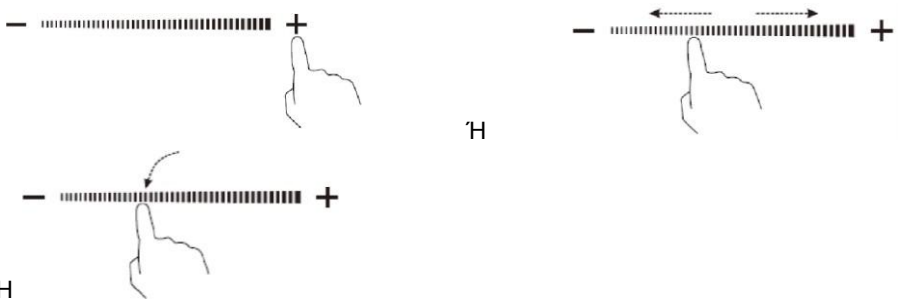
Μετά την ενεργοποίηση, ο βομβητής ηχεί μια φορά, όλες οι ενδείξεις δείχνουν " - " or " -- ", υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει στην κατάσταση αναμονής.

2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο τηγάνι στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
 - Βεβαιωθείτε ότι και το κάτω μέρος του τηγανιού και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρά και στεγνά.

3. Αγγίζοντας το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης και θα αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο.

4. Καθορίστε ένα επίπεδο ισχύος αγγίζοντας το "-", "+", ή σύρετε κατά μήκος το "—" του χειριστηρίου ή απλώς αγγίξτε οποιοδήποτε σημείο του "—".





Η

- Εάν δεν επιλέξετε ζώνη θερμότητας εντός 1 λεπτού, η κεραμική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα πρέπει να ξεκινήσετε ξανά στο βήμα 1.
- Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θερμότητας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Εάν ολισθήσετε κατά μήκος του "-", η ισχύς θα διαφέρει από το στάδιο 2 στο στάδιο 8.
Πατήστε "-", η ισχύς μειώνεται κατά ένα στάδιο κάθε φορά μέχρι το στάδιο 0.
Πατήστε "+", η ισχύς αυξάνεται κατά ένα στάδιο κάθε φορά μέχρι το στάδιο 9.

Εάν η οθόνη αναβοσβήνει εναλλάξ με τη ρύθμιση θερμότητας

Αυτό σημαίνει ότι:

- δεν έχετε τοποθετήσει ένα τηγάνι στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- το τηγάνι που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα ή,
- το τηγάνι είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος.

Δεν δημιουργείται και δεν επιτυγχάνεται θέρμανση, εκτός εάν υπάρχει το κατάλληλο τηγάνι στη ζώνη μαγειρέματος.

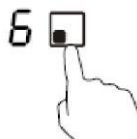
Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό, εάν δεν υπάρχει το κατάλληλο τηγάνι τοποθετημένο επάνω στην εστία.

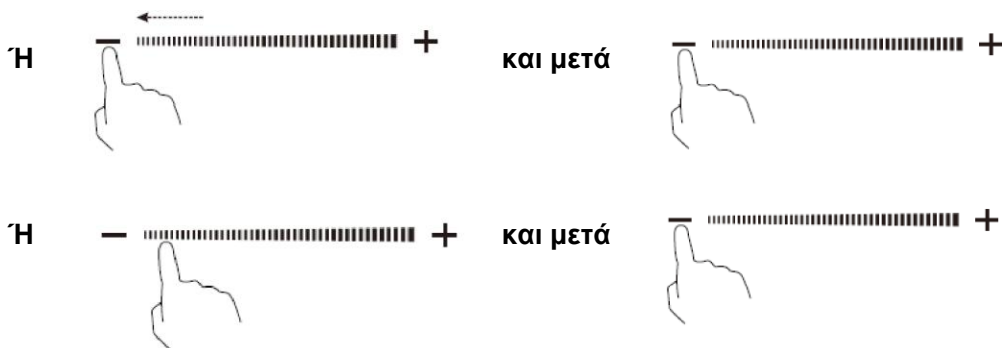
Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε.

2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας το "-" και μετακινηθείτε προς τα κάτω στο "0".

Ή σύρετε το "-" στο αριστερό σημείο και μετά αγγίξτε το "-". Ή αγγίξτε το αριστερό σημείο "-" και μετά αγγίξτε το "-".





Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη ισχύος δείχνει "0" και, στη συνέχεια, δείχνει "H".



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



4. Προσοχή στις θερμές επιφάνειες

Το "H" θα δείξει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή (για να μην) την αγγίξετε. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια έχει κρυώσει φθάνοντας σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας εάν θέλετε να θερμάνετε περαιτέρω τηγάνια, χρησιμοποιήστε την εστία μαγειρέματος που είναι ακόμα ζεστή.



Χρήση της διαχείρισης ισχύος

Χρησιμοποιώντας τη διαχείριση ισχύος, μπορείτε να ρυθμίσετε τη συνολική ισχύ σε 2,5kW / 3,0kW / 4,5kW / 6,5kW και 7,4kW. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση συνολικής ισχύος είναι το μέγιστο επίπεδο ισχύος.

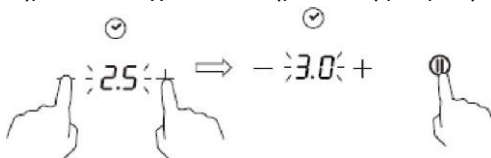
Ρύθμιση του συνολικού επιπέδου ισχύος ώστε να ταιριάζει στις ανάγκες σας

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι απενεργοποιημένη.
Σημείωση: μπορείτε να ορίσετε τη διαχείριση ισχύος μόνο όταν είναι απενεργοποιημένη η εστία.

2. Αγγίξτε το κουμπί "Διακοπή + Μετάβαση" και κρατήστε το πατημένο για 5 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ακούσετε τον ήχο του βομβητή μία φορά.



3. Αφού ακούσετε το ηχητικό σήμα μπιπ, αγγίξτε ταυτόχρονα το κουμπί "+" και "-" και κρατήστε το πατημένο για 3 δευτερόλεπτα, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει το προηγούμενο συνολικό επίπεδο ισχύος που αναβοσβήνει, π.χ. "2.5". Αγγίξτε παρατεταμένα τα "+" και "-" για 1 δευτερόλεπτο ξανά για να μεταβείτε σε άλλο επίπεδο ισχύος, για παράδειγμα 3.0. Όταν η ισχύς που θέλετε (να φθάσετε) αναβοσβήνει, αγγίξτε το κουμπί "Διακοπή + Μετάβαση" και κρατήστε το πατημένο για 5 δευτερόλεπτα. Ο βομβητής θα ηχήσει 10 φορές. Αυτό σημαίνει ότι έχετε ολοκληρώσει τη ρύθμιση.



Σημείωση:

1. Μετά το βήμα 2, πρέπει να αγγίξετε τα "+" και "-" **μέσα σε 3 δευτερόλεπτα** αφότου ακούσετε το (μπιπ) ηχητικό σήμα. Διαφορετικά θα πρέπει να ξεκινήσετε πάλι από το βήμα 2.
2. Μόλις τελειώσετε, περιμένετε μέχρι το τέλος των 10 ηχητικών σημάτων μπιπ. Μην αγγίξετε κανένα κουμπί κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Διαφορετικά, η ρύθμιση δεν θα είναι έγκυρη.

Κανόνες διαχείρισης ισχύος

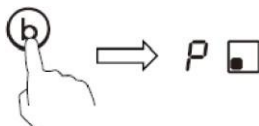
Εάν η συνολική ισχύς υπερβεί τον περιορισμό των 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 6.5kw (ανάλογα με το επίπεδο που έχετε ορίσει), δεν μπορείτε να αυξήσετε το στάδιο ισχύος οποιασδήποτε ζώνης. Εάν το αυξήσετε αγγίζοντας το '+', η εστία θα ηχήσει 3 φορές και η ένδειξη θα εμφανίσει ένα "Pn" που αναβοσβήνει. Επομένως, πρέπει να μειώσετε το στάδιο ισχύος άλλων ζωνών πριν αυξήσετε την ισχύ της αντικειμενικής ζώνης.

Χρησιμοποιώντας το Boost (ενίσχυση)

Boost (ενίσχυση) είναι η λειτουργία όπου μια ζώνη ανεβαίνει σε μεγαλύτερη ισχύ μέσα σε ένα δευτερόλεπτο και διαρκεί για 5 λεπτά. Έτσι μπορείτε να αποκτήσετε ένα πιο ισχυρό και ταχύτερο μαγείρεμα.

Χρησιμοποιώντας το Boost (ενίσχυση) για να αποκτήσετε μεγαλύτερη ισχύ

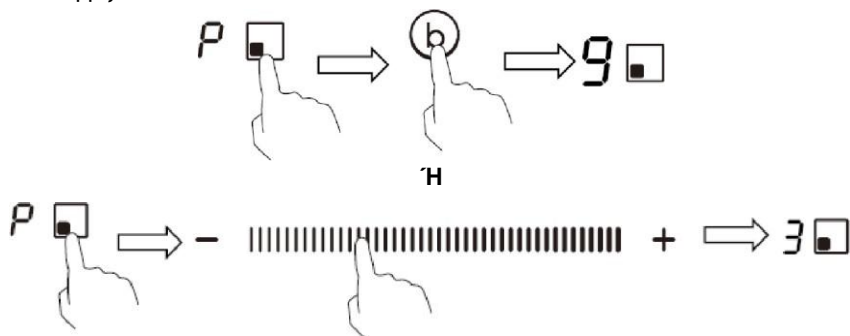
1. Αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να ενισχύσετε, θα αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο.
2. Αγγίξτε το κουμπί Boost (ενίσχυση), η ζώνη θέρμανσης θα αρχίσει να λειτουργεί στη λειτουργία Boost (ενίσχυση). Η ένδειξη ισχύος θα εμφανίσει "P" ώστε να δείξει ότι η ζώνη ενισχύεται.



3. Η ισχύς Boost (ενίσχυση) θα διαρκέσει για 5 λεπτά και στη συνέχεια η ζώνη θα επιστρέψει στο στάδιο ισχύος 9.

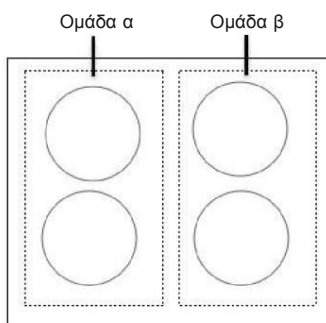


4. Εάν θέλετε να ακυρώσετε την κατάσταση Boost (ενίσχυση) κατά τη διάρκεια αυτών των 5 λεπτών, αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης θέρμανσης, θα αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο. Και στη συνέχεια αγγίξτε το κουμπί Boost (ενίσχυση), η ζώνη θέρμανσης θα επιστρέψει στο στάδιο ισχύος 9. Ή, εναλλακτικά, σύρετε το "—" στο αριστερό σημείο, η ζώνη θέρμανσης θα επιστρέψει στο στάδιο ισχύος στο οποίο αγγίξατε.



Περιορισμοί κατά τη χρήση

Οι τέσσερις ζώνες χωρίστηκαν σε δύο ομάδες. Σε μία ομάδα, εάν χρησιμοποιείτε ώθηση ενίσχυσης σε μία ζώνη, βεβαιωθείτε πρώτα ότι η άλλη ζώνη λειτουργεί στο / κάτω από το επίπεδο ισχύος 5.




Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία Διατήρηση Θερμότητας

Η λειτουργία Διατήρηση Θερμότητας είναι κατάλληλη για τη διατήρηση ζεστού φαγητού.


Χρήση της Διατήρησης Θερμότητας για σταθερή θερμοκρασία

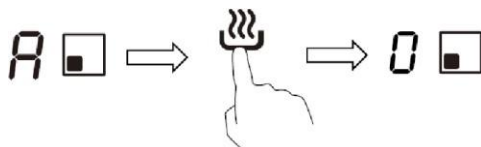
1. Αγγίξτε το κουμπί επιλογής της ζώνης θέρμανσης στην οποία θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Διατήρηση Θερμότητας, θα αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο.



2. Αγγίξτε το κουμπί , η ένδειξη ζώνης μαγειρέματος θα εμφανίσει το "A".



3. Εάν θέλετε να ακυρώσετε το ζεστό, αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης θέρμανσης και, στη συνέχεια, αγγίξτε το κουμπί . Η ζώνη θέρμανσης θα επιστρέψει στο στάδιο ισχύος "0".



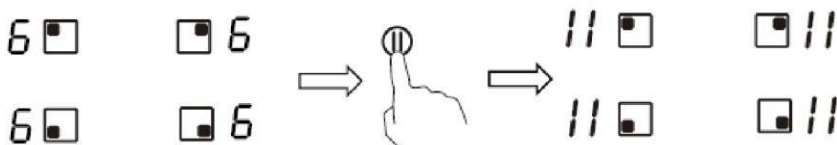
Χρήση της λειτουργίας Παύση- STOP+GO (Διακοπή + Εκκίνηση)

Η λειτουργία παύσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί ανά πάσα στιγμή κατά το μαγείρεμα. Επιτρέπει να σταματήσει η επαγωγική εστία και να επιστρέψει σε αυτήν.

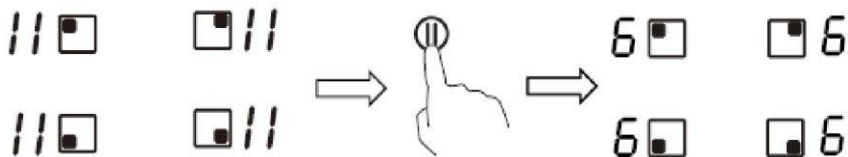
1. Βεβαιωθείτε ότι η ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί.

2. Αγγίξτε το κουμπί STOP+GO (Διακοπή + Εκκίνηση), η ένδειξη ζώνης μαγειρέματος θα εμφανίσει το "II".

Και στη συνέχεια, η λειτουργία του επαγωγικού μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί εντός του πεδίου εφαρμογής όλων των ζωνών μαγειρέματος, εκτός από τα πλήκτρα STOP+GO (Διακοπή + Εκκίνηση), on/off (ενεργοποίηση/απενεργοποίηση) και lock (κλειδωμα).



3. Για να ακυρώσετε την κατάσταση παύσης, αγγίξτε το κουμπί STOP+GO (Διακοπή + Εκκίνηση) και, στη συνέχεια, η ζώνη μαγειρέματος θα επιστρέψει στο στάδιο ισχύος που έχετε ορίσει πριν.



Κλειδώστε τα χειριστήρια

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

Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια

Αγγίξτε το χειριστήριο του πληκτρολογίου. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα δείξει το "Lo"

Για να ξεκλειδώσετε τα στοιχεία ελέγχου

1. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο για λίγο το χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων
3. Μπορείτε τώρα να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία σας.



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

Προστασία υπερθέρμανσης

Ένας εξοπλισμένος αισθητήρας θερμοκρασίας μπορεί να παρακολουθεί τη θερμοκρασία στο εσωτερικό της επαγωγικής εστίας. Όταν γίνει αντιληπτό ότι αναπτύσσεται υπερβολική θερμοκρασία, η επαγωγική εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα.

Προστασία υπερχειλίσης

Η προστασία υπερχειλίσης είναι μια λειτουργία προστασίας ασφαλείας. Απενεργοποιεί αυτόματα την εστία εντός 10 δευτερολέπτων από τη ροή του νερού στον πίνακα ελέγχου, ενώ ο βομβητής θα ηχεί 1 δευτερόλεπτο.

Ανίχνευση μικρών σκευών και αντικειμένων

Όταν ένα σκεύος ακατάλληλου μεγέθους ή ένα τηγάνι από μη μαγνητικό υλικό (π.χ. αλουμίνιο) ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) έχει αφεθεί πάνω στην εστία, η εστία πηγαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής σε 1 λεπτό. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει το μαγείρεμα επί της επαγωγικής εστίας για 1 ακόμη λεπτό.

Προστασία αυτόματου τερματισμού

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία προστασίας ασφάλειας για την επαγγελματική εστία σας. Απενεργοποιείται αυτόματα αν ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε το μαγειρέμα. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι εργασίας για διάφορα επίπεδα ισχύος εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

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

Όταν αφαιρεθεί η κατσαρόλα, η επαγγελματική εστία μπορεί να σταματήσει αμέσως να θερμαίνεται και η εστία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.



Τα άτομα με βηματοδότη καρδιάς θα πρέπει να συμβουλευονται το γιατρό τους πριν τη χρήση αυτής της μονάδας.

Χρήση του χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως υπενθύμιση για τα λεπτά. Σε αυτή τη περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος όταν τελειώσει ο καθορισμένος χρόνος.
- Μπορείτε να το ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιήσει μια ζώνη μαγειρέματος αφού τελειώσει ο χρόνος ρύθμισης.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη έως και 99 λεπτά.

Χρήση του χρονοδιακόπτη ως Υπενθύμιση Λεπτού

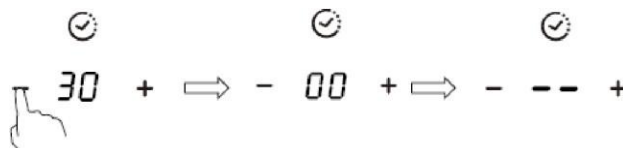
Εάν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη.
Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την υπενθύμιση λεπτού ακόμη και αν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη ελέγχου, η ένδειξη υπενθύμιση θα αρχίσει να αναβοσβήνει και το "99" ή το "01" θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.
3. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το στοιχείο ελέγχου "-" ή "+"

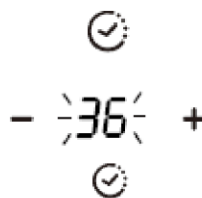


Ίχνος: Αγγίξτε το χειριστήριο "-" ή "+" μία φορά για μείωση ή αύξηση κατά 1 λεπτό. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη για μείωση ή αύξηση κατά 10 λεπτά.

4. Ακυρώστε την ώρα αγγίζοντας το "-" του χρονοδιακόπτη και μετακινηθείτε προς τα κάτω στο "0".



5. Όταν έχει οριστεί η ώρα, θα αρχίσει να μετράει αμέσως. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



6. Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείχνει "-" όταν τελειώσει ο χρόνος ρύθμισης.



Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος

Οι ζώνες μαγειρέματος που έχουν οριστεί για αυτήν τη λειτουργία θα:

1. Αγγίζοντας το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης για το οποίο θέλετε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο. (π.χ. ζώνη 1#)



2. Έλεγχος χρονοδιακόπτη αφής, η ένδειξη υπενθύμιση θα αρχίσει να αναβοσβήνει και το "30" θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.



3. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το στοιχείο ελέγχου "-" ή "+".

Ίχνος: Αγγίξτε το χειριστήριο "-" ή "+" μία φορά που θα μειωθεί ή θα αυξηθεί κατά 1 λεπτό. Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο "-" ή "+", ο χρονοδιακόπτης θα μειωθεί ή θα αυξηθεί κατά 10 λεπτά.

Εάν ο χρόνος ρύθμισης υπερβαίνει τα 99 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης θα επιστρέψει αυτόματα σε 0 λεπτό.

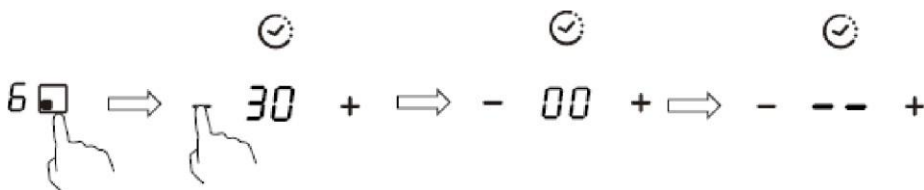
4. Όταν έχει οριστεί η ώρα, θα αρχίσει να μετράει αμέσως. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη στάθμης ισχύος θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η ζώνη.



5. Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης και μετά αγγίξτε το "-" του χρονοδιακόπτη και μετακινηθείτε προς τα κάτω στο "0", ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και το "00" θα εμφανιστεί στην οθόνη λεπτών και μετά "--".



6. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα δείξει "H".

H



Η άλλη ζώνη μαγειρέματος θα συνεχίσει να λειτουργεί εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για να απενεργοποιήσετε περισσότερες από μία ζώνες μαγειρέματος

- Εάν χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία σε περισσότερες από μία ζώνες θέρμανσης, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει το συντομότερο χρονικό διάστημα. (π.χ. ζώνη 1# χρόνος ρύθμισης 3 λεπτών, ζώνη 2# χρόνος ρύθμισης 6 λεπτών, η ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει "3".)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα που αναβοσβήνει δίπλα στην ένδειξη στάθμης ισχύος σημαίνει ότι η ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει τον χρόνο της ζώνης θέρμανσης.

Εάν θέλετε να ελέγξετε τον καθορισμένο χρόνο άλλης ζώνης θέρμανσης, αγγίξτε το στοιχείο ελέγχου επιλογής ζώνης θέρμανσης. Ο χρονοδιακόπτης θα δείξει τον καθορισμένο χρόνο του.

6.

(ρύθμιση στα 6 λεπτά)



3

(ρύθμιση στα 3 λεπτά)

03

- Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη θέρμανσης θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα δείξει "H".

H

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν θέλετε να αλλάξετε την ώρα μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, πρέπει να ξεκινήσετε από το βήμα 1

Φροντίδα και καθαρισμός

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινές βρωμιές πάνω στη γυάλινη επιφάνεια (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες που έμειναν από τα τρόφιμα ή μη ζαχαρούχες δευτερογενείς επιδράσεις στη γυάλινη επιφάνεια)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Απενεργοποιήστε και σβήστε την εστία. 2. Εφαρμόστε ένα καθαριστικό μαγειρέματος ενώ η γυάλινη επιφάνεια είναι ακόμα ζεστή (αλλά όχι καυτή!) 3. Ξεπλύνετε και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα. 4. Ενεργοποιήστε ξανά την τροφοδοσία στην εστία. 	<ul style="list-style-type: none"> • Όταν η τροφοδοσία στην εστία είναι απενεργοποιημένη, δεν θα υπάρχει ένδειξη «καυτής επιφάνειας», αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να εξακολουθεί να είναι καυτή! Προσέξτε ιδιαίτερα. • Τα βαρέως τύπου καθαριστικά, ορισμένα καθαριστικά νάιλον και τα σκληρά / λειαντικά καθαριστικά ενδέχεται να γρατσουνίσουν την γυάλινη επιφάνεια. Πάντα διαβάζετε την επικέτα για να ελέγχετε αν το καθαριστικό ή το αντισκωριακό σας είναι κατάλληλο. • Ποτέ μην αφήνετε υπολείμματα καθαρισμού στην εστία: η γυάλινη επιφάνεια μπορεί να λεκιασθεί.
Υπερχειλίσσεις από πολύ βράσιμο, λιωμένοι λεκέδες και ζεστά ζαχαρούχα υπολείμματα επί της γυάλινης επιφάνειας	<p>Αφαιρέστε τα αμέσως με μια φέτα ψαριού, ένα μαχαίρι παλέτας ή μια ξύστρα ξυραφιού κατάλληλη για επαγγελματικές γυάλινες εστίες, αλλά προσέξτε τις ζεστές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Απενεργοποιήστε την εστία βγάζοντας (το φως) από την πρίζα του τοίχου. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το σκεύος υπό γωνία 30° και ξύστε τα στερεά υπολείμματα ή πλύντε το σε μια κρύα περιοχή της εστίας. 3. Καθαρίστε τα στερεά υπολείμματα ή πλύνετε με ένα πανί ή μια χαρτοπετσέτα. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 για τους "Καθημερινοί λεκέδες πάνω στην γυάλινη επιφάνεια" όπως παραπάνω. 	<ul style="list-style-type: none"> • Αφαιρέστε τους λεκέδες που έχουν απομείνει από λιωμένα υπολείμματα και τα ζαχαρούχα τρόφιμα ή τους χυμένους λεκέδες το συντομότερο δυνατό. Εάν τα αφήσετε να κρυσώσουν (στερεοποιηθούν) πάνω στην γυάλινη επιφάνεια, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή ακόμη και να βλάψουν μόνιμα την γυάλινη επιφάνεια. • Κίνδυνος κοψίματος: όταν ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας, η λεπίδα μιας ξύστρας είναι κοφτερή σαν ξυράφι. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και να το έχετε πάντοτε φυλαγμένο με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
Διαρροές στα χειριστήρια αφής	<ol style="list-style-type: none"> 1. Απενεργοποιήστε και σβήστε την εστία. 2. Απορροφήστε τη διαρροή 3. Σκουπίστε την περιοχή ελέγχου αφής με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Σκουπίστε εντελώς την περιοχή με χαρτοπετσέτα. 5. Ενεργοποιήστε ξανά την τροφοδοσία στην εστία. 	<ul style="list-style-type: none"> • Η εστία μπορεί να ηχεί και να απενεργοποιηθεί και τα χειριστήρια αφής ενδέχεται να μην λειτουργούν ενώ υπάρχει υγρό σε αυτά. Βεβαιωθείτε ότι έχετε σκουπίσει την περιοχή ελέγχου αφής στεγνή πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία μαγειρέματος.

Ίχνη και συμβουλές

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Καμία ισχύς.	Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι συνδεδεμένη στο τροφοδοτικό 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 έναν ειδικευμένο τεχνικό.
Τα χειριστήρια αφής δεν αποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα στοιχεία ελέγχου. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση της επαγωγικής εστίας» για οδηγίες.
Τα χειριστήρια αφής είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθούν.	Μπορεί να υπάρχει μια μικρή μεμβράνη νερού πάνω από τα χειριστήρια ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή ελέγχου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε τη μπάλα του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.
Η γυάλινη επιφάνεια έχει γδαρσίματα.	Τραχιά και με αιχμηρές άκρες σκεύη. Ακατάλληλο, λειαντικό τρίψιμο ή προϊόντα καθαρισμού που χρησιμοποιούνται.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες και ομαλές βάσεις. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή του σωστού σκεύους». Βλέπε «Φροντίδα και καθαρισμός».
Μερικά τηγάνια κάνουν θορύβους ή κρότους.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή του μαγειρικού σας σκεύους (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονείται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για σκεύη μαγειρικής και δεν υποδηλώνει σφάλμα.
Η επαγωγική εστία βγάζει έναν θόρυβο χαμηλού βουητού όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή θερμοκρασία.	Αυτό προκαλείται από την τεχνολογία του επαγωγικού μαγειρέματος.	Αυτό είναι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να σταματήσει ή να εξαφανιστεί εντελώς όταν μειώσετε τη ρύθμιση θερμότητας.
Ο θόρυβος του ανεμιστήρα προέρχεται από την επαγωγική εστία.	Ένας ανεμιστήρας ψύξης, ο οποίος είναι ενσωματωμένος στην επαγωγική εστία σας, έχει τεθεί ώστε να αποτρέπει την υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών (τμημάτων). Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται καμία ενέργεια. Μην απενεργοποιείτε την επαγωγική εστία, βγάζοντας (το φως) από την πρίζα στον τοίχο ενώ ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
Τα τηγάνια δεν ζεσταίνονται και εμφανίζονται στην οθόνη.	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή αυτό δεν είναι το κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο σε αυτό.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή του σωστού σκεύους». Κεντράρετε το τηγάνι και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.

<p>Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ένας οξύτονος ήχος και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος).</p>	<p>Τεχνικό σφάλμα.</p>	<p>Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς σφαλμάτων, απενεργοποιήστε την ηλεκτρική εστία βγάζοντας (το φως) από την πρίζα στον τοίχο και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.</p>
---	------------------------	--

Εμφάνιση αστοχίας και επιθεώρηση

Εάν εμφανιστεί μια κάποια δυσλειτουργική ανωμαλία, η επαγωγική εστία θα εισέλθει αυτόματα στην προστατευτική κατάσταση και θα εμφανίσει τους αντίστοιχους κωδικούς προστασίας:

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
F3/F4	Αστοχία του αισθητήρα θερμοκρασίας του πηγίου επαγωγής	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
F9/FA	Αστοχία αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT.	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
E1/E2	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας	Ελέγξτε εάν η τροφοδοσία είναι φυσιολογική. Ενεργοποίηση μετά την κανονική παροχή ρεύματος.
E3	Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα θερμοκρασίας επαγωγής	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
E5	Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα θερμοκρασίας IGBT	Κάντε επανεκκίνηση αφού κρυώσει η εστία.

Τα παραπάνω είναι η κρίση και ο έλεγχος των κοινών αστοχιών. Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας ούτως ώστε να αποφύγετε κινδύνους βλαβών και ζημιές στην επαγωγική εστία.

Τεχνικές προδιαγραφές

Μαγειρική εστία	CIS642SCTT/4U
Ζώνες μαγειρέματος	4 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~, 50-60Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	2,5 kw: 2250-2750W ή 3,0 kw: 2700-3300W ή 4,5 kw: 4050-4950W ή 6,5 kw: 5850-7150W ή 7,4 kw: 6600-7400W
Διαστάσεις προϊόντος Μ×Π×Υ(mm)	590X520X55
Ενσωματωμένες διαστάσεις Α×Β (mm)	560X490

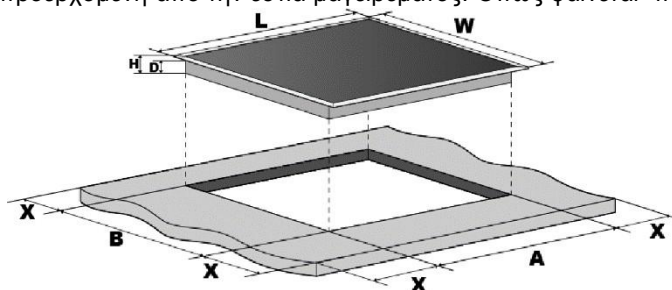
Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Επειδή προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, ενδέχεται να αλλάξουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Εγκατάσταση

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τα μεγέθη που φαίνονται στο σχέδιο. Για σκοπούς εγκατάστασης και χρήσης, πρέπει να διατηρείται τουλάχιστον 5 cm χώρος γύρω από την οπή.

Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον **30mm**. Επιλέξτε για την επιφάνεια εργασίας ένα υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα ώστε να αποφύγετε μια μεγάλης έκτασης παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία την προερχόμενη από την εστία μαγειρέματος. Όπως φαίνεται παρακάτω:

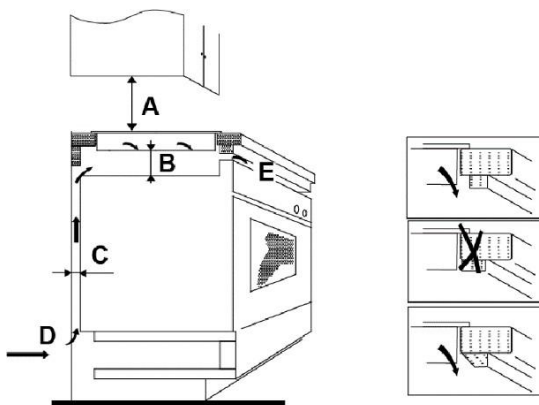


M(mm)	Π(mm)	Υ(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

Υπό οποιοσδήποτε συνθήκες, βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι καλά αεριζόμενη και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν είναι φραγμένες. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι σε καλή κατάσταση Όπως φαίνεται παρακάτω



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Εισαγωγή αέρα	Έξοδος αέρα 5mm

Πριν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι έχετε

- 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 θα είναι εύκολα προσβάσιμος στον πελάτη με την εστία
- συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές κτιρίων και τους κανονισμούς εάν έχετε αμφιβολίες σχετικά με την εγκατάσταση
- χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα καθαρισμένα φινιρίσματα (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες τοίχου που περιβάλλουν την εστία.

Όταν έχετε εγκαταστήσει την εστία, βεβαιωθείτε ότι

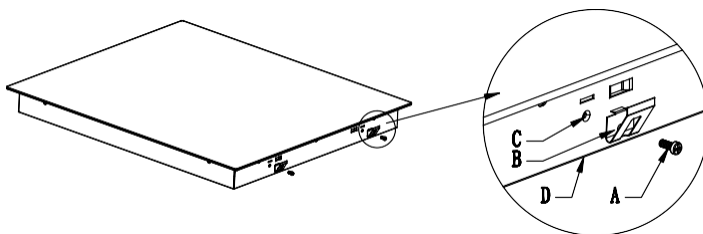
- το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο μέσω θυρών ντουλαπιών ή συρταριών
- υπάρχει επαρκής ροή καθαρού αέρα από έξω από το ντουλάπι προς τη βάση της εστίας
- εάν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από ένα συρτάρι ή χώρο ντουλαπιού, ένα φράγμα θερμικής προστασίας τοποθετείται κάτω από τη βάση της εστίας
- ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη

Πριν εντοπίσετε τις αγκύλες στερέωσης

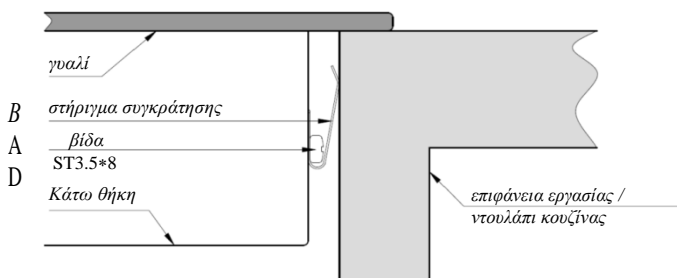
Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή, λεία επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα χειριστήρια που προεξέχουν από την εστία.

Προσαρμογή της θέσης του βραχίονα

Στερεώστε την εστία στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας 4 βραχίονες στην κάτω θήκη της εστίας (δείτε την εικόνα) μετά την εγκατάσταση.



A	B	C	D
Βίδα	Υποστήριγμα	Οπή βίδας	Κάτω θήκη



Προειδοποιήσεις

1. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Έχουμε επαγγελματίες στη διάθεσή σας. Σε καμία περίπτωση μην κάνετε αυτή τη λειτουργία από μόνοι σας.

2. Η εστία δεν θα εγκατασταθεί απευθείας πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα ηλεκτρονικά της εστίας
3. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να διασφαλίζεται καλύτερη ακτινοβολία θερμότητας για την ενίσχυση της αξιοπιστίας της.
4. Ο τοίχος και η επαγόμενη ζώνη θέρμανσης πάνω από την επιφάνεια του τραπέζιού αντέχουν στη θερμότητα.
5. Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά, το στρώμα σάντουιτς και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

Σύνδεση της εστίας στο τροφοδοτικό



Αυτή η εστία πρέπει να συνδεθεί στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος μόνο από κατάλληλο άτομο.

Πριν συνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος, ελέγξτε ότι:

1. το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που αντλείται από την εστία.
2. η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που αναφέρεται στην πινακίδα
3. τα τμήματα του καλωδίου τροφοδοσίας μπορούν να αντέξουν το φορτίο που καθορίζεται στην πινακίδα.

Για να συνδέσετε την εστία με το τροφοδοτικό, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή συσκευές διακλάδωσης, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά.

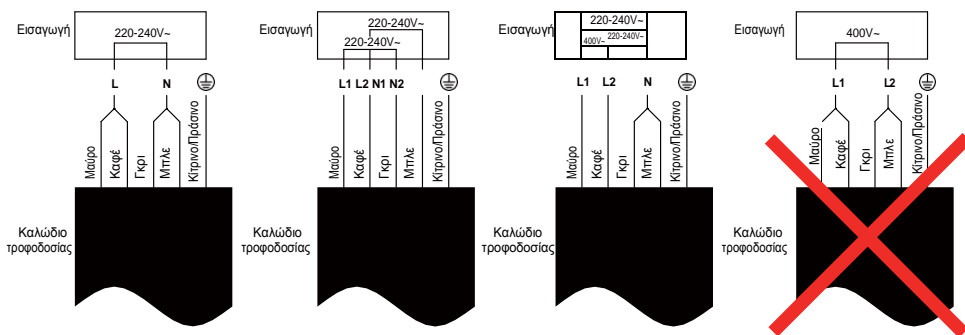
Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να αγγίζει κανένα ζεστό μέρος και πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75 °C σε κανένα σημείο.



Ελέγξτε με ηλεκτρολόγο εάν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο χωρίς αλλοιώσεις.

Τυχόν αλλαγές πρέπει να γίνουν μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Το τροφοδοτικό πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο, ή μονοπολικό διακόπτη. Η μέθοδος σύνδεσης φαίνεται παρακάτω.



- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή πρόκειται να αντικατασταθεί, η λειτουργία πρέπει να εκτελείται από τον αντιπρόσωπο μετά την πώληση με ειδικά εργαλεία για την αποφυγή ατυχημάτων.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας με το δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί ένας παντοπολικός διακόπτης με ελάχιστο άνοιγμα 3 mm μεταξύ των επαφών.

- Ο εγκαταστάτης πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να λυγίσει ή να συμπιεστεί.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.



Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (WEEE). Τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν). Είναι σημαντικό τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) να υποβληθούν σε συγκεκριμένες επεξεργασίες για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών. Τα φυσικά πρόσωπα μπορούν να παίξουν σημαντικό ρόλο και να εξασφαλίσουν ότι τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) δεν προκαλούν περιβαλλοντικά θέματα. Είναι ως εκ τούτου απαραίτητο να ακολουθήσουν ορισμένους βασικούς κανόνες:

- τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απορρίμματα.
- τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) θα πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής απορριμμάτων οι οποίοι διαχειρίζονται από το δημοτικό συμβούλιο ή από μια πιστοποιημένη σχετικά εταιρεία.

Σε πολλές χώρες, οι εγχώριοι χώροι συλλογής ενδέχεται να είναι διαθέσιμοι για μεγάλα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές). Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή που πρέπει να την αποδεχτεί δωρεάν ως εφάπαξ, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με την αγορασμένη συσκευή.

Πληροφορίες προϊόντος για ηλεκτρικές εστίες οικιακής χρήσης σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 66/2014 της Επιτροπής					
		Θέση	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Αναγνωριστικό μοντέλου				CIS642SCTT/4U	
Τύπος εστίας:				Ηλεκτρική εστία	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος ή / και περιοχών	ζώνες			4	
	τμήματα				
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος και χώροι μαγειρέματος, ακτινοβόλες ζώνες μαγειρέματος, συμπαγείς πλάκες)	Επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος			X	
	Επαγωγικές περιοχές μαγειρέματος				
	λαμπερές ζώνες μαγειρέματος				
	συμπαγείς πλάκες				
Για κυκλικές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές: διάμετρος χρήσιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στα πλησιέστερα 5mm	Πίσω αριστερά	∅		18,0	cm
	Πίσω κεντρικά	∅		-	cm
	Πίσω δεξιά	∅		18,0	cm
	Κεντρικό αριστερά	∅		-	cm
	Κεντρικό κέντρο	∅		-	cm
	Κεντρικό δεξιά	∅		-	cm
	Μπροστά αριστερά	∅		18,0	cm
	Μπροστά κέντρο	∅		-	cm
	Μπροστά δεξιά	∅		18,0	cm
Για μη κυκλικές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές: μήκος και πλάτος χρήσιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος ή περιοχή, στρογγυλεμένη στα πλησιέστερα 5mm	Πίσω αριστερά	M Π		-	cm
	Πίσω κεντρικά	M Π		-	cm
	Πίσω δεξιά	M Π		-	cm

	Κεντρικό αριστερά	Μ Π	-	cm
	Κεντρικό κέντρο	Μ Π	-	cm
	Κεντρικό δεξιά	Μ Π	-	cm
	Μπροστά αριστερά	Μ Π	-	cm
	Μπροστά κέντρο	Μ Π	-	cm
	Μπροστά δεξιά	Μ Π	-	cm
Κατανάλωση ενέργειας για ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος που υπολογίζεται ανά κιλό	Πίσω αριστερά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	193,5	Βάρος/κιλά
	Πίσω κεντρικά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
	Πίσω δεξιά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	197,2	Βάρος/κιλά
	Κεντρικό αριστερά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
	Κεντρικό κέντρο	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
	Κεντρικό δεξιά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
	Μπροστά αριστερά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	192,3	Βάρος/κιλά
	Μπροστά κέντρο	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Βάρος/κιλά
	Μπροστά δεξιά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	195,6	Βάρος/κιλά
Η κατανάλωση ενέργειας για την εστία που υπολογίζεται ανά κιλό		EC ηλεκτρική εστία	194,7	Βάρος/κιλά
Εφαρμοζόμενο πρότυπο: EN 60350-2 Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης				
<p>Προτάσεις εξοικονόμησης ενέργειας:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Για να επιτύχετε την καλύτερη απόδοση της εστίας σας, τοποθετήστε το τηγάνι στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος. • Η χρήση καπακιού θα μειώσει τους χρόνους μαγειρέματος και θα εξοικονομήσει ενέργεια διατηρώντας τη θερμότητα. • Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρού ή λίπους για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος. • Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία και μειώστε τη ρύθμιση όταν το φαγητό έχει θερμανθεί. • Χρησιμοποιήστε τηγάνια των οποίων η διάμετρος είναι το ίδιο μεγάλη όσο το γραφικό της επιλεγμένης ζώνης. 				

Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs venligst disse oplysninger, før du bruger din kogeplade.

Installation

Fare vedrørende elektrisk stød

- Frakobl apparatet fra elforsyningen ved hovedkontakten, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse af apparatet.
- Forbindelse til et godt jordledningssystem er vigtig og obligatorisk.
- Ændringer i husholdningens ledningsføring må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

Fare for snitsår

- Vær forsigtig – panelkanterne er skarpe.
- Hvis ikke man er forsigtig, kan det føre til personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs disse anvisninger nøje, før dette apparat installeres eller anvendes.
- Der må ikke på noget tidspunkt anbringes antændelige materialer eller produkter på dette apparat.

- Disse oplysninger skal være tilgængelige for den person, der er ansvarlig for at installere apparatet, da de kan reducere installationsomkostningerne.
- Dette apparat skal installeres i henhold til disse installationsanvisninger for at undgå farer.
- Dette apparat skal installeres korrekt og forbindes til jordledning, som udelukkende må udføres af en egnet, kvalificeret person.
- Dette apparat skal forbindes til et kredsløb med en ledningsadskillerkontakt, som muliggør fuldstændig afbrydelse fra strømforsyningen.
- Hvis ikke apparatet installeres korrekt, kan eventuelle garanti- eller ansvarskrav gøres ugyldige.

Betjening og vedligeholdelse

Fare vedrørende elektrisk stød

- Der må ikke laves mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade går i stykker eller revner, skal apparatet straks kobles fra elforsyningen (vægkontakten), og man skal kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen på vægkontakten, før rengøring eller vedligeholdelse.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

Sundhedsfare

- Dette apparat overholder standarder for elektromagnetisk sikkerhed.

- Men personer med hjertepacemakere eller andre elektriske implantater (som insulinpumper) skal rådføre sig med lægen eller producenten af implantatet, før brug af dette apparat for at sikre, at implantatet ikke bliver påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til dødsfald.

Fare ved varme overflader

- Under brug bliver apparatets tilgængelige overflader varme nok til at kunne forårsage forbrændinger.
- Lad ikke kroppen, tøj eller andre genstande udover egnet kogegrej komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er blevet kold.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes på kogepladens overflade, da de kan blive varme.
- Børn skal holdes væk.
- Håndtag på gryder kan blive for varme at røre ved. Sørg for, at grydehåndtag ikke hænger udover de kogezoner, de er anbragt på. Håndtag skal være uden for børns rækkevidde.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til forbrænding og skoldning.

Fare for snitsår

- Kogepladens knivskarpe skraberblad blottes, når sikkerhedshætten trækkes tilbage. Skal bruge med ekstrem forsigtighed, og skal altid opbevares i sikkerhed uden for børns rækkevidde.
- Hvis ikke man er forsigtig, kan det føre til personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må aldrig efterlades uden opsyn, når det er i brug. Hvis noget koger over, kan det forårsage røg, og spildt fedt kan antændes.
- Brug aldrig kogepladen som køkkenbord eller til opbevaring.
- Efterlad aldrig ting eller køkkengrej på apparatet.
- Anbring eller efterlad ikke genstande, der kan magnetiseres (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computer, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig apparatet til at opvarme eller som varmekilde i rummet.
- Efter brug skal kogezoneerne og kogepladen altid slukkes, som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsfunktionerne). Brug ikke gryderegistreringsfunktionen til at slukke for kogezoneerne, når du har fjernet gryden.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller kravle på det.
- Opbevar ikke ting, som børn finder interessante i skabe over apparatet. Børn, der kravler op på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med handicap, der begrænser deres evne til at bruge apparatet skal have en ansvarlig og kompetent person til at vejlede dem i brugen. Instruktøren skal have bekræftet, at de kan bruge

apparatet uden at skade sig selv eller deres omgivelser.

- Apparatet må ikke repareres eller få udskiftet dele, medmindre det specifikt anbefales i denne vejledning. Alt andet servicearbejde skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
- Anbring eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Anvend ikke gryder med takkede kanter, og træk ikke gryder hen over induktionsglasfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skurebørster eller skrappe, slibende rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da det kan ridse induktionsglasset.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende miljøer så som: - Personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, - bondegårde, - af gæster på hoteller, moteller og andre indkvarteringsmiljøer, - bed and breakfast-type miljøer.
- **ADVARSEL:** Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver varme under brugen.

Vær forsigtig, og undgå at røre varmeelementerne.

Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de hele tiden er under opsyn.

- Dette apparat kan anvendes af børn fra en alder på 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn og modtager vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed.
 - Børnene må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
 - ADVARSEL: Madlavning med fedt eller olie uden opsyn kan være farligt og resultere i brand. Sluk ALDRIG en brand med vand, men sluk apparatet og tildæk derefter flammerne med for eksempel et låg eller et brandtæppe.
 - ADVARSEL: Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladens varme flader.
 - Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå eventuelt elektrisk stød, for kogeplader med glaskeramisk eller lignende materiale, der beskytter elektriske dele.
 - Der må ikke bruges damprensere.
 - Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med ekstern tidsindstilling eller separat fjernbetjening.
- FORSIGTIG: Madlavningsprocessen skal være under opsyn. En kort madlavningsproces skal være under konstant opsyn.
- ADVARSEL: Stabilitetssikringen skal monteres for at forhindre, at apparatet vipper. Der henvises til installationsanvisningerne.

ADVARSEL: Brug kun kogepladeafskærmninger, der er udviklet af producenten af madlavningsapparatet eller som er angivet som velegnet af producenten i brugsanvisningerne, eller de kogepladeafskærmninger, der er indbygget i apparatet. Brugen af uegnede afskærmninger kan forårsage uheld.

Dette apparat har indbygget jordforbindelse udelukkende til funktionelle formål.

Tillykke med købet af din nye induktionskogeplade.

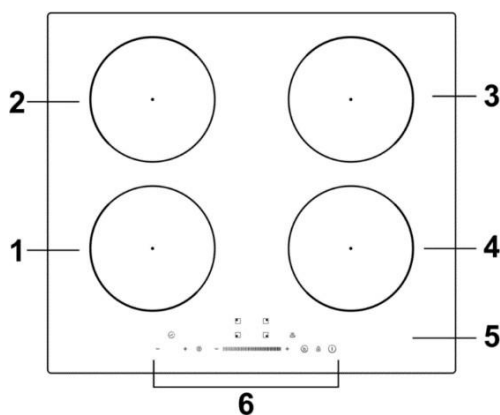
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne bruger-/installationsvejledning for helt at kunne forstå, hvordan den installeres og betjenes korrekt.

Læs installationsafsnittet i forbindelse med installationen.

Læs alle sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt før brug, og opbevar denne bruger-/installationsvejledning til senere reference.

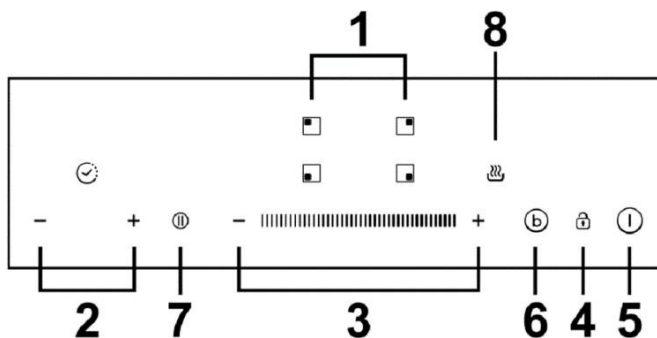
Produktoversigt

Set ovenfra



1. 2000 W-zone, boost til 2600 W
2. 1500 W-zone, boost til 2000 W
3. 2000 W-zone, boost til 2600 W
4. 1500 W-zone, boost til 2000 W
5. Glasplade
6. Kontrolpanel

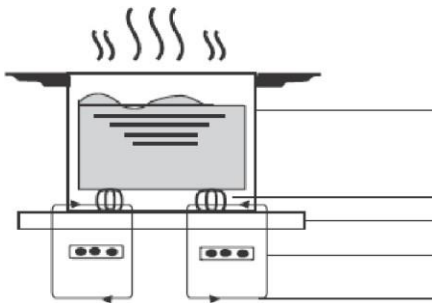
Kontrolpanel



1. Taster til valg af varmezone
2. Tidsindstilling
3. Tast til effektregulering
4. Funktion til lås af taster
5. TÆND/SLUK-funktion
6. Boost-funktionstast
7. Stop and go-funktionstast
8. Hold varm-funktionstast

Et par ord om induktionsmadlavning

Madlavning med induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den virker ved elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i gryden i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden til sidst varmer det op.



jerngryde

magnetisk kredsløb

keramisk glasplade

induktionsspole

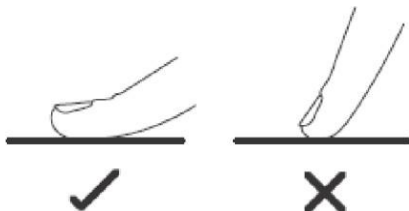
inducerede strømme

Før du bruger din nye induktionskogeplade

- Læs denne vejledning, og vær særligt opmærksom på afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern eventuel beskyttende film, der stadig kan være på induktionskogepladen.

Brug af berøringsknapper

- Funktionstasterne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke ned på dem.
- Brug puden på fingeren og ikke selve fingerspidsen.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at funktionstasterne altid er rene, tørre, og at der ikke står noget på dem (f.eks. redskaber eller en klud), som dækker dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre det svært at betjene tasterne.



Sådan vælges det rigtige køkkengrej




• Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktionsmadlavning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.

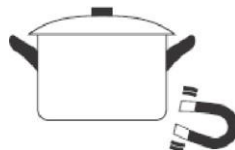
• Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet ved at udføre en magnettest. Flyt en magnet mod grydens bund. Hvis den sidder fast, så er gryden egnet til induktion.

• Hvis ikke du har en magnet:

1. Hæld lidt vand i den gryde, du vil tjekke.

2. Hvis  ikke blinker på displayet, og vandet varmes op, så er gryden velegnet.

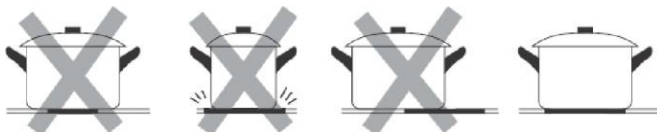
• Køkkengrej, der er fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: Rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.



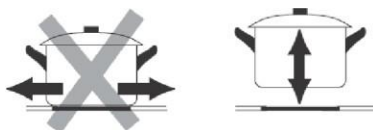
Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



Sørg for, at grydens bund er glat, sidder fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. brug gyder med en diameter, der er lige så stor som den valgte zonegrafik. Hvis man bruger en gryde, der er lidt større, så bruges energien ved maksimal effekt. Hvis du bruger en mindre gryde, så kan effekten være mindre end forventet. Anbring altid gryden i midten af kogezone.



Løft altid gryderne væk fra kogepladen – skrab dem ikke hen over, da det kan ridse glasset.



Grydens mål

Kogezonerne er op til en grænse, der automatisk tilpasses gryden. Bunden af denne gryde skal mindst have en diameter, der svarer til kogezonen. For at få mest ud af din kogeplade skal du placere gryden i midten af kogezonen.

Bunddiameter på induktionskøkkengrej

Kogezone	Mindst (mm)
1,2,3,4 (180 mm)	120

Ovenstående kan variere afhængigt af kvaliteten på den anvendte gryde.

Sådan bruges induktionskogepladen

For at starte madlavning

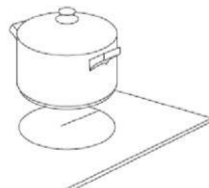
1. Tryk på TÆND/SLUK-funktionen.

Når den er tændt, bipper summeren én gang, alle display viser " - " eller " -- ", hvilket angiver, at induktionskogepladen er i standbytilstand.

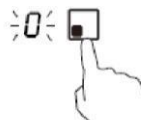


2. Anbring en passende gryde på den kogezone, du vil bruge.

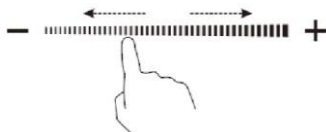
- Sørg for, at bunden af gryden og overflade på kogezonen er rene og tørre.



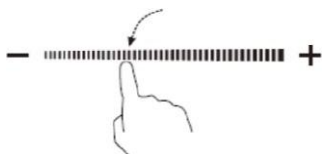
3. Rør ved tasten til valg af varmezone, og en indikator ved siden af tasten blinker.



4. Indstil et effektniveau ved at røre ved "-", "+", eller skyd langs "—"funktionen, eller bare rør et sted på "—".



Eller



Eller

- Hvis ikke du vælger en varmezone inden for 1 minut, så slukkes den keramiske kogeplade automatisk. Du skal herefter starte igen ved trin 1.
- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavningen.
- Hvis du skyder langs "-", varierer effekten fra trin 2 til trin 8. Tryk på "-", og effekten reduceres med et trin hver gang til trin 0. Tryk på "+", og effekten forøges med et trin hver gang til trin 9.

Hvis displayet blinker skiftevis med varmeindstillingen

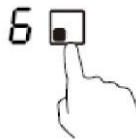
Betyder det at:

- du ikke har anbragt en gryde på den korrekte kogezone, eller
- at den gryde, du bruger ikke er egnet til induktionsmadlavning, eller
- at gryden er for lille eller ikke korrekt anbragt i midten af kogezone.

Der sker ikke opvarmning, medmindre der er en egnet gryde på kogezone. Displayet slukker automatisk efter 1 minut, hvis ikke der anbringes en egnet gryde på den.

Når du er færdig med madlavningen

1. Tryk på tasten til valg af den varmezone, du ønsker at slukke.

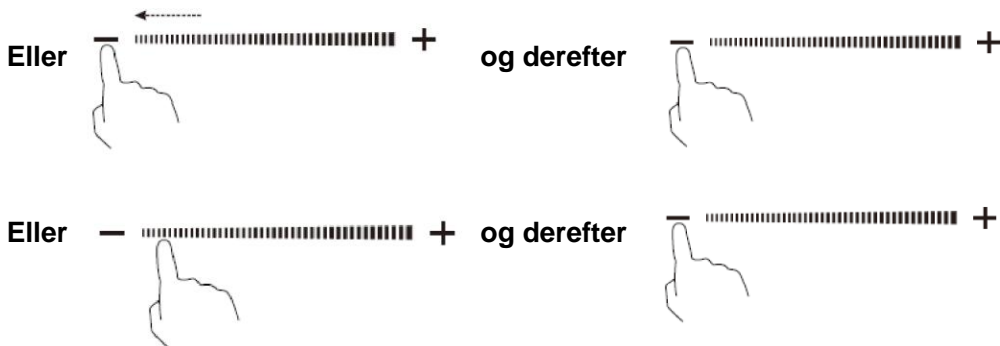


2. Sluk for kogezone ved at røre ved "-" og rulle ned til "0".

Eller skyd langs med "-" til venstre, og tryk på "-".

Eller tryk til venstre for "-", og tryk derefter på "-".





Sørg for, at effektdisplayet viser "0", og derefter "H".



- Sluk for hele kogepladen ved at trykke på TÆND/SLUK-funktionen.



- Pas på varme overflader

'H' viser, hvilken kogezone, der er varm at røre ved. Det forsvinder, når kogezoneen er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis man ønsker at opvarme flere gryder, så brug den kogeplade, der stadig er varm.



Sådan bruges effektstyring

Med effektstyring kan du indstille den samlede effekt til 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW og 7,4 kW. Standardindstillingen for samlet effekt er det maksimale effektniveau.

Indstilling af det samlede effektniveau, så det passer til dit behov

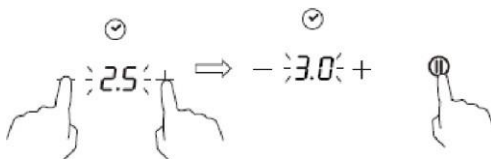
- Sørg for, at kogepladen er slukket.

Bemærk: Du kan kun indstille effektstyring, når der er slukket for kogepladen.

- Tryk på tasten "Stop + Go", og hold den i 5 sekunder. Du vil høre summeren bippe én gang.



3. Når du har hørt bipet, skal du trykke på "+" og "-" tasten samtidig og holde dem i 3 sekunder, så blinker tidsindikatoren og viser det tidligere samlede effektniveau, f.eks. '2,5'. Tryk og hold på "+" og "-" i 1 sekund for at skifte til et andet effektniveau, f.eks. 3,0. Når den ønskede effekt blinker, trykkes på tasten "Stop + Go", og hold den i 5 sekunder. Summeren bipper 10 gange. Det betyder, at du er færdig med indstillingen.



Bemærk:

1. Efter trin 2 skal du trykke på "+" og "-" inden for 3 sekunder efter du har hørt bipet. Ellers er du nødt til at starte igen ved trin 2.
2. Når du er færdig, skal du vente til efter de 10 bip. Rør ikke ved nogen taster i denne periode. Ellers træder indstillingen ikke i kraft.

Regler for effektstyring

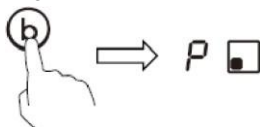
Hvis den samlede effekt overstiger grænsen på 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (afhængig af hvilket niveau, du har indstillet), så kan du ikke forøge effekttrinnet for nogen zone. Hvis du øger den ved at trykke på "+", bipper kogepladen 3 gange, og indikatoren viser et blinkende 'Pn'. Derfor skal du reducere effekttrinnet i andre zoner, før du øger effekten i målzonen.

Sådan anvendes Boost

Med Boost-funktionen kan en zone forøges til en højere effekt på et sekund, der holder i 5 minutter. På den måde opnår du en mere effektiv og hurtigere madlavning.

Sådan anvendes Boost til at opnå større effekt

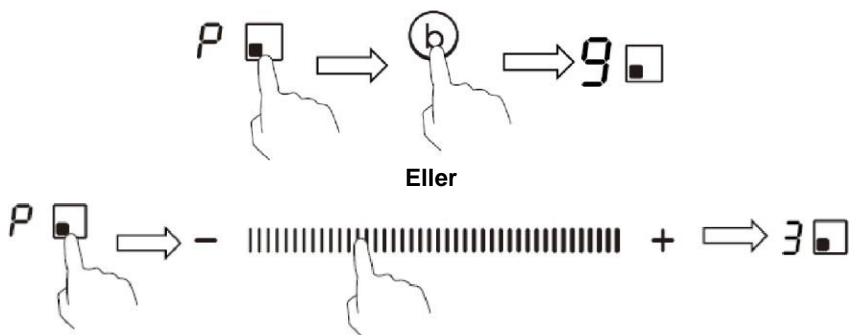
1. Rør ved tasten til valg af den varmezone, som du vil booste, og en indikator ved siden af tasten blinker.
2. Tryk på Boost-tasten, så starter varmezonen i Boost-tilstand. Effektdisplayet viser "P" for at angive, at zonen booster.



3. Boost-effekten varer ved i 5 minutter, og derefter går zonen tilbage til effekttrin 9.

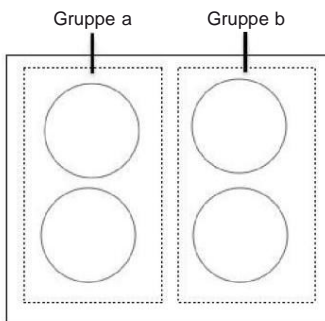


4. Hvis du ønsker at annullere Boost i løbet af de 5 minutter, skal du trykke på tasten til valg af varmezone, så blinker en indikator ved siden af tasten. Og derefter skal du trykke på Boost-tasten, så vender varmezonen tilbage til effekttrin 9. Eller skyd langs "—" mod venstre punkt, så vender varmezonen tilbage til det forrige effekttrin.



Begrænsninger ved brug

De fire zoner er inddelt i to grupper. I én gruppe skal du, hvis du bruger Boost på én zone, først kontrollere, at den anden zone arbejder på/under effektniveau 5.

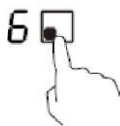



Sådan bruges Hold varm

Hold varm-funktionen er velegnet til at holde maden varm.


Sådan bruges Hold varm til at opnå stabil temperatur

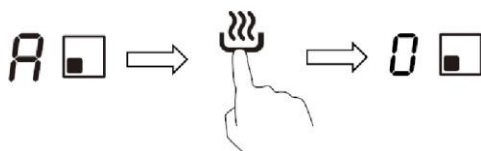
1. Rør ved tasten til valg af den varmezone, som du vil holde varm, og en indikator ved siden af tasten blinker.



2. Tryk på tasten , kogezoneindikatoren viser "A".



3. Hvis du vil annullere hold varm-funktionen, skal du røre ved tasten til valg af varmezone og derefter trykke på tasten . Varmezonen vender tilbage til effektrinnet "0".



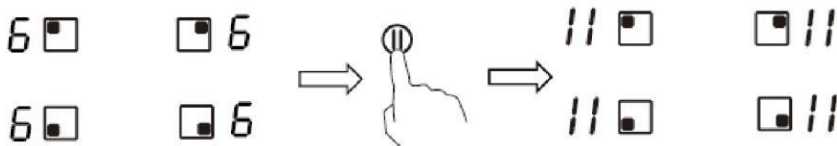
Sådan bruges pausefunktionen - STOP+GO

Pausefunktionen kan bruges når som helst under madlavningen. Den gør det muligt at stoppe kogepladen og vende tilbage til den.

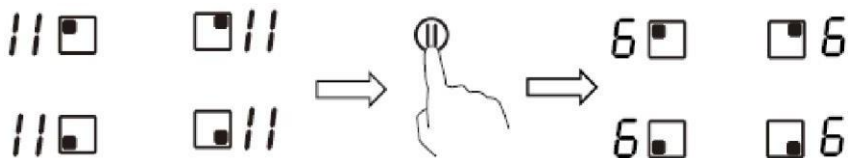
1. Sørg for, at kogezone fungerer.

2. Tryk på tasten STOP+ GO, kogezoneindikatoren viser "||".

Og så vil betjeningen af induktionskogepladen blive deaktiveret for alle kogezone, undtagen STOP + GO, tænd/sluk og låsetasterne.



3. Hvis du vil annullere pausestatus, skal du trykke på knappen STOP + GO, hvorefter kogezoneen vender tilbage til det forrige effektrin.



Sådan låses funktionstasterne

- Du kan låse funktionstasterne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder for kogezoneerne).
- Når funktionstasterne er låst, er alle funktioner undtagen TÆND/SLUK-funktionen deaktiveret.

Sådan låses funktionstasterne

Tryk på tastelåsfunktionen. Tidsindikatoren viser "Lo".

Sådan låses funktionstasterne op

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.
2. Tryk og hold tastelåsen et øjeblik
3. Nu kan du begynde at bruge kogepladen.



Når kogepladen er i låst tilstand, deaktiveres alle funktionstaster med undtagelse af TÆND/SLUK-funktionen, og du kan altid slukke for kogepladen med TÆND/SLUK-funktionen i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op i næste funktion.

Beskyttelse mod overophedning

En monteret temperatursensor kan overvåge temperaturen inde i induktionskogepladen. Hvis der overvåges en for høj temperatur, så stopper kogepladen automatisk driften.

Beskyttelse mod overspildte væsker

Beskyttelse mod overspildte væsker er en sikkerhedsfunktion. Den slukker automatisk for kogepladen inden for 10 sekunder, hvis vandet strømmer til kontrolpanelet, mens summeren bipper i 1 sekund.

Registrering af små genstande

Hvis en uegnet størrelse eller ikke-magnetisk gryde (f.eks. aluminium) eller andre mindre genstande (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) efterlades på kogepladen, aktiverer kogepladen automatisk standby efter 1 minut. Blæseren afkøler kogepladen i yderligere 1 minut.

Automatisk nedlukningsbeskyttelse

Automatisk nedlukning er kogepladens sikkerhedsfunktion. Den lukker automatisk, hvis du glemmer at slukke for din madlavning. Standardarbejdstiderne for forskellige effektniveauer vises i nedenstående tabel:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Standardarbejdstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Når gryden fjernes, stopper kogepladen straks med at varme, og den slukker automatisk efter 2 minutter.



Personer med hjertepacemaker skal rådføre sig med lægen, før de anvender denne enhed.

Sådan bruges tidsindstilling

Du kan bruge tidsindstillingen på to forskellige måder:

- Den kan bruges som minutpåmindelse. Hvis det er tilfældet, så slukkes kogezone ikke, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille den til at slukke for en kogezone, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille timeren i op til 99 minutter.

Sådan bruges timeres som minutpåmindelse

Hvis ikke du har valgt en kogezone

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.

Bemærk: Du kan bruge minutpåmindelse, selvom du ikke vælger en kogezone.

2. Tryk på "-" eller "+" på tidsindstillingen, og påmindelsesindikatoren begynder at blinke, og der vises "99" eller "01" på timerdisplayet.

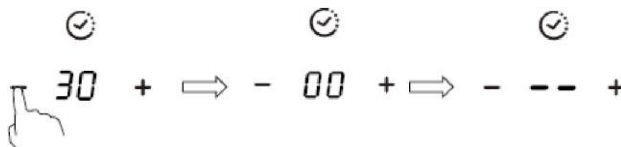


3. Indstil tiden ved at trykke på "-" eller "+"

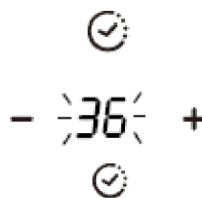
Tips: Tryk én gang på "-" eller "+" for at reducere eller forøge tiden med 1 minut.

Hold "-" eller "+" på tidsfunktionen nede for at reducere eller forøge tiden med 10 minutter.

4. Annuller tiden ved at trykke på "-", og rul ned til "0".



5. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid, og tidsindikatoren blinker i 5 sekunder.



6. Summeren bipper i 30 sekunder, og tidsindikatoren viser "--", når den indstillede tid er udløbet.



Indstil tiden til at slukke for en kogezone

Kogezoner indstillet med denne funktion vil:

1. Tryk på tasten til valg af den varmezone, du ønsker at indstille tiden for. (f.eks. zone 1)
2. Tryk på på tidsindstillingen, og påmindelsesindikatoren begynder at blinke, og der vises "30" på timerdisplayet.



3. Indstil tiden ved at trykke på "-" eller "+".

Tips: Tryk én gang på "-" eller "+" for at reducere eller forøge tiden med 1 minut. Tryk og hold "-" eller "+" på tidsfunktionen for at reducere eller forøge tiden med 10 minutter.

Hvis den indstillede tid overstiger 99 minutter, vender tiden automatisk tilbage til 0 minutter.

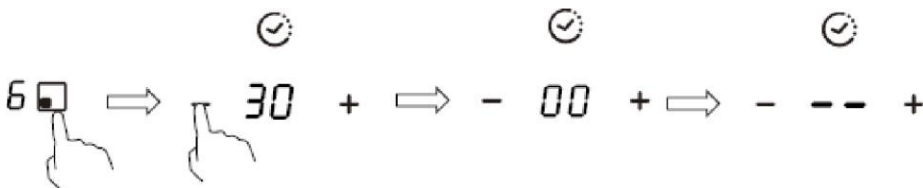
4. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid, og tidsindikatoren blinker i 5 sekunder.



BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser og angiver, at zonen er valgt.



5. Tidsindstillingen kan annulleres ved at trykke på taster til valg af varmezone, og derefter trykke på "-" for tiden og rulle ned til "0". Tidsindstillingen annulleres, og minutdisplayet viser "00" og derefter "--".



6. Når madlavningstiden udløber, slukkes der automatisk for den tilhørende kogezone, og "H" vises.

H



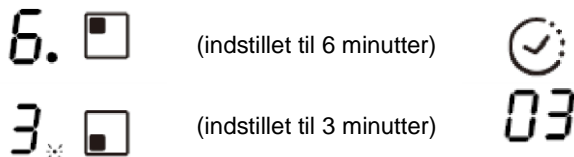
Andre kogezone kører fortsat, hvis de er blevet tændt tidligere.

Indstil tiden til at slukke for mere end en kogezone

1. Hvis denne funktion anvendes til at slukke for mere end en varmezone, viser tidsindikatoren den korteste tid.
(f.eks. zone 1 indstillingstid på 3 minutter, zone 2 indstillingstid på 6 minutter, så viser tidsindikatoren "3").

BEMÆRK: Den blinkende røde prik ved siden af effektniveauindikatoren betyder, at tidsindikatoren viser tiden for varmezonen.

Hvis du ønsker at tjekke den indstillede tid for andre varmezoner, trykkes på tasten til valg af varmezone. Tiden angiver den indstillede tid.



2. Når madlavningstiden udløber, slukkes der automatisk for den tilhørende varmezone, og "H" vises.

H

BEMÆRK: Hvis du ønsker at ændre tiden, når tidsindstillingen er sat, skal du starte fra trin 1.

Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Almindelig tilsmudsning af glas (fingeraftryk, mærker, pletter fra mad eller ikke-sukkerholdigt spild på glasset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Påfør et rengøringsmiddel på kogepladen, mens glasset stadig er varmt (ikke brændende varmt!) 3. Skyl, og aftør med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd igen for strømmen til kogepladen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til kogepladen er slukket, er der ingen angivelse af 'varm overflade', men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. • Kraftige skuresvampe, visse nylonsvampe og skrappe/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at sikre, at rengøringsmidlet eller skuresvampen er velegnet. • Efterlad aldrig rester af rengøringsmidler på kogepladen: glasset kan blive plettet.
Overkogning, smeltede madvarer og varm sukkerholdig spild på glasset	<p>Fjern straks disse med en fiskekniv, paletkniv eller skraber med barberblad, som egner sig til induktionskogepladsglas, men vær opmærksom på kogezonernes overflader:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen på væggen. 2. Hold kniven eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab det snavsede eller den spildte væske hen til et køligt område på kogepladen. 3. Tør det snavsede område eller den spildte væske af med et viskestykke eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for 'Almindelig tilsmudsning af glas' ovenfor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern pletter fra smeltede madvarer og sukkerholdig mad eller spild så hurtigt som muligt. Hvis det efterlades til afkøling på glasset, kan det være vanskeligt at fjerne det eller endda permanent beskadige glasoverfladen. • Fare for snitsår: Når sikkerhedshætten er trukket tilbage, er bladet i skraberen knivskarp. Skal bruge med ekstrem forsigtighed, og skal altid opbevares i sikkerhed uden for børns rækkevidde.
Spild på berøringstasterne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Søb den spildte væske op 3. Aftør området med berøringstasterne med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Aftør området fuldstændigt med køkkenrulle. 5. Tænd igen for strømmen til kogepladen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og berøringstasterne reagerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for, at du tørrer området med berøringstasterne af, før du tænder for kogepladen igen.

Tips og råd

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
Induktionskogepladen tænder ikke.	Ingen strøm.	Sørg for, at induktionskogepladen er sluttet til strømforsyningen, og at den er tændt. Undersøg, om der er strømsvigt i hjemmet eller i området. Hvis du har undersøgt alt, og problemet fortsætter, så ring til en kvalificeret tekniker.
Berøringstasterne reagerer ikke.	Funktionstasterne er låst.	Lås funktionstasterne op. Se afsnittet "Sådan bruges induktionskogepladen" for anvisninger.
Berøringstasterne er vanskelige at betjene.	Der kan være et lag vand over funktionstasterne, eller måske bruger du fingerspidsen, når du trykker på tasterne.	Sørg for, at området med berøringstasterne er tørt, og brug puden på fingeren, når du trykker på tasterne.
Glasset er blevet ridset.	Kogegrej med grove kanter. Der er anvendt uegnede, slibende skuresvampe eller rengøringsmidler.	Brug kogegrej med en flad og glat bund. Se 'Sådan vælges det rigtige kogegrej'. Se 'Pleje og rengøring'.
Visse gryder laver knitrende eller klinkende lyde.	Det kan skyldes konstruktionen af dit kogegrej (lag med forskellige metaller vibrerer forskelligt).	Det er normalt for kogegrej og udgør ikke en fejl.
Induktionskogepladen laver en lav summelyd, når man bruger en høj varmeindstilling.	Det skyldes teknologien bag induktionsmadlavning.	Det er normalt, men støjen skal blive mindre eller helt forsvinde, når du sænker varmeindstillingen.
Der kommer blæserstøj fra induktionskogepladen.	Induktionskogepladen er udstyret med en køleblæser for at forhindre, at elektronikken overophedes. Den kan fortsætte med at køre, når du har slukket for induktionskogepladen.	Det er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen på væggen, mens blæseren kører.
Gryder bliver ikke varme eller vises på displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet induktionsmadlavning. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogezone eller ikke er korrekt centreret på den.	Brug kogegrej, der egnet til induktion. Se afsnittet 'Sådan vælges det rigtige kogegrej'. Centrer gryden, og sørg for, at bunden af gryden passer til kogezone's størrelse.

Induktionskogepladen eller en kogezone har uventet slukket sig selv, der lyder en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre i displayet for displayet for tilberedningstid).	Teknisk fejl.	Skriv venligst fejlbogstaverne og -tallene ned, sluk for strømmen til induktionskogepladen på vægkontakten, og kontakt en kvalificeret tekniker.
---	---------------	--

Fejlvisning og inspektion

Hvis der opstår en unormal tilstand, vil induktionskogepladen automatisk gå i beskyttelsestilstand og vise tilsvarende beskyttelses-koder:

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
F3/F4	Induktionsspolens temperatursensor defekt	Kontakt leverandøren.
F9/FA	IGBT-temperatursensorfejl	Kontakt leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspænding	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
E3	Høj temperatur i induktionsspolens temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E5	Høj temperatur i IGBT-temperatursensoren	Genstart, når kogepladen er kølet af.

Ovenstående er en vurdering og inspektion af almindelige fejl. Skil ikke selv enheden ad for at undgå farer og skader på induktionskogepladen.

Tekniske specifikationer

Kogeplade	CIS642SCTT/4U
Kogezoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240V~, 50-60Hz
Installeret elektrisk strøm	2,5 kw: 2250-2750 W 3,0 kw: 2700-3300 W eller 4,5 kw: 4050-4950 W eller 6,5 kw: 5850-7150 W eller 7,4 kw: 6600-7400 W
Produktstørrelse LxBxH (mm)	590X520X55
Indbygningsmål AxB (mm)	560X490

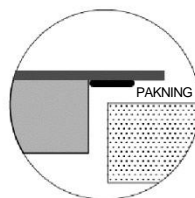
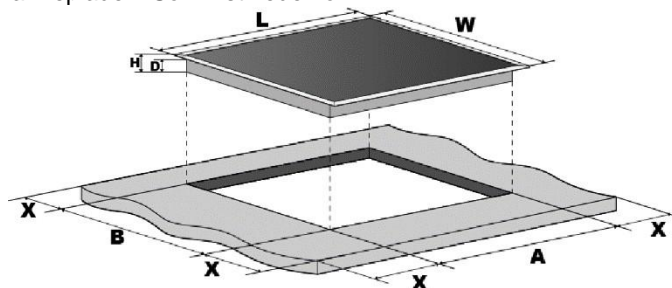
Vægt og mål er omtrentlige. Fordi vi hele tiden stræber efter at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

Installation

Valg af installationsudstyr

Skær hul i køkkenbordet i henhold til de størrelser, der er vist på tegningen. Der skal være en afstand på mindst 5 cm omkring hullet i forbindelse med installationen.

Sørg for, at køkkenbordstykkelsen er mindst **30 mm**. Vælg varmebestandigt materiale på køkkenbordet for at undgå, at det vrider sig for meget pga. af varmestrålingen fra varmepladen. Som vist nedenfor:

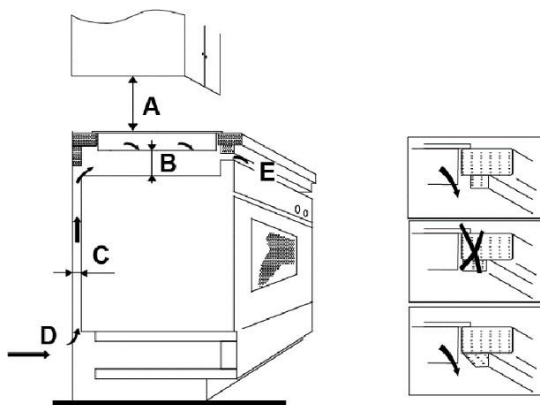


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

Under alle omstændigheder skal du sørge for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindsugningen og -afgangen ikke er blokeret. Sørg for, at induktionskogepladen er i god arbejdstilstand. Som vist nedenfor



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem varmepladen og skabet over varmepladen skal være mindst **760mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftindtag	Luftudgang 5 mm

Før du monterer kogepladen, skal du sørge for at

- køkkenbordet er firkantet og plan, og at ingen konstruktionsdele er til hinder for pladsbehovet
- køkkenbordet er fremstillet af et varmebestandigt materiale
- hvis kogepladen monteres oven på en ovn, at den har en indbygget blæser
- installationen overholder alle krav til frigang og gældende standarder og bestemmelser
- en passende afbryder, der muliggør fuldstændig frakobling af strømforsyningen, er indbygget i den permanente ledningsføring og monteret og placeret i overensstemmelse med de lokale regler og bestemmelser for ledningsføring.
- Afbryderkontakten skal være af en godkendt type, og der skal være en afstand på mindst 3 mm afstand mellem alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af kravene)
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden, når kogepladen er monteret
- kontakte de lokale bygningsmyndigheder og de lokale love, hvis du er i tvivl om installationen
- du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) til vægflader omkring kogepladen.

Når kogepladen er monteret, skal du sørge for at

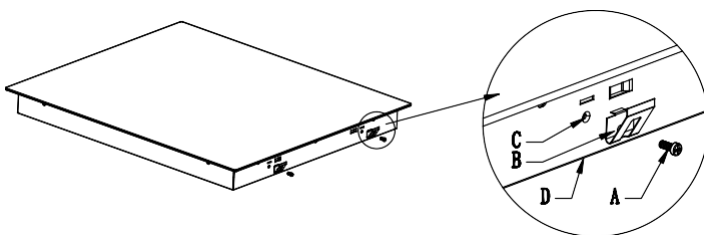
- strømforsyningskablet er ikke tilgængeligt gennem skabslåger eller skuffer
- der er tilstrækkelig strøm af frisk luft fra uden for skabet til bunden af kogepladen
- hvis kogepladen er monteret over en skuffe eller et skab, at der er monteret en termisk beskyttelsesbarriere under kogepladebunden
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden

Før fastgørelsesbeslagene monteres

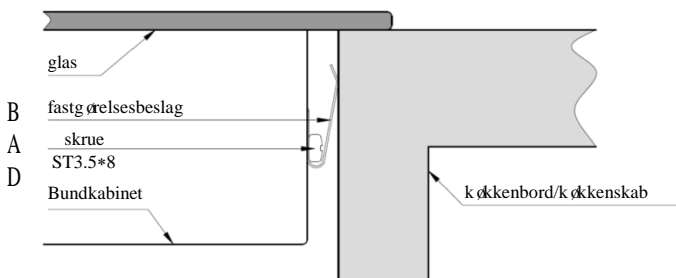
Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Tryk ikke på tasterne, der stikker ud fra kogepladen.

Justering af beslagets position

Fastgør kogepladen på køkkenbordet ved at skrue 4 beslag på bunden af kogepladen (se billede) efter montering.



A	B	C	D
Skrue	Beslag	Skruehul	Bundkabinet



Forsigtig

1. Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Du må aldrig selv udføre opgaven.

2. Kogepladen kan ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da luftfugtigheden kan beskadige komfuret elektronik
3. Kogepladen skal installeres således, at der kan sikres en bedre varmestråling for at øge pålideligheden.
4. Væggen og den inducerede varmezone over bordoverfladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå beskadigelse skal sandwichlaget og klæbemidlet være varmebestandigt.

Tilslutning af komfuret til elforsyningen



Denne kogeplade må kun tilsluttes elforsyningen af en kvalificeret person.

Før du tilslutter kogepladen til elforsyningen, skal du kontrollere, at:

1. ledningsføring til boliger er velegnet til den strømeffekt, som kogepladen trækker.
2. spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet
3. strømforsyningens kablektioner kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.

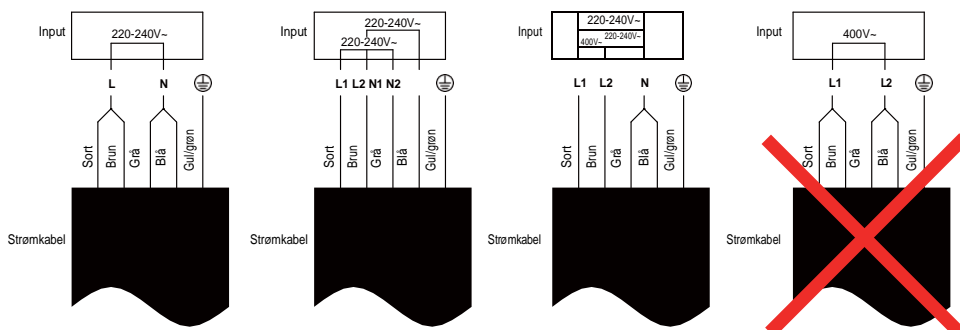
For at slutte kogepladen til elforsyningen må du ikke bruge adaptere, reduktionsenheder eller forgreningsanordninger, da de kan forårsage overophedning og brand.

Strømforsyningskablet må ikke berøre varme dele og skal placeres således, at dets temperatur ikke overstiger 75 °C på noget tidspunkt.



Spørg en elektriker, om hjemmets ledningsføring er egnet uden ændringer. Alle ændringer må kun foretages af en autoriseret elektriker.

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller en 1-polet afbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal opgaven udføres af eftersalgshandleren med specialværktøj for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet sluttes direkte til elforsyningen, skal der installeres en omnipolær strømafbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er foretaget korrekt, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne

- Kablet må ikke bøjes eller trykkes sammen.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU vedrørende elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). WEEE indeholder både forurenende stoffer (som kan have en negativ indvirkning på miljøet) og grundelementer (som kan genbruges). Det er vigtigt, at WEEE-udstyret gennemgår specifikke behandlinger for at fjerne og bortskaffe de forurenende stoffer korrekt og genvinde alle materialerne. Enkeltpersoner kan spille en vigtig rolle for at sikre, at WEEE-udstyr ikke bliver et miljøproblem. Det er vigtigt at følge nogle få grundlæggende regler:

- WEEE-udstyr bør ikke behandles som husholdningsaffald.

- WEEE-udstyr skal medbringes til dedikerede indsamlingsområder, der forvaltes af kommunen eller en registreret virksomhed

I mange lande kan der være indsamling af storskrald til stort WEEE-udstyr. Når du køber et nyt apparat, kan det gamle returneres til leverandøren, som skal acceptere det uden beregning, så længe apparatet er af samme type og har samme funktioner som det købte.

Produktinformation for elektriske kogeplader til husholdningsbrug i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014

		Position	Symbol	Værdi	Enhed
Modelidentifikation				CIS642SCTT/4U	
Kogepladetype:				Elektrisk kogeplade	
Antal kogezone og/eller områder	zoner			4	
	områder				
Opvarmningsteknolog i (induktionskogezone og kogeområder, strålekogezone, faste plader)	Induktionskogezone			X	
	Induktionsmadlavning kogeområder				
	strålekogezone				
	faste plader				
Til cirkulære kogezone eller områder: Diameter af anvendeligt overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm		Bagpå til venstre	Ø	18,0	cm
		Bagpå i midten	Ø	-	cm
		Bagpå til højre	Ø	18,0	cm
		I midten til venstre	Ø	-	cm
		Midterst i midten	Ø	-	cm
		I midten til højre	Ø	-	cm
		Foran til venstre	Ø	18,0	cm
		Foran i midten	Ø	-	cm
		Foran til højre	Ø	18,0	cm
Til ikke-cirkulære kogezone eller områder: Længde og bredde af anvendeligt overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone eller område, afrundet til nærmeste 5 mm		Bagpå til venstre	L B	-	cm
		Bagpå i midten	L B	-	cm
		Bagpå til højre	L B	-	cm

	I midten til venstre	L B	-	cm
	Midterst i midten	L B	-	cm
	I midten til højre	L B	-	cm
	Foran til venstre	L B	-	cm
	Foran i midten	L B	-	cm
	Foran til højre	L B	-	cm
Energiforbrug for kogezone eller areal beregnet pr. kg	Bagpå til venstre	Elektrisk madlavning	193,5	Wh/kg
	Bagpå i midten	Elektrisk madlavning	-	Wh/kg
	Bagpå til højre	Elektrisk madlavning	197,2	Wh/kg
	I midten til venstre	Elektrisk madlavning	-	Wh/kg
	Midterst i midten	Elektrisk madlavning	-	Wh/kg
	I midten til højre	Elektrisk madlavning	-	Wh/kg
	Foran til venstre	Elektrisk madlavning	192,3	Wh/kg
	Foran i midten	Elektrisk madlavning	-	Wh/kg
	Foran til højre	Elektrisk madlavning	195,6	Wh/kg
Energiforbrug for kogepladen beregnet pr. kg		EU elektrisk kogeplade	194,7	Wh/kg
Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Bordkogeplader – Metoder til måling af ydeevne				
<p>Forslag til energibesparelse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • For at få mest ud af din kogeplade skal du placere gryden i midten af kogezone. • Brug af låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen. • Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden. • Start tilberedning på en høj indstilling, og reducer indstillingen, når maden er varmet igennem. • Brug gyder med en diameter, der er lige så stor som den valgte zonegrafik. 				

Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna information innan du använder din håll.

Installation

Risk för elstöt

- Koppla bort apparaten från huvudströmmen innan arbete eller underhåll på den påbörjas.
- En bra jordanslutning är nödvändig och obligatorisk.
- Arbete på husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

Risk för skärskador

- Var försiktig – vassa kanter.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.
- Inga brännbara material eller produkter får någonsin placeras på denna apparat.

- Gör denna information tillgänglig för personen som ansvarar för att installera apparaten, eftersom detta kan ge lägre installationskostnader.
- För att undvika risker måste denna apparat installeras i enlighet med dessa installationsanvisningar.
- Apparaten får bara installeras och jordas på rätt sätt av en behörig och kvalificerad person.
- Denna apparat ska anslutas till en krets med en isolerande brytare som ger fullständig frånkoppling från strömförsörjningen.
- Underlåtenhet att installera apparaten på rätt sätt kan göra alla garantier ogiltiga.

Användning och underhåll

Risk för elstöt

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken häll. Om hällens yta skulle gå sönder eller spricka ska apparaten stängas av omedelbart vid huvudströmmen (väggbrytare), eller ska en kvalificerad tekniker kontaktas.
- Stäng av hällen med väggbrytaren före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

Hälsorisk

- Denna apparat efterlever säkerhetsstandarder med avseende på elektromagnetism.

- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (som till exempel insulinpumpar) måste emellertid konsultera sin läkare eller implantatets tillverkare innan denna apparat används för att säkerställa att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till dödsfall.

Risker med het yta

- Under användningen kommer lättillgängliga delar av denna apparat bli så varma att de kan orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, dina kläder eller andra föremål, utöver lämpliga kärl för matlagning, vidröra induktionsglaset förrän ytan har svalnat.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma.
- Håll barn borta.
- Kastrullers handtag kan bli varma. Se till att kastrullers handtag inte hänger över andra tillagningszoner som är aktiva. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till brännskador och skållning.

Risk för skärskador

- Hällskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för

barn.

- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig apparaten obevakad när den används. Om en kastrull kokar över kan rökande och flottiga rester antändas.
- Använd aldrig apparaten som en arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig objekt eller redskap på apparaten.
- Placera aldrig avmagnetiserbara föremål (som kreditkort, minneskort) eller elektronik (som datorer, mp3-spelare) i närheten av apparaten eftersom de kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Använd aldrig apparaten i syfte att värma upp rummet.
- Stäng alltid av hällen och tillagningszonerna i enlighet med denna bruksanvisning (det vill säga med pekstyrningen). Förlita dig inte på att kärldetektionsfunktionen ska stänga av tillagningszonen när du avlägsnar kärlen.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som är intressanta för barn i skåpen över apparaten. Barn som klättrar på hällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i området där apparaten används.

- Barn eller personer med en funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att använda apparaten ska anvisas om apparatens användning av en ansvarig och kompetent person. Personen som anvisar ska vara trygg i förvissningen att de kan använda apparaten utan risk för dem själva eller omgivningen.
- Reparera eller byt inte någon del av apparaten om inte detta specifikt rekommenderas i bruksanvisningen. Allt annat underhåll ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra hällen.
- Placera eller släpp inte tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte grytor med skrovlig yta, och dra inte kärl över induktionsglasytan eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte stålull eller annan nötande rengöringsutrustning när hällen rengörs eftersom detta kan skada induktionsglaset.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Denna produkt är avsedd att användas i hushåll och liknande användningsområden, som till exempel: – personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer, – lantbruk, – av gäster på hotell, motell och i andra slags boendemiljöer, – på Bed and Breakfast och i liknande miljöer.

- **VARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användningen.
Se till att inte vidröra heta ytor.
Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade.
- Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och skötsel ska inte utföras av barn utan uppsikt.
- **VARNING:** Matlagning med fett eller olja utan uppsikt på en häll kan vara farligt och leda till brand. Försök **ALDRIG** att släcka eld med vatten, stäng endast av apparaten och täck sedan över flammen med till exempel ett lock eller ett brandtäck.
- **VARNING:** Risk för brand: använd inte spishällen som avställningsyta.
- **Varning:** Om ytan spricker ska apparaten stängas av för att undvika risk för elstöt, med avseende på hälltor av glaskeramisk eller liknande material som skyddar strömförande delar
- En ångtvätt ska inte användas.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

FÖRSIKTIGHET: Matlagningsprocessen måste övervakas. Korta matlagningsprocesser måste övervakas kontinuerligt.

VARNING: För att förhindra att apparaten välter måste denna stabiliserande anordning installeras. Se installationsanvisningarna.

VARNING: Använd bara de hållskydd som utformats av apparatens tillverkare eller som indikeras av apparatens tillverkare i anvisningarna för användning som lämpliga, eller hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Denna apparat inkorporerar en jordanslutning endast i funktionssyfte.

Grattis till köpet av din nya induktionshäll.

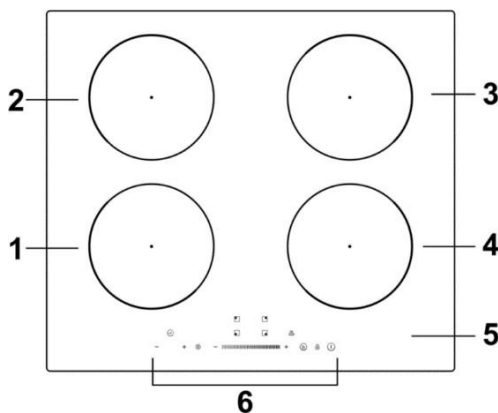
Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna bruks-/installationsanvisning för att helt förstå hur du ska installera och använda den på rätt sätt.

Läs installationsavsnittet för information om installationen.

Läs alla säkerhetsanvisningar noggrant innan användning och förvara denna bruks-/installationsanvisning på en bra plats för framtida referens.

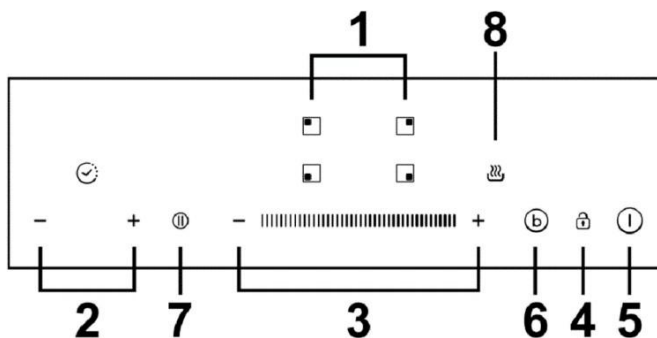
Produktöversikt

Sedd uppifrån



1. 2000 W-zon, boost till 2600 W
2. 1500 W-zon, boost till 2000 W
3. 2000 W-zon, boost till 2600 W
4. 1500 W-zon, boost till 2000 W
5. Glasyta
6. Kontrollpanel

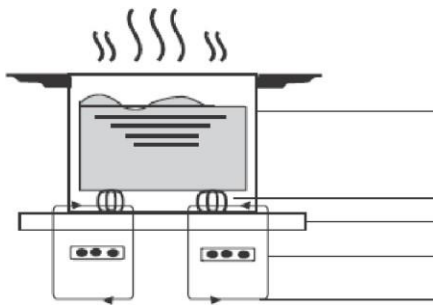
Kontrollpanel



1. Val av tillagningszon
2. Timerstyrning
3. Effektreglage
4. Knapplås
5. PÅ-/AV-knapp
6. Boostfunktion
7. "Stop + go"-funktion
8. Varmhållningsfunktion

Kort om matlagning med induktion

Induktion är en teknik för säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagning. Den fungerar genom att elektromagnetiska vibrationer alstrar värme direkt i kärlet, istället för indirekt genom uppvärmning av glasytan. Glaset blir bara varmt eftersom kärlet efterhand värmer upp det.



järngryta

magnetkrets

keramisk glasyta

induktionsspole

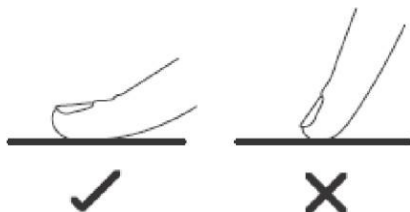
inducerad ström

Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs denna vägledning och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Avlägsna eventuell skyddsfilm som fortfarande sitter på din induktionshäll.

Använda pekstyrningen


- Styrningen reagerar på din beröring, så du behöver inte trycka hårt.
- Använd dynan på ditt finger, inte fingertoppen.
- Du kommer att höra ett pip varje gång ett kommando registreras.
- Se till att kontrollpanelen alltid är ren och torr och att inga föremål (till exempel redskap eller handdukar) täcker den. Till och med en tunn vattenfilm kan göra panelen svår att använda.

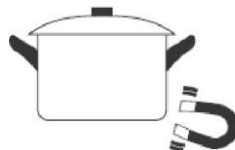


Välja rätt kärl



• Använd bara kärl som har en botten som är lämplig för en induktionshäll. Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller längst ner på kärlet.

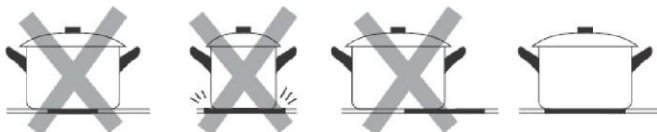
- Du kan kontrollera om ditt kärl är lämpligt genom att genomföra ett magnettest. För en magnet mot kärlets botten. Om magneten och kärlet dras emot varandra är kärlet lämpligt för induktion.
- Om du inte har någon magnet:
 1. Håll lite vatten i kärlet du vill kontrollera.
 2. Om  inte blinkar på displayen och vattnet värms upp är kärlet lämpligt.
- Käril i följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



Använd inte kärl med skrovlig eller rundad botten.



Se till att kärlets botten är rak, ligger jämnt mot glaset och har samma storlek som tillagningszonen. Använd kärl vars diameter är lika stor som grafiken för den zon du valt. Om du använder ett kärl som är aningen bredare kommer energieffektiviteten att maximeras. Om du använder ett mindre kärl kan effektiviteten bli lägre än förväntat. Centra alltid kärlet över tillagningszonen.



Lyft alltid bort kärlet från induktionshällen – dra inte av det eftersom detta kan ge repor på ytan.



Kärldimensioner

Tillagningszonerna anpassas automatiskt efter kärlets diameter upp till en viss gräns. Kärlets botten måste emellertid ha en minimidiameter som motsvarar aktuell tillagningszon. För att få ut maximal effektivitet av hällen ska kärlet placeras i tillagningszonens centrum.

Bottendiameter för induktionskär

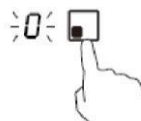
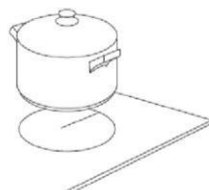
Tillagningszon	Minst (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

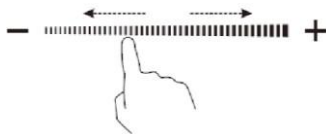
Ovanstående kan variera beroende på kvaliteten på det kärlet som används.

Använda din induktionshäll

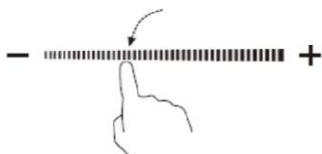
För att börja laga mat

1. Tryck på PÅ-/AV-knappen.
När hällen aktiverats hörs ett pip, och alla displayer visar "-"
eller "--" vilket innebär att hällen är i standbyläge.
2. Placera ett lämpligt kärlet på den tillagningszon du vill använda.
 - Se till att kärlets botten och hällens yta är rena och torra.
3. Tryck på knappen för val av tillagningszon, en indikator bredvid nyckeln kommer att blinka.
4. Ange effektnivå genom att trycka på "-", "+" eller glida längs "—"-reglaget, eller tryck bara var som helst på "—".





Eller



Eller

- Om du inte väljer värmezonen inom 1 minut kommer hällen automatiskt att stängas av. Du måste börja om igen med steg 1.
- Du kan när som helst under matlagningen ändra värmeinställningen.
- Om du glider längs "—" reglaget kommer effekten att variera mellan 2 och 8. Om du trycker på "-" kommer effekten att gå ner med ett steg i taget till 0. Om du trycker på "+" kommer effekten att gå upp med ett steg i taget till 9.

Om displayen blinkar alternerande med värmeinställningen

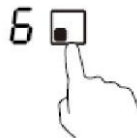
Detta innebär:

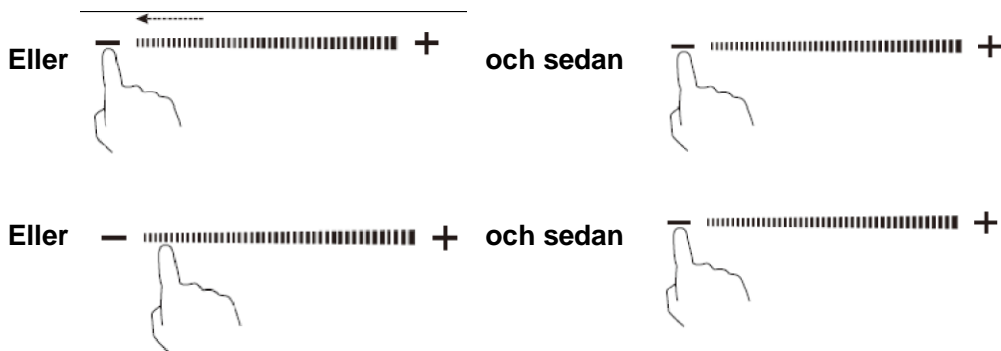
- att du inte har placerat ett kärl på rätt tillagningszon eller
- att kärlet du använder inte är lämpligt för induktion eller
- att kärlet är för litet eller inte är korrekt positionerat på tillagningszonen.

Ingen uppvärmning sker förrän ett lämpligt kärl är placerat på tillagningszonen. Displayen kommer automatiskt att stängas av efter 1 minut om inget lämpligt kärl placeras ut.

När du är klar med matlagningen

- Tryck på knappen för den värmezonen du vill stänga av.
- Stäng av värmezonen genom att trycka på "-" och gå hela vägen ner till "0".
Eller glid längs "—" till den vänstraste punkten och tryck sedan på "-".
Eller tryck på den vänstraste punkten på "—" och tryck sedan på "-".





Se till att effektdisplayen visar "0" och sedan visar "H".



3. Stäng av hela hällen genom att trycka på PÅ-/AV-knappen.

4. Var försiktig med varma ytor

"H" visar vilken tillagningszon som är varm vid beröring.

Indikationen kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas i energisparande syfte – använd zonen som fortfarande är varm om du vill värma upp fler kärl.



Använda effektstyrning

Med effektstyrning kan du ställa in den totala effekten till 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW och 7,4 kW. Standardinställningen för total effekt är den maximala effektnivån.

Ställa in den total effektnivån för att tillgodose dina behov

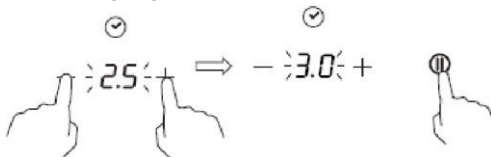
1. Se till att hällen är avstängd.

Observera: du kan bara ställa in effektstyrningen när hällen är avstängd.

2. Tryck på "Stop + Go"-knappen och håll inne i 5 sekunder. Du kan höra ljudsignalen en gång.



3. När du hört ljudet kan du hålla inne "+" och "-" samtidigt i 3 sekunder, timerindikatorn kommer att visa en blinkande föregående total effektnivå, till exempel "2.5". Håll inne "+" och "-" i 1 sekund igen för att byta till en annan effektnivå, till exempel 3,0. När effekten du vill ha blinkar trycker du på "Stop + Go"-knappen och håller den inne i 5 sekunder. Ljudsignalen hörs 10 gånger. Detta innebär att du har slutfört inställningen.



Observera:

1. Efter steg 2 måste du trycka på "+" och "-" inom 3 sekunder efter att du hör pipet. Annars måste du börja om igen från steg 2.
2. När du är klar med inställningen ska du vänta tills de 10 pipen har hörts. Tryck inte på någon knapp under denna period. Annars kommer inställningen inte att sparas.

Regler för effektstyrning

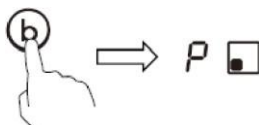
Om den totala effekten överskrider en gräns på 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (beroende på vilken nivå du angivit) kan du inte öka effekten för någon zon. Om du ökar med knappen "+" kommer hällen att pipa 3 gånger och indikatorn kommer att visa "Pn" blinkande. Följaktligen måste du minska effekten för andra tillagningszoner innan du kan öka effekten för den zon du vill.

Använda Boost

Boost är funktionen som låter effekten i en zon på en sekund stiga till en högre nivå och ligga kvar där i 5 minuter. På så vis får du en snabbare och mer kraftfull matlagning.

Använda Boost för att öka effekten

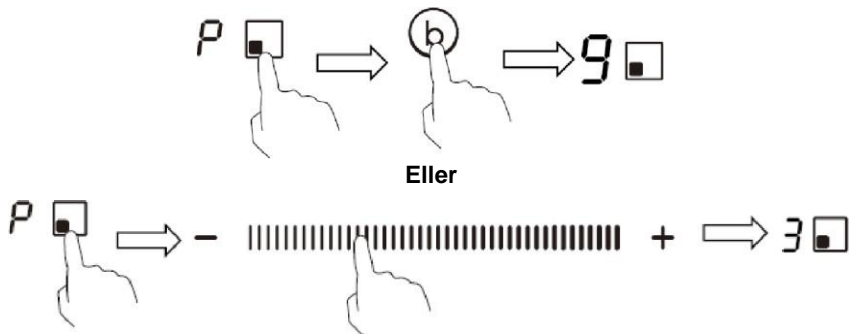
1. Tryck på knappen för den tillagningszon du vill använda Boost för, en indikator bredvid nyckeln kommer att blinka.
2. Tryck på Boostknappen, värmezonen kommer att börja köras i Boostläge. Effektnställningen kommer att visa "P" för att indikera att zonen är i boostläge.



3. Boosteffekten varar i 5 minuter, och zonen återgår sedan till effektläge 9.

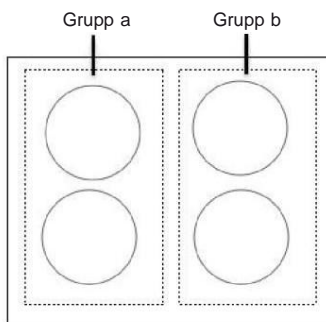


4. Om du vill avbryta Boostläget under dessa 5 minuter ska du trycka på knappen för den aktuella tillagningszonen, en indikator bredvid nyckeln kommer att blinka. Tryck sedan på Boostknappen, zonen återgår till effektläge 9. Eller glid längs "—" till den vänstra punkten, värmezonen återgår till det effektläge du tryckt på.



Restriktioner vid användning

De fyra zonerna är uppdelade i två grupper. I en grupp, om boost ska användas i en zon, ska du först se till att den andra zonen arbetar under effektnivå 5.

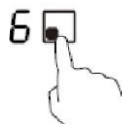


Använda varmhållning

Varmhållningsfunktionen är lämplig för att hålla maten varm.


Använda varmhållning för att hålla maten varm

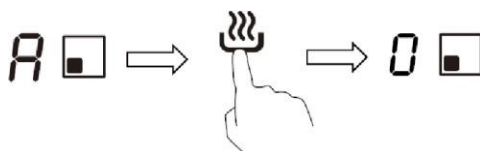
1. Tryck på knappen för den tillagningszon du vill använda varmhållning för, en indikator bredvid nyckeln kommer att blinka.



2. Tryck på , tillagningszonsindikatorn kommer att visa "A".



3. Om du vill avbryta varmhållningsläget ska du trycka på knappen för den aktuella tillagningszonen och sedan trycka på knappen . Värmezonen kommer att återgå till effektläge "0".

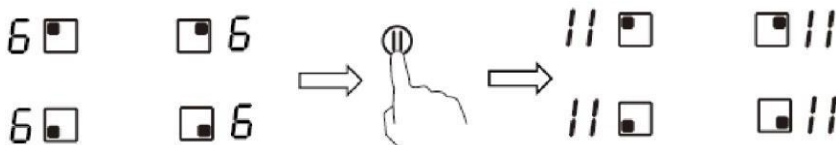


Använda pausfunktionen – STOP+GO

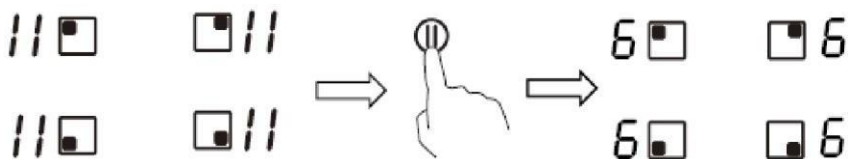
Pausfunktionen kan användas när som helst under matlagningen. Den låter dig pausa hällen och sedan komma tillbaka till den.

1. Se till att tillagningszonen är igång.

2. Tryck på STOP+GO-knappen, tillagningszonsindikatorn kommer att visa "||". Sedan kommer användningen av induktionshällen att inaktiveras avseende alla tillagningszoner, förutom STOP+GO-, AV/PÅ- och låsknapparna.



3. För att avbryta pausen, tryck på STOP+GO-knappen. Tillagningszonerna kommer då att återgå till de effektinställningar som gällde före pausen.



Låsa reglagen

- Du kan låsa reglagen för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel av barn som sätter på tillagningszonerna av misstag).
- När kontrollerna är låsta är alla reglage utom AV/PÅ-knappen inaktiverade.

För att låsa kontrollerna

Tryck på nyckelkontrollen. Timerindikatorn kommer att visa "Lo".

För att låsa upp kontrollerna

1. Se till att hällen är påslagen.
2. Tryck och håll inne nyckelkontrollen en stund
3. Du kan nu börja använda din induktionshäll.



När hällen är i låst läge är alla kontroller inaktiva förutom PÅ-/AV-knappen. Du kan alltid stänga av hällen med PÅ-/AV-knappen i en nödsituation, men då måste du låsa upp hällen först vid nästa användningstillfälle.

Övertempskydd

En temperaturgivare kan övervaka temperaturen inuti induktionshällen. Om en för hög temperatur detekteras kommer induktionshällen automatiskt att stänga av driften.

Överkokningsskydd

Överkokningsskyddet är en säkerhetsfunktion. Den stänger av hällen automatiskt inom 10 sekunder om vatten rinner över kontrollpanelen, medan en ljudsignal hörs i en sekund.

Detektion av små föremål

Om ett icke-magnetiskt kärl (till exempel av aluminium), ett kärl i olämplig storlek, eller andra små föremål (till exempel kniv, gaffel, nyckel) har lämnats kvar på hällen kommer den automatiskt att gå in i standbyläge efter 1 minut. Fläkten kommer att fortsätta att kyla ner hällen i ytterligare en 1 minut.

Automatiskt avstängningsskydd

Den automatiska avstängningen är en säkerhetsfunktion för din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av vid matlagningen. Standardarbetstiderna för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Standardarbetstid (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Om kärlet avlägsnas kan hällen automatiskt sluta värma upp och stängs av efter 2 minuter.



Människor med pacemaker bör konsultera sin läkare innan de använder denna enhet.

Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan ställa in den för att ge en påminnelse. Med denna inställning kommer timern inte att stänga av någon tillagningszon när tiden löpt ut.
- Du kan ställa in den så att den stänger av en tillagningszon när tiden löpt ut.
- Du kan ställa in timern på upp till 99 minuter.

Använda timern som minutpåminnelse

Om du inte väljer någon tillagningszon

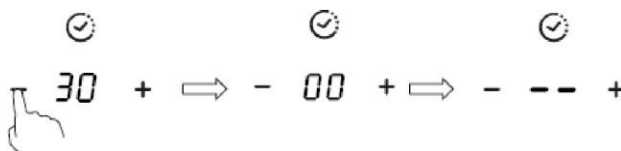
1. Se till att hällen är påslagen.
Observera: du kan använda minutpåminnelsen även om du inte väljer någon tillagningszon.
2. Tryck på "-" eller "+" på timerkontrollen så kommer påminnelseindikatorn börja blinka och "99" eller "01" kommer att visas på timerdisplayen.



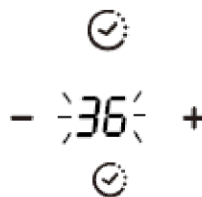
3. Ställ in tiden genom att trycka på "-"- eller "+"-kontrollerna

Tips: Tryck på "-"- eller "+"-kontrollerna en gång för att sänka eller öka med en minut. Håll inne timerns "-"- eller "+"-kontrollerna för att sänka eller öka med 10 minuter.

4. Avbryt tiden genom att trycka på "-"- på timern och gå hela vägen ner till "0".



5. När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.



6. Ljudsignalen hörs i 30 sekunder och timerindikatorn visar "- -" när den inställda tiden löpt ut.



Ställa in timern så att den stänger av en tillagningszon

Ställ in tillagningszoner för denna funktion:

1. Tryck på knappen för den värmezonen du vill ställa in timern för. (till exempel zon 1)



2. Tryck på timerkontrollen, påminnelseindikatorn börjar blinka och "30" kommer att visas på timerdisplayen.



3. Ställ in tiden genom att trycka på "-"- eller "+"-kontrollerna.

Tips: Om du trycker på "-"- eller "+"-kontrollerna en gång sänker eller ökar du med en minut. Om du håller inne "-"- eller "+"-kontrollerna sänker eller ökar du med 10 minuter.

Om inställningstiden överskrider 99 minuter kommer timern automatiskt att återgå till 0 minuter.

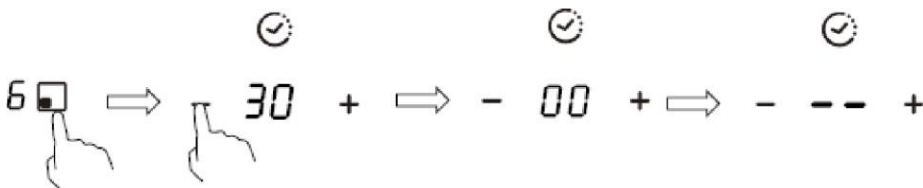
4. När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.



OBSERVERA: Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn kommer att tändas vilket indikerar att zonen är vald.



5. För att avbryta timern, tryck på knappen för värmezonsval och tryck sedan på timerns "-"- och bläddra ner till "0". Timern avbryts och "00" visas i minutdisplayen och sedan "- -".



6. När matlagningstimern löper ut kommer den aktuella tillagningszonen automatiskt att stängas av och visa "H".

H



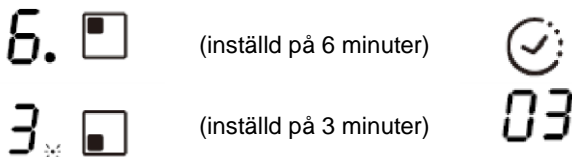
Andra tillagningszoner kommer att fortsätta vara igång om de var påslagna innan.

Ställa in timern så att den stänger av mer än en tillagningszon

1. Om du använder denna funktion för mer än en tillagningszon kommer timerindikatorn att visa den kortaste tiden.
(Om till exempel zon 1 har inställd tid på 3 minuter och zon 2 på 6 minuter kommer timerindikatorn att visa "3".)

OBSERVERA: Den blinkande röda punkten bredvid effektnivåindikatorn innebär att timerindikatorn visar värmezonsens tid.

Om du vill kontrollera inställd tid för en annan värmezon ska du trycka på knappen för värmezonsval. Timern kommer att indikera inställd tid.



2. När matlagningstimern löper ut kommer den aktuella värmezonen automatiskt att stängas av och visa "H".

H

OBSERVERA: Om du vill ändra tiden efter att timern har ställts in måste du börja från steg 1

Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vardagssmuts på glaset (fingeravtryck, märken, rester av mat eller utspillda vätskor som inte innehåller socker)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till hällen. 2. Applicera hållrengöringsmedel när glaset fortfarande är varmt (men inte hett!) 3. Skölj och torka med en ren trasa eller pappersduk. 4. Slå på strömmen till hällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • När strömmen till hällen är avstängd kommer ingen indikation på "het yta" att visas, men tillagningszonen kan fortfarande vara varm! Var mycket försiktig! • Kraftfulla rengöringsmedel, vissa rengöringsprodukter med nylon samt hårda/nötande rengöringsmedel kan repa ytan. Läs alltid produktens etikett för att säkerställa att medlet eller utrustningen är lämplig. • Lämna aldrig kvar en rengöringsprodukt på hällens yta: glaset kan få fläckar.
Mat som kokat över, smälta produkter eller varma utspillda vätskor som innehåller socker	<p>Avlägsna spillet omedelbart med en filékniv, palettkniv eller ett rakblad lämpligt för induktionshällar, men var försiktig så att du inte bränner dig på en varm tillagningszon:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till hällen på väggen. 2. Håll bladet eller verktyget i 30 ° vinkel och skrapa bort spillet till en kall del av hällen. 3. Torka bort smutsen eller spillet med en disktrasa eller pappersduk. 4. Följ steg 2 till 4 i "Vardagssmuts på glaset" ovan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Avlägsna fläckar från smälta produkter eller utspillda vätskor som innehåller socker så snabbt som möjligt. Om de lämnas kvar på glaset kan de bli svåra att avlägsna eller till och med skada glasytan permanent. • Risk för skärskador: hållskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.
Spill på pekstyrningen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till hällen. 2. Fukta spillet 3. Torka rent kontrollpanelen med en fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området helt torrt med en pappersduk. 5. Slå på strömmen till hällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hällen kan pipa och stänga av sig själv och pekstyrningen kanske inte fungerar om det finns vätska på den. Se till att du torkar rent pekstyrningen innan du sätter på hällen igen.

Råd och tips

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
Induktionshällen kan inte sättas på.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om ett strömavbrott pågår i ditt hem eller bostadsområde. Ring en behörig tekniker om du kontrollerat allt och problemet kvarstår.
Pekstyrningen svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp kontrollerna. Se avsnittet "Använda din induktionshäll" för anvisningar.
Pekstyrningen är svår att använda.	Det kanske finns en tunn vattenfilm på kontrollerna, eller du kanske använder fingertoppen när du trycker på kontrollerna.	Se till att pekstyrningen är torr och att du använder fingrets dyna när du trycker på kontrollerna.
Glaset blir repigt.	Kokkärlet med skrovlig botten. Olämplig och nötande utrustning och rengöringsmedel används.	Använd kokkärlet med plan och jämn botten. Se "Välja rätt kärlet". Se "Skötsel och rengöring".
Vissa kokkärlet ger ifrån sig klickande eller knastrande ljud.	Detta kan bero på kokkärlets konstruktion (lager av olika metaller som vibrerar på olika vis).	Detta är normalt för kokkärlet och är inte en indikation på ett fel.
Induktionshällen ger ifrån sig ett lågt surrande ljud när den används med höga effektinställningar.	Detta beror på induktionstekniken.	Detta är normalt, men ljudet ska bli tystare eller försvinna helt när du sänker effektinställningen.
Fläktljud från induktionshällen.	En kylfläkt som är inbyggd i din induktionshäll förhindrar att elektroniken blir överhettad. Den kan fortsätta att vara igång också efter att du stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och kräver inga åtgärder. Stäng inte av strömmen till induktionshällen på väggen när fläkten är igång.
Kokkärlet blir inte varma och syns inte på displayen.	Induktionshällen kan inte detektera kärlet eftersom det inte är lämpligt för induktion. Induktionshällen kan inte detektera kärlet eftersom det är för litet för tillagningszonen eller inte är centrerat på rätt sätt.	Använd bara kärlet som är lämpliga för en induktionshäll. Se avsnittet "Välja rätt kärlet". Centrera kärlet och se till att dess botten matchar tillagningszonens storlek.

Induktionshällen eller en tillagningszon har stängts av på ett oväntat sätt, ett ljud hörs och en felkod visas (vanligtvis med en eller två siffror som alternerar i timerdisplayen).	Tekniskt fel.	Anteckna felkodens bokstäver och siffror, stäng av strömmen till induktionshällen på väggen och kontakta en behörig tekniker.
---	---------------	---

Feldisplay och inspektion

Om en avvikelse uppstår kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddsläge och visa följande skyddskoder:

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
F3/F4	Fel på induktionsspolens temperaturgivare	Kontakta leverantören.
F9/FA	Fel på temperaturgivaren i IGBT.	Kontakta leverantören.
E1/E2	Onormal matningsspänning	Inspektera om strömförsörjningen ser normal ut. Sätt på om strömförsörjningen ser normal ut.
E3	Hög temperatur i induktionsspolens temperaturgivare	Kontakta leverantören.
E5	Hög temperatur i temperaturgivaren i IGBT.	Starta om efter att hällen svalnat.

Ovan finns bedömning och inspektion för vanliga fel.

För att undvika risker och skador på induktionshällen ska du inte demontera enheten själv.

Teknisk specifikation

Matlagningshäll	CIS642SCTT/4U
Tillagningszoner	4 zoner
Matningsspänning	220–240 V~, 50–60 Hz
Installerad elektrisk effekt	2,5 kw: 2250–2750 W eller 3,0 kw: 2700–3300 W eller 4,5 kw: 4050–4950 W eller 6,5 kw: 5850–7150 W eller 7,4 kw: 6600–7400 W
Produktstorlek L×B×H (mm)	590X520X55
Inbyggnadsdimensioner A×B (mm)	560X490

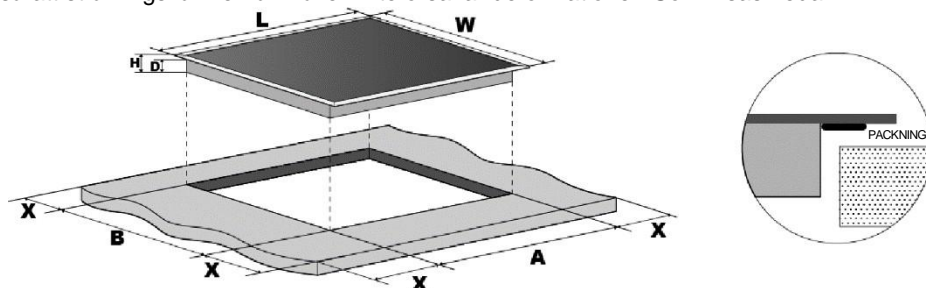
Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer eller konstruktion utan att meddela detta i förväg.

Installation

Val av installationsutrustning

Ta ut ett hål i bänkskivan i enlighet med måtten i ritningen.

För installation och användning ska ett utrymme på minst 5 cm lämnas runt hålet. Se till att bänkskivans tjocklek är minst **30 mm**. Välj ett bänkskivematerial som tål värme så att strålningsvärme från hällen inte orsakar deformationer. Som visas nedan:

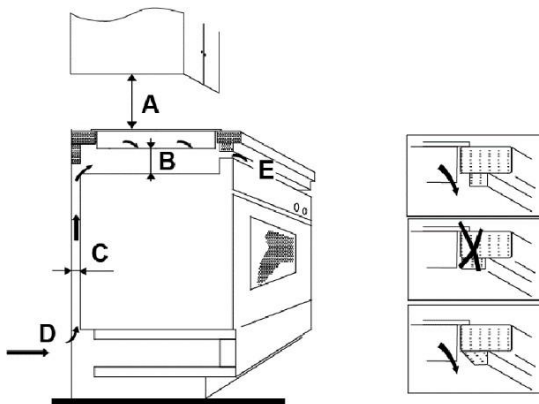


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

Se alltid till att induktionshällen har god ventilation och att luftinlopp och -utlopp inte blockeras. Se till att induktionshällen är i gott driftskick. Som visas nedan



Observera: Säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovan hällen ska vara minst **760 mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftintag	Luftutlopp 5 mm

Se innan du installerar hällen till att

- bänkskivan är i våg och att inga bärande konstruktionsdelar är i vägen för konstruktionen
- bänkskivan är tillverkad i ett värmebeständigt material
- ugnen har en inbyggd kylfläkt, om hällen installeras över en ugn
- installationen följer alla krav på luftspalter och frigångar och andra tillämpliga standarder och förordningar
- en lämplig isolerande brytare som gör det möjligt att bryta huvudströmmen helt byggs in i det permanenta kablaget, monteras och positioneras så att den följer lokala lagar och bestämmelser med avseende på elektriska installationer. Den isolerande brytaren måste vara av en godkänd typ och ge en 3 mm luftspalt mellan alla poler (eller i alla aktiva [fas]ledare om lokala elnormer tillåter denna variation av kraven)
- den isolerande brytaren är lätt tillgänglig för kunden som får hällen installerad
- du konsulterar lokala byggregler och normer om du är osäker gällande installationen
- du använder värmebeständiga och lättrengjorda ytskikt (som till exempel kakel) på de väggytor som omger hällen.

Se när du installerat hällen till att

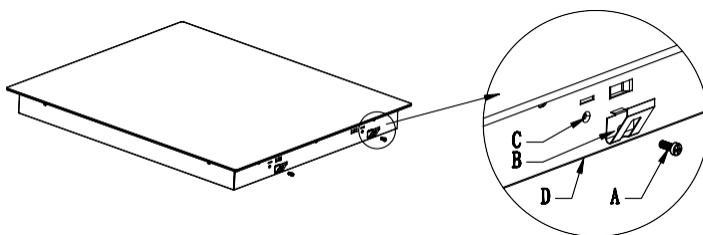
- strömkabeln inte kan nås genom köksskåp eller lådor
- att luftflödet från rummet genom skåpet till hällens underdel är tillräckligt
- att en värmeskyddsbarriär är monterad under hällen om den är installerad över en låda eller ett skåpsutrymme
- att den isolerande brytaren kan nås lätt av kunden

Innan placering av installationsfästena

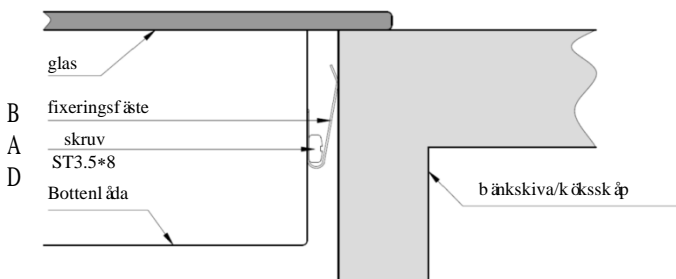
Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen). Utöva inte kraft på den styrning som sticker ut från hällen.

Justera fästenas position

Fixera hällen i bänkskivan genom att skruva de fyra fästena i hällens bottenlåda (se bilden) efter installationen.



A	B	C	D
Skruv	Fäste	Skruvhål	Bottenlåda



Försiktighetsåtgärder

1. Induktionshällen måste installeras av behörig personal eller tekniker. Vi kan erbjuda behörig personal åt er. Genomför aldrig installationen själv.

- Hällen ska inte installeras direkt över en diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare eftersom luftfuktigheten kan skada hällens elektronik
- Induktionshällen ska installeras på ett sådant sätt att värmestrålningen inte äventyrar dess pålitlighet.
- Väggen och utrymmet över hällen ska tåla värme.
- För att undvika skador måste sandwichlagret och limmet vara värmeståliga.

Ansluta hällen till huvudströmmen



Denna häll får bara anslutas till huvudströmmen av behörig person.

Innan hällen ansluts till huvudströmmen, se till att:

- husets elsystem är lämpligt för den effekt som hällen använder.
- spänningen motsvara det värde som visas på typskylten.
- strömförsörjningens kablage klarar den last som specificeras på typskylten.

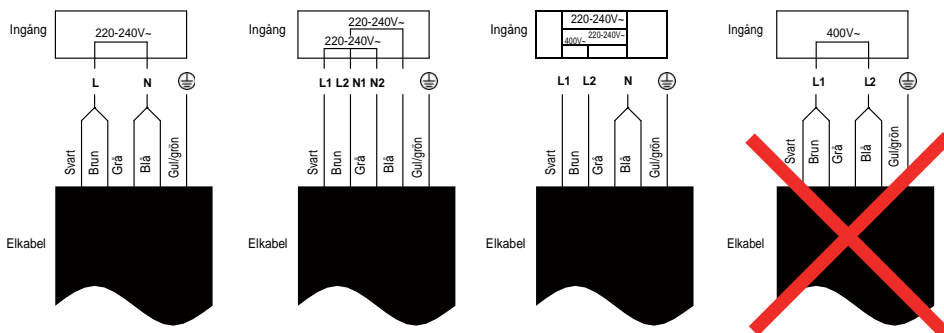
Använd inga adapttrar, reducerare eller grenuttag för när hällen ansluts till huvudströmmen eftersom dessa kan överhettas och börja brinna.

Strömförsörjningskabeln får inte vidröra några heta delar och måste positioneras så att dess temperatur inte i något skede överstiger 75 °C.



Konsultera en elektriker för att bedöma om husets elsystem utan modifieringar är lämpligt. Eventuella förändringar i husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med relevanta standarder eller med en enpolig krets brytare. Inkopplingsmetoden visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller ska bytas måste detta genomföras av en efterförsäljningsrepresentant med särskilda verktyg så att olyckor kan undvikas.
- Om apparaten ska anslutas direkt till huvudströmmen måste en omnipolär krets brytare installeras med en minimiöppning på 3 mm mellan kontaktarna.

- Installatören måste säkerställa att korrekta elektriska anslutningar har gjorts och att dessa efterlever tillämpliga säkerhetsförfordningar.
- Kabeln får inte böjas eller klämmas.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och får bara bytas av en behörig tekniker.



Apparaten är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU gällande elektriska och elektroniska apparater (WEEE). WEEE innehåller både miljöförstörande substanser och baselement (som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE genomgår specifik bearbetning så att miljöförstörande ämnen avlägsnas och hanteras på rätt sätt, och andra material kan återvinnas. Individer kan spela en viktig roll i att säkerställa att WEEE inte blir ett miljöproblem. Det är viktigt att följa några grundläggande regler:

- WEEE ska inte betraktas som hushållsavfall.

- WEEE ska tas till en särskild återvinningsstation som drivs kommunalt eller av ett privat företag.

I många länder kan stora WEEE-produkter hämtas i hemmen. När du köper en ny apparat kan den gamla lämnas till leverantören som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångslösning, så länge den gamla apparaten är av liknande typ och har samma funktioner som den nyinköpta apparaten.

Produktinformation för elektriska hushållshällar i enlighet med kommissionens förordning (EU) nummer 66/2014

		Position	Symbol	Värde	Enhet
Modellidentifikation				CIS642SCTT/4U	
Hälltyp:				Elektrisk håll	
Antal tillagningszoner och/eller -ytor	zoner			4	
	ytor				
Uppvärmningsteknik (tillagningszoner och tillagningsytor med induktion, tillagningszoner med strålningsvärme, solida plattor)	Tillagningszoner med induktion			X	
	Tillagningsytor med induktion				
	tillagningszoner med strålningsvärme				
	solida plattor				
För cirkelformade tillagningszoner eller -ytor: diameter för den användbara tillagningsytan per elektriskt uppvärmd tillagningszon, avrundad till närmsta 5 mm		Bak vänster	Ø	18,0	cm
		Bak mitten	Ø	-	cm
		Bak höger	Ø	18,0	cm
		Vänster mitten	Ø	-	cm
		Mitten mitten	Ø	-	cm
		Mitten höger	Ø	-	cm
		Fram vänster	Ø	18,0	cm
		Fram mitten	Ø	-	cm
		Fram höger	Ø	18,0	cm
För ej cirkelformade tillagningszoner eller -ytor: längd och bredd för den användbara tillagningsytan per elektriskt uppvärmd tillagningszon eller -yta, avrundad till närmsta 5 mm		Bak vänster	L B	-	cm
		Bak mitten	L B	-	cm
		Bak höger	L B	-	cm

	Vänster mitten	L B	-	cm
	Mitten mitten	L B	-	cm
	Mitten höger	L B	-	cm
	Fram vänster	L B	-	cm
	Fram mitten	L B	-	cm
	Fram höger	L B	-	cm
Energianvändning för tillagningszon eller -yta beräknad per kg	Bak vänster	E C Elektrisk matlagning	193,5	Wh/kg
	Bak mitten	E C Elektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Bak höger	E C Elektrisk matlagning	197,2	Wh/kg
	Vänster mitten	E C Elektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Mitten mitten	E C Elektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Mitten höger	E C Elektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Fram vänster	E C Elektrisk matlagning	192,3	Wh/kg
	Fram mitten	E C Elektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Fram höger	E C Elektrisk matlagning	195,6	Wh/kg
Energianvändning för hällen beräknad per kg		E C Elektrisk häll	194,7	Wh/kg
Använd standard: EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
<p>Tips för energibesparing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • För att få ut maximal effektivitet av hällen ska kärlet placeras i tillagningszonens centrum. • Om du använder lock minskar du tillagningstiden och sparar energi genom att hålla kvarvarmen. • Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiderna. • Börja tillagningen med hög effekt och sänk effekten när maten är genomvarm. • Använd kärl vars diameter är lika stor som grafiken för sen zon du valt. 				

Sikkerhetsvarsler

Din sikkerhet er viktig for oss. Les denne informasjonen før du bruker kokeplaten.

Installasjon

Fare for elektrisk støt

- Koble apparatet fra nettstrømforsyningen før det utføres arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordingssystem er viktig og obligatorisk.
- Endringer i kabelsystemet skal bare foretas av en kvalifisert elektriker.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller død.

Kuttfare

- Vær forsiktig - panelkantene er skarpe.
- Dersom du unnlater å utvise forsiktighet, kan det føre til personskader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les disse instruksjonene nøye før du installerer eller bruker apparatet.
- Ikke lettantennelig materiale eller produkter skal plasseres på dette apparatet når som helst.

- Gjør denne informasjonen tilgjengelig for personen som er ansvarlig for å installere utstyret, siden det kan redusere installasjonskostnadene.
- Apparatet må installeres i henhold til disse anvisningene for å unngå farer.
- Apparatet skal bare installeres og jordes på riktig måte av en kvalifisert person.
- Apparatet bør kobles til en krets som har en isoleringsbryter, som gir full frakobling fra strømforsyningen.
- Hvis utstyret ikke installeres på riktig måte, kan det føre til at ethvert garanti- eller ansvarskrav ugyldiggjøres.

Drift og vedlikehold

Fare for elektrisk støt

- Du må ikke tilberede mat på en ødelagt eller sprukket kokeplate. Hvis kokeplatens overflate går i stykker eller sprekker, må du slå av apparatet umiddelbart ved hovedstrømforsyningen (veggbryter) og kontakte en kvalifisert tekniker.
- Slå av kokeplaten ved veggen før rengjøring eller vedlikehold.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller død.

Helsefare

- Dette apparatet er i overensstemmelse med elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.

- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) må imidlertid rådføre seg med lege eller implantatprodusenten før de bruker dette apparatet for å sikre at deres implantater ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Hvis dette rådet ikke følges, kan det føre til død.

Fare for varme flater

- Under bruk vil tilgjengelige deler av apparatet bli tilstrekkelig varme til å forårsake brannskader.
- Ikke la kropp, klær eller andre gjenstander enn egnede kokeappareter komme i kontakt med induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplaten overflate, siden de kan bli varme
- Hold barn unna.
- Håndtak kan være varme å ta på. Kontroller at kasserollehåndtak ikke henger over andre matlagingssoner som er på. Oppbevares utilgjengelig for barn.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til forbrenning og eskalering.

Kuttfare

- Den barbektivskarpe kniven til en kokeplateskrape kan eksponeres når sikkerhetsdekslet er tilbaketrukket. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.
- Dersom du unnlater å utvise forsiktighet, kan det føre til personskader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Apparatet må aldri forbli uten tilsyn under bruk. Overkoking fører til røyking og smusssøl som kan antennes.
- Bruk aldri apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- La aldri gjenstander eller kjøkkenutstyr ligge på apparatet.
- Ikke plasser eller la magnetiske gjenstander (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner, MP3-spillere) være i nærheten av apparatet, siden de kan påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Bruk aldri apparatet til oppvarming av rommet.
- Etter bruk slår du alltid av matlagingssonene og kokeplaten som beskrevet i denne håndboken (dvs. ved hjelp av berøringskontrollene). Ikke stol på funksjonen for å slå av matlagingssonene når du fjerner pannene.
- Ikke la barn leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Ikke oppbevar gjenstander av interesse for barn i skap over apparatet. Barn som klatrer på kokeplaten kan bli alvorlig skadet.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i området der apparatet er i bruk.
- Barn eller personer med funksjonshemming som begrenser sin evne til å bruke apparatet, bør ha en ansvarlig og kompetent person som gir beskjed om

bruken av den. Instruktøren bør overbevist om at de kan bruke apparatet uten fare for seg selv eller omgivelsene.

- Ikke reparer eller skift ut deler av apparatet med mindre det er spesielt anbefalt i håndboken. All annen service skal utføres av en kvalifisert tekniker.
- Ikke bruk damprensere til rengjøring av kokeplaten.
- Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på kokeplaten.
- Ikke stå på toppen av kokeplaten.
- Ikke bruk panner med sprukkede kanter eller dra panner over overflaten på induksjonsglasset, fordi dette kan skrape opp glasset.
- Ikke bruk skuremidler eller andre krevende rengjøringsmidler til å rengjøre kokeplaten. Disse kan skrape opp induksjonsglasset.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Dette apparatet er ment å brukes i husholdninger og lignende steder som: -kjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer; -gårdshus; -av klienter i hoteller, moteller og andre boligmiljøer; -backpackermiljøer.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk.

Pass på at du ikke tar på varmeelementene.

Barn under åtte år skal holdes borte fra apparatet, med mindre de overvåkes kontinuerlig.

- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldre og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller med mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstår de involverte farene.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- ADVARSEL: Fredlig matlaging på en kokeplate med fett eller olje kan være farlig og føre til brann. ALDRI prøv å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter flammen, f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Advarsel: Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt, for deler av kokeplaten eller lignende materiale som beskytter strømførende deler
- En damprenser skal ikke brukes.
- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern tidsbryter eller separat fjernkontroll.

FORSIKTIGHET: Matlagingsprosessen må overvåkes. En kort tidsbasert matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.

ADVARSEL: For å forhindre at apparatet tipper over, må denne stabiliseringsmåten installeres.

Se anvisningene for installering.

ADVARSEL: Bruk bare kokeplatevern som er designet av produsenten av matlagingsapparatet, eller som er indikert av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet eller kokeplatevern inkorporert i apparatet. Bruk av upassende vern kan forårsake ulykker.

Apparatet har bare en jordforbindelse til funksjonelle formål.

Gratulerer med kjøpet av den nye induksjonskokeplaten din.

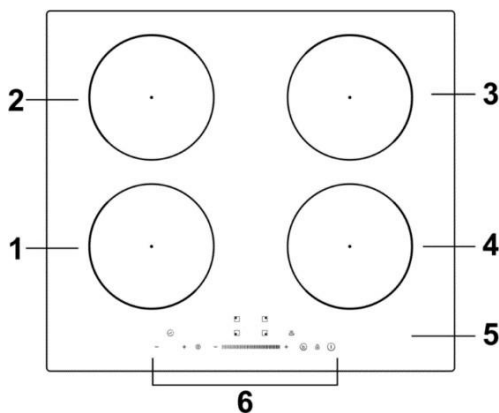
Vi anbefaler at du bruker litt tid på å lese denne instruksjons-/installasjonshåndboken for å fullt ut forstå hvordan du installerer og bruker den.

Les installasjonsavsnittet for installasjon.

Les alle sikkerhetsinstruksjoner nøye før bruk, og oppbevar denne instruksjons-/installasjonshåndboken for fremtidig referanse.

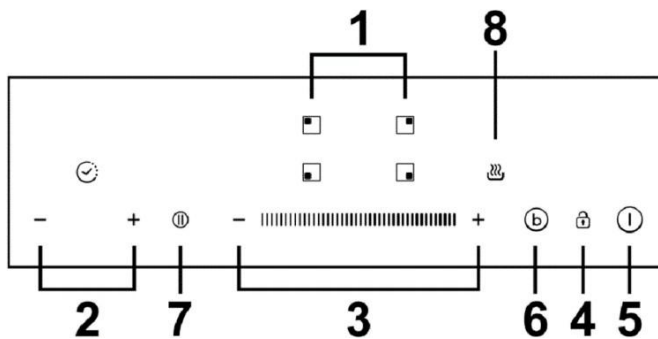
Produktoversikt

Sett ovenfra



1. 2000 W-sone, øk til 2600 W
2. 1500 W-sone, øk til 2000 W
3. 2000 W-sone, øk til 2600 W
4. 1500 W-sone, øk til 2000 W
5. Glassplate
6. Kontrollpanel

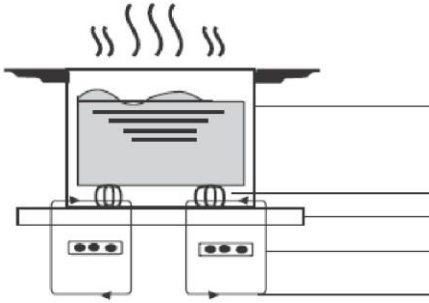
Kontrollpanel



1. Valgkontroller for oppvarmingsone
2. Tidtakerkontroll
3. Strømreguleringsnøkkel
4. Nøkkellåskontroll
5. PÅ/AV-kontroll
6. Kontroll av økningsfunksjonen
7. Stopp og kjør-funksjonskontroll
8. Hold varm-funksjonskontroll

En beskrivelse av induksjonsmatlaging

Induksjonsmatlaging er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk matlagingsteknologi. Den fungerer ved elektromagnetiske vibrasjoner som genererer varme direkte i pannen, i stedet for indirekte ved å varme opp glassoverflaten. Glasset blir bare varmt fordi pannen varmes opp.



jernkjele

magnetisk krets

keramisk glassplate

induksjonsspole

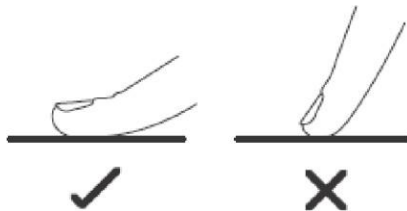
indusert strøm

Før du bruker din nye induksjonskokeplate

- Les denne veiledningen, og legg merke til avsnittet "Sikkerhetsvarsler".
- Fjern all beskyttende film som fortsatt kan være gjenværende på induksjonskokeplaten din.

Bruke berøringskontrollene

- Kontrollene reagerer på berøring, så du trenger ikke å bruke trykk.
- Bruk kulen på fingeren, ikke spissen.
- Du vil høre et pip hver gang et trykk registreres.
- Påse at kontrollene alltid er rene, tørre og at det ikke finnes noen gjenstander (f.eks. noe kjøkkenutstyr eller en klut) som dekker dem. Selv en tynn vannfilm kan gjøre kontrollene vanskelige å styre.



Velge den riktige matlagingsvaren




• Bruk kun matlagingsvare med en base som passer til induksjonsmatlaging. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller nederst på pannen.

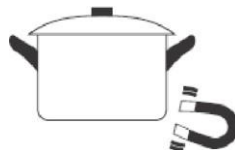
• Du kan kontrollere om matlagingsvarene dine er egnet ved å utføre en magnettest. Flytt en magnet mot basen av pannen. Hvis den tiltrekkes, er pannen egnet for induksjon.

• Hvis du ikke har en magnet:

1. Putt litt vann i pannen du ønsker å kontrollere.

2. Hvis  ikke blinker i displayet og vannet varmes opp, egner pannen seg.

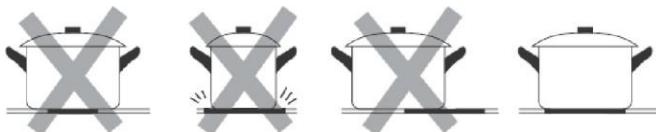
• Matlagingsvare laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk base, glass, tre, porselen, keramisk og jordingsutstyr.



Ikke bruk matlagingsvare med sprukne kanter eller buet base.



Kontroller at bunnen av pannen er jevn, sitter flatt mot glasset og er den samme størrelsen som matlagingssonen. Bruk panner med en diameter som er så stor som grafikken i sonen som er valgt. Bruk av en gryte med litt bredere energi vil bli brukt med dens maksimale effektivitet. Hvis du bruker mindre gryteeffektivitet, kan den være mindre enn forventet. Sentrer alltid pannen på matlagingssonen.



Løft alltid panner av induksjonskokeplaten - ikke la dem gli, ellers kan de skrape opp glasset.



Pannedimensjoner

Matlagingssonene er opp til en grense, automatisk tilpasset diameteren på pannen. Bunnen av denne pannen må imidlertid ha en minstdiameter i henhold til den tilsvarende matlagingssonen. Plasser pannen i midten av matlagingssonen for å få best mulig effektivitet av pannen.

Basisdiameteren til induksjonsmatlagingsvarene

Matlagingssone	Minimum (mm)
1,2,3,4 (180 mm)	120

Ovenstående kan variere avhengig av kvaliteten på pannen som brukes.

Bruke induksjonskokeplaten din

Slik starter du matlagingen

1. Trykk på AV/PÅ-kontrollen.

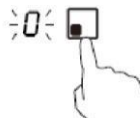
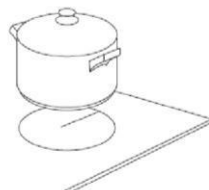
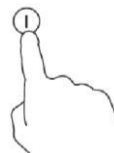
Når strømmen er slått på, piper summeren én gang, alle displayene viser " - " eller " -- ", noe som angir at induksjonskokeplaten har gått inn på standbymodus.

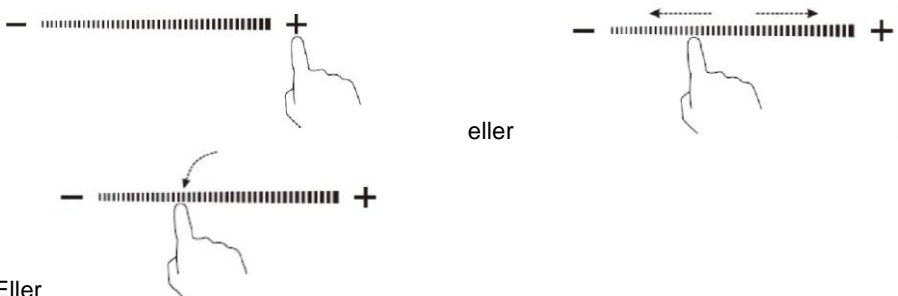
2. Plasser en egnet panne på matlagingssonen du ønsker å bruke.

- Pass på at bunnen av pannen, og overflaten på matlagingssonen er rene og tørre.

3. Når du berører oppvarmingssone-valgkontrollen, vil en indikator ved siden av nøkkelen blinke.

4. Angi et effektnivå ved å trykke på "-", "+" eller skyve langs "—" -kontrollen eller bare trykke på et hvilket som helst punkt på "—".





Eller

- Hvis du ikke velger en varmesone innen 1 minutt, slås den keramiske kokeplaten av automatisk. Du må starte på nytt ved trinn 1.
- Du kan når som helst endre oppvarmingsinnstillingen under matlaging.
- Hvis du glir langs "—", vil effekten variere fra trinn 2 til trinn 8. Trykk på "-", og strømmen reduseres med ett trinn hver gang til trinn 0. Trykk på "+", og strømmen øker med ett trinn hver gang til trinn 9.

Hvis displayet blinker vekselvis med oppvarmingsinnstillingen

Det betyr:

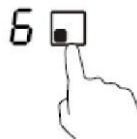
- du har ikke plassert en panne i riktig matlagingssone, eller
- pannen du bruker, er ikke egnet for induksjonskoking eller,
- pannen er for liten eller er ikke skikkelig sentrert i matlagingssonen.

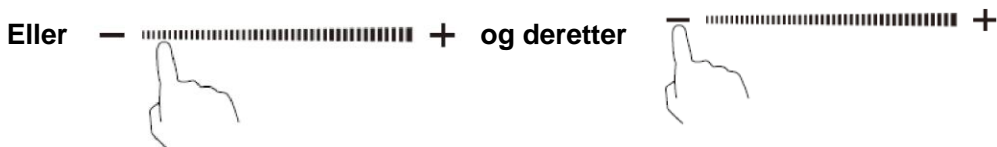
Ingen oppvarming finner sted, med mindre det er en egnet panne i matlagingssonen.

Displayet slås av automatisk etter 1 minutt hvis det ikke plasseres noen passende panne på den.

Når du er ferdig med matlagingen

- Trykk på den oppvarmingszone-valgkontrollen du vil slå av.
- Slå av matlagingssonen ved å berøre "-" og rulle ned til "0".
 Eller skyv langs "—" til venstre, og trykk deretter på "-".
 Eller trykk på det venstre punktet i "deutsch", og deretter trykker du på "-".





Pass på at strømdisplayet viser "0", og deretter viser "H".



3. Slå av hele kokeplaten ved å berøre PÅ/AV-kontrollen.

4. Vær oppmerksom på varme overflater
'H' viser hvilken matlagingsone som er varm å ta på. Den forsvinner når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur. Den kan også brukes som en energibesparende funksjon hvis du ønsker å varme opp ytterligere panner. Bruk den varmeplaten som fremdeles er varm.



Bruk av strømstyring

Ved hjelp av strømstyring kan du sette den totale strømmen til 2,5 kW / 3,0 kW / 4,5 kW / 6,5 kW og 7,4 kW. Standard totalstrømstilling er det maksimale strømnivået.

Stille inn det totale strømnivået slik at det passer kravet ditt

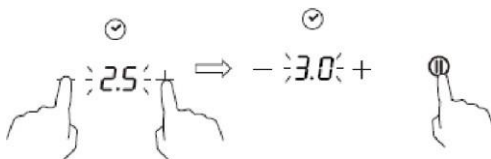
1. Pass på at kokeplaten er slått av.

Merk: Du kan bare stille inn strømstyring når kokeplaten er slått av.

2. Trykk på knappen "Stopp+Kjør" og hold inne i fem sekunder. Du kan høre at summeren piper én gang.



3. Når du hører pipet, trykker du på "+"- og "-"-knappen samtidig, og holder inne i tre sekunder, og tidtakerindikatoren vises tidligere totalt strømnivå, f.eks. "2,5". Trykk på og hold inne "+" og "-" i 1 sekund igjen for å bytte til et annet strømnivå, for eksempel 3,0. Når strømmen du ønsker blinker, trykker du på knappen "Stopp+Kjør" og holder den inne i fem sekunder. Summeren piper ti ganger. Det betyr at du har fullført innstillingen.



Merk:

1. Etter trinn 2 må du trykke på "+" og "-" **innen tre sekunder** etter at du hører pipetonen. Ellers må du starte på nytt fra trinn 2.
2. Når innstillingen er ferdig, venter du til slutten av ti pip. Ikke berør noen knapper i denne perioden. Ellers er innstillingen ugyldig.

Strømstyringsregler

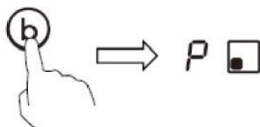
Hvis total strøm overstiger begrensingen på 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (avhengig av hvilket nivå du har angitt), kan du ikke øke effekten til noen av sonetrinnene. Hvis du øker det ved å trykke på '+', piper kokeplaten tre ganger og indikatoren vises da som et blinkende 'Pn'. Du må derfor redusere strømstadiet i andre soner før du øker strømmen i målsonen.

Bruke økningen

Økning er funksjonen der én sone stiger til en større strøm på ett sekund og holder seg på fem minutter. Du kan dermed få en kraftigere og raskere matlaging.

Bruke økning for å få mer strøm

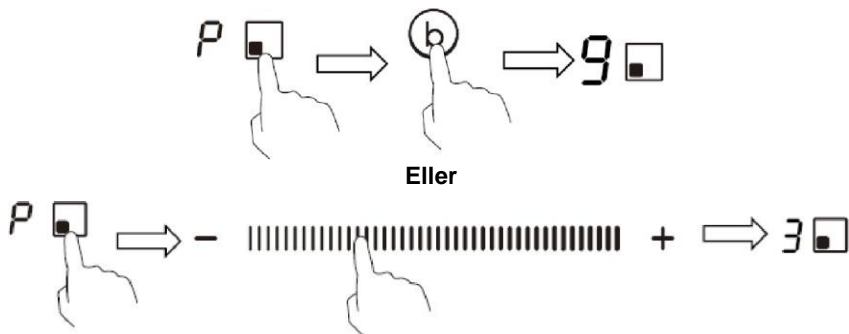
1. Trykk på valgknappen for oppvarmingssonen du vil øke. En indikator ved siden av tasten blinker.
2. Trykk på økning-knappen. Oppvarmingssonen vil begynne å virke i økning-modus. Strømdisplayet vil vise "P" for å indikere at sonen øker.



3. Økning-strømmen varer i fem minutter, og deretter går sonen tilbake til strømtrinn 9.

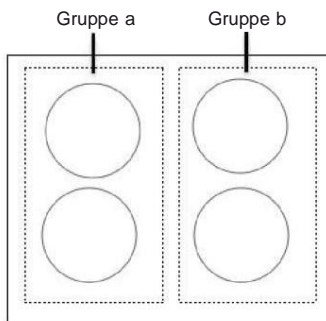


4. Hvis du vil avbryte økningen i løpet av disse fem minuttene, trykker du på valgknappen for oppvarmingssone og det blinker en indikator ved siden av tasten. Trykk deretter på økning-knappen, og oppvarmingssonen går tilbake til strømtrinn 9. Eller skyv langs "-" til venstre, og oppvarmingssonen går tilbake til strømstadiet du berører.



Begrensninger ved bruk

De fire sonene ble delt inn i to grupper. I én gruppe, hvis man bruker økning på én sone, må du først sørge for at den andre sonen arbeider på/under strømnivå 5.




Bruke Hold varm

Hold varm-funksjonen er også egnet til å holde maten varm.


Bruke Hold varm for å få stabil temperatur

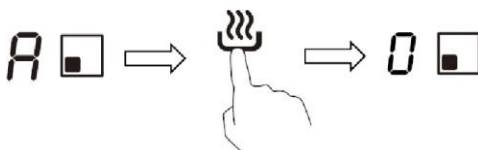
1. Trykk på valgknappen for oppvarmingssone som du vil bruke, Hold varm, en indikator ved siden av tasten blinker.



2. Trykk på knappen  for å vise matlagingssoneindikatoren "A".



3. Dersom du vil avbryte Hold varm, trykker du på valgknappen for oppvarmingssone og trykker deretter på knappen . Oppvarmingssonen går tilbake til "0" i strømstadiet.



Bruke Pause-funksjonen - STOPP+KJØR

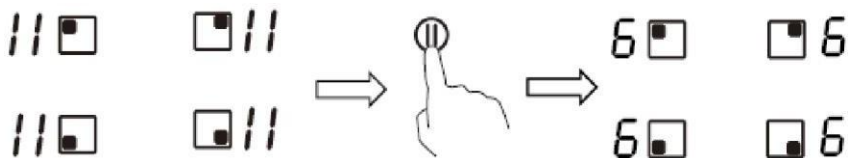
Pause-funksjonen kan brukes når som helst under matlagingen. Det gjør det mulig å stoppe induksjonskokeplaten og retunere til den.

1. Påse at matlagingssonen fungerer.

2. Trykk på knappen STOPP+KJØR, matlagingssoneindikatoren viser "II". Deretter vil bruk av induksjonskokeplaten deaktiveres innenfor omfanget av alle matlagingssoner, unntatt STOPP+KJØR, på/av- og låsetaster.



3. Hvis du vil avbryte pause-statusen, trykker du på knappen STOPP+KJØR, og deretter går matlagingssonen tilbake til strømstadiet du anga før.



Låsing av kontroller

- Du kan låse kontrollene for å hindre utilsiktet bruk (for eksempel at barna slår på matlagingssonen utilsiktet).
- Når kontrollene er låst, er alle kontrollene, unntatt av/på-kontrollen, deaktivert.

Slik låser du kontrollene

Trykk på tastelåskontrollen. Tidtakerindikatoren vil vise " Lo "

Slik låser du opp kontrollene

1. Påse at induksjonskokeplaten er slått på.
2. Trykk og hold inne tastelåskontrollen en stund
3. Nå kan du begynne å bruke induksjonskokeplaten din



Når kokeplaten er i låsemodus, vil alle kontroller være deaktivert, med unntak av PÅ/AV. Du kan alltid slå induksjonskokeplaten av med PÅ/AV-kontrollen i en nødsituasjon, men du skal låse opp kokeplaten først i neste driftshandling.

Overtemperaturbeskyttelse

En utstyrt temperatursensor kan overvåke temperaturen inni induksjonskokeplaten. Når en for høy temperatur registreres, stopper induksjonskokeplaten driften automatisk.

Overtappingsbeskyttelse

Overtappingsbeskyttelse er en sikkerhetsfunksjon. Den slår av kokeplaten automatisk innen ti sekunder dersom vannet strømmer til kontrollpanelet, mens summeren piper i ett sekund.

Registrering av små artikler

Når en u hensiktsmessig størrelse eller ikke-magnetisk panne (f.eks. aluminium), eller et annet lite element (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) blir stående på kokeplaten, går kokeplaten automatisk i standby innen 1 minutt. Viften vil fortsette å koke ned induksjonskokeplaten i ytterligere 1 minutt.

Autoavstengningsbeskyttelse

Automatisk avstenging er en sikkerhetsfunksjon for induksjonskokeplaten. Den slås av automatisk hvis du glemmer å slå av matlagingen. Standard arbeidstid for ulike strømnivåer er vist i tabellen nedenfor:

Strømnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Standard arbeidstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Når kokeplaten fjernes, vil induksjonskokeplaten stoppe oppvarmingen umiddelbart og kokeplaten slås av automatisk etter to minutter.



Personer med pacemaker bør rådføre seg med lege før de bruker denne enheten.

Bruke tidtakeren

Du kan bruke tidtakeren på to forskjellige måter:

- Du kan bruke det som en minuttpåminnelse. I så fall vil ikke tidtakeren slå av noen matlagingssone når den innstilte tiden er utløpt.
- Du kan stille den til å slå av én matlagingssone etter at den innstilte tiden er utløpt.
- Du kan stille inn tidtakeren til 99 minutter.

Bruke tidtakeren som en minuttpåminnelse

Hvis du ikke velger noen matlagingssone

1. Kontroller at kokeplaten er slått på.

Obs: Du kan bruke minuttvolumet selv om du ikke velger en matlagingssone.

2. Trykk på "-" eller "+" av tidtakerkontrollen.

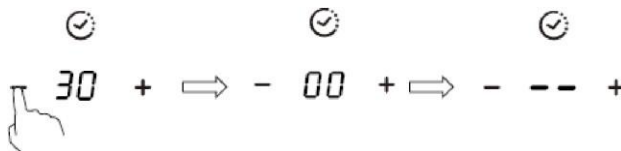
Påminnelsesindikatoren begynner å blinke, og "99" eller "01" vises på tidtakerdisplayet.



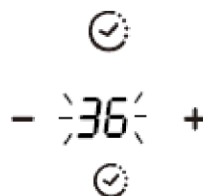
3. Still inn klokkeslettet ved å trykke på "-" eller "+"-kontrollen

Tips: Trykk på "-" eller "+"-kontrollen én gang for å redusere eller øke med ett minutt. Hold "-" eller "+"-kontrollen over tidtakeren for å redusere eller øke med ti minutter.

4. Avbryt tiden ved å trykke på "-" på tidtakeren og rull ned til "0".



5. Når tidtakeren er angitt, begynner den å telle umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid, og tidtakeren blinker i fem sekunder.



6. Summeren piper i 30 sekunder, og tidtakerindikatoren viser "- -" når innstillingstiden er ferdig.



Stille inn tidtakeren for å slå av én matlagingszone

Matlagingssoner som er angitt for denne funksjonen, vil:

1. Berør oppvarmingssone-valgkontrollen du ønsker å angi tidtakeren for. (f.eks. sone nr. 1)
2. Berøringstidtakerkontroll. Påminnellesindikatoren begynner å blinke og "30" vises på tidtakeren.

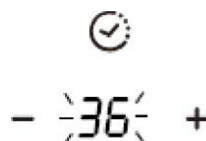


3. Still inn klokkeslettet ved å trykke på "-"- eller "+"-kontrollen.

Tips: Trykk på "-"- eller "+"-kontrollen én gang for å redusere eller øke med ett minutt. Trykk på og hold "-"- eller "+"-kontrollen. Tidtakeren reduseres eller økes med ti minutter.

Hvis innstillingstiden overskrider 99 minutter, går tidtakeren automatisk tilbake til 0 minutter.

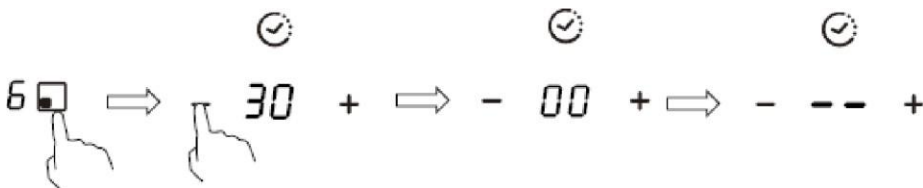
4. Når tidtakeren er angitt, begynner den å telle umiddelbart. Displayet vil vise gjenværende tid og tidtakerindikatoren blinker i fem sekunder.



MERK: Det røde punktet ved siden av nivåindikatoren lyser og angir at sonen er valgt.



5. Dersom du vil avbryte tidtakeren, trykker du på oppvarmingssone-valgkontrollen, og trykker deretter på "-"- på tidtakeren og ruller ned til "0". Tidtakeren avbrytes og "00" vises i minuttdisplayet, og deretter "-".



6. Når matlagingstidtakeren utløper, blir den tilsvarende matlagingssone automatisk slått av og viser "H".

H



Andre matlagingssoner vil fortsette driften hvis de tidligere er slått på.

Stille inn tidtakeren til å slå av mer enn én matlagingssone

1. Hvis du bruker denne funksjonen til mer enn én oppvarmingssone, vil tidtakerindikatoren vise den korteste tiden.
(f.eks. sone nr.1 innstillingstid på 3 minutter, sone nr. 2 innstillingstid på 6 minutter, viser tidtakerindikatoren "3".)

MERK: Det blinkende røde punktet ved siden av indikatoren for strømnivå betyr at tidtakerindikatoren viser tid for oppvarmingssonen.

Dersom du vil kontrollere den innstilte tiden for en annen oppvarmingssone, trykker du på oppvarmingssone-valgkontrollen. Tidtakeren viser angitt tidspunkt.

6.

(satt til 6 minutter)



3.

(satt til 3 minutter)

03

2. Når matlagingstidtakeren utløper, blir den tilsvarende oppvarmingssonen automatisk slått av og viser "H".

H

MERK: Hvis du vil endre tiden etter at tidtakeren er angitt, må du starte fra trinn 1

Pleie og rengjøring

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig tilsmussing på glass (fingeravtrykk, merker, flekker igjen av mat eller ikke-sukret søl på glasset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til kokeplaten. 2. Tilsett et rengjøringsmiddel mens glasset fremdeles er varmt (men ikke brennende varmt!) 3. Skyll og tørk av med en ren klut eller tørkepapir. 4. Slå på strømmen til kokeplaten igjen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til kokeplaten er slått av, er det ingen "varm flate"-indikasjon, men matlagingssonen kan fortsatt være varm! Vær ekstremt forsiktig. • Ekstra kraftige skuremidler, nylon- og krevende/slitemedler kan skrape opp glasset. Les alltid etiketten for å kontrollere om det egner seg til rengjøringsmiddel eller skuremiddel. • La aldri renserester ligge på toppen: glasset kan bli flekket.
Overkokinger, oversmeltinger og varmt sukkerholdig søl i glasset	<p>Ta ut disse umiddelbart med en fiskekloss, en palettkniv eller barberbladskrade som er egnet for induksjonsglass-kokeplater, men vær oppmerksom på varme matlagingssoner:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til kokeplaten ved vegg. 2. Hold bladet eller kjøkkenutstyret i en 30° vinkel, og skrap tilsmussingen eller sølet ned på et kjølig område på toppen av kokeplaten. 3. Rengjør tilsmussingen eller sølet med en oppvaskklut eller papirserviett. 4. Følg trinn 2 til 4 for Jording av "Hverdagsglass" ovenfor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern flekker så raskt som mulig sukret mat eller søl. Hvis det skal avkjøles mot glasset, kan det være vanskelig å fjerne eller til og med skade glassoverflaten permanent. • Fare for kutt: Når sikkerhetsdekslet trekkes inn, blir bladet i en skrape utrolig skarpt. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.
Søl på berøringskontrollene	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til kokeplaten. 2. Samle opp sølet 3. Tørk av berøringskontrollområdet med en ren, fuktig svamp eller klut. 4. Tørk av området fullstendig med et tørkepapir. 5. Slå på strømmen til kokeplaten igjen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kokeplaten kan pipe og slå seg av selv, og berøringskontrollene vil kanskje ikke fungere mens det er væske på dem. Pass på at berøringskontrollområdet tørkes av før du slår på kokeplaten igjen.

Forslag og tips

Problem	Mulige årsaker	Hva du skal gjøre
Induksjonskokeplaten kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Kontroller at induksjonskokeplaten er koblet til strømforsyningen og at den er slått på. Kontroller om det er strøbrudd i hjemmet eller området. Hvis du har kontrollert alt og problemet vedvarer, ringer du en kvalifisert tekniker.
Berøringskontrollene er upålitelige.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene. Se avsnittet "Bruke induksjonskokeplaten" for instruksjoner.
Berøringskontrollene er vanskelige å bruke.	Det kan være en liten vannfilm over kontrollene, eller du bruker kanskje tuppen av fingeren når du berører kontrollene.	Kontroller at berøringskontrollområdet er tørt og bruk fingertuppen når du berører kontrollene.
Glasset blir skrapet opp.	Kjøkkenutstyr med skarpe kanter. Uegnede, slipende skure- eller rengjøringsprodukter som brukes.	Bruk kjøkkenutstyr med flate og jevne baser. Se 'Velge korrekt kjøkkenutstyr'. Se 'Pleie og rengjøring'.
Noen panner avgir sprekke- eller knekkelyder.	Dette kan skyldes konstruksjonen av kjøkkenutstyret ditt (lag med forskjellige metaller vibrerer annerledes).	Dette er normalt for kjøkkenutstyr og indikerer ikke en feil.
Induksjonskokeplaten avgir lite støy når den brukes i en høy varmeinnstilling.	Dette skyldes teknologien til induksjonsmatlaging.	Dette er normalt, men støyen skal være stille eller forsvinne helt når du senker varmeinnstillingen.
Viftestøy som kommer fra induksjonskokeplaten.	En kjølevifte innebygd i induksjonskokeplaten har slått seg på for å hindre at elektronikken overopphetes. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonskokeplaten.	Dette er normalt og du trenger ikke å gjøre noe. Ikke slå av strømmen til induksjonskokeplaten ved veggen mens viften går.
Panner blir ikke varme og vises på skjermen.	Induksjonskokeplaten kan ikke oppdage pannen fordi den er ikke egnet for induksjonsmatlaging. Induksjonskokeplaten kan ikke registrere pannen fordi den er for liten for matlagingssonen eller ikke korrekt sentrert på den.	Bruk kjøkkenutstyr som passer til induksjonsmatlaging. Se avsnittet 'Velge korrekt kjøkkenutstyr'. Sentrer pannen og pass på at den passer til størrelsen på matlagingssonen.

Induksjonskokeplaten eller en matlagingssonen har slått seg av uventet, en tone høres og en feilkode vises (vanligvis vekslende med ett eller to sifre på skjermen i matlagings-tidakterdisplayet).	Teknisk feil.	Noter deg feilbokstavene og -numrene, slå av strømmen til induksjonskokeplaten på veggen, og kontakt en kvalifisert tekniker.
---	---------------	---

Feilvisning og inspeksjon

Hvis en uregelmessighet utløses, vil induksjonskokeplaten automatisk gå inn i beskyttelstilstanden og vise tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsaker	Hva du skal gjøre
F3/F4	Defekt temperatursensor i induksjonsspolen	Ta kontakt med leverandøren.
F9/FA	Temperatursensor i IGBT-feil.	Ta kontakt med leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspenning	Kontroller om strømtilførselen er normal. Slå på etter at strømforsyningen er normal.
E3	Høy temperatur på induksjonspolens temperatursensor	Ta kontakt med leverandøren.
E5	Høy temperatur fra IGBT-temperatursensoren	Start på nytt når kokeplaen er avkjølt.

Ovenstående er skjønn og inspeksjon av vanlige feil.

Ikke demonter enheten på egen hånd for å unngå farer og skade på induksjonskokeplaten.

Teknisk spesifikasjon

Matlagingsplate	CIS642SCTT/4U
Matlagingssoner	4 soner
Forsyningsspenning	220-240 V~, 50-60 Hz
Installert elektrisk strøm	2,5 kw:2250-2750 W eller 3,0 kw:2700-3300 W eller 4,5 kw:4050-4950 W eller 6,5 kw:5850-7150 W eller 7,4 kw:6600-7400 W
Produktstørrelse LxBxH(mm)	590X520X55
Innbyggingsdimensjoner AxB (mm)	560X490

Vekt og dimensjoner er omtrentlige. Fordi vi hele tiden arbeider for å forbedre produktene våre, kan vi endre spesifikasjoner og konstruksjoner uten varsel.

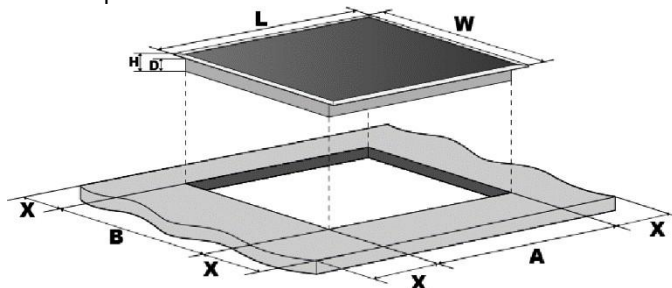
Installasjon

Valg av installasjonsutstyr

Skjær ut arbeidsflaten iht. størrelsene som er vist på tegningen.

For installasjon og bruk skal minst 5 cm plass opprettholdes rundt hullet.

Kontroller at tykkelsen på arbeidsflaten er minst **30 mm**. Velg varmebestandig arbeidsflatemateriale for å unngå større deformering forårsaket av varmestrålingen fra varmeplaten. Som vist nedenfor:

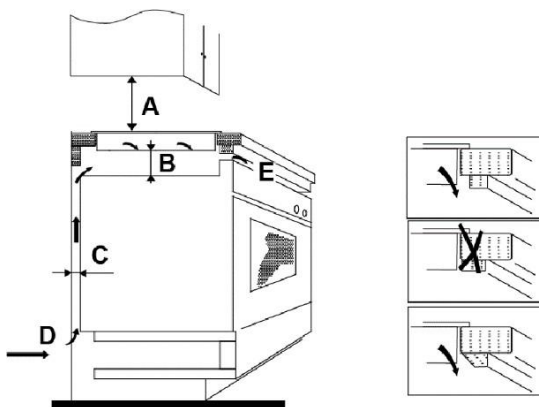


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

Under alle omstendigheter må du påse at induksjonskokeplaten er godt ventilert, og at luftinntaket og uttaket ikke er blokkert. Sørg for at induksjonskokeplaten er i god stand. Som vist nedenfor



Merk: Sikkerhetsavstanden mellom varmeplaten og skapet over varmeplaten skal være minst **760mm**.



A (mm)	B (mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftinntak	Luftutgang 5 mm

Før du installerer kokeplaten, må du sørge for at

- arbeidsflaten er firkantet og nivellert, og det finnes ingen strukturelle objekter som har innvirkning på plassbehovet
- arbeidsflaten er laget av et varmebestandig materiale
- hvis man monterer kokeplaten over en ovn, så har ovnen en innebygd kjølevifte
- installasjonen vil følge alle klaringskrav, og gjeldende standarder og forskrifter.
- en egnet isoleringsbryter som gir full frakobling fra strømforsyningen, er inkorporert i den permanente kablingen, montert og plassert for å være i samsvar med lokale regler og forskrifter.
- Isoleringsbryteren må være av en godkjent type, og gi en 3 mm luftgapkontaktseparasjon i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere hvis de lokale kablingsreglene tillater variasjon av kravene).
- isoleringsbryteren vil være lett tilgjengelig for kunden med kokeplaten installert
- ta kontakt med lokale bygningsinstanser hvis det er tvil om installasjonen
- du bruker varmebestandige og brukervennlige overflatebehandlinger (for eksempel keramiske fliser) til veggoverflatene rundt kokeplaten.

Når du har installert kokeplaten, må du påse at

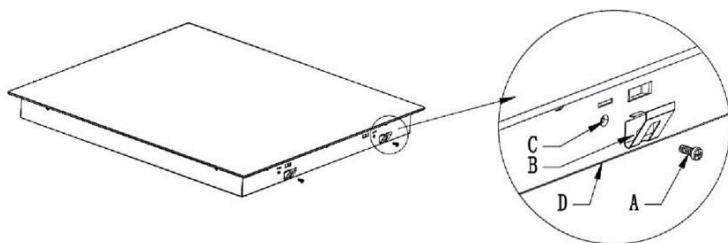
- strømkabelen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer
- det er tilstrekkelig luftstrøm fra utsiden av skapet til bunnen av kokeplaten
- dersom kokeplaten er montert over en skuff eller et skap, er det montert et varmevern under bunnen av kokeplaten.
- isoleringsbryteren er lett tilgjengelig for kunden

Før du finner festebrakettene

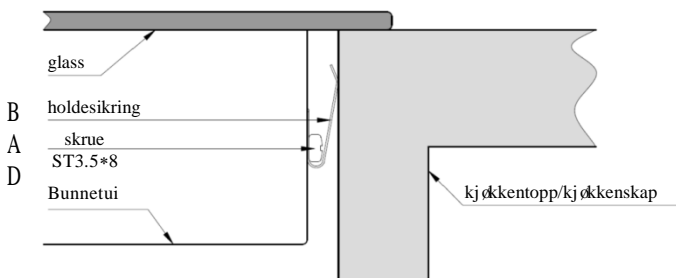
Enheten bør plasseres på en stabil, jevn overflate (bruk emballasjen). Ikke bruk kraft på kontrollene som stikker ut fra kokeplaten.

Justere brakettposisjonen

Fest kokeplaten på arbeidsflaten ved å skru fire braketter på bunnen av kokeplaten (se bilde) etter installasjonen.



A	B	C	D
Skrue	Brakett	Skruehull	Bunnetui



Forholdsregler

1. Induksjonsplaten må monteres av kvalifisert personell eller teknikere. Vi har fagfolk til tjeneste. Du må aldri utføre operasjonen på egen hånd.

2. Kokeplaten må ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, ettersom fuktigheten kan skade kokeplateelektronikken
3. Induksjonsvarmeplaten skal installeres slik at bedre varmestråling kan sikres for å forbedre påliteligheten.
4. Vegg og den induerte oppvarmingssonen over bordflaten skal motstå varme.
5. Sandwichlaget og limet må være motstandsdyktig mot varme for å unngå skader.

Koble kokeplaten til strømforsyningen



Denne kokeplaten må kobles til strømforsyningen kun av en kvalifisert person.

Før du kobler kokeplaten til strømforsyningen, må du kontrollere at:

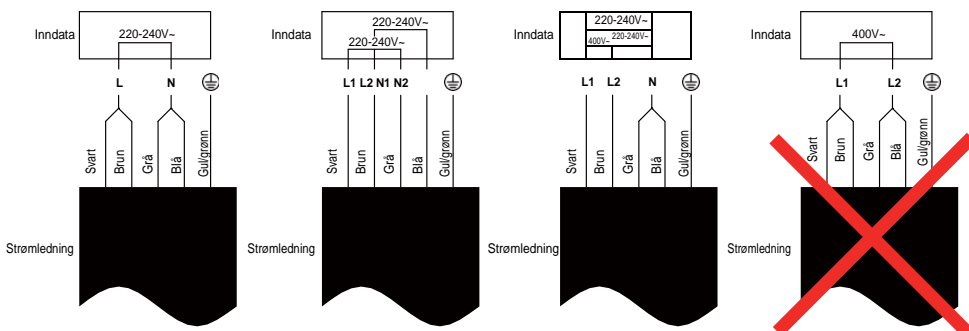
1. hjemmeledningssystemet egner seg for strømmen som trekkes av kokeplaten.
 2. spenningen korresponderer til verdien som er angitt på typeskiltet
 3. kabeldelene for strømforsyningen kan motstå belastningen som er angitt på typeskiltet.
- For å koble kokeplaten til strømforsyningen må du ikke bruke adaptere, redusere eller grenapparater, siden slike kan forårsake overoppheting og brann.

Strømkabelen må ikke berøre varme deler, og må plasseres slik at temperaturen ikke overstiger 75 °C på noe tidspunkt.



Kontroller med en elektriker om utstyr for boligkabler er i god stand, uten endringer. Eventuelle endringer må kun foretas av kvalifiserte elektrikere.

Strømforsyningen skal kobles til i henhold til den relevante standarden, eller en skillebryter. Tilkoblingsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kabelen er skadet eller skal skiftes ut, må driften utføres av en ettersalgsagent med spesialverktøy for å unngå ulykker.
- Hvis apparatet kobles direkte til strømmettet, må en omnipolar krets Bryter installeres med en minste åpning på tre mm mellom kontaktene.

- Installatøren må sørge for at riktig strømforsyning er utført og at den er i samsvar med sikkerhetsforskriftene.
- Kabelen må ikke være bøyd eller komprimert.
- Kabelen må kontrolleres regelmessig og skiftes ut av autoriserte teknikere.



Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU for elektriske og elektroniske apparater (WEEE). WEEE inneholder både forurensende stoffer (som kan ha en negativ effekt på miljøet) og basiselementer (som kan gjenbrukes). Det er viktig at WEEE-behandlingen tar hånd om spesifikke behandlinger for å fjerne og kassere forurensningene korrekt og gjenvinne alt materialet. Enkeltpersoner kan spille en viktig rolle i å sikre at WEEE ikke blir et miljøproblem. Det er avgjørende å følge noen få grunnleggende regler:

- WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall.

- WEEE skal bringes til dedikerte innsamlingsområder som administreres av byrådet eller et registrert selskap.

I mange land kan boligsinnsamlinger være tilgjengelige for store WEEE-produkter. Når du kjøper et nytt apparat, kan det gamle returneres til forhandleren som må ta imot det gratis. Så lenge apparatet er av en tilsvarende type og har samme funksjoner som den kjøpte enheten.

Produktinformasjon for Domestic Electric hobs Compliant to Commission Regulation (EU) nr. 66/2014

Produktinformasjon for Domestic Electric hobs Compliant to Commission Regulation (EU) nr. 66/2014					
		Plassering	Symbol	Verdi	Apparat
Modellidentifisering				CIS642SCTT/4U	
Kokeplatetype:				Elektrisk kokeplate	
Antall matlagingssoner og/eller -områder	soner			4	
	områder				
Varmeteknologi (induksjonssoner og matlagingsområder, strålende matlagingssoner, faste plater)	Induksjonsmatlagingssoner			X	
	Induksjonsmatlagingsområder				
	strålende matlagingssoner				
	solide plater				
For sirkulære matlagingssoner eller -områder: diameter på nyttig areal per elektrisk oppvarmet matlagingszone, avrundet til nærmeste 5 mm		Bakre venstre	Ø	18,0	cm
		Bakre midtre	Ø	-	cm
		Bakre høyre	Ø	18,0	cm
		Midtre venstre	Ø	-	cm
		Midtre	Ø	-	cm
		Midtre høyre	Ø	-	cm
		Fremre venstre	Ø	18,0	cm
		Fremre midtre	Ø	-	cm
		Fremre høyre	Ø	18,0	cm
For ikke-sirkulære matlagingssoner eller -områder: lengde og bredde på nyttig areal per elektrisk oppvarmet matlagingszone eller areal avrundet til nærmeste 5 mm		Bakre venstre	L V	-	cm
		Bakre midtre	L V	-	cm
		Bakre høyre	L V	-	cm

	Midtre venstre	L V	-	cm
	Midtre	L V	-	cm
	Midtre høyre	L V	-	cm
	Fremre venstre	L V	-	cm
	Fremre midtre	L V	-	cm
	Fremre høyre	L V	-	cm
Energiforbruk for matlagingszone eller areal beregnet per kg	Bakre venstre	Elektrisk matlaging	193,5	V/kg
	Bakre midtre	Elektrisk matlaging	-	V/kg
	Bakre høyre	Elektrisk matlaging	197,2	V/kg
	Midtre venstre	Elektrisk matlaging	-	V/kg
	Midtre	Elektrisk matlaging	-	V/kg
	Midtre høyre	Elektrisk matlaging	-	V/kg
	Fremre venstre	Elektrisk matlaging	192,3	V/kg
	Fremre midtre	Elektrisk matlaging	-	V/kg
	Fremre høyre	Elektrisk matlaging	195,6	V/kg
Energiforbruk for kokeplate beregnet per kg		Elektrisk kokeplate	194,7	V/kg
Benyttet standard: EN 60350-2 Elektriske matlagingsapparater for husholdning - Del 2: Kokeplater - Metoder for måling av ytelse				
<p>Forslag til enegirbesparelse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plasser pannen i midten av matlagingssonen for å få best mulig effektivitet av pannen. • Ved å bruke et lokk vil dette redusere matlagingstidene og spare energi ved å beholde varmen. • Minimalisere mengden væske eller fett for å redusere matlagingstidene. • Begynne å lage mat med høy innstilling og redusere innstillingen når maten er gjennomvarmet. • Bruk panner med en diameter som er så stor som grafikken i sonen som er valgt. 				

Turvallisuusvaroitukset

Sinun turvallisuutesi on meille tärkeää. Lue nämä tiedot ennen kuin käytät keittotasoa.

Asennus

Sähköiskuvaara

- Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
- Kytkeäntä hyvään maadoitusjärjestelmään on olennaisen tärkeää ja pakollista.
- Vain pätevä sähköasentaja saa tehdä muutoksia kodin sähköjohtojärjestelmään.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

Viiltovaara

- Varo – levyjen reunat ovat terävät.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista tai käyttöä.
- Laitteen päälle ei saa koskaan laittaa palavaa materiaalia tai tuotetta.

- Anna nämä tiedot laitteen asennuksesta vastaavan henkilön käyttöön, sillä ne voivat pienentää asennuskustannuksia.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Laitteen saa asentaa ja maadoittaa vain asianmukaisesti pätevä henkilö.
- Tämä laite on kytkettävä piiriin, jossa on eristyskytkin, joka katkaisee virransyötön kokonaan.
- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu- tai vastuuvaatimukset voivat mitätöityä.

Käyttö ja kunnossapito

Sähköiskuvaara

- Älä valmista ruokaa rikkiäisellä tai haljenneella keittotasolla. Jos keittotason pinta hajoaa tai murtuu, kytke laite välittömästi irti verkkovirrasta (seinäkytkin) ja ota yhteys pätevään asentajaan.
- Kytke keittotasoa pois päältä seinästä ennen puhdistusta tai kunnossapitoa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

Terveysvaara

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.

- Sydämentahdistimen tai muun sähköisten implanttien (esim. insuliinipumput) omaavan henkilön on kuitenkin ennen laitteen käyttöä otettava yhteyttä lääkäriin tai implantin valmistajaan varmistamaan, että sähkömagneettiset kentät eivät vaikuta hänen implantiinsa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa kuolemaan.

Kuuman pinnan vaara

- Laitteen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana niin paljon, että ne aiheuttavat palovammoja.
- Älä anna kehon, vaatteiden tai muun tavaran kuin asianmukaisen keittoastian olla kontaktissa induktiolasin kanssa ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansiä, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Pidä lapset poissa.
- Kattilan kahvat voivat olla kuumia. Tarkista, etteivät kattilan kahvat ole muiden käytössä olevien keittoalueiden yläpuolella. Pidä kahvat lasten ulottumattomissa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja.

Viiltovaara

- Keittotason kaapimen partaveitsenterävä terä on paljaana, kun turvasuojus vedetään taakse. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta

aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.

- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Yli valuva rasva aiheuttaa savuavia ja rasvaisia tahroja, jotka voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytysalustana.
- Älä koskaan jätä esineitä tai välineitä laitteen päälle.
- Älä aseta tai jätä laitteen lähelle magnetisoituvia esineitä (esim. luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneita, MP3-soittimia), koska laitteen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.
- Älä koskaan käytä laitettasi huoneen lämmitykseen.
- Sammuta aina käytön jälkeen keittoalueet ja taso tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla (esim. kosketushallintalaitteilla). Älä luota pannun tunnistustoiminnon kytkevän pois päältä keittoalueen, kun kattila tai pannu poistetaan siitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteen kanssa tai istua, seisoa tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä kaapeissa laitteen yläpuolella. Keittotasolle kiipeävät lapset voivat loukkaantua vakavasti.
- Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa laitteen käyttöalueelle.
- Lapsilla ja henkilöillä, joilla on laitteen käyttöä rajoittava liikuntarajoite, tulee olla vastuullinen ja

pätevä henkilö, joka opastaa heitä laitteen käytössä. Ohjaajan on oltava tyytyväinen siihen, että kyseiset henkilöt voivat käyttää laitetta ilman vaaraa itselleen tai ympäristölleen.

- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei oppaassa erikseen toisin suositella. Kaikki muu huolto on annettava pätevän teknikon tehtäväksi.
- Älä puhdista keittotasoa höyrypesurilla.
- Älä aseta tai pudota raskaita esineitä keittotason päälle.
- Älä seiso keittotason päällä.
- Älä käytä pannuja, joissa on sahalaitaisia reunoja, tai vedä pannuja induktiolasipinnan yli, sillä se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita keittotason puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa induktiolasia.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa valmistaja, sen huoltoedustaja tai vastaava ammattitaitoinen henkilö vaaran välttämiseksi.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa olosuhteissa, kuten: - työntekijöiden keittiötilat myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; -maatalot; -hotellit, motellit ja muut asuinalueet; - aamiaismajoitustyyppiset ympäristöt.
- **VAROITUS:** Laite ja sen käytettävät osat kuumenevat käytön aikana.

Varo koskettamasta lämmityselementtejä.

Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa laitteen läheltä, ellei jatkuvaa valvontaa ole.

- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisti- tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, edellyttäen, että heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen käytöstä turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- VAROITUS: Valvomaton ruoanvalmistus rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekit esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- VAROITUS: Tulipalovaara: älä säilytä mitään keittotasolla.
- Varoitus: Jos pinta on haljennut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi keittotasopinnoissa, joissa lasikeraaminen tai vastaava materiaali suojaa jännitteisiä osia.
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

HUOMIO: Ruoanvalmistusprosessia on valvottava. Lyhyen aikavälin ruoanlaittoprosessia on valvottava jatkuvasti.

VAROITUS: Laitteen kaatumisen estämiseksi on asennettava tämä vakautusmenetelmä. Katso asennusohjeet.

VAROITUS: Käytä vain laitteen valmistajan suunnittelemaa tai ohjeissa laitteen valmistajan sopiviksi osoittamia keittotasojen suojuksia tai laitteen sisältäminä keittotasosuojuksia. Sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

Laitteessa on maadoitusliitäntä vain käyttöä varten.

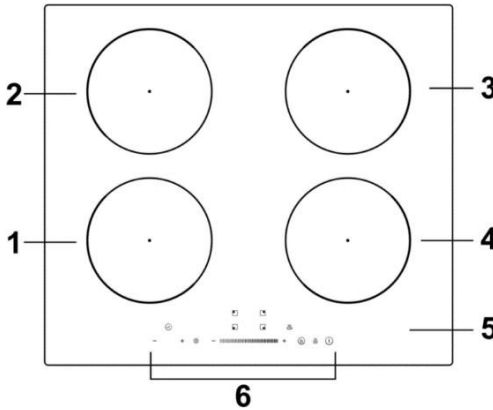
Onnittelut uuden induktiokeittotasojen hankinnasta.

Suosittelomme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöohjeen/asennusoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät, miten se asennetaan oikein ja miten sitä käytetään. Katso asennusohjeet asennusosasta.

Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä nämä ohjeet/asennusohjeet myöhempää käyttöä varten.

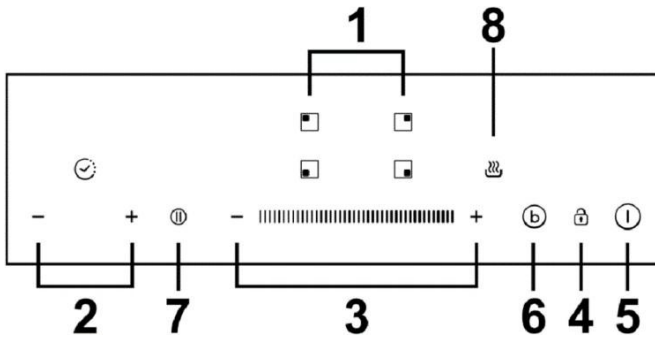
Tuotteen yleiskuvaus

Ylänäköymä



1. 2000 W:n alue, tehostus 2600 W:iin
2. 1500 W:n alue, tehostus 2000 W:iin
3. 2000 W:n alue, tehostus 2600 W:iin
4. 1500 W:n alue, tehostus 2000 W:iin
5. Lasilevy
6. Ohjauspaneeli

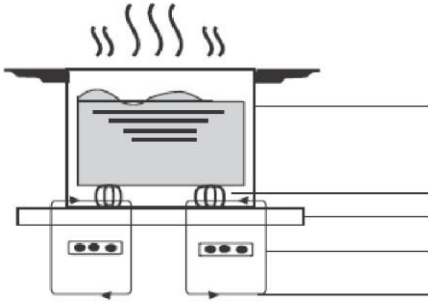
Ohjauspaneeli



1. Lämmitysalueen valintaohjaimet
2. Ajastimen hallinta
3. Tehon säätöpainike
4. lukituksen ohjaus
5. ON/OFF-ohjaus
6. Tehostustoimintojen ohjaus
7. Stop and go -toiminnon ohjaus
8. Pidä lämpimänä -toiminnon ohjaus

Sananen ruoanlaitosta induktion avulla

Induktio on turvallinen, edistynyt, tehokas ja taloudellinen ruoanlaittotekniikka. Se toimii sähkömagneettisella värähtelyllä, joka tuottaa lämpöä suoraan pannussa, eikä välillisesti kuumentamalla lasipintaa. Lasi kuumenee vain, koska pannu kuumentaa sen lopulta.



rautapannu

magneettiipiiri

keraaminen lasilevy

induktiokäämi

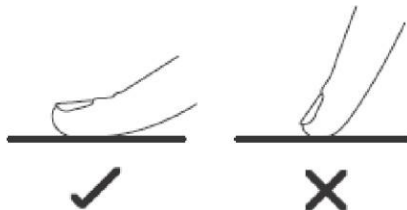
induktiiviset virrat

Ennen kuin käytät uutta induktiokeittotasoa

- Lue tämä opas ja huomioi erityisesti Turvallisuusvaroitukset-osio.
- Poista kaikki suojakalvot, jotka voivat olla kiinni induktiokeittotasossa.

Kosketusohjauksen käyttö

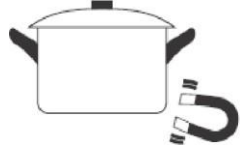
- Säätimet reagoivat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa.
- Käytä sormenpään pehmeää osaa, ei sen kärkeä.
- Kuulet äänimerkin aina, kun kosketus rekisteröityy.
- Varmista, että ohjaimet ovat aina puhtaat, kuivat ja että mitkään esineet (esim. aterimet tai kangas) eivät peitä niitä. Ohuenkin vesikalvon ansiosta säätimet voivat olla vaikeita käyttää.



Oikean keittiöastian valitseminen



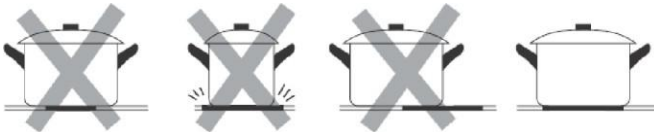
- Käytä ainoastaan keittiöastiaa, jonka pohja soveltuu induktioruoanvalmistukseen. Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai pannun pohjasta.
- Voit tarkistaa keittiöastiasi soveltuvuuden magneettitestillä. Liikuta magneettia astian pohjaa kohti. Jos se vetää puoleensa, se sopii induktioon.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
 1. Laita hieman vettä pannuun, jonka haluat tarkistaa.
 2. Jos — ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, pannu on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittiöastiat eivät sovellu induktiota varten: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettipohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.



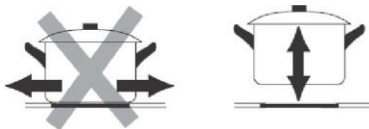
Älä käytä keittiöastiaa, jossa on uritetut reunat tai kaareva alusta.



Varmista, että pannun pohja on sileä, istuu tasaisesti lasia vasten ja on samankokoinen kuin paistoalue. Käytä pannuja, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen grafiikka. Hieman suuremmalla pannulla energiaa käytetään maksimitehokkuudella. Jos käytät pienempää pannua, hyötysuhde voi olla odotettua pienempi. Keskitä pannu aina paistoalueelle.



Nosta aina pannu induktiokeittotasolta – älä liu'uta, koska pannu voi naarmuttaa lasia.



Pannun mitat

Keittoalueet ulottuvat tiettyyn rajaan ja mukautuvat automaattisesti pannun halkaisijaan. Pannun pohjan halkaisijan on kuitenkin oltava vähintään vastaavan paistovyöhykkeen mukainen. Jotta saat parhaan mahdollisen tehon keittotasolle, aseta pannu paistovyöhykkeen keskelle.

Induktiokeittotason perushalkaisija

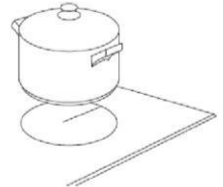
Keittoalue	Minimi (mm)
1, 2, 3, 4 (180mm)	120

Edellä mainittu voi vaihdella käytetyn pannun laadun mukaan.

Induktiokeittotason käyttö

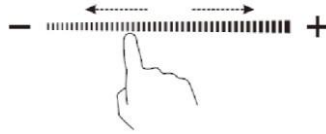
Kypsennyksen aloittaminen

1. Kosketa ON/OFF-ohjainta.
Kun virta on kytketty päälle, sumneri antaa äänimerkin kerran, kaikissa näytöissä näkyy "-" tai "--", mikä osoittaa, että induktiokeittotaso on siirtynyt valmiustilaan.
2. Aseta sopiva pannu haluamallesi ruoanlaittoalueelle.
 - Varmista, että pannun pohja ja ruoanlaittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.
3. Kun kuumennusalueen valintaohjainta kosketetaan, sen vieressä oleva merkkivalo välähtää.
4. Aseta tehotaso koskettamalla "-", "+" tai liu'uttamalla "—" -ohjainta tai vain koskettamalla mitä tahansa kohtaa "—" -ohjaimessa.

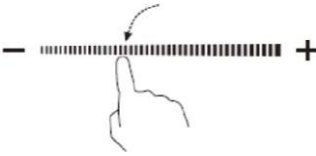




tai



tai



- Jos et valitse lämpöaluetta 1 minuutin kuluessa, keraaminen keittotaso sammuu automaattisesti. Sinun on aloitettava alusta vaiheessa 1.
- Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos liu'utat "-"-ohjainta, teho vaihtelee vaiheesta 2 vaiheeseen 8. Paina "-", teho laskee askel kerrallaan vaiheeseen 0. Paina "+"-painiketta, teho kasvaa askel kerrallaan vaiheeseen 9.

Jos näytöllä vilkkuu vuorotellen lämpöasetuksen kanssa

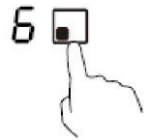
Tämä tarkoittaa, että:

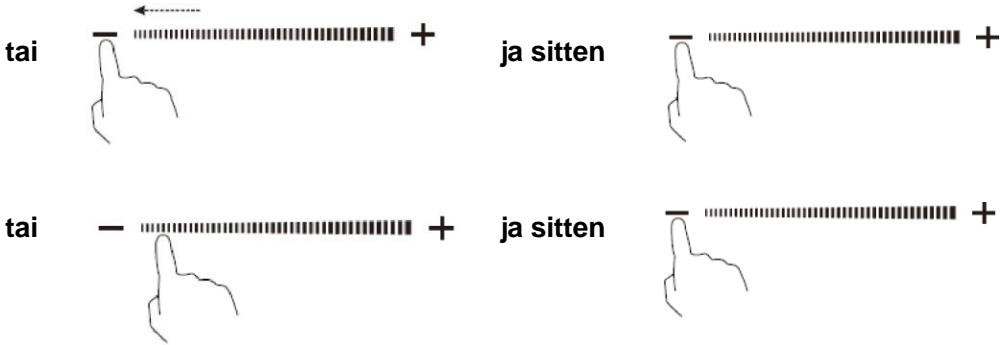
- et ole laittanut pannua oikealle ruoanlaittoalueelle tai
- käyttämäsi pannu ei sovellu ruoanvalmistukseen tai
- pannu on liian pieni tai sitä ei ole keskitetty kunnolla ruoanlaittoalueelle.

Kuumennusta ei tapahdu, ellei ruoanlaittoalueella ole sopivaa pannua. Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos sille ei ole asetettu sopivaa pannua.

Kun olet valmis

- Kosketa lämmitysalueen valintaohjainta, jonka haluat sammuttaa.
- Käännä ruoanlaittoalue pois päältä koskettamalla "-"-painiketta ja laskemalla se "0"-asentoon. Tai liu'uta "-" vasemmalle ja kosketa sitten "-". Tai kosketa "-"-ohjaimen vasenta pistettä ja kosketa sitten "-"-painiketta.





Varmista, että virtänäytössä näkyy "0" ja sitten "H".



3. Sammuta koko keittotaso koskettamalla ON/OFF-ohjainta.

4. Varo kuumia pintoja

"H" osoittaa, mikä ruoanlaittoalue on liian kuuma kosketeltavaksi. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona, jos haluat lämmittää lisää pannuja, käytä vielä kuumaa levyä.



Tehonhallinnan käyttö

Tehonhallinnan avulla voit asettaa kokonaistehoksi 2,5 kW/3,0 kW/ 4,5 kW/6,5 kW ja 7,4 kW. Oletusarvoinen kokonaistehon asetus on maksimitehotaso.

Kokonaistehotason asettaminen tarpeisiisi sopivaksi

1. Varmista, että keittotaso on sammutettu.

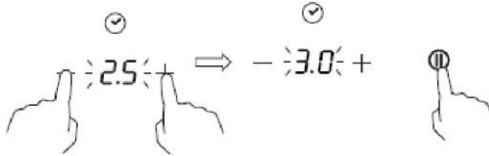
Huom: tehoa voidaan säätää vain silloin, kun keittotaso on sammutettu.

2. Kosketa "Stop + Go" -painiketta ja pidä se painettuna 5 sekuntia.

Summerin äänimerkkiä kuuluu kerran.



3. Kun kuulet äänimerkin, kosketa samanaikaisesti "+"- ja "-"-painikkeita ja pidä kosketusta 3 sekunnin ajan, jolloin osoitin näyttää edellisen kokonaistehotason, esim. "2.5". Kosketa ja pidä "+" ja "-"-painettuna 1 sekunnin ajan uudestaan vaihtaaksesi toisen tehotason, esimerkiksi "3.0". Kun haluamasi virta-asetus vilkkuu, kosketa "Stop + Go"-painiketta ja pidä se painettuna 5 sekuntia. Summeri antaa äänimerkin 10 kertaa. Tämä tarkoittaa, että olet suorittanut asetuksen loppuun.



Huomaa:

1. Vaiheen 2 jälkeen sinun on kosketettava "+" ja "-"- **3 sekunnin kuluessa** äänimerkin kuulemisesta. Muussa tapauksessa sinun on aloitettava uudelleen vaiheesta 2.
2. Kun asetusta on valmis, odota 10 äänimerkin loppuun. Älä kosketa painiketta tämän jakson aikana. Muussa tapauksessa asetusta on virheellinen.

Tehonhallintasäännöt

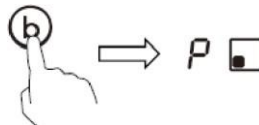
Jos kokonaisteho ylittää raja-arvon 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW tai 6,5 kW (riippuen siitä, mikä taso on asetettu), et pysty lisäämään minkään vyöhykkeen tehovaihetta. Jos sitä nostetaan koskettamalla "+"-painiketta, keittotaso antaa äänimerkin 3 kertaa ja ilmaisimessa vilkkuu "Pn". Siksi muiden alueiden tehovaihetta on pienennettävä ennen tavoitealueen tehon lisäämistä.

Tehostuksen käyttö

Tehostus on toiminto, jossa yksi alue nousee suuremmalle teholle yhden sekunnin aikana ja kestää 5 minuuttia. Näin ruoanlaitto on entistä tehokkaampaa ja nopeampaa.

Tehostuksen käyttö suuremman tehon saamiseksi

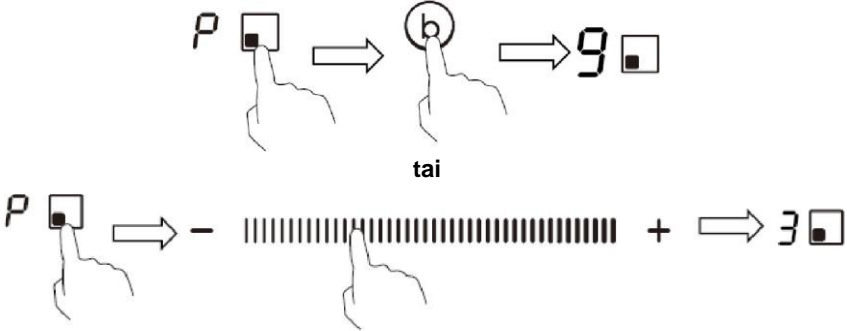
1. Kosketa lämmitysalueen valintapainiketta, jota haluat tehostaa. Näppäimen vieressä oleva merkkivalo vilkkuu.
2. Kosketa tehostuspainiketta. Lämmitysalue alkaa toimia tehostetussa tilassa. Tehonäytössä näkyy "P", joka ilmaisee, että alue on tehostumassa.



3. Tehostusteho kestää 5 minuuttia, minkä jälkeen alue siirtyy takaisin tehovaiheeseen 9.

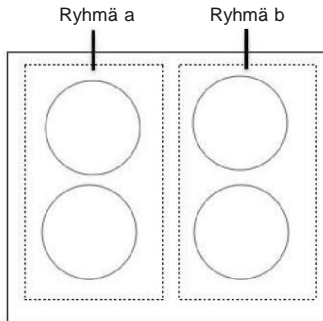
9

4. Jos haluat peruuttaa tehostuksen tämän 5 minuutin aikana, kosketa lämmitysalueen valintapainiketta, painikkeen vieressä oleva merkkivalo vilkkuu. Kun kosketat sitten tehostuspainiketta, lämmitysalue siirtyy takaisin tehovaiheeseen 9. Tai liu'uta "—" ohjainta vasemmalle, lämmitysalue siirtyy takaisin tehovaiheeseen, jota kosketit.



Käyttörajoitukset

Neljä vyöhykettä on jaettu kahteen ryhmään. Jos käytät yhdellä alueella tehostustoimintoa, varmista ensin, että toinen alue toimii enintään tehotasolla 5.




Pidä lämpimänä -toiminnon käyttö

Pidä lämpimänä -toiminto sopii ruoan pitämiseen lämpimänä.

Pidä lämpimänä -toiminnon käyttö lämpötilan pitämiseksi vakaana

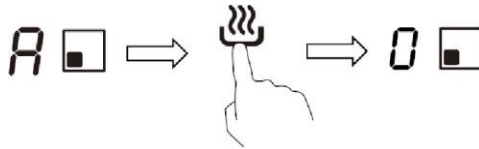
1. Kosketa lämmitysalueen valintapainiketta, jonka haluat pitää lämpimänä, näppäimen vieressä oleva merkkivalo välähtää.



2. Kosketa painiketta , jolloin ruoanlaittoalueen ilmaisimessa lukee "A".



3. Jos haluat peruuttaa pidä lämpimänä -toiminnon, kosketa lämmitysalueen valintapainiketta ja kosketa sitten painiketta . Lämmitysalue siirtyy "0"-tehovaiheeseen.



Taukotoiminnon käyttö - STOP+GO

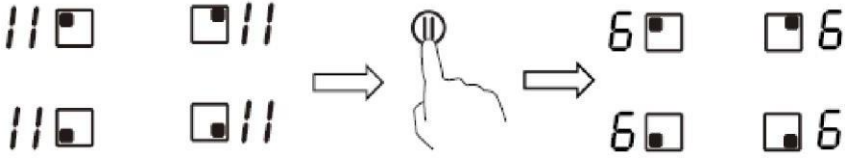
Taukotoimintoa voidaan käyttää milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana. Sen avulla voit pysäyttää induktiokeitotason ja sitten palata käyttämään sitä.

1. Varmista, että ruoanlaittoalue toimii.

2. Kosketa STOP+GO-painiketta, ruoanlaittoalueen osoittimessa näkyy "II". Tämän jälkeen induktiokeitotaso otetaan pois käytöstä kaikkien paistoalueiden, paitsi STOP+GO:n, päälle/pois- ja lukkonäppäinten, osalta.



3. Voit peruuttaa taukotilan koskettamalla STOP+GO-painiketta, jolloin ruoanlaittoalue palaa aiemmin asettamaasi tehovaiheeseen.



Ohjauslaitteiden lukitseminen

- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi lapset voivat vahingossa kääntää ruoanlaittoalueet päälle).
- Kun säätimet on lukittu, kaikki ohjauslaitteet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta ON/OFF-ohjausta.

Ohjauslaitteiden lukitseminen

Kosketa avainlukko-ohjainta. Ajustimen ilmaisimessa näkyy ”Lo”

Ohjainten lukituksen poistaminen

1. Varmista, että induktiokeittotaso on päällä.
2. Kosketa ja pidä avainlukko-ohjainta painettuna jonkin aikaa
3. Nyt voit aloittaa induktiokeittotason käytön.



Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki ohjauslaitteet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-painiketta; voit aina kytkeä induktiokeittotason pois päältä hätätilanteessa PÄÄLLE/POIS-ohjaimesta, mutta keittotason lukitus on poistettava ensin seuraavalla käyttökerralla.

Ylikuumenemissuojaus

Lämpötila-anturi seuraa induktiokeittotason sisäistä lämpötilaa. Kun lämpötila on liian korkea, induktiokeittotason toiminta pysähtyy automaattisesti.

Ylivalumisen suojaus

Ylivalumisen suojaus on turvatoiminto. Se sammuttaa keittotason automaattisesti 10 sekunnin kuluessa, jos vesi virtaa ohjauspaneeliin, samalla sumneri antaa 1 sekunnin äänimerkin.

Pienten esineiden havaitseminen

Kun keittotasolle on jäänyt sopimattoman kokoinen tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiini) tai muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain), keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluessa. Tuuletin jatkaa induktiokeittotason jäähdyttämistä vielä 1 minuutin ajan.

Automaattinen sammutussuojaus

Automaattinen sammuttaminen on induktiokeittotason turvatoiminto. Se sammuu automaattisesti, jos unohdat ottaa ruoanlaittosi pois päältä. Eri tehotasojen oletustyöajat on esitetty alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Oletusarvoinen toiminta-ajastin (tuntia)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Kun keittoastia on poistettu, induktiokeittotaso voi pysäyttää lämmityksen välittömästi ja keittotaso sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.



Sydäntahdistimen omaavien henkilöiden on otettava yhteyttä lääkäriinsä ennen tämän yksikön käyttöä.

Ajastimen käyttö

Ajastinta voi käyttää kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä minuuttimuistuttajana. Tällöin ajastin ei kytke ruoanlaittoaluetta, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit määrittää sen kytkemään yhden ruoanlaittoalueen pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit asettaa ajastimen enintään 99 minuuttiin.

Ajastimen käyttäminen minuuttimuistuttajana

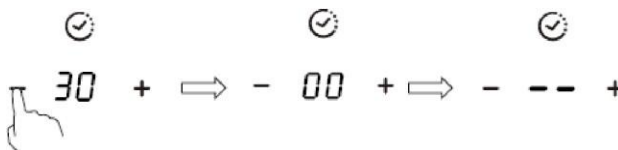
Jos et valitse mitään ruoanlaittoaluetta

1. Varmista, että keittotaso on kytketty päälle.
Huom: voit käyttää minuuttimuistutusta, vaikka et valitsekaan mitään ruoanlaittoaluetta.
2. Kosketa ajastinohjauksen kohtaa "-" tai "+", jolloin muistuttajan merkkivalo alkaa vilkkua ja näytössä näkyy "99" tai "01".
3. Aseta aika koskettamalla "-"- tai "+"-säädintä

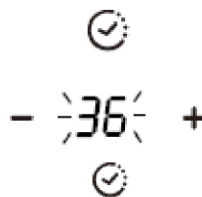


Vinkki: Paina kerran "-"- tai "+"-säädintä vähentääksesi tai lisätäksesi sitä 1 minuutilla. Pidä ajastimen "-"- tai "+"-säädintä painettuna vähentämään tai lisäämään sitä 10 minuutilla.

4. Peruuta aika koskettamalla ajastimen "-"-painiketta ja vierittämällä kohtaan "0".



5. Kun aika on asetettu, se alkaa laskea alaspäin välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen ilmaisin vilkkuu 5 sekuntia.



6. Sumneri piippaa 30 sekunnin ajan ja ajastimen merkkivalossa näkyy "- -", kun asetettu aika on kulunut loppuun.



Ajastimen asettaminen kytkemään yksi ruoanlaittoalue pois päältä

Tälle ominaisuudelle määritetyt ruoanlaittoalueet:

1. Kosketa sitä lämmitysalueen valintasäädintä, jonka ajastimen haluat asettaa. (esim. alue nro 1)
2. Kosketa ajastimen säädintä, muistuttajan merkkivalo alkaa vilkkua ja ajastimen näytössä näkyy "30".



3. Aseta aika koskettamalla "-"- tai "+"-säädintä.

Vinkki: Paina kerran "-"- tai "+"-säädintä vähentääksesi tai lisätäksesi sitä 1 minuutilla. Pidä ajastimen "-"- tai "+"-säädintä painettuna vähentämään tai lisäämään sitä 10 minuutilla.

Jos asetusaika ylittää 99 minuuttia, ajastin palaa automaattisesti 0 minuuttiin.

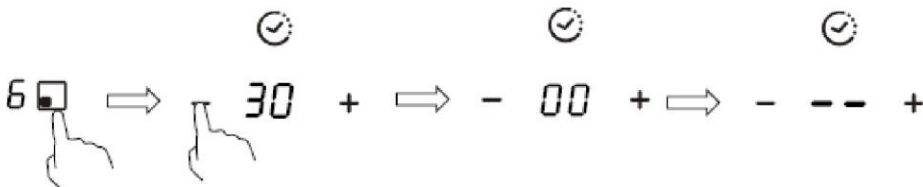
4. Kun aika on asetettu, se alkaa laskea alaspäin välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen merkkivalo vilkkuu 5 sekuntia.



HUOMAA: Tehotason merkkivalon vieressä olevan punainen piste syttyy osoittamaan, että alue on valittu.



5. Voit peruuttaa ajastimen koskettamalla lämmitysalueen valinnan ohjausta ja koskettamalla ajastimen "-"-painiketta ja vierittämällä kohtaan "0", jolloin ajastin perutaan ja "00" näkyy minuuttinäytössä ja sitten "-".



6. Kun ruoanlaiton ajastin juoksee loppuun, vastaava ruoanlaittoalue sammuu automaattisesti ja näyttää "H".



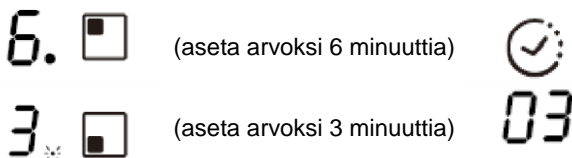
Muut ruoanlaittoalueet pysyvät käynnissä, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

Ajastinten asettaminen kytkemään pois päältä useampi ruoanlaittoalue

1. Jos käytät tätä toimintoa useampaan kuin yhteen lämmitysalueeseen, ajastimen ilmaisin näyttää lyhimmän ajan.
(Esim. alueen nro 1 asetusaika 3 minuuttia, alueen nro 2 asetusaika 6 minuuttia, ajastinilmaisimessa lukee "3").

HUOMAA: Viilkkuva punainen piste tehotason merkkivalon vieressä tarkoittaa, että ajastimen ilmaisin näyttää lämmitysalueen ajan.

Jos haluat tarkistaa muun lämmitysalueen määritetyn ajan, kosketa lämmitysalueen valintaa. Ajastin ilmoittaa sen asetetun ajan.



2. Kun ruoanlaittoajastin juoksee loppuun, vastaava lämmitysalue sammuu automaattisesti ja näyttää "H".



HUOMAA: Jos haluat vaihtaa ajan asettamisen jälkeen, aloita vaiheesta 1.

Hoito ja puhdistus

Mitä?	Kuinka?	Tärkeää!
Päivittäinen lasin likaantuminen (sormenjäljet, muut jäljet, ruokatahrat tai sokerittomat roiskeet lasilla)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke virta pois keittotasosta. 2. Käytä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmintä (mutta ei kuuma!) 3. Huuhtele ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Kytke virta takaisin keittotasoon. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kun virta keittotasoon on kytketty pois päältä, "kuuma pinta" -osoitinta ei näy, mutta ruoanlaittoalue voi silti olla kuuma! Ole erittäin varovainen. • Karkeat hankaussienet, jotkin nylonhankaussienet ja hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Lue aina etiketti tarkistaaksesi, soveltuuko pesuaine tai -sieni käytettäväksi. • Älä koskaan jätä puhdistusjäämiä keittotason päälle, koska lasi värjäytyä.
Ylikiehumiset, sulamiset kuumat sokeriset valumat lasilla	<p>Poista ne välittömästi paistinlastalla, palettiveitsellä tai partakoneenteräkaapimella, joka sopii lasipintaisille induktiokeittotasolle, mutta varo kuumia paistoalueen pintoja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke keittotason virta pois päältä seinäkytkimestä. 2. Pidä terää tai työvälinettä 30 asteen kulmassa ja kaavi lika tai vuoto keittotason viileälle alueelle. 3. Puhdista lika tai vuoto tiskiliinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Noudata edellä esitettyjä kohdan "Päivittäinen lasin likaantuminen" vaiheita 2–4. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poista sulamien ja sokeripitoisten ruokien tahrat tai vuodot niin pian kuin mahdollista. Jos ne saavat jäähtyä lasilla, niiden poistaminen voi olla vaikeaa tai ne voivat jopa pysyvästi vioittaa lasipintaa. • Viiltovaara: kun turvasuojus vedetään sisään, kaapimen terä on partaveitsenterävä. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
Roiskeet kosketusnäppäimissä	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke virta pois keittotasosta. 2. Liota roisketta. 3. Pyyhi kosketusnäppäinten alue puhtaalla kostella sienellä tai liinalla. 4. Pyyhi alue täysin kuivaksi paperipyyhkeellä. 5. Kytke virta takaisin keittotasoon. 	<ul style="list-style-type: none"> • Keittotaso voi antaa äänimerkin ja sammuttaa itsensä, eivätkä kosketusnäppäimet ehkä toimi, kun niiden päällä on nestettä. Muista pyyhkiä kosketusnäppäimet kuivaksi ennen kuin kytket keittotason taas päälle.

Vinkit ja vihjeet

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
Induktiokeittotasoa ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että induktiokeittotaso on kytketty virtalähteeseen ja että sen virta on kytketty päälle. Tarkista, onko kotonasi tai alueellasi sähkökatko. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma jatkuu, ota yhteys pätevään asentajaan.
Kosketusohjaimet eivät vastaa.	Ohjauslaitteet on lukittu.	Poista ohjainten lukitus. Katso ohjeet kohdasta "Induktiokeittotason käyttö".
Kosketusohjainten käyttö on vaikeaa.	Ohjaimien päällä voi olla ohut vesikalvo tai käytät sormesi karkeaa ohjainten käyttöön.	Varmista, että kosketusohjainten alue on kuiva ja käytä sormenpään pehmeää osaa, kun kosketat ohjaimia.
Lasi naarmuuntuu.	Karkeareunaiset keittiöastiat. Käytössä on sopimaton hankaava pesusieni tai puhdistusaine.	Käytä keittiöastiaa, jonka pohja on tasainen ja sileä. Katso kohta "Oikean keittiöastian valitseminen". Katso kohta "Hoito ja puhdistus".
Joistakin pannuista kuuluu poksahdavia tai napsahdavia ääniä.	Tämä voi johtua keittiöastian rakenteesta (eri metallikerrokset värähtelevät eri tavoilla).	Tämä on normaalia keittiöastioille eikä ole osoitus viasta.
Induktiokeittotasosta kuuluu matalaa humisevaa ääntä, kun sitä käytetään korkealla lämpöasetuksella.	Tämä johtuu induktiivisen ruoanlaiton tekniikasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen pitäisi laantua tai hävitä kokonaan, kun lämpöasetusta lasketaan alas.
Induktiokeittotasosta kuuluu tuuletinääntä.	Induktiokeittotason sisäänrakennettu jäähdystytuuletin estää laitteen elektroniikkaa ylikuumenemasta. Se voi jatkaa pyörimistä myös sen jälkeen, kun induktiokeittotaso on kytketty pois päältä.	Tämä on normaalia eikä vaadi toimenpiteitä. Älä kytke induktiokeittotason virtaa irti seinästä, kun puhallin on käynnissä.
Pannut eivät kuumene eivätkä näy näytössä.	Induktiokeittotaso ei tunnista pannua, koska se ei sovellu induktioruoanvalmistukseen. Induktiokeittotaso ei tunnista pannua, koska se on liian pieni ruoanlaittoalueelle tai se ei ole kunnolla sen keskellä.	Käytä induktioruoanlaittoon sopivia keittiöastioita. Katso kohta "Oikean keittiöastian valitseminen". Keskitä pannu ja varmista, että sen pohja vastaa ruoanlaittoalueen kokoa.

Induktiokaitotaso tai ruoanlaittoalue on sammuttanut itsensä odottamatta, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy virhekoodi (tyypillisesti vaihtuva yksi tai kaksi numeroa keittoajastimen näytössä).	Tekninen vika.	Ota ylös virhekirjaimet ja -numerot, kytke induktiokeitotaso irti seinästä ja ota yhteys pätevään asentajaan.
--	----------------	---

Virhenäyttö ja tarkastus

Jos jotain epänormaalia ilmenee, induktiokeitotaso siirtyy automaattisesti suojaustilaan ja näyttää vastaavat suojauskoodit:

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
F3/F4	Induktiokäämin lämpötila-anturin toimintahäiriö	Ota yhteyttä toimittajaan.
F9/FA	IGBT-vian lämpötila-anturi.	Ota yhteyttä toimittajaan.
E1/E2	Epänormaali syöttöjännite	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
E3	Induktiokäämin lämpötila-anturin korkea lämpötila	Ota yhteyttä toimittajaan.
E5	IGBT-lämpötila-anturin korkea lämpötila	Käynnistä uudelleen, kun keittotaso jäähtyy.

Edellä mainitut ovat yleisten vikojen arviointi- ja tarkastusohjeet.

Älä pura yksikköä itse, jotta vältät induktiokeitotason vaarat ja vauriot.

Tekniset tiedot

Keittotaso	CIS642SCTT/4U
Ruoanlaittoalueet	4 vyöhykettä
Syöttöjännite	220–240 V~, 50–60 Hz
Asennettu sähkövirta	2,5 kW: 2250–2750 W tai 3,0 kW: 2700–3300 W tai 4,5 kW: 4050–4950 W tai 6,5 kW: 5850–7150 W tai 7,4 kW: 6600–7400 W
Tuotteen koko P×L×K (mm)	590 X 520 X 55
Sisämitat A×B (mm)	560 X 490

Paino ja mitat ovat arvioita Koska pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, voimme muuttaa teknisiä tietoja ja malleja ilman erillistä ilmoitusta.

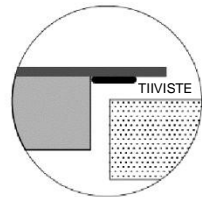
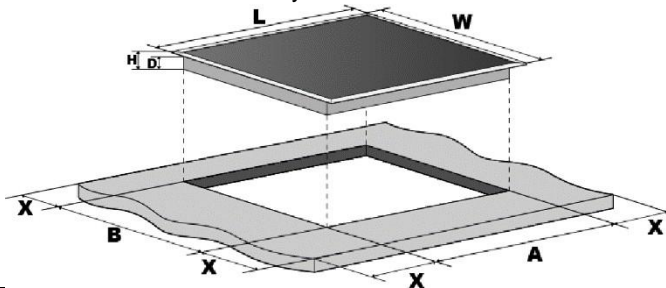
Asennus

Asennuslaitteiden valinta

Leikkaa työpinta piirustuksessa esitettyjen mittojen mukaisesti.

Asennusta ja käyttöä varten reiän ympärille on jätettävä vähintään 5 cm tilaa.

Varmista, että työpinnan paksuus on vähintään **30 mm**. Valitse kuumuutta kestävä pintamateriaali, jotta lämpösäteilyn aiheuttama suurempi muodonmuutos voidaan välttää. Kuten alla on esitetty:

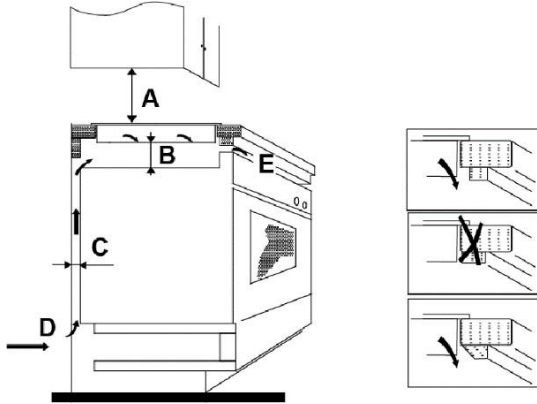


P (mm)	L (mm)	K (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 ₊₅	490 ₊₅	50 väh.

Varmista kaikissa olosuhteissa, että induktiokeittotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman tulo- ja poistoaukot eivät ole tukossa. Varmista, että induktiokeittotaso on hyvässä toimintakunnossa. Kuten alla on esitetty



Huomaa: Lämpölevyn ja kaapin välisen turvaetäisyyden on oltava vähintään **760** mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 väh.	20 väh.	Ilmanotto	Ilmanpoisto 5 mm

Varmista ennen keittotason asennusta, että

- työtaso on suorassa ja vaakatasossa, eivätkä rakenneosat häiritse tilantarvetta
- työpinta on valmistettu kuumuutta kestävästä materiaalista
- jos keittotaso asennetaan uunin yläpuolelle, uunissa on sisäänrakennettu jäähdystyysuuletin
- asennuksessa noudatetaan kaikkia varoetäisyyksiä koskevia vaatimuksia sekä sovellettavia standardeja ja määräyksiä
- pysyvässä johdotuksessa on sopiva eristyskytkin, joka mahdollistaa täydellisen irtikytkennän verkkovirrasta, asennettuna ja sijoitettuna paikallisten sähkömääräysten mukaisesti.
Eristyskytkimen on oltava hyväksyttyä tyyppiä ja siinä on oltava 3 mm ilmarako kontaktien välissä kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa [vaihe-] johtimissa, jos paikalliset sähkömääräykset mahdollistavat näiden vaatimusten vaihtelun).
- eristyskytkin on helposti asiakkaan käytettävissä, kun asennettuna on kaulus
- otat yhteyttä paikallisiin rakennusviranomaisiin ja tutustut lakiin, jos olet epävarma asennuksesta
- keittotason ympäröivillä seinäpinnoilla käytetään kuumuutta kestäviä ja helposti puhdistettavia pintamateriaaleja (esim. keraamisia laattoja).

Kun olet asentanut keittotason, varmista, että

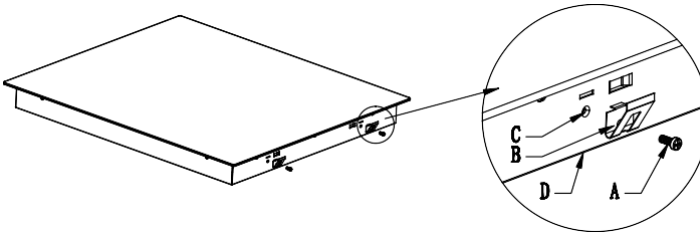
- virtajohtoon ei ole pääsyä kaapiston ovien tai vetolaatikoiden kautta
- riittävästi raitista ilmaa virtaa kaapiston ulkopuolelta keittotason alaosaan
- jos keittotaso asennetaan vetolaatikon tai kaappitilan yläpuolelle, keittotason alaosaan alle asennetaan lämpösuojaussulku
- eristyskytkin on helposti asiakkaan ulottuvilla.

Ennen kiinnityskannakkeiden asentamista

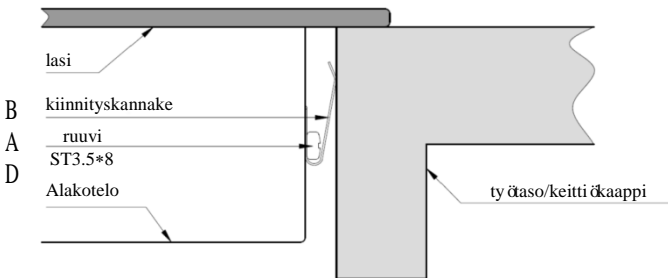
Laite on asetettava vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta). Älä käytä keittotasosta ulos työntyviin ohjaimiin voimaa.

Kannakkeen asennon säätäminen

Kiinnitä keittotaso työtasoon ruuvaamalla 4 kannaketta keittotason pohjakoteloon (katso kuva) asennuksen jälkeen.



A	B	C	D
Ruuvi	Kannake	Ruuvireikä	Alakotelo



Huomautukset

1. Induktiokeittotason saa asentaa vain pätevä henkilöstö tai asentajat. Ammattilaisemme ovat käytettävissäsi. Älä koskaan suorita toimintoa itse.

- Keittotasoa ei asenneta suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai vaatteiden kuivaajan yläpuolelle, koska kosteus voi vahingoittaa keittotason elektroniikkaa.
- Induktiokeittotaso on asennettava siten, että sen luotettavuuden parantamiseksi voidaan varmistaa parempi lämpösäteily.
- Pöytäpinnan yläpuolisen seinän induktioitoimisen lämmitysalueen on kestettävä lämpöä.
- Vaurioiden välttämiseksi kerrostason ja liiman on kestettävä kuumuutta.

Keittotason kytkeminen verkkovirtaan



Tämä keittotaso on kytkettävä verkkovirtaan vain asianmukaisesti pätevän henkilön toimesta. Tarkista ennen keittotason kytkemistä verkkovirtaan, että:

1. kotikäyttöön tarkoitettu johdotusjärjestelmä sopii keittotason ottamalle virralle
 2. jännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua arvoa
 3. virtalähteen kaapeliosat kestävät arvokilvessä ilmoitetun kuormituksen.
- Älä käytä adaptoreita, alentajia tai haaroituslaitteita keittotason kytkentään, sillä ne voivat aiheuttaa ylikuumentumista ja tulipalon.

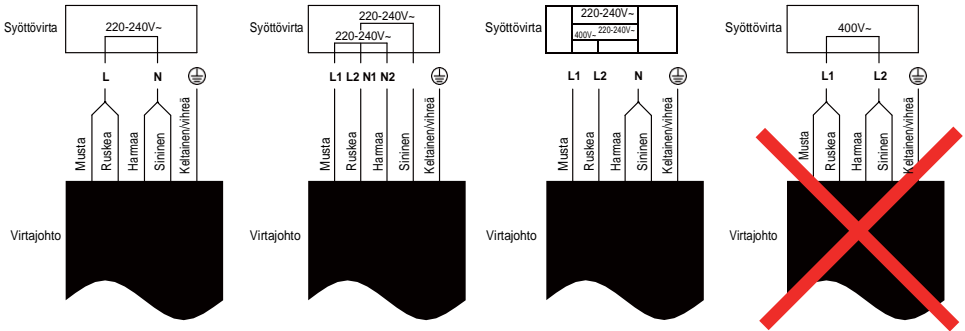
Virtajohto ei saa koskettaa kuumia osia ja se on sijoitettava siten, että sen lämpötila ei missään vaiheessa ylitä 75 °C lämpötilaa.



Tarkista sähköasentajalta, soveltuuko kotitalouden sähköjohtojärjestelmä käytettäväksi ilman muutoksia.

Muutokset saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.

Virtalähde on kytkettävä asianmukaisen standardin mukaisesti tai yksinapaisen suojakatkaisimen avulla. Liitännätapa on esitetty alla.



- Jos kaapeli on vaurioitunut tai pitää vaihtaa, vaihto on tehtävä palveluedustajan toimesta tehtävään tarkoitetuille työkaluilla onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava kaikkinaipainen katkaisin 3 mm minimiaukolla liittimien välillä.

- Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä on oikea ja että se on turvallisuusmääräysten mukainen.
- Kaapeli ei saa olla taipunut tai puristunut.
- Kaapeli on tarkistettava säännöllisesti ja vaihdettava vain valtuutettujen asentajan toimesta.



Tämä laite on merkitty Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan direktiivin 2012/19/EY (WEEE) mukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkaromussa on sekä pilaantuvia aineita, jotka voivat vaikuttaa ympäristöön haitallisesti, että perusaineita (joita voidaan käyttää uudelleen). On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta epäpuhtaudet voidaan poistaa ja hävittää ja kaikki materiaalit ottaa talteen. Yksilöllä voi olla tärkeä rooli sen varmistamisessa, että WEEE:stä ei tule ympäristöongelmaa; on tärkeää noudattaa muutamaa perussääntöä:

- sähkö- ja elektroniikkaromua ei tule käsitellä kotitalousjätteenä

- sähkö- ja elektroniikkaromu on vietävä kunnan tai rekisteröidyn yrityksen hallinnoimille omille keräysalueille.

Monissa maissa voi olla saatavilla keräyspisteitä kotitalouksien suurta sähkö- ja elektroniikkaromua varten. Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa kauppiaille, jonka on otettava se vastaan ilmaiseksi kertaluonteisesti, kunhan laite on samantyyppinen ja toimii samalla tavalla kuin hankittu laite.

Euroopan komission asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisten kotitalouden sähkökeittotasojen tuotetiedot

		Asento	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallin tunniste				CIS642SCTT/4U	
Keittotason tyyppi:				Sähkökäyttöinen keittotaso	
Ruoanlaittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden määrä	vyöhykkeet			4	
	alueet				
Lämmitystekniikka (induktiotoimiset ruoanvalmistusvyöhykkeet ja alueet, säteilevät ruoanvalmistusvyöhykkeet, kiinteät levyt)	Induktiiviset ruoanlaittovyöhykkeet			X	
	Induktiiviset ruoanlaittoalueet				
	säteilevät ruoanlaittovyöhykkeet				
	kiinteät levyt				
Pyöreiden ruoanlaittovyöhykkeiden osalta: hyödyllinen pinta-ala per sähkölämmiteinen ruoanlaittovyöhyke, pyörästetty lähimpään 5 mm:iin		Takavasen	Ø	18,0	cm
		Takakeskipiste	Ø	-	cm
		Takaoikea	Ø	18,0	cm
		Keskivasen	Ø	-	cm
		Keskus	Ø	-	cm
		Keskioikea	Ø	-	cm
		Etuvasen	Ø	18,0	cm
		Etukeskus	Ø	-	cm
		Etuoikea	Ø	18,0	cm
Ei-pyöreälle ruoanlaittovyöhykkeelle tai -alueelle: hyödyllisen pinta-alan pituus ja leveys sähkölämmitysvyöhykettä tai -aluetta kohti, pyörästettynä lähimpään 5 mm:iin		Takavasen	P L	-	cm
		Takakeskipiste	P L	-	cm
		Takaoikea	P L	-	cm

	Keskivasen	P L	-	cm
	Keskus	P L	-	cm
	Keskioikea	P L	-	cm
	Etuvasen	P L	-	cm
	Etukeskus	P L	-	cm
	Etuoikea	P L	-	cm
Energiankulutus ruoanlaittovyöhykkeelle tai -alueelle laskettuna kiloa kohden	Takavasen	Sähköliedet	193,5	Wh/kg
	Takakeskipiste	Sähköliedet	-	Wh/kg
	Takaoikea	Sähköliedet	197,2	Wh/kg
	Keskivasen	Sähköliedet	-	Wh/kg
	Keskus	Sähköliedet	-	Wh/kg
	Keskioikea	Sähköliedet	-	Wh/kg
	Etuvasen	Sähköliedet	192,3	Wh/kg
	Etukeskus	Sähköliedet	-	Wh/kg
	Etuoikea	Sähköliedet	195,6	Wh/kg
Keittotason energiankulutus laskettuna kiloa kohden		Sähkökeittotaso	194,7	Wh/kg
Käytetty standardi: EN 60350-2 Kotitalouden sähkökäyttöiset ruoanlaittolaitteet – osa 2: Keittotasot – Suorituskyvyn mittaamiseen käytettävät menetelmät				
<p>Energiansäästöehdotuksia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jotta saat parhaan mahdollisen tehon keittotasolle, aseta pannu paistovyöhykkeen keskelle. • Kannen käyttö lyhentää paistoaikoja ja säästää energiaa pitämällä lämpöä yllä. • Minimoi nesteen tai rasvan määrä, jotta paistoaajat lyhenevät. • Aloita ruoanvalmistus suurella asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt läpi. • Käytä pannuja, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen grafiikka. 				

אזהרות בטיחות

הבטיחות שלכם חשובה עבורנו. אנא קראו מידע זה לפני השימוש בכיריים שלכם.

התקנה סכנת

שוק חשמלי

- נתקו את המכשיר ממקור המתח הראשי לפני כל ביצוע של עבודות או פעולות תחזוקה עבורו.
- החיבור למערכת הארקה טובה הוא חיוני וחובה.
- שינויים במערכות חשמל ביתיות יבוצעו רק על ידי חשמלאי מוסמך.
- אי התייחסות לעצות אלו עלולה להוביל לשוק חשמלי או מוות.

סכנת חיתוך

- היו זהירים - קצוות הלוח חדים.
- חוסר זהירות עלול להוביל לפציעות או חתכים.

הוראות בטיחות חשובות

- קראו הוראות אלו בעיון לפני ההתקנה או השימוש במוצר.
- אין להניח חומרים דליקים או מוצרים על גבי המכשיר בכל עת.
- אנא וודאו שמידע זה זמין עבור האדם המבצע את התקנת המכשיר בגלל שהדבר יכול להפחית את עלויות ההתקנה

שלכם.

- על מנת למנוע סכנה, יש להתקין מכשיר זה בהתאם להוראות התקנה אלו.
- מכשיר זה יותקן ויוארק באופן מתאים על ידי אדם המוסמך לכך.
- יש לחבר את המכשיר למעגל חשמלי הכולל בתוכו מתג בידוד המספק התנתקות מלאה ממקור המתח.
- אם המכשיר לא יותקן בהתאם ישנה סכנה לאבדן האחריות או כל תביעת אחריות.

הפעלה ותחזוקה

סכנת שוק חשמלי

- אין לבשל על גבי כיריים שבורים או סדוקים. אם משטח הכיריים יישבר או ייסדק, כבו מיד את המכשיר ונתקו אותו ממקור המתח הראשי (מתג קיר) וצרו קשר עם טכנאי מוסמך.
- כבו את המכשיר באמצעות מתג הקיר לפני ניקיון או פעולות תחזוקה.
- אי התייחסות לעצות אלו עלולה להוביל לשוק חשמלי או מוות.

סכנת בריאות

- מכשיר זה עומד בתקני הבטיחות האלקטרומגנטית.
- יחד עם זאת, אנשים בעלי קוצבי לב או שתלים חשמליים (אחרים) כגון משאבות אינסולין (צריכים להתייעץ עם הרופא שלהם או יצרן השתל לפני השימוש במכשיר זה על מנת לוודא שהשתלים שלהם לא יופרעו על ידי השדה האלקטרומגנטי.

- אי התייחסות לעצה זו עלולה להוביל למוות.

סכנת משטח חם

- בעת השימוש, חלקים נגישים של מכשיר זה יהפכו להיות חמים מספיק על מנת לגרום לכוויות.
- אל תניחו לגוף שלכם, בגדים או כל פריט אחר פרט לכלי בישול מתאימים לבוא במגע עם זכוכית האינדוקציה עד אשר המשטח יתקרר.
- עצמים מתכתיים כגון סכינים, מזלגות, כפות ומכסים לא יונחו על גבי משטח הכיריים בגלל שהם יכולים להתחמם.
- הרחיקו ילדים מן המכשיר.
- ידיות מחבתות עלולות להיות חמות מדי למגע. בדקו שידייות המחבתות אינן נמצאות מעל אזורי בישול אחרים הפועלים. הרחיקו את הילדים מן הידיות.
- אי התייחסות לעצה זו עלולה להוביל לכוויות וצריבות.

סכנת חיתוך

- הלהב החד של מגרד הכיריים חשוף בעת ההסרה של מכסה הבטיחות. יש להשתמש בזהירות מרובה ויש לאחסן תמיד בבטיחות ומחוץ להישג ידם של ילדים.
- חוסר זהירות עלול להוביל לפציעות או חתכים.

הוראות בטיחות חשובות

- לעולם אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת השימוש. גלישות עלולות לגרום לעשן וגלישות שמן עלולות להידלק.
- לעולם אין להשתמש במכשיר כמשטח עבודה או אחסון.
- לעולם אין להשאיר עצמים או כלים על גבי המכשיר.
- אין להניח או להשאיר עצמים מגנטיים (כגון כרטיסי אשראי, כרטיסי זיכרון) או מכשירי חשמל (כגון מחשבים, נגני MP3) ליד המכשיר בגלל שהם עלולים להיות מושפעים מן השדה האלקטרומגנטי שלו.
- לעולם אין להשתמש במכשיר שלהם לחימום החדר.
- לאחר השימוש, יש לכבות תמיד את אזורי הבישול ואת הכיריים כמתואר במדריך זה) לדוגמה, על ידי שימוש בבקרי המגע). אין להסתמך על מאפיין איתור המחבת שייכבה את אזורי הבישול כאשר אתם מסירים את המחבתות.
- אל תאפשרו לילדים לשחק עם המכשיר או לשבת, לעמוד או לטפס עליו.
- אין לאחסן עצמים בעלי עניין לילדים בארונות הממוקמים מעל למכשיר. ילדים המטפסים על הכיריים יכולים להיפצע באופן חמור.
- אין להשאיר ילדים לבד או ללא השגחה באזור בו נעשה שימוש במכשיר.
- ילדים או אנשים עם מוגבלויות אשר להם ישנה הגבלה לשימוש במכשיר צריכים להיות מלווים באדם אחראי וכשיר אשר יורה להם בנוגע לשימוש. המדריך צריך להיות בטוח שהם יכולים להשתמש במכשיר ללא סכנה עבורם

- או עבור הסביבה שלהם.
- אין לתקן או להחליף כל דרך במכשיר אלא אם כן הומלץ על כך במדריך. כל עבודות השירות האחרות תתבצענה על ידי טכנאי מוסמך.
- אין להשתמש במנקה אדים על מנת לנקות את הכיריים שלכם.
- אין להניח או להפיל עצמים כבדים על גבי הכיריים שלכם.
- אין לעמוד על גבי הכיריים שלכם.
- אין להשתמש במחבתות עם קצוות מחוספסים או לגרור מחבתות לאורך זכוכית האינדוקציה בגלל שהדבר עלול לשרוט את הזכוכית.
- אין להשתמש בספוגי ברזל או חומרי ניקוי מלטשים קשים אחרים לניקיון הכיריים שלכם, בגלל שהם עלולים לשרוט את זכוכית האינדוקציה.
- אם כבל המתח פגום, יש להחליף אותו על ידי היצרן, על ידי סוכן שירות שלו או אנשים אחרים דומים המוכשרים לכך על מנת למנוע סכנות.
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי ושימושים דומים כגון: אזורי מטבח צוות בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות; -בתי חווה; -על ידי לקוחות מלונות, מוטלים וסביבות מגורים אחרות; -סביבות מסוג לינה וארוחת בוקר.
- אזהרה: מכשיר זה והחלקים הנגישים שלו הופכים לחמים בעת השימוש.

יש להיות זהירים ולא לגעת באלמנטים החמים.
יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 אם הם אינם מושגחים
באופן מתמיד.

- מכשיר זה ניתן לשימוש על ידי ילדים מעל לגיל 8 ועל ידי אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מוגבלות או בעלי חוסר ניסיון וידע אם ניתנו להם השגחה והוראות בנוגע לשימוש במכשיר באופן בטוח ואם הם הבינו את הסכנות המעורבות בשימוש.
- ילדים לא ישחקו עם המכשיר. עבודות ניקיון ותחזוקה לא תבוצענה על ידי ילדים ללא השגחה.
- אזהרה: בישול ללא השגחה על גבי הכיריים של שומן או שמן עלול להיות מסוכן ולהוביל לשרפה. לעולם אין לנסות לכבות שרפה עם מים, נתקו את המכשיר ולאחר מכן כסו את הלהבה, לדוגמה עם מכסה או שמיכת אש.
- אזהרה: סכנת אש: אין לאחסן פריטים על גבי אזורי הבישול.
- אזהרה: אם המשטח סדוק, נתקו את המכשיר על מנת למנוע את האפשרות של שוק חשמלי, עבור משטחי כיריים של זכוכית-קרמיקה או חומרים דומים המגנים על חלקים חיים.
- אין להשתמש במנקה אדים.
- המכשיר אינו מיועד לשימוש על ידי אמצעים של שעון חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.

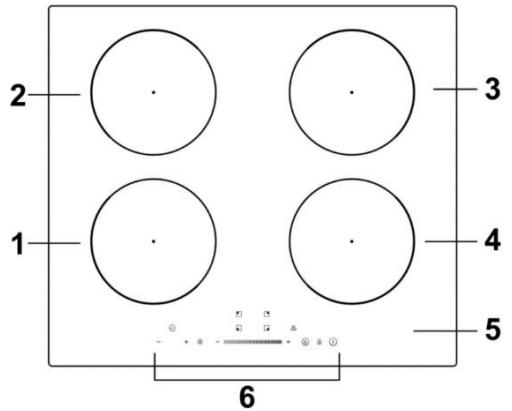
זהירות: יש להשגיח על תהליך הבישול. יש להשגיח על
תהליך בישול קצר באופן מתמיד.
אזהרה: על מנת למנוע נטייה של המכשיר, יש להשתמש
באמצעי ייצוב זה. עיינו בהוראות עבור ההתקנה.
אזהרה: יש להשתמש במגני כיריים המעוצבים על ידי היצרן
של מכשיר הבישול או אשר המצוינים על ידי יצרן המכשיר
בהוראות השימוש כמתאימים לכך או במגני כיריים
המשולבים במכשיר. השימוש במגנים לא מתאימים עלול
לגרום לתאונות.
מכשיר זה משלב חיבור הארקה למטרות תפקודיות בלבד.

ברכותינו על רכישת כירי האינדוקציה החדשים שלכם.
אנו ממליצים שתיקחו זמן לקרוא את ההוראות / המדריך למשתמש הללו על מנת להבין את ההתקנה
והפעלה הנכונות של המכשיר.
עבור ההתקנה, אנא קראו את חלק ההתקנה.
קראו בעיון את הוראות הבטיחות לפני השימוש ושימרו על ההוראות / המדריך למשתמש הללו לעיון עתידי.

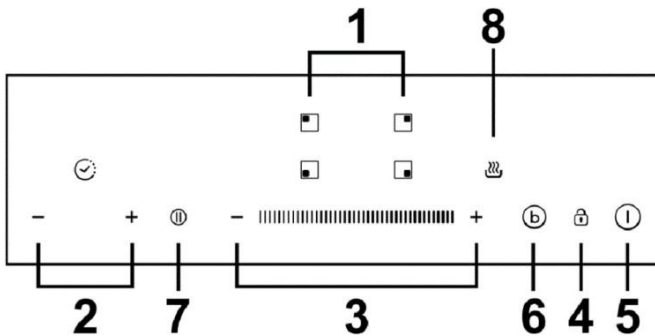
מבט כללי על המוצר

מבט מלמעלה

<p>1. אזור 2000 W, הגברה עד ל-2600W</p> <p>2. אזור 1500 W, הגברה עד ל-2000W</p> <p>3. אזור 2000 W, הגברה עד ל-2600W</p> <p>4. אזור 1500 W, הגברה עד ל-2000W</p> <p>5. לוחית זכוכית</p> <p>6. לוח בקרה</p>



לוח בקרה

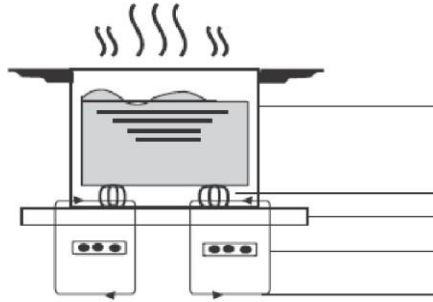


1. בקרות בחירת אזור חימום
2. בקרת שעון עצר
3. מפתח וויסות מתח
4. בקרת נעילת לחצנים
5. בקרת פועל/כבוי
6. בקרת פונקציית הגברה
7. בקרת פונקציית עצור ועזוב
8. בקרת פונקציית שמור חם

מילה על בישול באינדוקציה

בישול באינדוקציה מהווה טכנולוגיית בישול בטוחה, יעילה וחסכונית. הוא עובד באמצעות ויברציות אלקטרומגנטיות הגורמות לחום היישר במחבת, ולא באופן בלתי ישיר באמצעות חימום של משטח הזכוכית. הזכוכית הופכת להיות חמה רק בגלל שבסופו של דבר המחבת מחממת אותה.

סיר ברזל
מעגל מגנטי
לוחית זכוכית-קרמיקה
סליל אינדוקציה זרמי
אינדוקציה

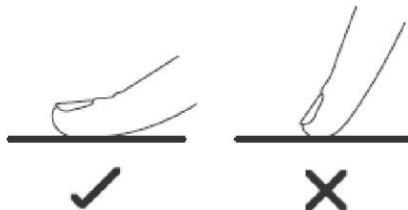


לפני השימוש בכירי האינדוקציה החדשים שלכם

- קראו מדריך זה, כאשר אתם שמים לב במיוחד לחלק "אזהרות הבטיחות".
- הסירו כל חומר מגן אשר עדיין עלול להיות על גבי כירי האינדוקציה שלכם.

השימוש בבקורות המגע

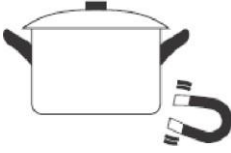
- הבקורות מגיבות למגע, כך שאין צורך בלחץ נוסף.
- השתמשו בכדור האצבע שלכם, לא בקצה.
- אתם תשמעו צליל 'ביפ' בכל פעם בה מגע מסוים נרשם.
- וודאו שהבקורות תמיד נקיות, יבשות ושאינן כל עצם (לדוגמה, כלי מטבח או מטלית) המכסה אותן.
- אפילו טיפה קטנה של מים יכולה להפריע לפעולת הבקורות.



בחירה של כלי הבישול הנכונים



• השתמשו רק בכלי בישול עם בסיס המתאים לבישול אינדוקציה.
חפשו את סימן האינדוקציה על האריזה או על גבי החלק התחתון של המחבת.



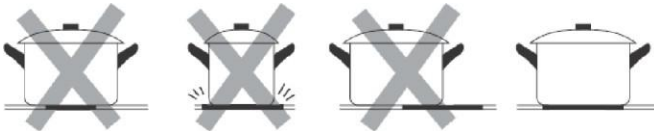
• אתם יכולים לבדוק אם כלי הבישול שלכם מתאים על ידי ביצוע של בדיקה מגנטית.
הזיזו מגנט לעבר בסיס המחבת. אם ישנה משיכה, המחבת מתאימה לאינדוקציה.
• אם אין לכם מגנט:
1. שימו מים במחבת אותה תרצו לבדוק.

2. אם אין הבהוב על גבי התצוגה והמים מתחממים, המחבת מתאימה.
• כלי בישול העשויים מן החומרים הבאים אינם מתאימים: פלדת אל חלד טהורה, אלומיניום או נחושת ללא בסיס מגנטי, זכוכית, עץ, פורצלן, קרמיקה וכלי אדמה.

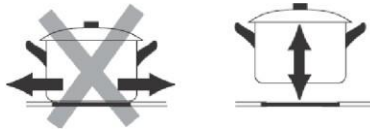
אין להשתמש בכלי בישול עם קצוות מחוספסים או בסיס מעוקל.



וודאו שבסיס המחבת שלכם חלק, שהוא יושב שטוח על גבי הזכוכית והוא באותה המידה כמו אזור הבישול. השתמשו במחבתות עם קוטר הדומה לגרפיקה של האזור הנבחר. השימוש בכלי בישול מעט רחב יותר יהווה שימוש יעיל יותר. אם תעשו שימוש בכלי בישול קטן יותר, היעילות עלולה להיות נמוכה יותר מן הצפוי. מקמו תמיד את המחבת שלכם באמצע אזור הבישול.



הרימו תמיד את המחבת מכירי האינדוקציה - אל תחליקו אותם, הם עלולים לשרוט את הזכוכית.



מידות המחבת

אזורי הבישול הם במידה מסוימת, הם מותאמים באופן אוטומטי למחבת. יחד עם זאת לחלק התחתון של מחבתות אלו צריך להיות קוטר מינימלי בהתאם לאזור הבישול המתאים. על מנת להשיג את היעילות הגבוהה ביותר, אנא הניחו את המחבת באמצע אזור הבישול.

קוטר הבסיס של כלי הבישול באינדוקציה

אזור בישול	מינימום (מ"מ)
1,2,3,4 (180 מ"מ)	120

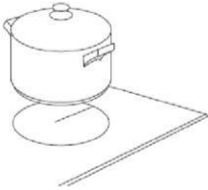
המידה המוזכרת למעלה יכולה להשתנות בהתאם לאיכות הכלי לבישול בו משתמשים.

השימוש בכירי האינדוקציה שלכם

על מנת להתחיל לבשל

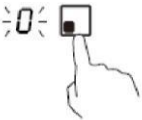


1. געו בבקרת ההפעלה/כיבוי. לאחר ההפעלה, הזמזום יישמע פעם אחת, כל התצוגות תצגנה "- " או "- " - " , כאשר הן מציינות שכירי האינדוקציה נכנסו למצב המתנה.

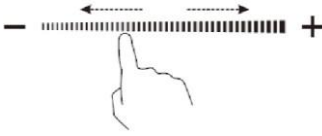


2. הניחו מחבת מתאימה על אזור הבישול בו תרצו להשתמש. • וודאו שהחלק התחתון של המחבת והמשטר של אזור הבישול נקיים ויבשים.

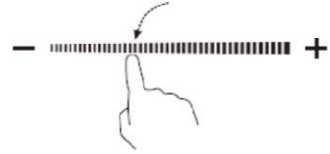
3. בעת המגע על גבי בקרת בחירת אזור החימום, אינדיקטור ליד המפתח יבהב.



4. הגדירו את רמת העצמה על ידי מגע ב- "-", "+", או החליקו את בקרת ה- "—", או פשוט געו בכל נקודה של ה- "—".



א



א

- a. אם אתם לא מבצעים בחירה של אזור בישול בתוך דקה אחת, כירי הקרמיקה יכובו באופן אוטומטי. אתם תהיו חייבים להתחיל שוב בצעד מס' 1.
- b. אתם יכולים לשנות את עצמת החימום בכל עת במהלך הבישול.
- c. אם תחליקו לאורך ה-"—", העצמה תהיה בין שלב 2 לשלב 8.
 לחצו על "-" , העצמה תופחת בשלב אחד בכל פעם עד לשלב 0.
 לחצו על "+" , העצמה תוגדל בשלב אחד בכל פעם עד לשלב 9.

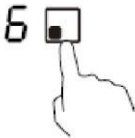
אם התצוגה מהבהבת לחלופין עם הגדרת החימום

פירושו של דבר ש:

- לא הנחתם מחבת על אזור הבישול הנכון או,
- המחבת בה אתם משתמשים איננה מתאימה לבישול אינדוקציה או,
- המחבת קטנה מדי או לא מונחת נכון באמצע אזור הבישול.

לא יתקיים חימום אלא אם כן מחבת מתאימה תהיה על גבי אזור הבישול. התצוגה תכובה באופן אוטומטי לאחר דקה אחת אם לא תונח מחבת מתאימה על גבי הכיריים.

כאשר סיימתם את הבישול

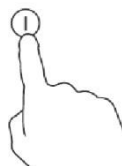


1. בעת המגע על גבי בקרת בחירת אזור החימום אותו תרצו לכבות.
2. כבו את אזור הבישול על ידי מגע על גבי "-" וגלישה עד ל-"0".
 או גלשו לאורך ה-"—" עד לנקודה השמאלית ולאחר מכן געו ב-"-".
 או געו בנקודה השמאלית של ה-"—", ולאחר מכן געו ב-"-".





וודאו שתצוגת העצמה מראה "0", ולאחר מכן מראה "H".



3. כבו את כל הכיריים כל ידי נגיעה בבקרת ההפעלה/כיבוי.

4. היזהרו ממשטחים חמים

'H' מראה איזה אזור בישול חם למגע. הוא יעלם כאשר המשטח יתקרר לטמפרטורה בטוחה. ניתן להשתמש בדבר גם כפונקציה לשמירת אנרגיה אם אתם רוצים לחמם מחבתות נוספות, השתמשו בלוחית אשר עדיין חמה.



השימוש בניהול המתח

בעת השימוש בניהול המתח אתם יכולים להגדיר את המתח הכללי אל 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW ו-7.4kW. הגדרת סך כל המתח כברירת מחדל היא רמת המתח המקסימלית.

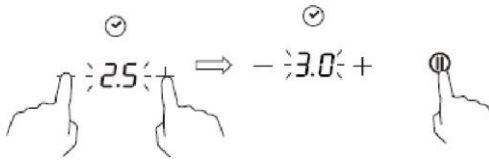
הגדרת סך כל המתח אשר תתאים לדרישות שלכם

1. וודאו שהכיריים כבויים.
הערה: אתם יכולים רק להגדיר את ניהול המתח כאשר הכיריים כבויים.

2. גע בלחצן "עצור + עזוב" והחזק למשך 5 שניות. אתם יכולים לשמוע את זמזום משמיע צליל 'ביפ' אחד.



3. לאחר שאתם שומעים את ה-'ביפ', געו בלחצני "+" ו-" בו זמנית והחזיקו למשך 3 שניות, אותה אינדיקטור שעון העצר יהבהב עם סך הכל רמת המתח הקודמת, לדוגמה '2.5'. געו והחזיקו את "+" צליל 'ביפ' ו-" למשך שנייה אחת שוב על מנת להחליף לרמת מתח שונה, לדוגמה 3.0. כאשר הרמה אתם רוצים מהבהבת, געו בלחצן "עצור+עזור" והחזיקו למשך 5 שניות. הזמזם ישמיע עשר פעמים. פירושו של דבר שסיימתם את ההגדרה.



הערה:

1. לאחר צעד 2, עליכם לגעת בלחצני "+" ו-" בתוך 3 שניות לאחר שאתם שומעים את צליל ה-'ביפ'. אחרת אתם תהיו חייבים להתחיל שוב בצעד מס' 2.
2. לאחר סיום ההגדרה, המתינו עד לסיום 10 צלילי ה-'ביפ'. אין לגעת באף לחצן במהלך פרק זמן זה. אחרת ההגדרה תאבד את תוקפה.

חוקי ניהול המתח

אם סך כל המתח עולה על ההגבלה של 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 6.5kw (בהתאם לרמה אותה הגדרתם), אתם לא תוכלו להגדיל את שלב המתח של אף אזור. אם אתם מגדילים אותה על ידי לחיצה על גבי '+', הכיריים ישמיעו 3 צלילי 'ביפ' והאינדיקטור יהבהב "Pn". כך שתהיו חייבים להפחית את שלב המתח של אזורים אחרים לפני הגדלת המתח של האזור המסוים.

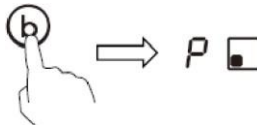
השימוש בהגברה

ההגברה היא הפונקציה בה אזור מסוים מוגדל למתח גבוה יותר בשנייה אחת והדבר נמשך כ-5 דקות. לכן הבישול יכול להתבצע מהר יותר ובעצמה גבוהה יותר.



השימוש בהגברה בכדי לקבל עצמה גבוהה יותר

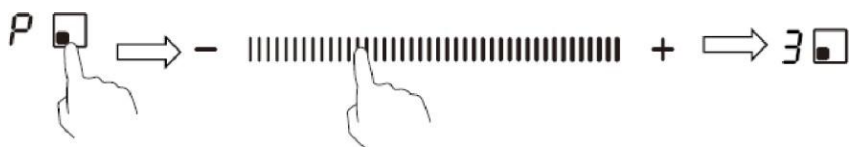
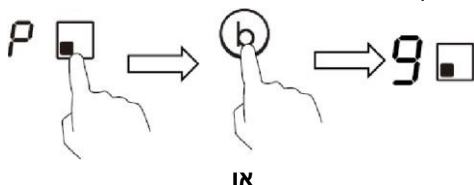
1. בעת המגע על גבי בקרת בחירת אזור החימום אותו תרצו להגביר, אינדיקטור ליד המפנת יהבהב.
2. געו בלחצן ההגברה, אזור החימום יתחיל לעבוד במצב הגברה. תצוגת העצמה תציג "P" על מנת להראות שישנה הגברה באזור המסוים.



3. עצמת ההגברה תימשך כ-5 דקות ולאחר מכן האזור יחזור לעצמה 9.

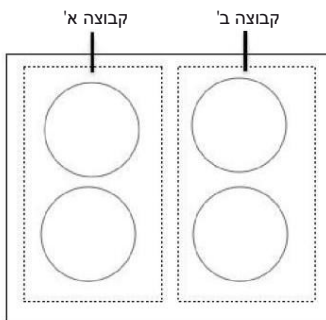


4. אם אתם רוצים לבטל את ההגברה במהלך 5 הדקות, געו בבקרת בחירת אזור החימום, אינדיקטור ליד המפתח יבהב. ולאחר מכן געו בלחצן ההגברה, אזור החימום יחזור לעצמה 9. או גלשו לאורך ה-"—" אל הנקודה השמאלית, אזור החימום יחזור אל מצב המתח בו נגעת.



הגבלות בעת השימוש

ארבעת האזורים חולקו לשתי קבוצות. בקבוצה אחת, אם תשתמשו בהגברה באזור מסוים, וודאו תחילה שהאזור האחר עובד מתחת/בעצמה ברמה 5.




השימוש ב-"השאר חם"

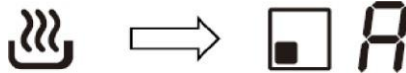
פונקציית "השאר חם" מתאימה לשמירה עם האוכל חם.


השימוש ב-"השאר חם" בכדי להגיע לטמפרטורה קבועה

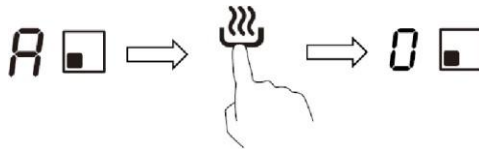


1. געו בלחצן בקרת בחירת אזור החימום אותו תרצו להשאיר חם, אינדיקטור ליד המפתח יבהב.

2. געו בלחצן  , אינדיקטור אזור החימום יציג "A".



3. אם תרצו לבטל את פונקציית "השאר חם", געו בלחצן בקרת בחירת אזור החימום, ולאחר מכן געו בלחצן  . אזור החימום יחזור לרמת עצמה "0".

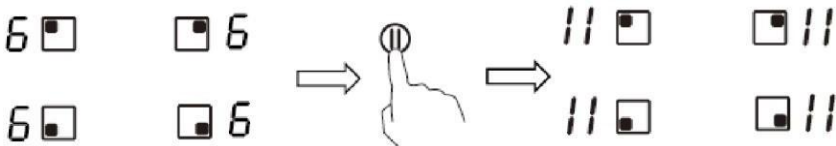


השימוש בפונקציית ההפסקה- עצור ועזוב

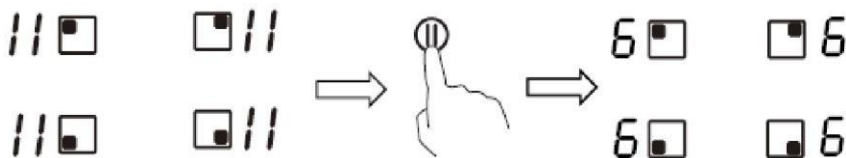
פונקציית ההפסקה ניתנת לשימוש בכל עת במהלך הבישול. היא מאפשרת להפסיק את פעולת כירי האינדוקציה ולחזור אליהם לאחר מכן.

1. וודאו שאזור הבישול עובד.

2. געו בלחצן "עצור+עזוב", אינדיקטור אזור החימום יציג "II".
ואז פעולתם של כירי האינדוקציה תופסק בטווח כל אזורי הבישול, למעט "עצור+עזוב", לחצני ההפעלה/כיבוי והנעילה.



3. על מנת לבטל את מצב ההפסקה, געו בלחצן "עצור+עזוב", לאחר מכן אזור הבישול יחזור אל רמת העצמה אותה הגדרת קודם לכן.



נעילת הבקרות

- אתם יכולים לנעול את הבקרות בכדי למנוע שימוש לא רצוי (לדוגמה ילדים אשר יפעילו בטעות את אזורי הבישול).
- כאשר הבקרות נעולות, כל הבקרות למעט לחצן ההפעלה/כיבוי, מנותקות.

על מנת לנעול את הבקרות


געו בבקרת נעילת הלחצנים. אינדיקטור שעון העצר יראה " Lo "

על מנת לפתוח את הבקרות

1. וודאו שהכיריים

מופעלים. 2. לחצו והחזיקו את בקרת נעילת הלחצנים לפרק זמן מסוים

3. אתם יכולים כעת להשתמש בכירי האינדוקציה שלכם.

כאשר הכיריים נמצאים במצב נעילה, כל הבקרות מנותקות למעט לחצן ההפעלה/כיבוי, אתם תמיד יכולים לכבות את כירי האינדוקציה עם לחצן ההפעלה/כיבוי במצב חירום, אבל יש לפתוח את הכיריים תחילה עבור ההפעלה הבאה. 

הגנה מפני טמפרטורת יתר

חיישן טמפרטורה מצויד יכול לנטר את הטמפרטורה בתוך כירי האינדוקציה. כאשר ישנו ניטור של טמפרטורה גבוהה מדי, כירי האינדוקציה יפסיקו את פעולתם באופן אוטומטי.

הגנה מפני נזילת יתר

ההגנה מפני נזילת יתר מהווה פונקציית בטיחות. היא תכבה באופן אוטומטי את הכיריים בתוך 10 שניות אם מים נשפכים אל לוח הבקרה, והזמזם ישמיע צליל 'ביפ' למשך שנייה אחת.

איתור של עצמים קטנים

כאשר מחבת בגודל לא מתאים או מחבת שאיננה מגנטית (לדוגמה, אלומיניום), או כל עצם קטן אחר (לדוגמה, סכין, מזלג, מפתח) מונחים על גבי הכיריים, הם יעברו למצב המתנה בתוך דקה אחת. המאוורר ימשיך להפחית את כירי האינדוקציה לדקה נוספת.

הגנת כיבוי אוטומטי

פונקציית הגנת הכיבוי האוטומטי מהווה פונקציית בטיחות עבור כירי האינדוקציה שלכם. יתבצע כיבוי אוטומטי אם שכחתם אי פעם לכבות אותם. ניתן למצוא בטבלה למטה את זמני העבודה המוגדרים כברירת מחדל עבור רמות העצמה השונות:

רמת עצמה	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
זמני עבודה המוגדרים (כברירת מחדל) (שעה)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

כאשר מסירים את המחבת, כירי האינדוקציה יכולים להפסיק את החימום מיד ויתבצע כיבוי אוטומטי של הכיריים לאחר שתי דקות.

אנשים בעלי קוצב לב צריכים להתייעץ עם הרופא שלהם לפני השימוש ביחידה.



השימוש בשעון עצר

ניתן להשתמש בשעון עצב בשתי דרכים שונות:

- אתם יכולים להשתמש בו כמזכיר דקות. במקרה זה, שעון העצר לא יכבה אף אזור בישול כאשר הזמן נגמר.
- אתם יכולים להגדיר אותו כך שיכבה אזור בישול מסוים כאשר הזמן שהוגדר נגמר.
- אתם יכולים להגדיר את השעון לעד 99 דקות.

השימוש בשעון העצר כמזכיר דקות

אם אתם לא בוחרים באף אזור בישול

1. וודאו שהכיריים פועלים.

הערה: אתם יכולים להשתמש בשעון כמזכיר דקות אפילו אם אתם לא בוחרים אף אזור בישול.

2. געו ב-"-" או "+" בשעון העצר, אינדיקטור המזכיר יתחיל להבהב ו-"99" או "01" יוצגו בתצוגת שעון העצר.

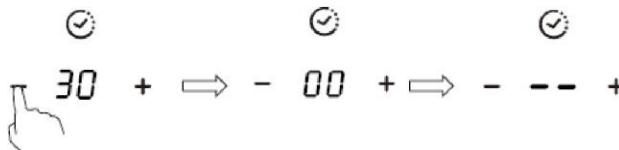


הגדירו את הזמן על ידי מגע בבקרת "-" או "+"

רמז: געו בבקרת "-" או "+" פעם אחת על מנת להפחית או להגדיל בדקה אחת. החזיקו את

בקרת "-" או "+" על מנת להפחית או להגדיל ב-10 דקות.

4. בטלו את הזמן על ידי מגע ב-"-" של שעון העצר וגלישה עד ל-"0".





5. כאשר הזמן הוגדר, הוא יתחיל מיד בספירה לאחור. התצוגה תציג את הזמן שנותר ואינדיקטור הזמן י הבהב למשך 5 שניות.

- 36 +



6. הזמזם ישמיע צלילי 'ביפ' למשך 30 שניות ואינדיקטור הזמן יראה "-". כאשר הזמן הנוטר הסתיים.

- - - +

הגדרת שעון העצר על מנת שיכבה אזור בישול מסוים

אזורי הבישול המוגדרים עבור מאפיין זה:



1. בעת המגע על גבי בקרת בחירת אזור החימום עבורו תרצו להגדיר את שעון העצר. (לדוגמה, אזור מס' 1)



2. געו בבקרת שעון העצר, אינדיקטור המזכיר יתחיל להבהב ו-"30" יוצג בתצוגת שעון העצר.



3. הגדירו את הזמן על ידי מגע בבקרת "-" או "+".

רמז: מגע בבקרת "-" או "+" פעם אחת תפחית או תגדיל בדקה אחת. אם תחזיקו את בקרת "-" או "+" הזמן יופחת או יוגדל ב-10 דקות.



אם הזמן המוגדר עולה על 99 דקות, שעון העצר יחזור באופן אוטומטי ל-0 דקות.

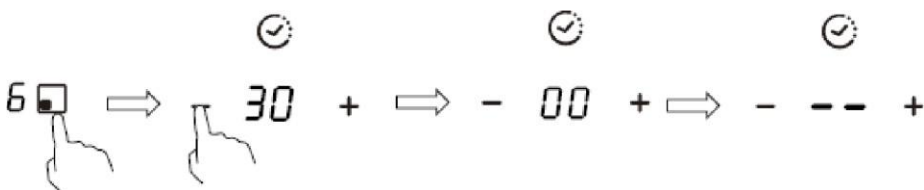
- 36 +

4. כאשר הזמן הוגדר, הוא יתחיל מיד בספירה לאחור. התצוגה תציג את הזמן שנותר ואינדיקטור הזמן י הבהב למשך 5 שניות.

הערה: הנקודה האדומה ליד אינדיקטור רמת העצמה יידלק על מנת להראות את האזור שנבחר.



5. על מנת לבטל את שעון העצר, געו בבקרת בחירת אזור החימום ולאחר מכן געו ב-"-" של שעון העצר וגולשו למטה עד ל-"0", שעון העצר מבוטל ו-"00" יוצג בתצוגת הדקות, ולאחר מכן "-".



6. כאשר זמן הבישול מסתיים, אזור הבישול המתאים יכובה באופן אוטומטי ויציג "H".



אזורי בישול אחרים ימשיכו את פעולתם אם הם הופעלו קודם לכן.



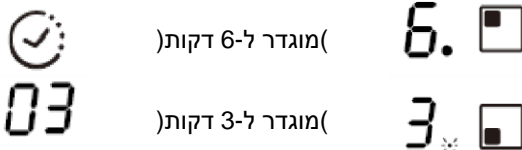
הגדרת שעון העצר על מנת שיכבה יותר מאזור בישול מסוים

1. אם נעשה שימוש בפונקציה זו עבור יותר מאזור בישול אחד, אינדיקטור הזמן יראה את הזמן הקצר ביותר.

(לדוגמה, הזמן המוגדר עבור אזור מס' 1 הוא 3 דקות, הזמן המוגדר עבור אזור מס' 2 הוא 6 דקות, אינדיקטור הזמן יציג "3").

הערה: הנקודה האדומה המהבהבת ליד אינדיקטור רמת העצמה מציינת שאינדיקטור הזמן מראה את הזמן עבור אזור החימום המסוים.

אם תרצו לבדוק את הזמן המוגדר עבור אזור חימום אחר, געו בבקרת בחירת אזור החימום. שעון העצר יציין את הזמן המוגדר עבורו.



2. כאשר זמן הבישול מסתיים, אזור החימום המתאים יכובה באופן אוטומטי ויציג "H".



הערה: אם תרצו לשנות את הזמן לאחר הגדרת שעון העצר, עליכם להתחיל שוב מצעד 1

מה?	איך?	חשוב!
לכלוך יומי על גבי הזכוכית (טביעות אצבע, סימנים, כתמים של אוכל או נזילות ללא סוכר על גבי הזכוכית)	<ol style="list-style-type: none"> 1. כבו את מתח הכיריים. 2. נקו בעזרת מנקה כיריים כאשר הזכוכית עדיין חמימה (אך לא חמה!). 3. שטפו ונקו בעזרת מטלית יבשה ונקייה או מגבת נייר. 4. הפעילו מחדש את מתח הכיריים. 	<ul style="list-style-type: none"> כאשר מתח הכיריים מכובה, לא יהיה כל ציון של 'משטח חם' אך ישנה אפשרות שאזור הבישול יהיה עדיין חם! נהגו בזהירות יתרה. ספוגי ברזל כבדים, ספוגי ניילון וחומרי ניקוי כבדים/מלטשים עלולים לשרוט את הזכוכית. קראו תמיד את התגית על מנת לבדוק אם חומר הניקוי או הספוג שלכם מתאימים. לעולם אין להשאיר עקבות ניקיון על גבי הכיריים: עלולים להיווצר על גבי הזכוכית.
נזילות, חומרים מותכים ונזילות חמות של סוכר על גבי הזכוכית	<ol style="list-style-type: none"> 1. כבו את מתח הכיריים ממתג הקיר. 2. החזיקו את הלהב או הכלי בזווית של 30° וגרדו את הלכלוך או הנזילה לאזור קר של הכיריים. 3. נקו את הלכלוך או הנזילה עם מטלית כלים או מגבת נייר. 4. עקבו אחרי צעדים 2 עד 4 עבור 'לכלוך יומי על גבי הזכוכית' למעלה. 	<ul style="list-style-type: none"> הסירו את הכתמים שנוצרו על ידי חומרים מותכים ומזון סוכר או נזילות מוקדם ככל הניתן. אם אתם משאירים אותם להתקרר על גבי הזכוכית, עלול להיות קשה יותר להסיר אותם או שהם אפילו יכולים להזיק למשטח הזכוכית. סכנת חיתוך: כאשר מסירים את מכסה הבטיחות, להב המגרד מאוד חד. יש להשתמש בזהירות מרובה ויש לאחסן תמיד בבטיחות ומחוץ להישג ידם של ילדים.
נזילות על גבי בקרות המגע	<ol style="list-style-type: none"> 1. כבו את מתח הכיריים. 2. הספיגו את הנזילה. 3. נגבו את אזור בקרות המגע עם ספוג או מטלית נקיים. 4. נגבו את האזור לגמרי עם מגבת נייר. 5. הפעילו מחדש את מתח הכיריים. 	<ul style="list-style-type: none"> הכיריים עלולים להשיעו צליל 'ביפ' ולכבות את עצמם ובקרות המגע עלולות שלא לפעול כאשר הנוזל נמצא עליהן. וודאו שאתם מנגבים את אזור בקרות המגע כהלכה לפני ההפעלה מחדש של הכיריים.

רמזים וטיפים

מה לעשות	סיבות אפשריות	בעיה
וודאו שכירי האינדוקציה מחוברים אל מקור המתח ושהם מופעלים. בדקו האם ישנה הפסקת חשמל בבית או באזור שלכם. אם בדקתם הכל והבעיה לא נפתרה, קראו לטכנאי מוסמך.	אין מתח.	לא ניתן להפעיל את כירי האינדוקציה.
פתחו את הבקרות. עיינו בחלק 'השימוש בכירי האינדוקציה שלכם' להוראות.	הבקרות נעולות.	בקרות המגע אינן מגיבות.
וודאו שאזור בקרות המגע יבש והשתמשו בכדור האצבע שלכם בעת המגע על הבקרות.	היות שישנה שכבה של לכלוך או מים על גבי הבקרות או שאתם משתמשים בקצה האצבע בעת המגע בבקרות.	קשה להפעיל את בקרות המגע.
השתמשו בכלי בישול עם בסיס שטוח וחלק. ראו 'בחירה של כלי הבישול הנכונים'. ראו 'טיפול וניקיון'.	כלי בישול מחוספסים.	הזכוכית נשרטת.
הדבר נורמלי עבור כלי הבישול ואינו מהווה תקלה.	נעשה שימוש בספוגי ברזל, שורטים או חומרי ניקוי שאינם מתאימים.	חלק מן המחבתות משמיעות צלילי פיצוח או קליקים.
בר נורמלי, אבל הרעש צריך להיות חלש יותר ויותר או להיעלם לגמרי כאשר את מנמיכים את הגדרת החימום.	הדבר עלול להיגרם בגלל הבנייה של (כלי הבישול שלכם) שכבות של מתכות שונות הרטטות באופן שונה.	יורי האינדוקציה משמיעים צלילי המהום נמוך בעת השימוש בהגדרת עצמת חימום גבוהה.
הדבר נורמלי ולא נדרשת כל פעולה. אין לכבות את מתח כירי האינדוקציה ממתג הקיר כאשר המאוורר פועל.	מאוורר מקרר המובנה בתוך כירי האינדוקציה שלכם הופעל על מנת למנוע חימום יתר של החלקים מליים. הוא עלול להמשיך לפעול אפילו לאחר שכיבתם את כירי האינדוקציה.	צלילים של מאוורר מגיעים מכירי האינדוקציה.
השתמשו בכלי בישול המתאימים לבישול באינדוקציה. עיינו בחלק 'בחירה של כלי הבישול הנכונים'. מרכזו את המחבת וודאו שהבסיס שלה מתאימה למידת אזור הבישול.	כירי האינדוקציה אינם יכולים לאתר את המחבת בגלל שהיא איננה מתאימה לבישול באינדוקציה. כירי האינדוקציה אינם יכולים לאתר את המחבת בגלל שהיא קטנה מדי עבור אזור הבישול או שהיא איננה נמצאת במרכזו.	המחבתות לא מתחממות ומופיעות על גבי התצוגה.
אנא רשמו את אותיות וספרות הטעות, כבו את כירי האינדוקציה ממתג הקיר וצרו קשר עם טכנאי מוסמך.	תקלה טכנית.	כירי האינדוקציה או אזור בישול מסוים כיבו את עצמם באופן בלתי צפוי, נשמע צליל ומוצג קוד טעות (בדרך כלל לחלופין עם ספרה אחת או שתיים בתצוגת שעון העצר לבישול).

תקלות תצוגות ובדיקה

אם קורה דבר שאיננו נורמלי, כירי האינדוקציה ייכנסו למצב מגן באופן אוטומטי והם יציגו את קודי ההגנה המתאימים:

בעיה	סיבות אפשריות	מה לעשות
F3/F4	תקלה בחיישן הטמפרטורה של סליל האינדוקציה	אנא צרו קשר עם הספק.
F9/FA	תקלה בחיישן הטמפרטורה של ה-IGBT.	אנא צרו קשר עם הספק.
E1/E2	אספקת מתח לא רגילה	אנא בדקו האם אספקת המתח נורמלית. הדליקו לאחר שאספקת המתח נורמלית שוב.
E3	טמפרטורה גבוהה של חיישן הטמפרטורה של סליל האינדוקציה	אנא צרו קשר עם הספק.
E5	טמפרטורה גבוהה של חיישן טמפרטורת ה-IGBT	אנא הדליקו שנית לאחר שהכיריים מתקררים.

הטעויות למעלה מהוות שיקול דעת ובדיקה של טעויות שכיחות.
אנא אל תפרקו את היחידה בעצמכם על מנת למנוע סכנות ונזקים לכירי האינדוקציה.

מפרטים טכניים

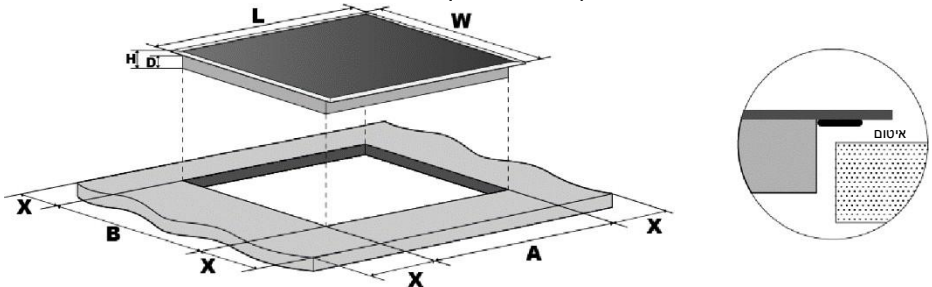
CIS642SCTT/4U	כירי בישול
4 אזורים	אזורי בישול
220-240V~, 50-60Hz	אספקת מתח
או 2.5kw:2250-2750W או 3.0kw:2700-3300W או 4.5kw:4050-4950W או 6.5kw:5850-7150W או 7.4kw:6600-7400W	מתח חשמלי מותקן
590X520X55	מידות המוצר אורך×רוחב×גובה (מ"מ)
560X490	מידות משולבות A×B (מ"מ)

המשקלים והמידות הם מוערכים. בגלל שאנו רוצים תמיד לשפר את המוצרים שלנו, אנו יכולים לשנות את המפרטים ואת העיצובים ללא הודעה מראש.

התקנה

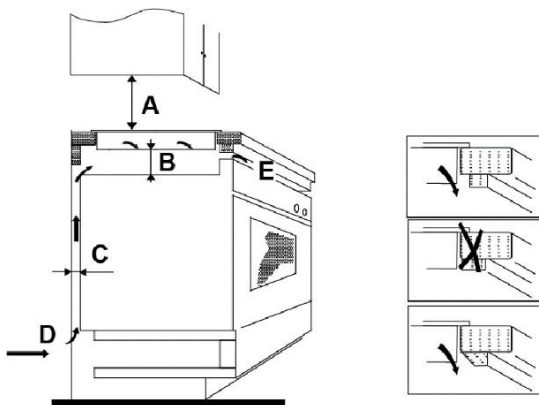
בחירת ציוד ההתקנה

תכנו את משטח העבודה בהתאם למידות המתוארות בתרשים. למטרות התקנה ושימוש יש לשמור על מרחק של לפחות 5 ס"מ מסביב לחור. וודאו שעובי משטח העבודה הוא לפחות 30 מ"מ. אלא בחרו במשטח עבודה מחומר העמיד לחום על מנת למנוע עיוות אשר ייווצר על ידי קרינת החום מן הלוחית החמה. כמתואר למטה:



אורך (מ"מ)	רוחב (מ"מ)	גובה (מ"מ)	מ"מ (D)	מ"מ (A)	מ"מ (B)	מ"מ (X)
590	520	55	51	560 ₊₅	490 ₊₅	לפחות 50

בשום פנים ואופן אין לחסום את פתחי הכניסה והיציאה של כירי האינדוקציה ויש לוודא תמיד שהם מאווררים היטב. וודאו שכירי האינדוקציה נמצאים במצב עבודה טוב. כמתואר למטה הערה: מרחק הבטיחות בין הלוחית החמה והא רון הנמצא מעל ללוחית החמה צריך להיות לפחות 760 מ"מ.



E	D	(C) מ"מ	(B) מ"מ	(A) מ"מ
יציאת אוויר 5 מ"מ	כניסת אוויר	לפחות 20	לפחות 50	760

לפני שאתם מתקינים את הכיריים יש לוודא

- שמשטח העבודה הוא מרובע ומאוזן ושאינן יסודות בנייה המפריעים לדרישות המרווח
- שמשטח העבודה עשוי מחומר העמיד לחום
- שאם הכיריים מותקנים מעל לתנור, לתנור ישנו מאורר מובנה
- שההתקנה תעמוד בדרישות המרווח ובתקנים והתקנות הרלוונטיים
- שמתג בידוד מתאים המספק ניתוק מלא ממקור המתח הראשי מובנה בתוך ההארקה התמידי, שהוא מותקן וממוקם על מנת שיעמוד בחוקי החיט והתקנות הרלוונטיים.
- מתג הבידוד צריך להיות מסוג מאושר ולספק מרווח אוויר של 3 מ"מ ניתוק חיבור בכל הקטבים (או בכל המוליכים) [פאזות] הפעילים אם חוקי החיט המקומיים מאפשרים ווריאציה זו של הדרישות)
- הגישה אל מתג הבידוד תהיה קלה ללקוח כאשר הכיריים מותקנים
- יש להתייעץ בסמכויות הבנייה המקומיות ובחוקים המקומיים אם יישנן שאלות בנוגע להתקנה
- יש להשתמש בחומרי גמירה העמידים לחום והקלים לניקיון (כגון אריחי קרמיקה) עבור משטחי הקיר המקיפים את הכיריים.

לאחר התקנת הכיריים יש לוודא

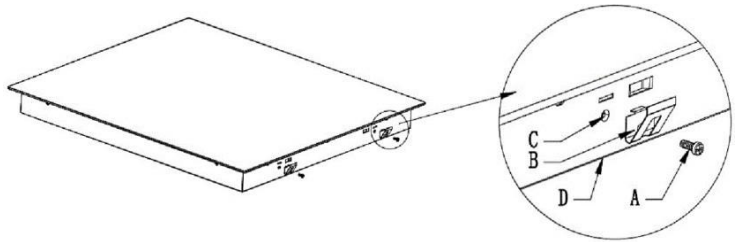
- שאין גישה אל כבל אספקת המתח דרך דלתות של ארונות או מגירות
- שיש זרם מתאים של אוויר נקי מן החלק החיצוני של הארונות אל בסיס הכיריים
- שאם הכיריים מותקנים מעל מגירה או ארון מטבח, מותקן מחסום תרמי מגן מתחת לבסיס הכיריים
- הגישה אל מתג הבידוד תהיה קלה ללקוח

לפני מיקום סוגרי הקיבוע

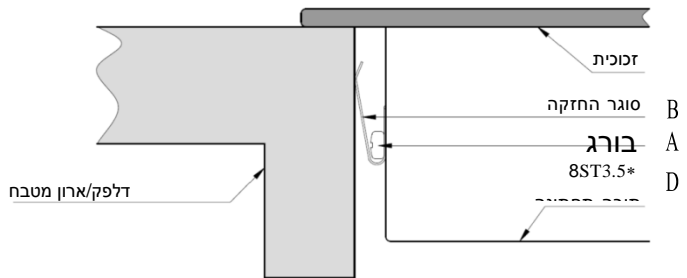
יש להניח את היחידה על גבי משטח יציב וחלק (השתמשו באריזה). אין להפעיל כוח על הבקורות המזדקרות מן הכיריים.

כוונן של מיקום הסוגר

יש לקבע את הכיריים על גבי משטח העבודה על ידי הברגה של 4 סוגרים בתיבה התחתונה של הכיריים (ראו תמונה) לאחר ההתקנה.



D	C	B	A
תיבה תחתונה	חור בורג	סוגר	בורג



אמצעי זהירות

1. הלוחית החמה של האינדוקציה תתוקן על ידי אנשים או טכנאים המוסמכים לכך. יש לנו מקצוענים העומדים לרשותכם. לעולם אין לבצע פעולה זו בעצמכם.

2. אין להתקין את הכיריים היישר מעל מדיח כלים, מקרר, מקפיא, מכונת כביסה או מייבש כביסה, בגלל שהלחות עלולה לגרום נזק לחלקים החשמליים של הכיריים
3. יש להתקין את הלוחית החמה של האינדוקציה כך שניתן יהיה להבטיח קרינת חום טובה יותר על מנת להגדיל את אמינותה.
4. הקיר ואזור החימום מעל למשטח השולחן צריכים להיות עמידים לחום.
5. על מנת למנוע כל נזק, שכבת הכריך והדבק צריכים להיות עמידים לחום.

חיבור הכיריים למקור המתח הראשי

החיבור של כיריים אלו אל המתח הראשי ייעשה רק על ידי אדם המוכשר לכך. לפני חיבור הכיריים למקור המתח הראשי, יש לבדוק: יוט הביתית מתאימה למתח המסופק אל הכיריים. 2. שהוולטז' מתאים לערך המצוין בלוחית הדירוג

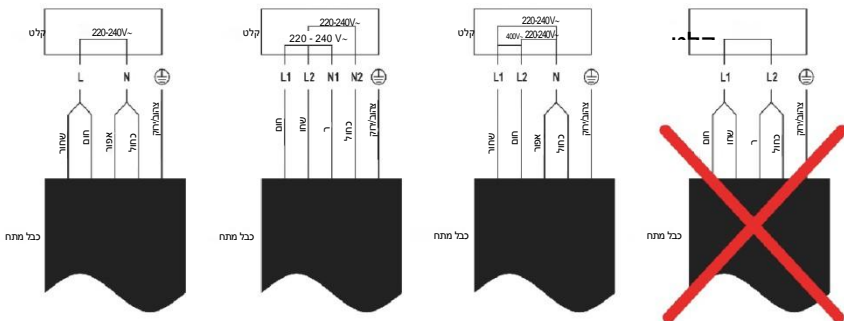


3. שחלקי כבל אספקת המתח יכולים לעמוד בעומס המצוין בלוחית הדירוג. על מנת לחבר את הכיריים אל מקור המתח הראשי אין להשתמש במתאמים, מפחיתים או התקני הסתעפות, בגלל שהם עלולים לגרום לחימום יתר ולאש. כבל המתח הראשי לא יגע בחלקים החמים ויש חמקם אותו כך שהטמפרטורה שלו לא תעלה על 75°C בכל עת.



בדקו עם חשמלאי אם מערכת החיט הביתית מתאימה ללא צורך בשינויים. כל שינוי יתבצע רק על ידי חשמלאי מוסמך.

יש לחבר את מקור המתח בהתאם לתקן הרלוונטי, או עם מפסק מעגל בעל קוטב אחד. שיטת החיבור מוצגת למטה.



- אם הכבל פגום או שיש להחליף אותו, הפעולה תתבצע על ידי הסוכן לאחר המכירה עם כלים המתאימים לכך על מנת למנוע תאונות.
- אם המכשיר מחובר באופן ישיר אל מקור המתח הראשי, יש להתקין מפסק חשמלי אומניפולרי עם פתח מינימלי של 3 מ"מ בין החיבורים.

- על המתקין להבטיח שחיבור החשמלי המתאים התבצע ושהוא עומד בתקנות הבטיחות.
- אין לעקל או לדחוס את הכבל.
- יש לבדוק תמיד את הכבל ויש להחליפו רק באמצעות טכנאים המוסמכים לכך.

מכשיר זה מתויג בהתאם לתקנה האירופית EU/2012/19 בנוגע למכשירים חשמליים ואלקטרוניים (WEEE). המכשירים החשמליים והאלקטרוניים כוללים הן חומרים מזדהמים) אשר יכולה להיות להם השפעה שלילית על הסביבה) והן אלמנטים בסיסיים) אשר ניתנים לשימוש חוזר). חשוב מאוד לטפל במכשירים החשמליים והאלקטרוניים בדרכים ספציפיות על מנת להסיר באופן נכון ולזרוק את החומרים המזהמים ולשחזר את החומרים האחרים. לאנשים יכול להיות תפקיד חשוב בהבטחה שהמכשירים החשמליים והאלקטרוניים לא יהפכו להיות בעיה סביבתית; חשוב מאוד להקפיד על כמה כללים בסיסיים:

אין להתייחס אל המכשירים החשמליים והאלקטרוניים כאשפה ביתית;

- יש להביא את המכשירים החשמליים והאלקטרוניים לאזורי איסוף המיועדים לכך המנוהלים על ידי העירייה או על ידי חברה המתמחה בנושא.



במדינות רבות, ישנה אפשרות לאיסוף ביתי של מכשירים חשמליים ואלקטרוניים גדולים. כאשר אתם קונים מכשיר חדש, ניתן להחזיר את המכשיר הישן שלכם אל המוכר אשר חייב לקבל אותו ללא תשלום, ככל שהמכשיר הוא מסוג זהה ובעל אותו הפונקציות כמו למכשיר החדש שנרכש.

מידע אודות המוצר עבור כיריים חשמליים ביתיים העומדים בתקנת הוועדה (EU) מס' 66/2014

יחידה	ערך	סמל	עמדה	
	CIS642SCTT/4U			מזהה דגם
	כיריים חשמליים			סוג כיריים:
	4			אזורים
				אזורים בישול ו/או משטחים
	X			אזורי בישול באינדוקציה
				שטחי בישול באינדוקציה
				אזורי בישול קורנים
				לוחיות מוצקות
ס"מ	18,0	∅	שמאלי אחורי	עבור אזורי או משטחי בישול מעגליים: הקוטר של אזור המשטח השימושי עבור כל אזור בישול המחומם באופן חשמלי, מעוגל ל-5 המ"מ הקרובים
ס"מ	-	∅	מרכזי אחורי	
ס"מ	18,0	∅	ימני אחורי	
ס"מ	-	∅	שמאלי מרכזי	
ס"מ	-	∅	מרכזי מרכזי	
ס"מ	-	∅	ימני מרכזי	
ס"מ	18,0	∅	שמאלי קדמי	
ס"מ	-	∅	מרכזי קדמי	
ס"מ	18,0	∅	ימני קדמי	
ס"מ	-	אורך רחב	שמאלי אחורי	
ס"מ	-	אורך רחב	מרכזי אחורי	
ס"מ	-	אורך רחב	ימני אחורי	

ש"מ	-	אורך רוחב	שמאלי מרכזי	ז"ר או משטח בישול המחושבת לק"ג	
ש"מ	-	אורך רוחב	מרכזי מרכזי		
ש"מ	-	אורך רוחב	ימני מרכזי		
ש"מ	-	אורך רוחב	שמאלי קדמי		
ש"מ	-	אורך רוחב	מרכזי קדמי		
ש"מ	-	אורך רוחב	ימני קדמי		
ש"מ	193,5	בישול חשמל	שמאלי אחורי		
ש"מ	-	בישול חשמל	מרכזי אחורי		
ש"מ	197,2	בישול חשמל	ימני אחורי		
ש"מ	-	בישול חשמל	שמאלי מרכזי		
ש"מ	-	בישול חשמל	מרכזי מרכזי	צריכת אנרגיה עבור הכיריים המחושבת לק"ג	
ש"מ	-	בישול חשמל	ימני מרכזי		
ש"מ	192,3	בישול חשמל	שמאלי קדמי		
ש"מ	-	בישול חשמל	מרכזי קדמי		
ש"מ	195,6	בישול חשמל	ימני קדמי		
ש"מ	194,7	כירי חשמל			
<p>תקן רלוונטי: EN 60350-2 מכשירי בישול חשמליים ביתיים - חלק 2: כיריים - שיטות למדידת ביצועים</p>					
<p>הצעות לחיסכון באנרגיה:</p> <ul style="list-style-type: none"> • על מנת להשיג את היעילות הגבוהה ביותר, אנא הניחו את המחבת באמצע אזור הבישול. • השימוש במכסה יפחית את זמני הבישול ויחסוך אנרגיה על ידי שמירה על החום. • הפחיתו את כמות הנוזל או השומן בכדי להפחית את זמני הבישול. • התחילו את הבישול בהגדרה גבוהה והפחיתו את ההגדרה כאשר האוכל התחמם. • השתמשו במחבתות עם קוטר הדומה לגרפיקה של האזור הנבחר. 					

Avisos de segurança

A sua segurança é importante para nós. Leia esta informação atentamente antes de instalar a sua placa.

Instalação

Perigo de choque elétrico

- Desligue o equipamento da alimentação elétrica antes de realizar qualquer tipo de tarefa de manutenção ao mesmo.
- É essencial e obrigatória a ligação a um bom sistema de ligação à terra.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstico devem ser realizadas por um electricista qualificado.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar na ocorrência de choques elétricos ou morte.

Risco de cortes

- Cuidado! As extremidades do painel são afiadas.
- Caso contrário, podem ocorrer ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções atentamente antes de instalar ou usar este equipamento.
- Não podem ser colocados sobre este equipamento materiais ou produtos combustíveis.
- Disponibilize esta informação à pessoa responsável pela instalação do equipamento pois poderá reduzir os seus custos da instalação.
- Para evitar perigo, este equipamento deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este equipamento deve ser corretamente instalado e ligado à terra por um técnico qualificado.
- Este equipamento deve ser ligado a um circuito que integre um interruptor de isolamento que disponibilize o corte total da alimentação elétrica.
- A instalação incorreta do equipamento pode anular a garantia ou qualquer reclamação.

Operação e manutenção Perigo de choque elétrico

- Não cozinhar com uma placa partida ou rachada. Se a superfície da placa partir ou rachar, desligue imediatamente o equipamento da alimentação elétrica

(interruptor mural) e contacte um técnico qualificado.

- Desligue a placa na parede antes de limpar ou de realizar a manutenção.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar na ocorrência de choques elétricos ou morte.

Perigo para a saúde

- Este equipamento está em conformidade com as normas de segurança eletromagnéticas.
- No entanto, pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de começar a usar este equipamento, para confirmar que não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em morte.

Perigo de superfície quente

- Durante o uso, as partes acessíveis deste equipamento ficarão quentes o suficiente para provocar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupas ou outro item, exceto os utensílios adequados para cozinhar, entre em contacto com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Os objetos metálicos como facas, garfos,

- colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, porque podem ficar
- Mantenha as crianças afastadas.
 - As pegas das painéis e tachos podem ficar muito quentes para o toque. Confirme se as pegas não se encontram sobre outras zonas de indução que possam estar ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
 - O não cumprimento desta recomendação pode resultar em queimaduras ou escaldões.

Risco de cortes

- A lâmina afiada de um raspador da superfície de uma placa fica exposta quando a tampa de segurança é recolhida. Use com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- Caso contrário, podem ocorrer ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o equipamento desacompanhado durante a sua utilização. O transbordar de líquidos provoca fumos e derrames de gordura que podem incendiar.
- Nunca use o seu equipamento como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o equipamento.

- Não coloque ou deixe objetivos magnetizáveis (ex: cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (ex: computadores, leitores MP3) próximo do equipamento pois podem afetar o seu campo eletromagnético.
- Nunca use o seu equipamento para aquecer uma divisão.
- Depois de usar, desligue sempre as zonas de cozedura da placa como descrito neste manual (i.e. usando os controlos táteis). Não confie no dispositivo de deteção da panela para desligar as zonas de indução quando retira as panelas.
- Não deixe que as crianças brinquem com o equipamento ou que se sentem ou que subam para cima da placa.
- Não guarde itens que possam interessar a crianças nos armários por cima do equipamento. Se as crianças subirem para cima da placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o equipamento está a ser usado.
- Crianças ou pessoas com deficiência que limite a sua capacidade de usar o equipamento devem ser sempre acompanhadas por uma pessoa responsável e

competente para as instruir sobre a utilização do mesmo. O instrutor deve confirmar de que sabem usar o equipamento sem risco pessoal ou para outras pessoas.

- Não repare ou substitua o equipamento exceto quando recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser realizados por um técnico qualificado.
- Não use um equipamento de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Não coloque ou deixe cair sobre a placa, objetos pesados.
- Não suba para cima da superfície da sua placa.
- Não use painéis com fundos dentados nem arraste as painéis ao longo da superfície do vidro de indução, para não riscar o vidro.
- Não use esfregões ou qualquer outro material de limpeza abrasivo para limpar a sua placa de cozinha, porque riscam o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas qualificadas, para evitar perigo.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - áreas de pessoal de cozinha em lojas,

escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas rurais; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; - ambientes do tipo bed and breakfast.

- AVISO: O equipamento e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização.
- Cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento.
- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- Este equipamento pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com incapacidade física, sensorial ou mental, ou sem experiência e conhecimentos para o fazer, desde que supervisionadas ou devidamente orientadas relativamente ao uso seguro do equipamento e sobre os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o equipamento. A limpeza e a manutenção não deve ser realizada por crianças sem a supervisão de um adulto.
- AVISO: Deixar alimentos com gordura ou com óleo a cozinhar sem supervisão pode ser perigoso e pode provocar incêndios. NUNCA tente apagar um fogo com água! Desligue o equipamento e tape a chama com, por

exemplo, uma tampa ou um cobertor de fogo.

- **AVISO:** Perigo de incêndio - não coloque nada sobre as superfícies de cozedura.
- **Aviso:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placa de vitrocerâmica ou de material similar que protejam partes elétricas ativas
- Não deve ser usada limpeza a vapor.
- O equipamento não foi desenhado para ser operado através de um temporizador externo ou
- sistema de controlo remoto separado.

CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser supervisionado continuamente.

AVISO: Para evitar a queda do aparelho, deve ser instalado este meio de estabilização.

Consulte as instruções para a instalação.

AVISO: Use apenas as proteções de placa desenhadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou as indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou nas proteções de placa incluídas no aparelho. O uso de proteções erradas pode provocar acidentes.

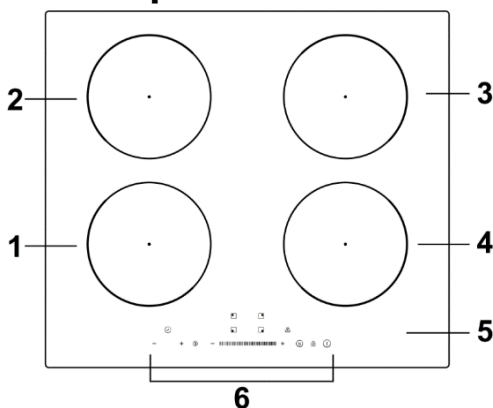
Este aparelho integra uma ligação à terra apenas para fins funcionais.

Parabéns pela compra da sua nova Placa de indução. Recomendamos que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação para compreender totalmente a sua instalação e operação corretas. Sobre a instalação, leia a secção de instalação.

Leia todas as instruções de segurança atentamente antes de usar e conserve este Manual de Instrução/Instalação para futuras consultas.

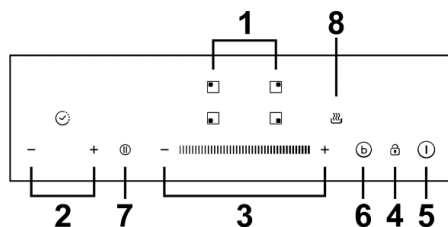
Visão geral do produto

Vista superior



1. zona 2000W, boost para 2600W
2. zona 1500W, boost para 2000W
3. zona 2000W, boost para 2600W
4. zona 1500W, boost para 2000W
5. Placa de vidro
6. Painel de controlo

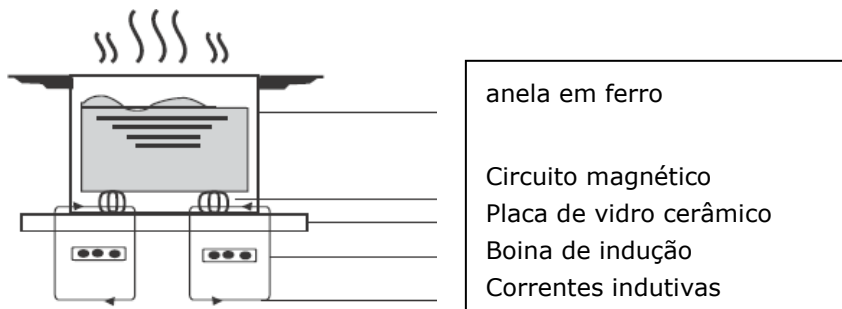
Painel de controlo



1. Controlos de seleção das zonas de indução
2. Controlo temporizador
3. Chave de regulação da potência
4. Controlo chave de bloqueio
5. Controlo ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)
6. Controlo da função Boost
7. Controlo da função Stop/Iniciar
8. Controlo da função de manter quente

Algumas informações sobre cozinhar com indução

Cozinhar com indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do indução da superfície de vidro. O vidro fica quente apenas porque é aquecido pela panela.

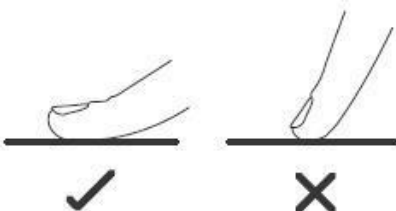


Antes de usar a sua placa de indução

- Leia este guia, especialmente a secção "Avisos de segurança".
- Remova qualquer película de proteção que se possa encontrar na placa de indução.

Utilização dos controlos táteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
- Use a ponta do dedo e não a unha.
- Ouvirá um bip de cada vez que o toque for registado.
- Assegure que os controlos estão sempre limpos, secos e que não se encontra nenhum objeto (utensílio ou pano) a cobrir os mesmos. A mais fina película de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.



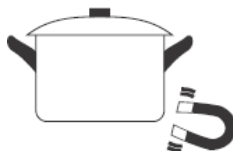
Selecionar as panelas corretas



- Use apenas panelas com uma base adequadas para a cozinha por indução.

Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.

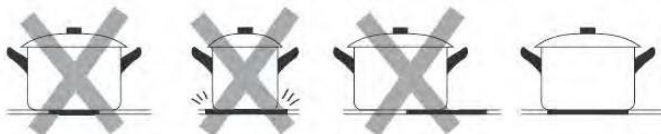
- Pode ainda confirmar se as suas panelas são as adequadas, realizando um teste magnético. Mova um ímã no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um ímã:
 1. Coloque alguma água na panela que pretende verificar.
 2. Se o visor não piscar e a água começar a aquecer, a panela é adequada.
- Panelas nos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica ou terracota.



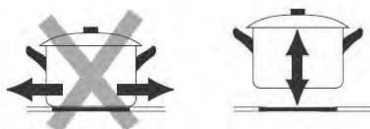
Não use panelas com pontas dentadas ou bases curvas.



Verifique se a base da panela é lisa, se assenta bem contra o vidro e se é do mesmo tamanho da zona de indução. Use panelas com o mesmo diâmetro do gráfico que se encontra na zona selecionada. Usar uma panela ligeiramente mais larga faz com que a energia seja consumida ao máximo da sua eficiência. Se usar uma panela mais pequena, pode reduzir a eficiência esperada. Centre bem a panela sobre a zona de indução.



Retire sempre as panelas da placa de indução, levantando e não deslizando, pois pode arranhar o vidro.



Dimensões da panela

As zonas de indução são, até um limite, adaptadas automaticamente ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo desta panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de indução correspondente. Para obter mais eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da zona de indução.

O diâmetro da base das panelas de indução Modelo:

Zona de indução	Mínimo (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

O acima pode variar de acordo com a qualidade da panela usada.

Usar a placa de indução

Para começar a cozinhar

1. Toque no controlo ON/OFF.

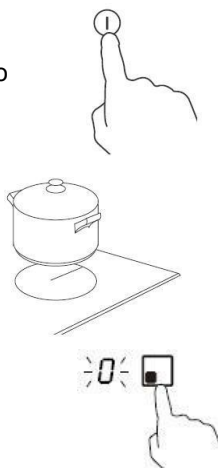
Depois de ligada, o bip toca uma vez, e todos os visores apresentam “-” ou “--”, indicando que a placa de indução entrou no modo de standby.

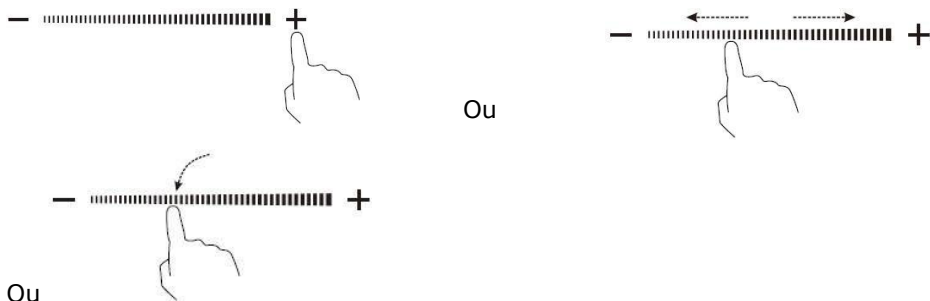
2. Coloque a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar.

- Confirme se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas.

3. Toque o controlo de seleção da zona de indução, e um indicador próximo da tecla começa a piscar.

4. Selecione uma zona de calor e defina um nível de potência tocando no controlo deslizante ou deslize ao longo do controlo “—” ou simplesmente toque em qualquer ponto de “—”.





- Se não ajustara potência em 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. É necessário recomeçar novamente a partir do passo 1.
- Pode modificar o ajuste de calor a qualquer momento durante a cozedura.
- Se deslizar ao longo do “-”, a potência irá variar do estágio 2 até ao estágio 8.

Pressione “-” para a potência diminuir um estágio de cada vez até ao estágio 0.

Pressione “+” para a potência aumentar um estágio de cada vez até ao estágio 9.

Se o visor piscar alternadamente com o ajuste de calor

Isto significa que:

- A panela não está corretamente colocada sobre a zona de calor ou,
- A panela que está a usar não é adequada para indução ou,
- A panela é muito pequena ou não está corretamente centrada na zona de indução.

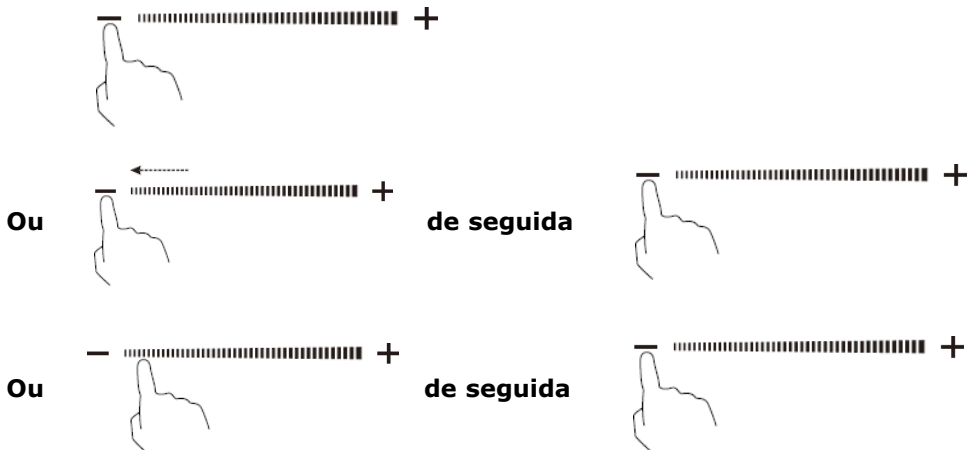
O indução não ocorre exceto quando se encontra a panela correta sobre a zona de indução. Após 1 minutos, o visor desliga-se automaticamente se não estiver colocada uma panela sobre a zona de indução.

Quando acaba de cozinhar

- Toque no controlo de seleção da zona de indução que pretende desligar.



2. Desligue a zona de calor tocando em “-” até chegar a “0”. Ou deslize “-” para a esquerda e de seguida toque em “-”. Ou toque para a esquerda “-”, e depois em “-”.



Certifique-se de que o visor de energia mostra “0”, e depois mostra “H”.



3. Desligue a placa tocando no controlo ON/OFF.

4. Cuidado com as superfícies quentes

A letra H indica que a zona de indução ainda está quente. Desaparece quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura.

Também pode ser usada como uma função de poupança de energia, pois a superfície quente da placa pode ser usada para aquecer mais panelas.



Usar a Gestão de Potência

Ao usar a gestão de potência pode definir a potência total como 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW e 7,4 kW. A configuração padrão de potência total é o nível máximo de potência.

Definir o nível de potência total para atender aos seus requisitos

1. Confirme se a placa está desligada.

Nota: se apenas pode gerir a gestão de energia quando a placa estiver desligada.

2. Toque no botão "Stop + Go" e mantenha durante 5 segundos. Pode ouvir a campainha tocar uma vez.



3. Depois de ouvir o sinal sonoro, mantenha pressionado o botão "+" e "-" durante 3 segundos, o indicador do temporizador fica intermitente e apresenta o nível de potência total anterior, ex. "2,5". Mantenha pressionado "+" e "-" durante 1 segundo novamente para alternar para outro nível de potência, ex: 3.0. Quando a potência que pretende estiver a piscar, mantenha pressionado o botão "Stop + Go" durante 5 segundos. A campainha toca 10 vezes. Isto significa que terminou a configuração.



Nota:

1. Depois do passo 2, deve tocar em "+" e "-" 3 segundos após ouvir o bip. Caso contrário, é necessário recomeçar novamente a partir do passo 2.

2. Depois de terminar a configuração, aguarde até terem tocado 10 Bip. Não toque em nenhum botão durante este período. Caso contrário, a configuração é cancelada.

Regras de gestão de energia

Se a potência total exceder a limitação de 2,5 kw, 3,0 kw, 4,5 kw, 6,5 kw (dependendo do nível definido), não poderá aumentar o estágio de potência de nenhuma zona. Se a aumentar tocando em "+", a placa emitirá 3 Bip e o indicador apresentará "Pn" intermitente. Assim, é apenas necessário diminuir o estágio de potência de outras zonas antes de aumentar o da zona requerida.

Usar o Boost

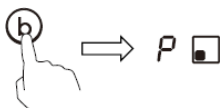
Boost é a função que aumenta a potência de uma zona para uma potência mais elevada num segundo e durante 5 minutos. Desta forma pode obter uma cozedura mais potente e rápida.

Usar o Boost para obter uma potência mais elevada

1. Toque no botão do painel de controlo que pretende aumentar e, em seguida, mantenha o "b" pressionado durante 3 segundos. O visor de potência mostra "P" para indicar que a zona está a funcionar em modo Boost.



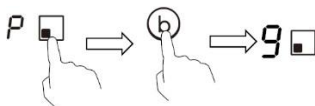
2. Toque no botão Boost e a zona de calor começa a funcionar no modo Boost. O visor de potência mostra "P" para indicar que a zona está a funcionar em modo Boost.



3. A potência Boost dura 5 minutos após o que a zona retorna ao estágio de potência "9".



4. Se quiser cancelar o Boost durante estes 5 minutos, toque no botão de seleção da zona de calor até um indicador ao lado da tecla piscar. De seguida, toque no botão Boost. A zona de calor voltará ao estágio de potência "9". Ou deslize ao longo de "-" para o ponto esquerdo, a zona de calor voltará para o estágio de potência no qual tocou.

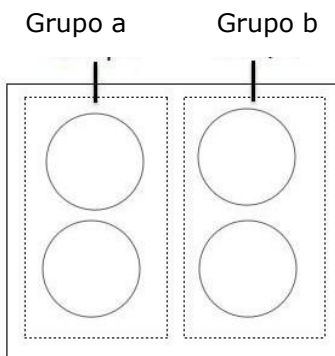


Ou



Restrições de uso

As três zonas foram divididas em dois grupos. Num grupo, se usar o boost numa zona, certifique-se de que a outra zona está a trabalhar no/abaixo do nível de potência 5.




Usar a função Manter quente

A função manter quente é adequada para conservar a comida quente.


Usar Manter quente para obter uma temperatura estável

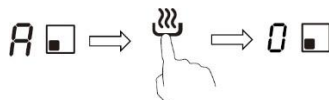
1. Toque o botão de seleção da zona de calor onde quer usar a função manter quente e um indicador próximo da tecla começa a piscar.



2. Toque no botão  , o indicador da zona de cozedura mostrará "A".



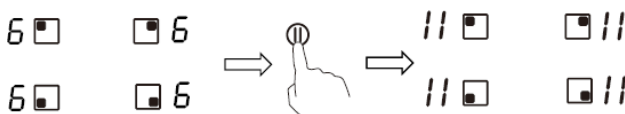
3. Se quiser cancelar a função manter quente, toque no botão de seleção da zona de calor e, em seguida, toque no botão . A zona de calor voltará ao estágio de potência "0".



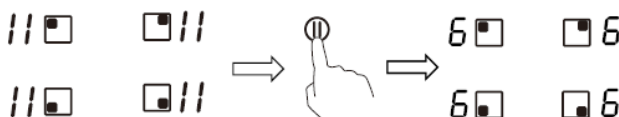
Usar a função Pause - STOP+GO

A função de pausa pode ser usada a qualquer momento durante a cozedura. Permite parar e voltar a ligar a placa de indução.

1. Confirme se a zona de cozedura está a funcionar.
2. Toque no botão STOP+GO, o indicador da zona de cozedura mostrará "||". De seguida a operação da placa de indução será desativada dentro do âmbito de todas as zonas de cozedura, exceto as teclas STOP+GO, on/off e Lock.



3. Para cancelar o estado de pausa, toque no botão STOP + GO e a zona de cozedura volta ao estágio de potência definido anteriormente.



Bloquear os controlos

- Pode bloquear os controlos para prevenir uso não intencionado (por exemplo por crianças que ligam acidentalmente as zonas de indução).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos exceto o controlo ON/OFF ficam desativados

Para bloquear os controlos

Toque o controlo da chave de bloqueio. O indicador do temporizador apresenta "Lo".

Para desbloquear os controlos

1. Confirme se a placa de indução está ligada.
2. Mantenha pressionada o controlo da chave durante algum tempo
3. É agora possível usar a placa de indução.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF , sendo possível desligar a placa de indução com o controlo ON/OFF em caso de emergência, embora seja necessário desbloquear a placa na operação seguinte

Proteção de sobretemperatura

Um sensor de temperatura integrado monitoriza a temperatura no interior da placa de indução. Quando é monitorizada uma temperatura excessiva, a operação da placa de indução é parada automaticamente.

Proteção contra derramamento excessivo

A proteção contra derramamento é uma função de proteção de segurança. Desliga a placa automaticamente em 10 segundos se a água derramar para o painel de controlo e a campainha toca durante 1 segundo.

Deteção de pequenos artigos

Quando for deixada uma panela de pequenas dimensões ou com base não magnética (ex. alumínio), ou outros pequenos itens (ex. faca, garfo, chave) em cima da placa, a placa passa automaticamente para o modo standby durante 1 minuto. O ventilador continua a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.

Proteção de desligamento automático

O desligamento automático é uma função de segurança da placa de indução. Desliga automaticamente a placa sempre que o utilizador se esquecer de desligar a zona de indução. Os tempos de utilização por defeito para os vários níveis de potência são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Temporizador de trabalho por defeito (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Quando a panela é retirada, a placa de indução deixa imediatamente de aquecer e é desligada automaticamente após 2 minutos.



Pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar um médico antes de usarem esta unidade.

Usar o temporizador

Pode usar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode ser usado como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma das zonas de indução durante o tempo definido.
- Pode defini-lo para ligar uma das zonas de indução a uma determinada hora.
- Pode ajustar o temporizador até 99 minutos.

Usar o temporizador como cronómetro

Se não estiver a seleccionar uma zona de indução

1. Confirme se a placa está ligada.

Nota: pode usar o cronómetro mesmo se não estiver a seleccionar uma zona de indução.

2. Toque em “-” ou “+” no controlo do temporizador, o cronómetro começa a piscar e aparece “99” ou “01” no visor do temporizador.

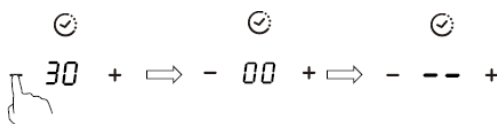


3. Defina o tempo tocando no controlo “-” ou “+”.

Dica: Toque o controlo “-” ou “+” para diminuir ou aumentar 1 minuto. Mantenha premido o controlo “-” ou “+” do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 10 minutos.

Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retorna automaticamente para 0 minutos.

4. Cancele a hora tocando em “-” do temporizador e navegando até “0”.



5. Quando define o temporizador, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.



6. O alarme toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador apresenta "- -" quando o tempo ajustado tiver terminado.



Ajustar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Zonas de cozedura definidas para este recurso:

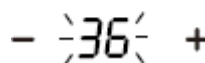
1. Toque no controlo de seleção da zona de indução para a qual pretende ajustar o temporizador. (ex: zona 1#).
2. Toque em "-" ou "+" no controlo do temporizador, o cronómetro começa a piscar e aparece "00" no visor do temporizador.
3. Defina o tempo tocando no controlo "-" ou "+".



Dica: Toque o controlo "-" ou "+" para diminuir ou aumentar 1 minuto. Mantenha pressionado o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.

Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retorna automaticamente para 0 minutos.

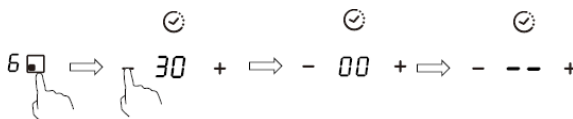
4. Quando define o temporizador, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.



NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência acende, indicando que essa zona é selecionada.



5. Para cancelar o temporizador, toque no controlo deslizante do controlo de seleção e, de seguida, toque em '-' ou '+' de "Timer", o temporizador será cancelado e "00" será exibido no visor dos minutos e, em seguida, "- -".



6. Quando o temporizador de cozedura expira, a zona de indução correspondente desliga automaticamente e apresenta "H".



As outras zonas de indução continuam a funcionar se tiverem sido ligadas previamente.

Ajustar o temporizador para desligar mais do que uma zona de cozedura

1. Se utilizar esta função para mais de uma zona de calor, o indicador do temporizador apresenta o tempo menor.

(ex: zona 1# tempo ajustado de 3 minutos, zona 2#tempo ajustado de 6 minutos, o indicador do temporizador apresenta "3".)

NOTA: O ponto vermelho intermitente junto ao indicador de nível de potência significa que o indicador do temporizador está a apresentar a hora da zona de calor.

Se quiser verificar o tempo ajustado de outra zona de calor, toque no controlo da seleção da zona de calor. O temporizador indica o tempo ajustado.

6. 

(definido para 6 minutos)



3 

(definido para 3 minutos)

03

2. Quando o temporizador de cozedura expira, a zona de calor correspondente desliga automaticamente e apresenta "H".



NOTA: Se quiser alterar o tempo depois do temporizador ser definido, deve começar desde o passo 1.

Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária em vidros (dedadas, marcas, manchas deixadas por alimentos e derrames não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligar a alimentação elétrica da placa. 2. Aplicar o produto de limpeza enquanto o vidro está morno (mas não quente!) 3. Enxaguar e secar com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Ligar novamente a alimentação elétrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a alimentação elétrica da placa está desligada, não existe nenhuma indicação de "superfície quente", mas a zona de indução ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões ásperos, alguns esfregões em nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos, podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para confirmar se o produto de limpeza ou esfregão são adequados. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa de indução; o vidro pode ficar manchado.
Derrames por fervuras, derretimento de alimentos açucarados no vidro	<p>devem ser removidos imediatamente com uma espátula ou raspador metálico apropriado para placas de vidro de indução, mas prestando atenção às zonas de indução ainda quentes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligar novamente a alimentação elétrica. 2. Segurar a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou derrame para a área fria da placa de indução. 3. Limpar a sujidade ou derrame com um pano da loiça ou toalha de papel. 4. Seguir os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro". 	<ul style="list-style-type: none"> • Remover as manchas deixadas pelos derrames de alimentos açucarados, logo que possível. Se os deixar arrefecer sobre o vidro, podem ser mais difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície de vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança é recolhida, a lâmina do raspador é muito afiada. Use com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames sobre os controlos táteis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligar a alimentação elétrica da placa. 2. Ensaboar o derrame 3. Limpar a área do controlo tátil com uma esponja ou pano limpos humedecidos. 4. Seque a área completamente com uma toalha de papel. 5. Ligar novamente a alimentação elétrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • A placa pode emitir um bip ou desligar e os controlos táteis podem não funcionar enquanto não estiverem completamente secos. Assegure-se de que seca a área de controlo antes de voltar a ligar a placa novamente.

Dicas e sugestões

Problema	Possíveis causas	O que fazer
A placa de indução não pode ser ligada.	Sem alimentação elétrica.	Confirme se a placa de indução está ligada à rede elétrica e se está ligada. Verifique se há eletricidade na casa e na sua área. Se verificou tudo isto e o problema continua, contacte um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos Consulte a secção "Usar a placa" para instruções.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma película líquida sobre os controlos ou pode estar a usar a unha para tocar nos controlos.	Confirme se a área do controlo tátil está seca e se usa a ponta dos dedos para tocar nos controlos.
O vidro está riscado.	Panelas com rebordos ásperos. Estão a ser usados produtos de limpeza inadequados ou esfregões abrasivos.	Use panelas com bases planas e lisas. Consulte "Selecionar as panelas corretas". Consulte "Cuidados e limpeza".
Algumas panelas estalam ou fazem ruídos.	Isto pode ser causado pela construção das suas panelas (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal com as panelas e não indica uma falha.
A placa de indução emite um ruído contínuo baixo quando são usadas em ajustes de calor muito elevado.	Isto é provocado pela tecnologia da cozinha de indução.	Isto é normal, mas o ruído deve desaparecer completamente quando diminui a temperatura.
Ruído de ventilador proveniente da placa de indução.	Existe um ventilador embutido na sua placa indução para impedir o sobreaquecimento dos produtos eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligar a placa de indução enquanto o ventilador estiver a funcionar.

<p>As painéis não ficam quentes e isso aparece no visor.</p>	<p>A placa de indução não consegue detetar a placa porque não é adequada para indução.</p> <p>A placa de indução não consegue detetar a placa porque é muito pequena para a zona de indução ou porque não está corretamente centrada sobre a mesma.</p>	<p>Use painéis adequados para cozinha em indução. Consulte a secção "Selecionar as painéis corretas".</p> <p>Centre a placa e verifique que a sua base corresponde ao tamanho da zona de indução.</p>
<p>A placa de indução ou a zona de indução desligaram inesperadamente, foi escutado um toque e exibido um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozinha).</p>	<p>Falha técnica.</p>	<p>Anote as letras e os números do erro, desligue a placa de indução no quadro elétrico e contacte um técnico qualificado.</p>

Visor de falhas e inspeção

Se ocorrer uma falha, a placa de indução entrará automaticamente no estado de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Possíveis causas	O que fazer
F3/F4	Falha do sensor de temperatura da bobina de indução	Contactar o fornecedor.
F9/FA	Falha do IGBT do sensor de temperatura.	Contactar o fornecedor.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Confirme se a tensão de alimentação é normal. Ligar depois da potência de alimentação estar normal.

E3	Temperatura alta do sensor de temperatura da bobina de indução	Contactar o fornecedor.
E5	Temperatura alta do sensor de temperatura do IGBT	Reiniciar depois da placa arrefecer.

As indicações acima apresentam respostas a falhas comuns.

Não desmontar a unidade para evitar quaisquer riscos e danos na placa de indução.

Especificação técnica

Placa de indução	CIS642SCTT/4U
Zonas de indução	4 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~, 50-60Hz
Potência elétrica instalada	2.5 kw:2250-2750 W ou 3.0 kw:2700-3300 W ou 4.5 kw:4050-4950 W ou 6.5 kw:5850-7150 W ou 7.4 kw:6600-7400 W
Dimensões do produto C×L×A (mm)	590×520×55
Dimensões de construção A×B (mm)	560×490

O peso e as dimensões são aproximados. Porque procuramos melhorar sempre os nossos produtos, podemos alterar as especificações e desenhos sem aviso prévio.

Instalação

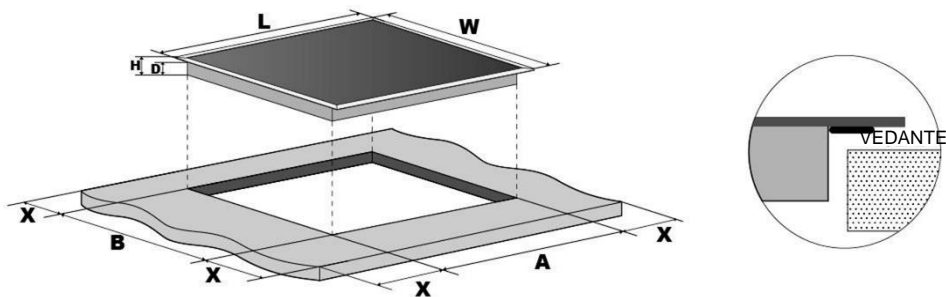
Seleção do equipamento de instalação

Cortar a superfície de trabalho de acordo com as medidas apresentadas no

desenho.

Para instalação e utilização, deve ser deixado em volta do furo um espaço de 5 cm.

Confirme se a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Seleccionar material resistente ao calor para a superfície de trabalho para evitar deformações provocadas pela radiação de calor da placa quente. Como apresentado abaixo:

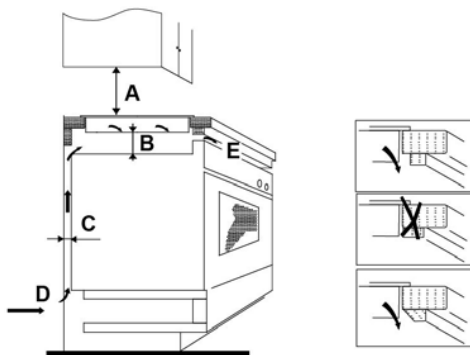


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

Certifique-se sempre de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Assegure-se de que a placa de indução está em boas condições de funcionamento. Como apresentado abaixo



Nota: A distância de segurança entre a placa quente e o armário por cima da placa deve ser de, no mínimo, **760** mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Antes de instalar a placa, confirme que

- A superfície de trabalho é quadrada e está nivelada, e que nenhuma estrutura interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é fabricada em material resistente ao calor
- Se a placa for instalada por cima do forno, confirmar que este tem um ventilador de arrefecimento integrado
- A instalação está em conformidade com todos os requisitos e normas e regulamentações e normas aplicáveis
- Existe um interruptor de isolamento para corte da rede de alimentação, integrado na cablagem permanente, montado e posicionado para cumprir com as regras e regulamentos locais de cablagem.
O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e fornecer um intervalo de ar de separação com 3 mm em todos os polos (ou em todas os condutores [fases] ativos se as regras de cablagem locais permitirem esta variação de requisitos)
- O interruptor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com a placa instalada
- Pode consultar as autoridades locais em caso de dúvida sobre a instalação
- São usados acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as paredes circundantes da placa.

Quanto a placa estiver instalada, confirme que

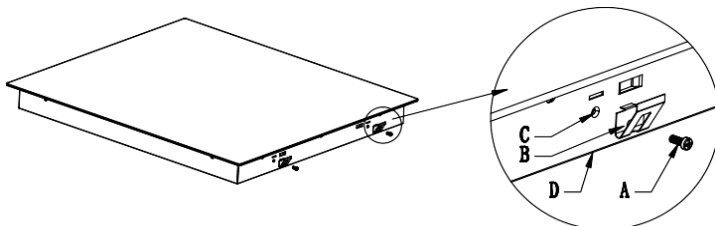
- O cabo de alimentação de potência não é acessível através das portas ou gavetas dos armários
- Existem fluxo de ar fresco adequado do exterior dos armários para a base da placa
- Se a placa está instalada por cima de uma gaveta ou espaço de armário, foi instalada uma barreira de proteção por baixo da base da placa
- O interruptor de isolamento é de fácil acesso para o utilizador

Antes da colocação das braçadeiras de fixação

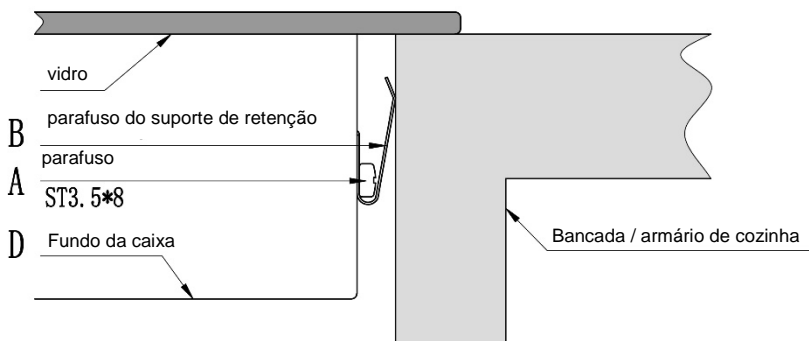
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e plana (usar a embalagem). Não aplicar força contra os controlos salientes da placa.

Ajustar a posição da braçadeira

Fixar a placa à superfície de trabalho aparafusando 4 braçadeiras ao fundo da caixa da placa (ver imagem) depois da instalação.



A	B	C	D
Aparafusar	Suporte	Furo do parafuso	Fundo da caixa



Cuidados

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca realize estas operações você mesmo.
2. A placa não deve ser instalada diretamente por cima da máquina de lavar loiça, frigorífico, arca congeladora, máquina de lavar ou máquina de secar, pois a humidade pode danificar a parte eletrónica da placa
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a assegurar a melhor radiação do calor para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de calor induzido acima da superfície deve aguentar calor.
5. Para evitar danos, a camada colada e adesiva devem ser resistentes ao calor.

Ligação da placa à rede de alimentação elétrica



Esta placa deve ser ligada à rede de alimentação elétrica apenas por um profissional qualificado. Antes de ligar a placa à rede de alimentação elétrica, confirme se:

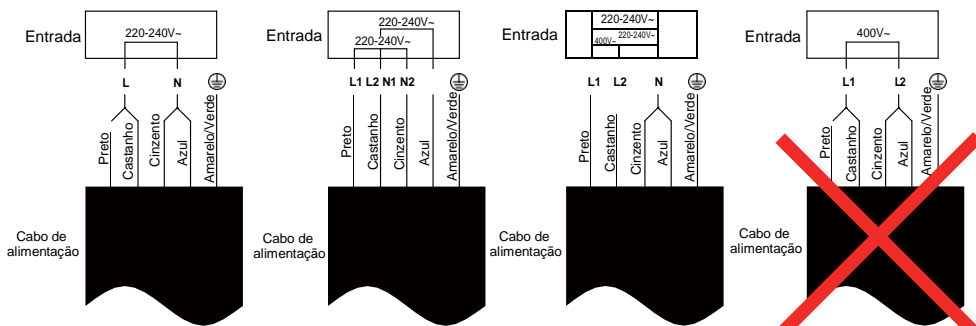
1. O sistema de cablagem doméstico é adequado para a potência requerida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor apresentado na chapa de características
3. As secções do cabo de alimentação elétrica suportam a carga especificada na chapa de características. Para ligar a placa à rede de alimentação elétrica, não use adaptadores, redutores ou dispositivos de comutação, já que estes podem provocar sobreaquecimento e incêndio.

O cabo de alimentação elétrica não deve tocar nenhuma peça quente e deve ser posicionado para que a sua temperatura não exceda os 75°C em nenhum ponto.



Confirme com um electricista se o sistema de cablagem doméstico não necessita de nenhuma alteração. Quaisquer alterações devem ser realizadas apenas por electricistas qualificados.

A alimentação elétrica deve ser ligada em conformidade com a norma relevante ou com um disjuntor unipolar. O método de ligação é apresentado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou tiver que ser substituído, a operação deve ser realizada pelo agente pós-venda, com ferramentas dedicadas para evitar qualquer acidente.
- Se o equipamento estiver ligado diretamente à rede, deve ser instalado um disjuntor monopolar com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.

- O instalador deve assegurar que a ligação elétrica correta foi realizada e que está em conformidade com as regulamentações de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.



Este equipamento está etiquetado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE para equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE contêm substâncias poluentes (que podem ter um efeito negativo sobre o meio ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar os poluentes e recuperar todos os materiais. As pessoas podem desempenhar um papel importante para garantir que os REEE não representem um problema ambiental; é essencial que sejam cumpridas algumas normas básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico;
- Os REEE devem ser levados para áreas de recolha dedicadas administradas pelas câmaras municipais ou por uma empresa registada.

Em muitos países, as recolhas domésticas podem estar disponíveis para grandes REEEs. Quando compra um aparelho novo, o antigo pode ser devolvido ao revendedor, que deve aceitar tratar da recolha gratuitamente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções do equipamento fornecido.

Informação relativas a placas elétricas domésticas tendo em conta o regulamento (EU) Nº 66/2014.

		Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo				CIS642SCTT/4U	
Tipo de Placa:				Placa elétrica	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	zonas			4	
	áreas				
Tecnologia de aquecimento (zonas de indução e áreas de cozedura, zonas de aquecimento radiantes, placas cheias)	Zonas de indução			X	
	Áreas de indução				
	Zonas radiantes para cozinhar				
	Placas sólidas				
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: Diâmetro da área de superfície útil por zona de cozedura de aquecimento elétrico, arredondado para os 5mm mais próximos.		Traseira esquerda	∅	18,0	cm
		Traseira centro	∅	-	cm
		Traseira direita	∅	18,0	cm
		Esquerda centro	∅	-	cm
		Centro centro	∅	-	cm
		Centro direito	∅	-	cm
		Frontal esquerda	∅	18,0	cm
		Frontal centro	∅	-	cm
		Frontal direita	∅	18,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: Comprimento e largura da		Traseira esquerda	C L	-	cm
		Traseira centro	C L	-	cm

superfície útil por zona de cozedura de aquecimento elétrico, arredondado para os 5mm mais próximos.	Traseira direita	L L	-	cm
	Esquerda centro	L L	-	cm
	Centro centro	L L	-	cm
	Centro direito	L L	-	cm
	Frontal esquerda	L L	-	cm
	Frontal centro	L L	-	cm
	Frontal direita	L L	-	cm
Consumo de energia por zona/área de cozedura calculado por Kg.	Traseira esquerda	Cozedura elétrica	193,5	Wh/kg
	Traseira centro	Cozedura elétrica	-	Wh/kg
	Traseira direita	Cozedura elétrica	197,2	Wh/kg
	Esquerda centro	Cozedura elétrica	-	Wh/kg
	Centro centro	Cozedura elétrica	-	Wh/kg
	Centro direito	Cozedura elétrica	-	Wh/kg
	Frontal esquerda	Cozedura elétrica	192,3	Wh/kg
	Frontal centro	Cozedura elétrica	-	Wh/kg
	Frontal direita	Cozedura elétrica	195,6	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por Kg		Placa elétrica	194,7	Wh/kg
Padrão aplicado: EN 60350-2 eletrodomésticos para cozinha - Parte 2: Placas - Métodos para medir desempenho				
<p>DICAS PARA POUPANÇA DE ENERGIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para obter mais eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da zona de indução. • Usar uma tampa reduz os tempos de cozedura e poupam energia retendo o calor. • Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura. • Comece a cozinhar a uma temperatura elevada e reduza quando os alimentos estiverem quentes. • Use panelas com o mesmo diâmetro do gráfico que se encontra na zona seleccionada. 				

Застережні заходи

Ваша безпека — дуже важлива для нас. Перед тим як користуватися плитою, уважно прочитайте цю інформацію.

Установлювання

Небезпека ураження електричним струмом

- Перед тим як проводити будь-які роботи чи технічне обслуговування, від'єднайте індукційну плиту від електромережі.
- Для безпечної експлуатації обов'язково приєднайте індукційну плиту до справної системи заземлення.
- Будь-які зміни під'єднання електрообладнання в помешканні повинні проводити тільки кваліфіковані електрики.
- Недотримання цієї вказівки може спричинити ураження струмом чи навіть смерть.

Небезпека порізів

- Будьте обережні: плита має гострі краї.
- Недотримання застережних заходів може спричинити порізи.

Правила техніки безпеки

- Перед тим як установлювати індукційну плиту й користуватися нею, уважно прочитайте цю інструкцію.

- Заборонено класти на плиту займисті матеріали й речовини.
- Проінформуйте про це осіб, які встановлюють індукційну плиту — це може зменшити ваші витрати.
- Щоб уникнути небезпеки, установлюйте індукційну плиту, чітко дотримуючись вказівок у цій інструкції.
- Плиту повинні встановлювати та під'єднувати до електромережі й системи заземлення тільки кваліфіковані спеціалісти.
- Для відімкнення від електромережі на лінії живлення плити повинен стояти вимикач.
- Неправильне встановлення індукційної плити анулює гарантійні зобов'язання виробника та звільняє його від будь-якої відповідальності.

Експлуатація та догляд

Небезпека ураження електричним струмом

Заборонено готувати їжу на розбитій чи тріснутій плиті. Якщо на поверхні з'явилися тріщини, негайно від'єднайте індукційну плиту від живлення (вимикачем) і зверніться до сервісного центру.

- Завжди вимикайте плиту, перед тим як її чистити чи проводити поточний догляд.
- Недотримання цієї вказівки може спричинити ураження струмом чи навіть смерть.

Загрози для здоров'я

- Індукційна плита відповідає нормам електромагнітної безпеки.

- Однак особи з кардіостимуляторами чи іншими під'єднаними електричними пристроями (наприклад, інсуліновими помпами), перед тим як користуватися індукційною плитою, повинні проконсультуватися з лікарем чи виробником медичного пристрою, щоб переконатися, що електромагнітне поле плити не пошкодить медичний пристрій.
- Недотримання цієї вказівки може спричинити смерть.

Небезпека опіків

- Коли ви користуєтеся індукційною плитою, її частини нагріваються до температури, що може спричинити опік.
- Не торкайтеся частинами тіла, одягом чи іншими предметам, окрім як кухонним посудом, до скляної поверхні плити, поки вона повністю не охолоне.
- Не кладіть металеві предмети: ножі, виделки, ложки, кришки тощо на плиту, оскільки вони можуть сильно нагрітися.
- Тримайте дітей якнайдалі від плити.
- Ручки каструль можуть нагрітися до високої температури. Стежте, щоб вони не були над іншими ввімкненими нагрівальними зонами. Тримайте ручки якомога далі від дітей.
- Недотримання цих вказівок може спричинити серйозні опіки.

Небезпека порізів

- Коли ви знімаєте захисну кришку з очисного скребка, є загроза порізатися об його гострий,

як лезо, край. Використовуйте скребок з особливою обережністю та зберігайте його в недоступному для дітей місці.

- Недотримання застережних заходів може спричинити порізи.

Правила техніки безпеки

- Ніколи не залишайте ввімкнену індукційну плиту без нагляду. Їжа, що вихлюпується під час готування, може задимітися; а олія чи жир, коли попадуть на гарячу поверхню, можуть загорітися.
- Не використовуйте плиту як стіл чи робочу поверхню.
- Ніколи не залишайте на плиті сторонні предмети.
- Не залишайте на плиті чи біля неї магнітні предмети (банківські картки, карти пам'яті тощо) чи електронні пристрої (ноутбуки, MP3- плеєри) — електромагнітне поле може вивести їх з ладу.
- Заборонено використовувати індукційну плиту для обігріву приміщення.
- Після користування завжди вимикайте нагрівальні зони й плиту, як описано в інструкції (тобто сенсорними елементами керування). Не покладайтеся тільки на функцію виявлення каstrулі, щоб автоматично вимкнути нагрівальну зону, коли забираєте посуд з плити.
- Не дозволяйте дітям бавитися з плитою, залазити на неї, сидіти чи стояти на ній.

- Не тримайте нічого, що зацікавило б вашу дитину, у шафках над плитою. Намагаючись цього дістатися, діти можуть серйозно травмуватися.
- Не залишайте дітей самих чи без нагляду у приміщенні, де працює індукційна плита.
- Дітей і людей з обмеженими можливостями треба добре навчити, щоб вони могли користуватися індукційною плитою. Особа, яка проводить навчання, повинна впевнитися, що вони вміють користуватися приладом без загрози собі чи оточенню.
- Не замінюйте й не ремонтуйте ніяку частину плити, якщо це окремо не дозволено в інструкції. Тільки кваліфікований персонал може здійснювати сервісне обслуговування.
- Не використовуйте пароочисники й відпарювачі для очищення індукційної плити.
- Не кладіть і не кидайте важкі предмети на плиту.
- Не ставайте на індукційну плиту.
- Не використовуйте посуд з гострими краями та не тягніть по скляній поверхні плити посуд, щоб не подряпати її.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні плити металеві скребки чи інші жорсткі абразивні засоби.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, його повинен замінити виробник, сервісний центр чи кваліфікований спеціаліст.
- Цю індукційну плиту призначено для

домашнього та іншого побутового використання: – у кухонних зонах для персоналу магазинів, офісів та інших робочих приміщень; – на дачах; – клієнтами в готелях, мотелях та інших помешканнях; – клієнтами в хостелах тощо.

- УВАГА! Панель та її відкриті частини нагріваються під час використання. Будьте обережні й не торкайтеся конфорок. Не залишайте дітей віком до 8 років біля індукційної плити без нагляду.
- Діти, старші 8 років, й особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися індукційною плитою, тільки якщо вони є під наглядом або знають, як безпечно користуватися приладом, і усвідомлюють пов'язану з ним небезпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися індукційною плитою. Не дозволяйте дітям самим чистити плиту й здійснювати поточний догляд за нею.
- УВАГА! Готування їжі з олією чи жиром на індукційній плиті без нагляду може бути небезпечним і спричинити займання. НІКОЛИ не гасіть вогонь водою. Від'єднайте прилад від електромережі, а потім накрийте полум'я кришкою чи незаймистим покривалом.
- УВАГА! Небезпека загоряння! Не кладіть на плиту займисті предмети.
- Увага! Якщо на поверхні з'явилися тріщини,

негайно від'єднайте плиту від електромережі, щоб запобігти ураженню струмом через металевий посуд.

- Не використовуйте пароочисники для чищення плити.
- Індукційною плитою не можна керувати дистанційно чи з допомогою зовнішнього таймера.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: не залишайте ввімкнену плиту без нагляду. Процес приготування їжі повинен здійснюватися під постійним наглядом.

УВАГА! Плиту треба надійно закріпити, щоб вона не впала.

Дивіться вказівки з установлювання. **УВАГА!**

Використовуйте тільки кріплення, які входять у комплект, вказані виробником в інструкції чи вбудовані в прилад. Використання невідповідних кріплень може спричинити нещасний випадок.

Цей прилад має роз'єм заземлення тільки для функційних цілей.

Вітаємо вас з купівлею нової індукційної плити.

Уважно прочитайте цю інструкцію, щоб правильно встановити індукційну плиту та належно користуватися нею.

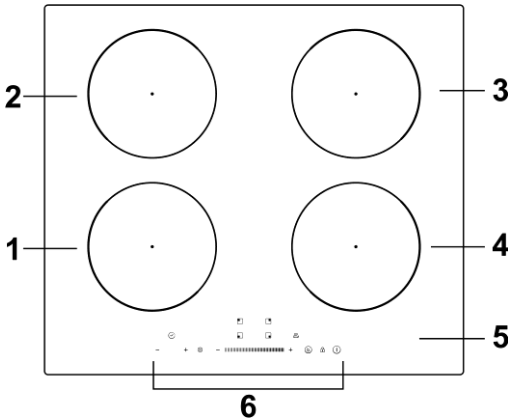
Щоб установити плиту, прочитайте розділ «Установлювання».

Зверніть особливу увагу на застережні заходи й правила техніки безпеки.

Зберігайте інструкцію для подальшого використання.

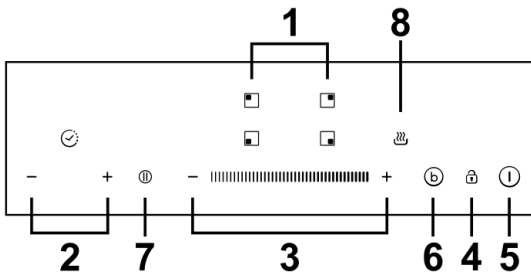
Огляд приладу

Вигляд зверху



1. Нагрівальна зона 2000 Вт, макс. потужність до 2600 Вт
2. Нагрівальна зона 1500 Вт, макс. потужність до 2000 Вт
3. Нагрівальна зона 2000 Вт, макс. потужність до 2600 Вт
4. Нагрівальна зона 1500 Вт, макс. потужність до 2000 Вт
5. Скляна панель
6. Панель керування

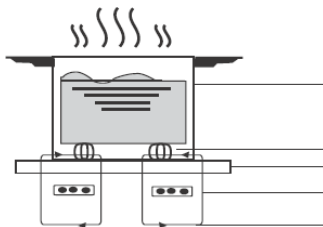
Панель керування



1. Кнопка вибору нагрівальної зони
2. Таймер
3. Шкала регулювання потужності
4. Кнопка блокування панелі керування
5. Кнопка УВІМК./ВИМК.
6. Кнопка функції підсиленого нагрівання
7. Кнопка паузи
8. Кнопка функції підтримання їжі теплою

Приготування їжі на індукційній плиті

Готувати їжу на індукційній плиті — безпечно, прогресивно, ефективно й економно. Технологія електромагнітного поля скеровує тепло, яке проходить через скляну поверхню майже без втрат, безпосередньо в посуд. Скло нагрівається лише від нагрітого посуду.



металевий посуд

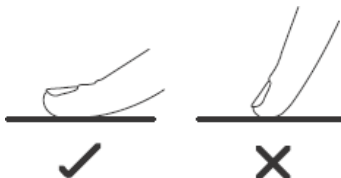
магнітний контур
склокерамічна панель
індукційна котушка
індукційний струм

Перед тим як користуватися новою індукційною плитою,

- уважно прочитайте цю інструкцію, особливо розділ «Застережні заходи».
- Зніміть з плити захисну плівку.

Використання сенсорної панелі

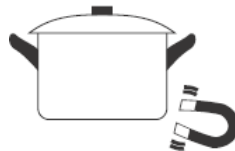
- Сенсорні кнопки реагують на дотик. Не натискайте їх.
- Для керування використовуйте подушечку пальця, а не ніготь.
- Під час кожного дотику лунатиме сигнал.
- Підтримуйте панель керування сухою і чистою. Не закривайте її сторонніми предметами. Навіть тонка плівка води може порушити роботу сенсорних кнопок.



Як вибрати правильний посуд



- Використовуйте лише посуд з дном, придатним для готування на індукційній плиті. На дні чи пакованні такого посуду повинно бути відповідне маркування.
- Можете перевірити придатність посуду магнітом. Піднесіть магніт до дна посуду. Якщо магніт притягується, можете використовувати цей посуд для індукційної плити.
- Якщо не маєте магніту:
 1. Налийте в посуд, який треба перевірити, трохи води.
 2. Увімкніть індукційну плиту. Якщо індикатор не блиматиме, а вода нагріється, можете використовувати цей посуд для приготування їжі.
- Не використовуйте посуд з таких матеріалів: чистої нержавійної сталі, алюмінію чи міді без магнітної подушки, скла, дерева, фарфору, кераміки.

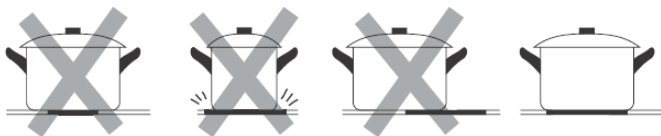


Не використовуйте посуд з гострими кутами чи випуклим дном.

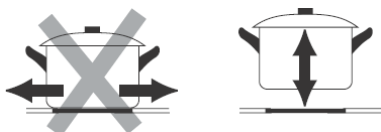


Переконайтеся, що дно посуду рівне, щільно прилягає до скла і за розміром відповідає нагрівальній зоні. Використовуйте посуд, діаметр дна якого збігається з намальованим діаметром нагрівальної зони. Якщо діаметр посуду трохи більший, ніж діаметр нагрівальної зони, енергія

використовуватиметься з максимальною ефективністю. Якщо діаметр посуду менший за діаметр нагрівальної зони, ефективність нагрівання буде меншою. Завжди ставте посуд у самий центр нагрівальної зони.



Коли забираєте посуд з плити, завжди піднімайте його догори, щоб не подряпати поверхню.



Розміри посуду

Нагрівальні зони автоматично налаштовуються до діаметра дна посуду до максимального значення. Проте діаметр дна посуду не повинен бути менший за мінімально допустимий для конкретної зони. Для максимальної ефективності нагрівання ставте посуд у самий центр нагрівальної зони.

Діаметри дна індукційного посуду

Нагрівальна зона	Мінімальний діаметр дна посуду (мм)
1, 2, 3, 4 (180 мм)	120

Вищезазначене може варіюватися залежно від якості посуду, яким ви користуєтеся.

Користування індукційною плитою

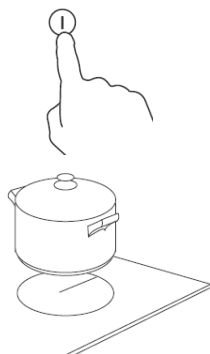
Щоб почати готувати

1. Торкніться кнопки УВІМК./ВИМК.

Після ввімкнення пролунає звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться «—» чи «— —», що свідчить про те, що індукційна плита перебуває в режимі чекання.

2. Поставте відповідний посуд на нагрівальну зону, яку ви використовуватимете.

- Переконайтеся, що дно посуду й поверхня



нагрівальної зони чисті й сухі.

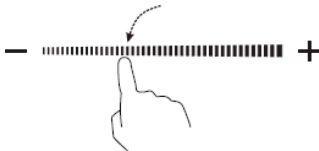
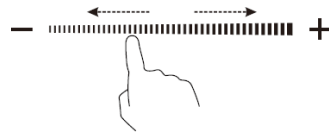
3. Торкніться кнопки вибору нагрівальної зони — індикатор біля кнопки зблимає.



4. Налаштуйте потужність нагрівання, торкаючись кнопок «+» чи «-», проводячи пальцем уздовж шкали «—» чи просто торкнувшись у будь-якому місці шкали «—».



Чи



Чи

- Якщо упродовж 1 хвилини потужність нагрівання не буде налаштовано, плита автоматично вимкнеться. Доведеться повторити все з початку, починаючи з кроку 1.
- Потужність нагрівання можна змінити в будь-який момент готування.
- Проводячи пальцем вздовж шкали «—», ви змінюватимете рівень потужності від 2 до 8.
Торкаючись «-», ви зменшуватимете потужність на 1 пункт аж до 0.
Торкаючись «+», ви збільшуватимете потужність на 1 пункт аж до 9.

Якщо на дисплеї поперемінно блимає індикатор  і рівень нагрівання,

це може означати таке:

- не поставлено посуд на відповідну нагрівальну зону;
- посуд не придатний для готування на індукційній плиті;
- посуд замалий або стоїть не в центрі нагрівальної зони.

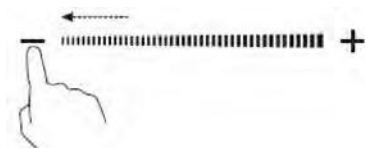
Нагрівання не розпочнеться, допоки на нагрівальній зоні не стоятиме відповідний посуд. Якщо не буде поставлено відповідний посуд, через 1 хвилину дисплей автоматично вимкнеться.

Коли закінчили готувати

1. Торкніться кнопки нагрівальної зони, яку треба вимкнути.

2. Вимкніть нагрівальну зону, торкаючись «-», поки не опуститься до 0. Чи проведіть уздовж шкали «—» ліворуч, а тоді торкніться «-».

Чи торкніться лівого краю шкали «—» ліворуч, а тоді торкніться «-».



чи і
тоді



чи тоді



Переконайтеся, що на дисплеї з'являється «0», а тоді «Н».



а тоді



3. Вимкніть усю плиту кнопкою УВИМК./ВИМК.

4. Не торкайтеся гарячої поверхні.

Індикатор «Н» буде горіти, поки поверхня панелі не остигне до безпечної температури. Після охолодження поверхні до безпечної температури цей індикатор погасне. Можна використати цей час для заощадження енергії, підігріваючи їжу на нагрівальній зоні, яка ще не охолола.



Керування потужністю

Можна збільшити загальну потужність нагрівальних зон до

2,5/3,0/4,5/6,5/7,4 кВт. Стандартний загальний рівень потужності є максимальним.

Налаштування рівня загальної потужності залежно від ваших потреб

1. Переконайтеся, що плиту вимкнено.

Застереження: ви можете змінювати потужність тільки тоді, коли плиту вимкнено.

2. Торкніться кнопки паузи й утримуйте її 5 секунд.

Пролунає один звуковий сигнал.



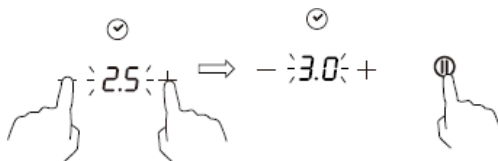
3. Після сигналу торкніться одночасно «+» і «-» й утримуйте їх 3 секунди. Індикатор таймера почне блимати, показуючи загальну попередню потужність, наприклад «2,5».

Повторно торкнувшись й утримуючи «+» і

«-» упродовж 1 секунди, ви зміните потужність до наступного значення, наприклад «3,0».

Коли на дисплеї заблимає потрібна потужність, торкніться кнопки паузи й утримуйте її 5 секунд. Пролунає 10 коротких сигналів.

Налаштування потужності завершено.



Застереження:

1. Після кроку 2 треба торкнутися «+» і «-» **упродовж 3 секунд** після сигналу. Інакше, доведеться повторити знову від кроку 2.

2. Коли завершите налаштування, дочекайтеся, щоб закінчилися 10 сигналів. Протягом цього часу не торкайтеся ніяких кнопок. Інакше, налаштування буде скасовано.

Правила налаштування потужності

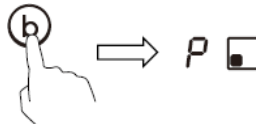
Якщо загальна потужність перевищує межу 2,5/3,0/4,5/6,5 кВт (залежно від налаштованого вами рівня), ви вже не зможете збільшити потужність будь-якої нагрівальної зони. Якщо ви збільшуватимете її, торкаючись «+», пролунає 3 сигнали і на дисплеї з'явиться напис «Pn». Це означає, що вам треба зменшити потужність інших нагрівальних зон перед тим, як збільшувати потужність потрібної вам зони.

Використання підсиленого нагрівання

Підсилене нагрівання — це функція, яка дає змогу за 1 секунду збільшити потужність нагрівання на 5 хвилин. Так ви зможете швидше розігріти чи приготувати їжу.

Як збільшити потужність для підсиленого нагрівання

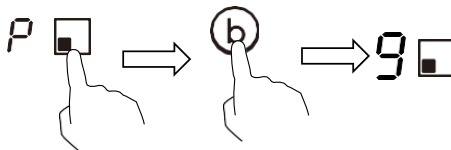
1. Торкніться кнопки нагрівальної зони, потужність якої треба збільшити. Індикатор біля кнопки заблимає.
2. Торкніться кнопки підсиленого нагрівання. На дисплеї з'явиться індикатор «P», що вказує на збільшення потужності нагрівальної зони.



3. Функція підсиленого нагрівання діятиме впродовж 5 хвилин, після чого потужність нагрівальної зони повернеться до рівня 9.



4. Щоб скасувати функцію підсиленого нагрівання до 5 хвилин, торкніться кнопки вибору нагрівальної зони. Індикатор біля кнопки заблимає. Торкніться кнопки підсиленого нагрівання. Нагрівальна зона повернеться до рівня потужності 9. Чи проведіть пальцем уздовж шкали «—» ліворуч. Потужність нагрівальної зони зменшиться до вибраного рівня.

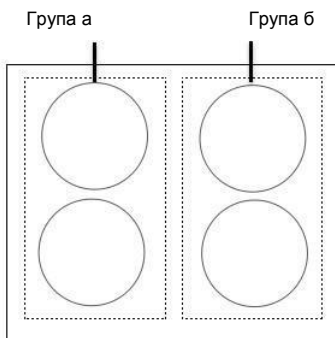


Чи



Обмеження під час користування

Три чи чотири нагрівальні зони розділено на дві групи. Якщо ви хочете збільшити потужність на якійсь нагрівальній зоні, переконайтеся, що інша нагрівальна зона в тій самій групі працює з рівнем потужності, меншим за 5.




Підтримання їжі теплою

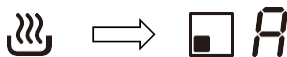
Ця функція підтримує їжу в теплому стані.


Як користуватися функцією підтримання їжі теплою за стабільної температури

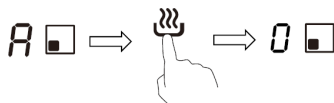
1. Торкніться кнопки нагрівальної зони, їжу на якій треба підтримувати теплою. Індикатор біля кнопки заблимає.



2. Торкніться кнопки ; на дисплеї загориться індикатор «А».



3. Щоб вимкнути функцію підтримання їжі теплою, торкніться кнопки нагрівальної зони, а тоді кнопки . Нагрівальна зона повернеться до рівня потужності 0.



Використання функції паузи

Цєю функцією ви можете скористатися в будь-який час. Функція дає змогу тимчасово припинити процес готування, а пізніше його відновити.

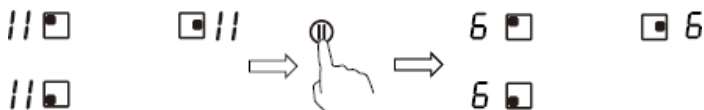
1. Переконайтеся, що нагрівальна зона працює.

2. Торкніться кнопки паузи. На дисплеї загориться індикатор «||».

Усі нагрівальні зони буде вимкнено. Залишаться активними тільки кнопки паузи, блокування панелі керування та УВІМК./ВИМК.



3. Щоб закінчити паузу, торкніться кнопки паузи ще раз. На нагрівальну зону буде подано попередньо налаштовану потужність.



Блокування панелі керування

- Ви можете заблокувати панель керування, щоб запобігти випадковим змінам (наприклад, увімкнення дітьми всіх нагрівальних зон).
- Під час блокування всі кнопки, окрім кнопки УВІМК./ВИМК., буде вимкнено.

Як заблокувати панель керування

Торкніться кнопки блокування. На дисплеї загориться індикатор «Lo».

Як розблокувати панель керування

1. Переконайтеся, що індукційну плиту ввімкнено.
2. Торкніться й утримуйте кнопку блокування якийсь час.
3. Тепер можете користуватися плитою.



Якщо панель керування заблоковано, усі кнопки, окрім кнопки УВІМК./ВИМК., буде вимкнено. Ви можете вимкнути індукційну плиту в будь-який момент кнопкою УВІМК./ВИМК., але для інших операцій спочатку треба розблокувати панель керування.

Захист від перегрівання

Вбудований датчик температури може контролювати температуру всередині індукційної плити. Якщо буде виявлено, що плита перегрілася, її буде автоматично вимкнено.

Захист від переливання

Захист від переливання — застережна функція безпеки. Вона автоматично вимикає індукційну плиту протягом 10 секунд, якщо на панелі керування буде виявлено воду. Про це сигналізує 1-секундний сигнал.

Виявлення незначних несправностей

Якщо ви поставили на плиту посуд з замалим чи немагнітним дном (наприклад, алюмінієвим) чи залишили на поверхні сторонні дрібні предмети (ніж, виделку, ключ тощо), через 1 хвилину індукційна плита автоматично перемикнеться в режим чекання. Після цього вентилятор охолоджуватиме плиту ще 1 хвилину.

Захисне автоматичне вимкнення

Автоматичне вимкнення запобігає пошкодженню індукційної плити. Плита автоматично вимкнеться, навіть якщо її забули вимкнути. Стандартний час автоматичного вимкнення залежно від потужності вказано в таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Стандартний час до вимкнення (години)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Коли ви знімаєте посуд з плити, вона автоматично перестає нагрівати, а через 2 хвилини автоматично вимикається.



Перед тим як користуватися індукційною плитою, люди з кардіостимуляторами повинні проконсультуватися з лікарем.

Таймер

Ви можете використовувати таймер двома різними способами:

- Можна використовувати його як лічильник хвилин. Так він не буде вимикати нагрівальні зони, коли закінчиться час.
- Можете використовувати його, щоб вимкнути одну чи кілька нагрівальних зон, коли закінчиться налаштований час.
- Таймер можна налаштувати максимум на 99 хвилин.

Використання таймера як лічильника хвилин Якщо ви не вибираєте жодну нагрівальну зону

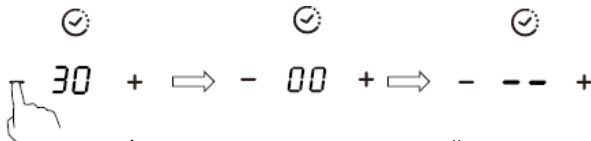
1. Переконайтеся, що індукційну плиту ввімкнено.
Застереження: ви можете використовувати таймер як лічильника хвилин, навіть якщо не вибрали жодну нагрівальну зону.
2. Торкніться «+» чи «-» таймера. Індикатор заблимає, а на дисплеї з'явиться «99» або «01».
3. Встановіть час кнопками «+» і «-».
Порада: один дотик до кнопок «+» і «-» збільшує або



зменшує час на 1 хвилину відповідно.

Тривалий дотик до кнопок «+» і «-» збільшує або зменшує час на 10 хвилин відповідно.

4. Щоб скинути час, торкніться кнопки «-» таймера та зменште час до 0.



5. Коли встановите час, відразу ж почнеться зворотний відлік. На дисплеї буде показано час, що залишається, а індикатор таймера блиматиме 5 секунд.



6. Коли закінчиться встановлений час, загуде зумер на 30 секунд, а на дисплеї загориться «--».



Налаштування таймера, щоб вимкнути одну нагрівальну зону

Щоб скористатися цією функцією:

1. Натисніть кнопку вибору нагрівальної зони, для якої треба налаштувати таймер (наприклад, зона 1).



2. Торкніться кнопки таймера. Індикатор таймера почне блимати, і на дисплеї з'явиться значення «30».



3. Встановіть час кнопками «+» і «-».

Порада: один дотик до кнопок «+» і «-» збільшує або зменшує час на 1 хвилину, відповідно.



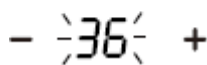
Тривалий дотик до кнопок «+» і «-» збільшує або зменшує час на 10 хвилин відповідно.

Якщо час, який ви встановлюєте, перевищить 99, час на таймері повернеться до 0 хвилин.



4. Коли встановите час, відразу ж почнеться зворотний відлік.

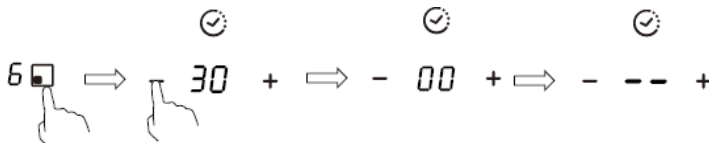
На дисплеї буде показано час, що залишається, а індикатор таймера блиматиме 5 секунд.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Червона крапка біля індикатора потужності загориться, вказуючи на вибрану зону.



5. Щоб скинути таймер, торкніться кнопки вибору нагрівальної зони, а тоді кнопкою «-» таймера зменште значення до 0. Налаштування таймера буде скинуто, на дисплеї знову з'явиться «00», а тоді «--».



6. Коли сплине час готування, відповідна нагрівальна зона вимкнеться автоматично, а на дисплеї з'явиться «Н».




Інші ввімкнені нагрівальні зони працюватимуть.


Налаштування таймера, щоб вимкнути кілька нагрівальних зон

1. Якщо ви використовуєте таймер для вимкнення кількох нагрівальних зон, на дисплеї світитиметься менший час вимкнення.
(наприклад, для зони 2 таймер встановлено на 3 хвилини, для зони 3 — на 6 хвилин, на дисплеї світитиметься «3»)

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Миготлива червона крапка біля індикатора рівня потужності вказує на те, що таймер показує час роботи нагрівальної зони. Щоб перевірити таймер іншої нагрівальної зони, торкніться відповідної кнопки — на індикаторі висвітлиться її час.

6.  (встановлено на 6 хвилин)



3.  (встановлено на 3 хвилини)

03

2. Коли сплине час готування, відповідна нагрівальна зона вимкнеться автоматично, а на дисплеї з'явиться «Н».



ЗАУВАЖТЕ: щоб змінити час після запуску таймера, повторіть усі дії, починаючи з кроку 1

Чищення й поточний догляд

Що?	Як?	Важливо!
<p>Повсякденне забруднення скла (відбитки пальців, розводи, плями від їжі та несолодких продуктів)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть індукційну плиту. 2. Нанесіть невелику кількість мийного засобу на скло, поки воно ще тепле (не гаряче!). 3. Протріть скло вологою губкою, а потім витріть насухо чистою ганчіркою чи паперовим рушником. 4. Увімкніть індукційну плиту. 	<ul style="list-style-type: none"> • Коли живлення вимкнено, на плиті не буде індикації «Н», хоча скло може бути гарячим. Будьте особливо обережні. • Металеві скребки, деякі нейлонові губки чи інші жорсткі абразивні засоби можуть подряпати скло. Завжди перевіряйте їхню етикетку, чи вони підходять для індукційних плит. • Не залишайте забруднень після чищення на плиті: скло може лишитися заплямованим.
<p>Скипіле молоко, розтоплений жир, розлиті цукровмісні рідини на склі</p>	<p>Негайно видаліть такі забруднення широкою кухонною лопаткою чи спеціальним гострим скребком для індукційних плит, не забуваючи, що поверхня може бути гарячою.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть індукційну плиту від живлення вимикачем. 2. Тримаючи скребок чи лопатку під кутом близько 30°, видаліть забруднення та перемістіть їх на холодну частину плити. 3. Видаліть забруднення ганчіркою чи паперовим рушником. 4. Виконайте пункти 2—4 вищевказаного розділу «Повсякденне забруднення скла». 	<ul style="list-style-type: none"> • Видаліть залишки їжі та цукровмісних продуктів якнайшвидше. Коли вони застигнуть, видалити їх зі скла буде важко, і вони назавжди пошкодують скляну поверхню. • Небезпека порізів: без захисної кришки лезо в очисному скребку гостре, як бритва. Використовуйте скребок з особливою обережністю та зберігайте його в недоступному для дітей місці.
<p>Пролиття на панель керування</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть індукційну плиту. 2. Видаліть пролиття. 3. Протріть панель керування чистою вологою губкою чи ганчіркою. 4. Витріть панель насухо паперовим рушником. 5. Увімкніть індукційну плиту. 	<ul style="list-style-type: none"> • Якщо на панель керування попала рідина, плита видасть сигнал і вимкнеться. Панель керування не працюватиме, доки на ній буде рідина. Перед тим як її вмикати, переконайтеся, що ви витерли її насухо.

Корисні поради

Несправність	Імовірна причина	Спосіб усунення
Індукційна плита не вмикається	Немає напруги	Переконайтеся, що індукційну плиту під'єднано до живлення, а в електромережі є напруга. Перевірте, чи є електрика в усьому помешканні. Якщо зі струмом усе гаразд, а плита не вмикається, викличте фахівця.
Панель керування не реагує на дотики	Панель заблоковано	Розблокуйте панель. Дивіться розділ «Як розблокувати панель керування».
Важко керувати панеллю керування	Імовірно, на панелі керування точка плівка води або ви торкалися кнопок нігтем, а не подушечкою пальця.	Переконайтеся, що панель суха й керуйте панеллю подушечками пальців.
Скло подряпано	Посуд з гострими краями Використання невідповідних, абразивних засобів для чищення	Використовуйте посуд з рівним гладким дном. Дивіться розділ «Як вибрати правильний посуд». Дивіться розділ «Експлуатація та догляд».
Деякі види посуду хрустять чи потріскують.	Це може бути спричинено будовою посуду (шари з різних металів розширюються і вібрують неоднаково).	Це нормально для посуду і не свідчить про несправність.
Під час роботи з великою потужністю індукційна плита може видавати ледь чутний писк.	Це спричинено самою технологією індукційного нагрівання.	Це нормально. Щоб зменшити чи усунути писк, просто зменште потужність нагрівання.
З індукційної плити чути шум вентилятора	Вбудований у плиту вентилятор запобігає перегріванню електроніки. Він може працювати навіть після того, як ви вимкнули плиту.	Це нормально і не потребує ніяких дій. Не від'єднуйте індукційну плиту від живлення зовнішнім вимикачем, поки працює вентилятор.

<p>Посуд не нагрівається, на дисплеї немає індикації.</p>	<p>Індукційна плита не може ідентифікувати посуд, оскільки він не придатний для індукційного готування.</p> <p>Індукційна плита не може ідентифікувати посуд, оскільки він замалий або стоїть не в центрі.</p>	<p>Використовуйте посуд, призначений для індукційних плит. Дивіться розділ «Як вибрати правильний посуд».</p> <p>Переконайтеся, що діаметр дна посуду відповідає діаметру нагрівальної зони; поставте посуд чітко в центр нагрівальної зони.</p>
<p>Індукційна плита або нагрівальна зона раптово вимкнулась, пролунав звуковий сигнал, і на дисплеї з'явився код помилки (переважно з однією чи двома цифрами)</p>	<p>Технічна помилка</p>	<p>Запишіть код помилки, вимкніть індукційну плиту від електромережі й зверніться до сервісного центру.</p>

Визначення несправностей за кодами

Якщо виникає несправність, спрацьовує захисна система індукційної плити — вона вимикається, а на дисплеї з'являється код помилки.

Неспра вність	Імовірна причина	Спосіб усунення
F3/F4	Вийшов з ладу датчик температури індукційної котушки	Зверніться до постачальника
F9/FA	Вийшов з ладу датчик температури силового модуля БТІЗ	Зверніться до постачальника
E1/E2	Неправильна напруга живлення	Перевірте напругу в мережі. Увімкніть плиту після відновлення нормального електропостачання.
E3	Перегрівся датчик температури індукційної котушки	Зверніться до постачальника
E5	Перегрівся датчик температури модуля БТІЗ	Дайте індукційній плиті охолонути, а тоді ввімкніть її знову

Вище наведено найпоширеніші несправності та їх причини. Щоб не поламати індукційну плиту, не ремонтуйте її самотужки.

Технічні характеристики

Індукційна плита	CIS642SCTT/4U
Нагрівальні зони	4
Напруга живлення	220-240 В, 50-60 Гц
Потужність плити	2,5 кВт: 2250-2750 Вт чи 3,0 кВт: 2700-3300 Вт чи 4,5 кВт: 4050-4950 Вт чи 6,5 кВт: 5850-7150 Вт чи 7,4 кВт: 6600-7400 Вт
Розміри Д×Ш×В (мм)	590×520×55
Розміри отвору для встановлення А×В (мм)	560×490

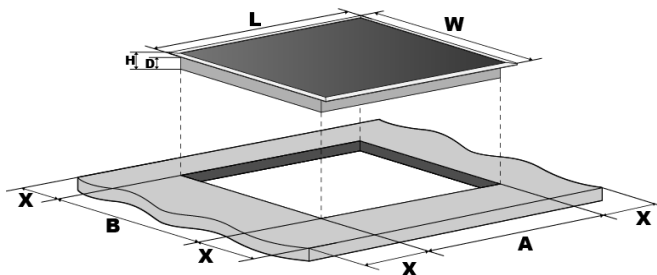
Розміри й вага приблизні. Постійно вдосконалюючи продукцію, виробник залишає за собою право вносити зміни в документацію та конструкцію виробів без попередження.

Установлювання

Як вибрати обладнання для монтажу

Виріжте в стільниці отвір, що відповідає розмірам на рисунку. Для встановлення плити та користування нею навколо отвору під плиту має бути мінімум 5 см вільного місця.

Стільниця має бути завтовшки щонайменше 30 мм. Стільниця повинна бути з термо- чи вогнестійкого матеріалу для запобігання деформаціям, спричиненим нагріванням від плити. Як показано нижче:



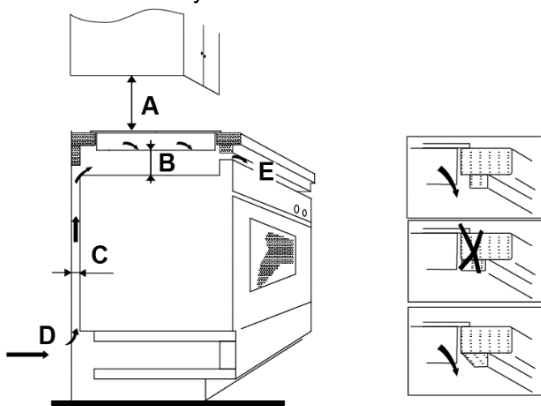
L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	55	51	560 ₊₅	490 ₊₅	мін. 50

Стежте за тим, щоб за будь-яких обставин індукційна плита була добре провітрювана, а вхідний і вихідний вентиляційний отвори завжди були

відкриті. Переконайтеся, що індукційна плита справна. Як показано нижче:



Застереження: безпечна відстань від робочої поверхні плити до шафки зверху чи витяжки повинна бути не менша як 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мін. 50	мін. 20	Вхід повітря	Вихід повітря 5мм

Перед тим як встановлювати індукційну плиту, перевірте таке:

- поверхня стільниці рівна, горизонтальна, ніщо не заважає встановити плиту;
- стільницю зроблено з термостійкого матеріалу;
- якщо встановлюєте індукційну плиту над духовкою, остання повинна мати вбудований вентилятор для охолодження;
- усі монтажні проміжки й відстані відповідають нормам і стандартам,
- поруч з індукційною плитою в доступному місці встановлено окремий вимикач, щоб повністю відімкнути плиту від енергоспоживання. Вимикач повинен бути сертифікованим, мати відстань між розімкненими контактами не менше як 3 мм на всіх полюсах (або лише на фазних полюсах, якщо це дозволено чинними нормами).
- Вимикач повинен бути легко доступним споживачеві.
- У разі потреби щодо встановлення вимикача проконсультуйтеся з фахівцем.
- Розташовані поруч з індукційною плитою стіни й поверхні зроблено з термостійких матеріалів, які легко мити (наприклад, керамічних кахлів).

Коли індукційну плиту встановлено, перевірте

таке:

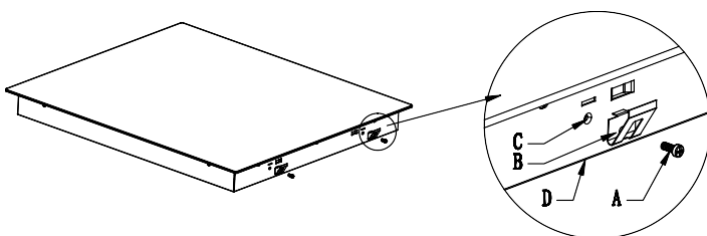
- дверцята чи шухляди меблів не перетискають кабель живлення;
- місце встановлення індукційної плити добре вентиляоване;
- якщо індукційну плиту встановлено над шухлядами чи полицями, нижня частина плити має бути термоізована;
- вимикач індукційної плити легко доступний споживачеві.

Перед тим як фіксувати кріпленнями

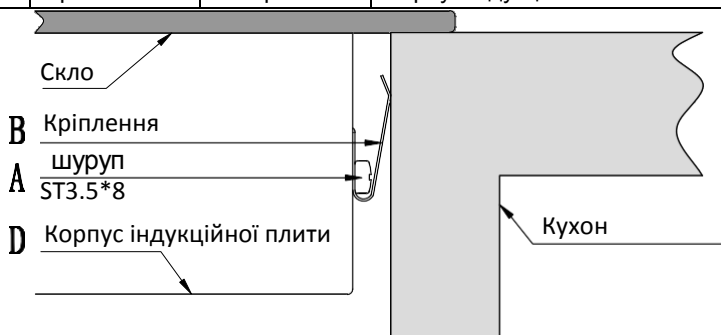
Поставте індукційну плиту на міцну рівну поверхню (можна скористатися пакуванням). Не застосовуйте силу до деталей, що виступають з корпусу плити.

Регулювання положення кріплень

Закріпіть індукційну плиту до стільниці 4 кріпленнями, як показано на рисунку.



A	B	C	D
Шуруп	Кріплення	Отвір	Корпус індукційної плити



Увага!

1. Індукційну плиту повинні встановлювати кваліфіковані спеціалісти. Ми маємо таких спеціалістів. Ніколи не виконуйте таку роботу самотужки.
2. Заборонено встановлювати індукційну плиту біля раковини, холодильника, морозильної камери, посудомийної машини, сушильної машини, оскільки волога може вивести електроніку індукційної плити з ладу.

3. Щоб плита працювала справно, на неї не повинно попадати пряме сонячне проміння.
4. Стіна й суміжні елементи меблів повинні витримувати тепло, яке виділяє індукційна плита.
5. Матеріали стільниці (основа, покриття, лак) повинні бути термостійкими, щоб не було ушкоджень.

Під'єднання індукційної плити до електромережі



Індукційну плиту до електромережі повинен під'єднувати тільки кваліфікований електрик.

Перед тим як під'єднувати індукційну плиту до електромережі, перевірте таке:

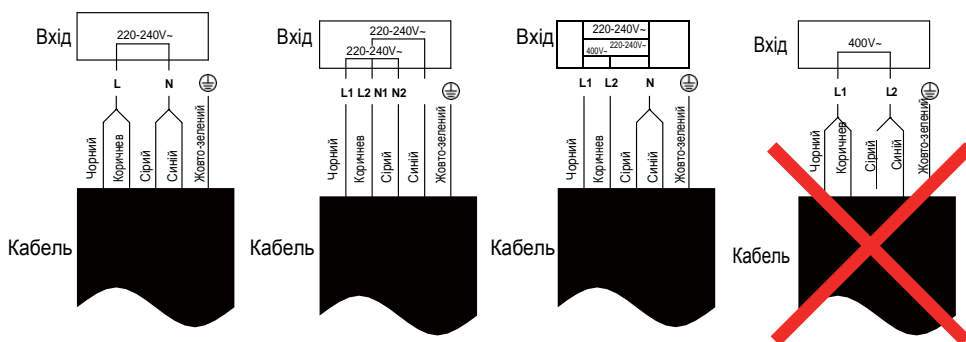
1. Електропроводка й система живлення придатні для під'єднання індукційної плити.
2. Напряг в мережі відповідає напрузі, вказаній у паспортній табличці плити.
3. Переріз кабелю живлення витримує струм, що споживає ввімкнена індукційна плита.

Коли під'єднуєте індукційну плиту до електромережі, ніколи не використовуйте подовжувачі, адаптери, розгалужувачі тощо, щоб уникнути перегрівання й займання. Кабель живлення не повинен торкатися ніяких нагрівальних елементів, його треба розміщувати так, щоб у будь-якій його точці температура не перевищувала 75 °С.



Електрик повинен переконаватися, що проводка придатна для під'єднання індукційної плити і її не треба підсилювати. Будь-які роботи з проводкою повинен виконувати лише кваліфікований електрик.

Під'єднання до електромережі повинно відповідати вимогам чинних норм. На лінії живлення індукційної плити треба встановити вимикач. Схему під'єднання показано нижче.



- Ремонтувати чи замінювати пошкоджений кабель повинні тільки фахівці сервісного центру.
- Під час під'єднання індукційної плити безпосередньо до електромережі, на лінії живлення треба встановити багатополюсний вимикач з проміжком між розімкненими контактами не менше як 3 мм.
- Особа, яка проводила під'єднання, повинна переконатися, що всі роботи виконано згідно з чинними нормами.
- Заборонено перетискати чи перегинати кабель живлення.
- Кваліфікований спеціаліст повинен регулярно перевіряти кабель живлення й замінити в разі потреби.



Цей прилад має маркування відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (ВЕЕО). ВЕЕО містить як шкідливі компоненти (які забруднюють довкілля), так і нешкідливі елементи (які можна використати повторно). Важливо, що ВЕЕО підлягає особливому поводженню, тобто шкідливі речовини видаляють й утилізують належним чином, усі інші матеріали відновлюють і використовують повторно. Люди можуть відіграти значну роль, щоб ВЕЕО не стало екологічною проблемою. Для цього треба дотримуватися кількох основних правил:

не змішувати відпрацьоване електричне й електронне обладнання з побутовим сміттям;
здавати відпрацьоване електричне й електронне обладнання до

спеціалізованих закладів для належної утилізації.

У більшості країн для ВЕЕО встановлюють спеціальні контейнери. Ба більше, купуючи нову техніку, покупець може повернути свій старий аналогічний прилад продавцеві, який зобов'язаний прийняти його безплатно.

Інформація про побутові електричні індукційні плити відповідно до регламенту ЄС №66/2014

		Позиція	Позначка	Значення	Одиниця виміру
Модель				CIS642SCTT/4U	
Тип індукційної плити				Електрична	
Кількість нагрівальних зон				4	
Спосіб нагрівання (індукційні нагрівальні зони, нагрівальні зони, випромінювальні нагрівальні зони, звичайні конфорки)	Індукційні нагрівальні зони			X	
	Індукційні нагрівальні зони				
	Випромінювальні нагрівальні зони				
	Звичайні конфорки				
Для круглих нагрівальних зон чи конфорок: діаметр корисної площі округлено до найближчих 5 мм		Задня ліва	∅	18,0	см
		Задня центральна	∅	-	см
		Задня права	∅	18,0	см
		Центральна ліва	∅	-	см
		Центральна посередині	∅	-	см
		Центральна права	∅	-	см
		Передня ліва	∅	18,0	см
		Передня центральна	∅	-	см
Для некруглих нагрівальних зон чи конфорок: довжина й ширина корисної площі, округлені до найближчих 5 мм		Задня ліва	Д Ш	-	см
		Задня центральна	Д Ш	-	см
		Задня права	Д Ш	-	см

	Центральна ліва	Д Ш	-	см
	Центральна посередині	Д Ш	-	см
	Центральна права	Д Ш	-	см
	Передня ліва	Д Ш	-	см
	Передня центральна	Д Ш	-	см
	Передня права	Д Ш	-	см
Енергоспоживання нагрівальної зони чи конфорки, розраховане в кг	Задня ліва	Електричне готування	193,5	Вт/год на 1 кг
	Задня центральна	Електричне готування	-	Вт/год на 1 кг
	Задня права	Електричне готування	197,2	Вт/год на 1 кг
	Центральна ліва	Електричне готування	-	Вт/год на 1 кг
	Центральна посередині	Електричне готування	-	Вт/год на 1 кг
	Центральна права	Електричне готування	-	Вт/год на 1 кг
	Передня ліва	Електричне готування	192,3	Вт/год на 1 кг
	Передня центральна	Електричне готування	-	Вт/год на 1 кг
	Передня права	Електричне готування	195,6	Вт/год на 1 кг
Енергоспоживання індукційної плити, розраховане в кг		Електрична плита	194,7	Вт/год на 1 кг
Чинний стандарт: EN 603502 «Прилади електричні кухонні. Частина 2. Електричні плити. Методи вимірювання характеристик»				
<p>Рекомендації з енергоощадності</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для максимальної ефективності нагрівання ставте посуд у самий центр нагрівальної зони. • Використання кришки скорочує час готування та, завдяки утриманню тепла, економить електро енергію. • Щоб зменшити час приготування їжі, використовуйте менше води чи жиру. • Починайте готування на більшій потужності, поступово зменшуючи її в міру нагрівання їжі. • Використовуйте посуд, діаметр дна якого збігається з намальованим діаметром нагрівальної зони. 				