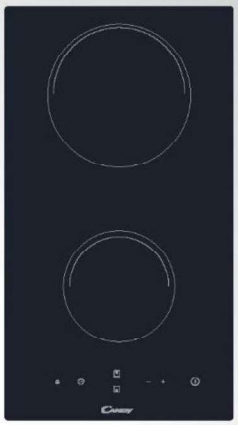
22
PAP

CANDY

| | |
|---|---|
| Instruction Manual For Induction Hob | ENGLISH |
| Manuale di istruzioni per piano di cottura ad induzione | ITALIANO |
| Manuel d'utilisation pour plaque à induction | FRANÇAIS |
| Manual de instrucciones de la encimera de inducción | ESPAÑOL |
| Manual de instruções para placa de indução | PORTUGUÊS |
| Návod к použití pro indukční varnou desku | CECK |
| Instrukcja użytkowania indukcyjnej płyty grzejnej | POLISH |
| Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели | RUSSIAN |
| Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje | HRVATSKI |
| Használati útmutató indukciós főzőlaphoz | MAGYAR |
| Manual de instrucţiuni pentru plita cu inducţie | ROMÂNĂ |
| Návod na obsluhu pre Indukčnú varnú dosku | SLOVENČINA |
| Посібник з експлуатації індукційної варильної панелі | УКРАЇНСЬКА |
| Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld | DEUTSCH |
| Instructiehandleiding voor inductiekookplaat | NEDERLANDS |
| دليل التعليمات للموقد الحثي | العربية |

## CID 30/G3



EAC

**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 hob.

**Installation**

**Electrical Shock Hazard**

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

**Cut Hazard**

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

**Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

**Operation and maintenance**

**Electrical Shock Hazard**

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

**Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- 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.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

**Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a hob surface 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**

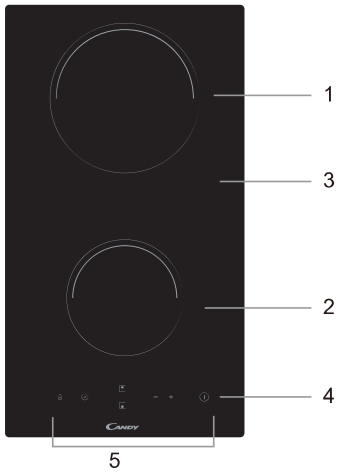
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory 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 hob 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 hob.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob top.
- 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 power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- This appliance is designed for domestic use only.
- 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**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.

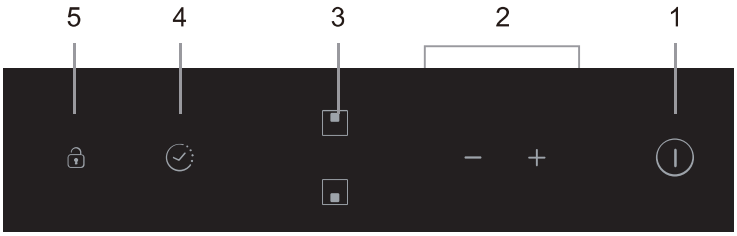
# Product Overview

## Top View




1. max. 2000 W zone
2. max. 1500 W zone
3. Glass plate
4. ON/OFF control
5. Control panel

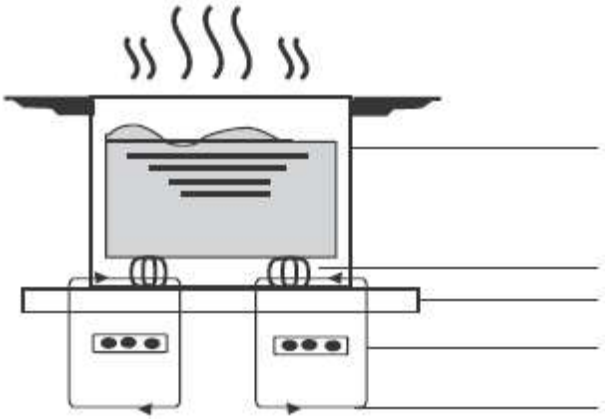
## Control Panel




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



iron pot

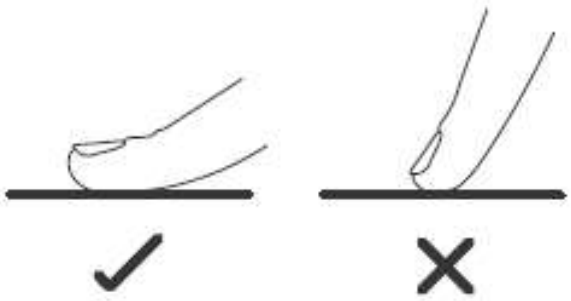
magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

# 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

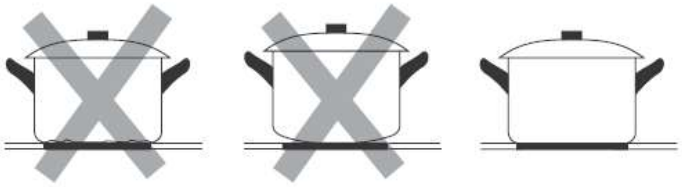
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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

- If you do not have a magnet:

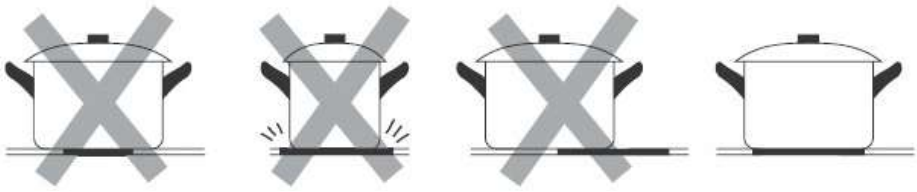
1. Put some water in the pan you want to check.
2. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

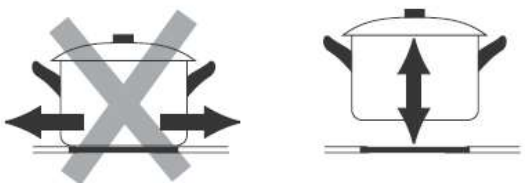
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



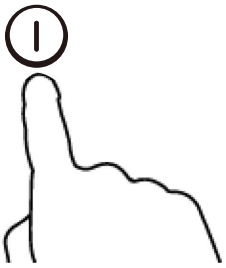
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



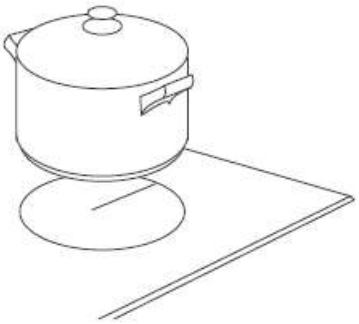
# Using your Induction Hob

## To start cooking

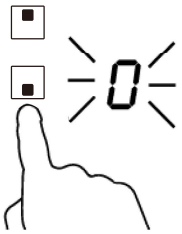
1. Touch the ON/OFF control.
   After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – " or " – – ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



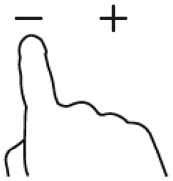
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
   - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control and a indicator upon the key will flash.




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




   - You can modify the heat setting at any time during cooking.

## If the display flashes alternately with the heat setting

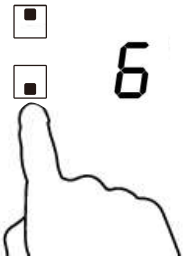
This means that:

- 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 centered 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 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

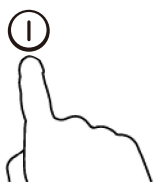
## When you have finished cooking

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



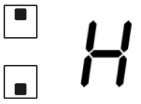

2. Turn the cooking zone off by scrolling down to" 0" or touching"-" and"+" control together. Make sure the display shows"0".

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



4. Beware of hot surfaces

H will show which 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.



# 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. Touch and hold the keylock control for a while.
2. You can now start using your Induction hob.

When the hob is in the lock mode, all the controls are disable 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 stops operation automatically.

# 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 zone 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 shuts 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Default working timer (hour) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

When the pot is removed, the induction hob stops 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.

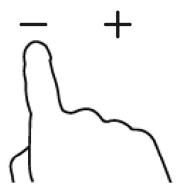
## Using the Timer as a Minute Minder

**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 timer control, the minder indicator starts flashing and “10” is shown on the timer display.

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

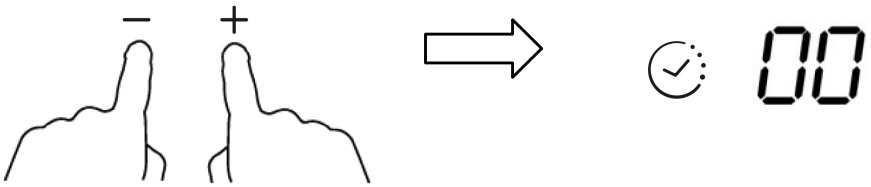



Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

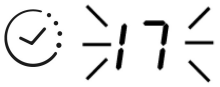
Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

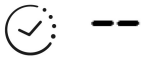
4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will be shown on the minute display.




5. When the time is set, it starts to count down immediately. The display shows the remaining time and the timer indicator flashes for 5 seconds.

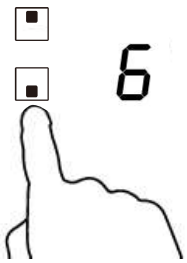



6. Buzzer beeps for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time will be finished.



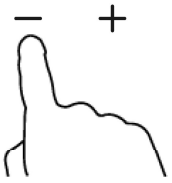

## Setting the timer to turn one cooking zone off

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



2. Touch timer control, the minder indicator starts flashing and “10” is shown in the timer display.

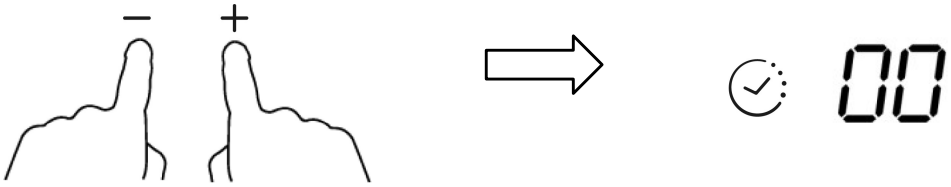
3. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer.



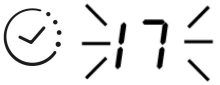

Hint: Touch either the “-” or “+” control of the timer once, time decreases or increases by 1 minute. Touch and hold either the “-” or “+” control of the timer, time decreases or increases by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

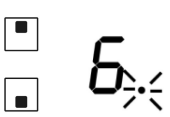
4. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will be shown on the minute display.



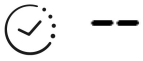

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.




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



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



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

# Cooking Guidelines

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

## Cooking Tips

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

**Simmering, cooking rice**

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

**Searing steak**

To cook juicy flavor some steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.

4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more „well done" it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

**For stir-frying**

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

# Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

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

# Care and Cleaning

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

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

# Hints and Tips

| Problem | Possible causes | What to do |
|---|---|---|
| The 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.<br>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.<br><br>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. | Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing the right cookware".<br><br>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 U appears in the display. | The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.<br><br>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".<br><br>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. |

Never attempt to disassemble the unit by yourself.

# 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-F8 | Temperature sensor failure | Please contact the supplier. |
| F9-FE | Temperature sensor of the IGBT failure. | Please contact the supplier. |
| E1/E2 | Abnormal supply voltage | Please inspect whether power supply is normal.<br>Power on after the power supply is normal. |
| E3/E4 | Abnormal temperature | Please inspect the pot. |
| E5/E6 | Bad induction hob heat radiation | Please restart after the induction hob cools down. |

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any danger and damages to the induction hob.

# Technical Specification

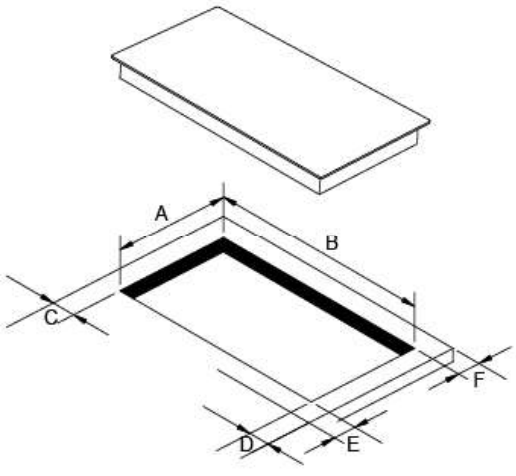
| | |
|---|---|
| Cooking Hob | CID 30/G3 |
| Cooking Zones | 2 Zones |
| Supply Voltage | 220-240V~ 50/60Hz |
| Installed Electric Power | 3500 W |
| Product Size L×W×H(mm) | 288X520X56 |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 268X500 |

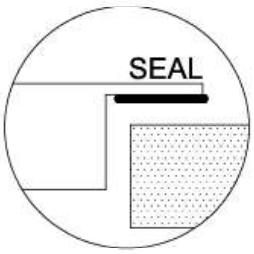
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

# 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:

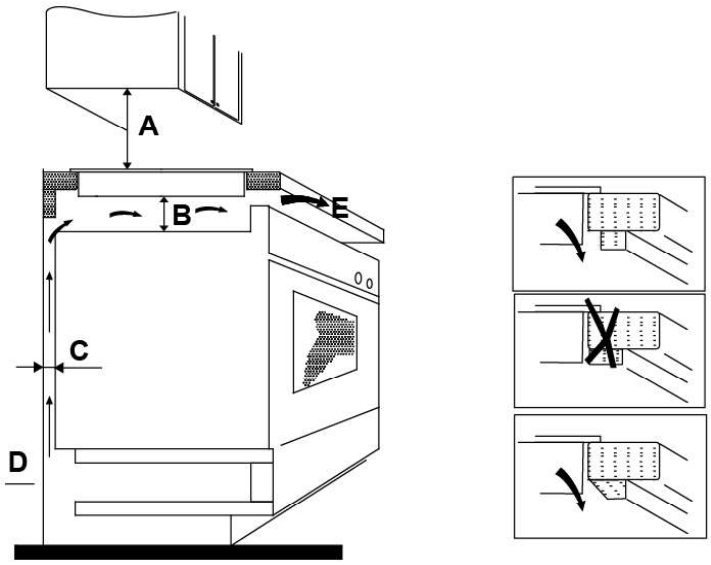



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | F (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| 268 +4 -0 | 500 +4 -0 | 50mini | 50 mini | 50 mini | 50 mini |

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 | 30 mini | Air intake | Air exit 10 |

## 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

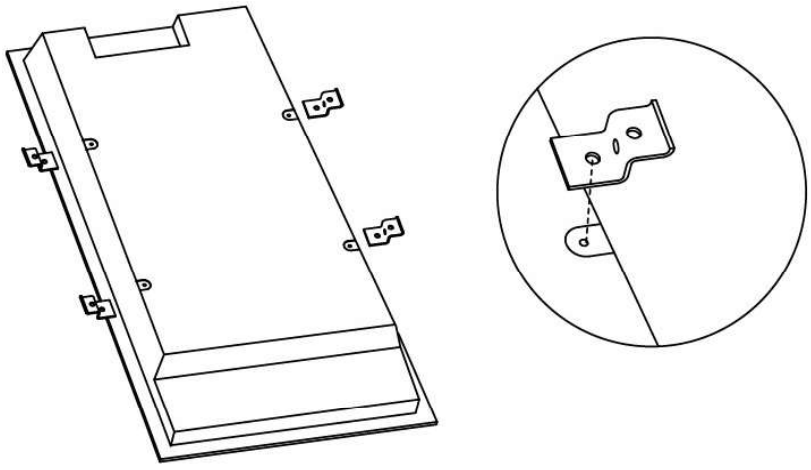
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging).

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 of hob (see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



## 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.

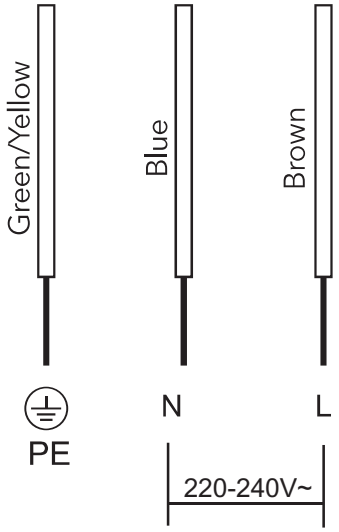
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

# 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 the 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.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

## Selection of cooking vessels

Iron oil frying

Stainless steel

Iron pan

Iron kettle

Enamel stainless steel kettle

Enamel cooking utesil

Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:
   Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.
   NB: The base of the vessel must contain magnetic material.
   It must have flat bottom with a diameter according to the table 1 below.

3. Use only ferromagnetic cookwares made from enameled steel, cast iron or stainless steel but compatible with induction
4. Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
   - If you use smaller pots, performance could be affected
   - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table 1, pots may not be detected

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

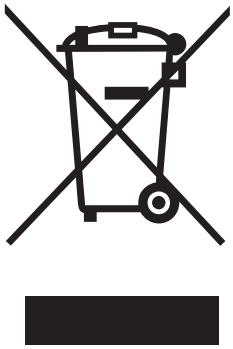
5. If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.

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

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

| | The base diameter of induction cookware | |
|---|---|---|
| **Cooking zone** | **Minimum（mm）** | **Maximum（mm）** |
| 1 | 140 | 180 |
| 2 | 120 | 140 |

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Valid only for Cyprus

# Avvertenze di sicurezza

La sua sicurezza è estremamente importante per noi. Legga sempre queste istruzioni prima di utilizzare il piano di cottura.

**Installazione**

**Rischio di elettrocuzione**

- Staccare l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione elettrica principale prima di effettuare lavori o operazioni di manutenzione sullo stesso.
- Il collegamento ad un sistema di messa a terra funzionante è essenziale e obbligatorio.
- Le eventuali modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere apportate unicamente da un tecnico qualificato.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

**Rischio di lesioni da taglio**

- Prestare la massima attenzione, gli spigoli dei pannelli sono taglienti.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

**Importanti istruzioni di sicurezza**

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo elettrodomestico.
- Non appoggiare mai materiale o prodotti combustibili sull'elettrodomestico.
- Comunicare queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere montato secondo queste istruzioni di installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato ad un circuito dotato di un interruttore sezionatore che effettui lo stacco completo dall'alimentazione elettrica.
- La mancata installazione dell'elettrodomestico nel rispetto delle istruzioni di cui sopra può rendere non più valide le rivendicazioni di reclamo e garanzia.

**Funzionamento e manutenzione**

**Rischio di elettrocuzione**

- Non cuocere se la superficie del piano di cottura è rotta o crepata. Se il piano di cottura si rompe o crepa, spegnere l'elettrodomestico immediatamente nell'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano di cottura tramite l'interruttore a parete prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

**Rischi per la salute**

- Questo elettrodomestico rispetta le normative di sicurezza per i dispositivi elettromagnetici.
- Tuttavia, le persone portatrici di pacemaker o altri impianti elettrici (quali pompe per insulina) possono usare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico, per accertarsi che gli impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di morte.

**Pericolo: superficie surriscaldata**

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si surriscaldano a sufficienza da provocare bruciature.
- Fino a quando la superficie del vetro a induzione non si è raffreddata, non toccarla con parti del corpo, indumenti o altri oggetti che non siano recipienti di cottura appositi.
- Attenzione: oggetti in metallo magnetizzabili indossati possono surriscaldarsi in prossimità del piano di cottura. I gioielli in oro o argento non subiscono tale processo.
- Mantenere a distanza i bambini.
- I manici delle pentole possono surriscaldarsi. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici al di fuori della portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di bruciature e ustioni.

**Rischio di lesioni da taglio**

- La lama affilata di un raschietto di superficie del piano di cottura resta esposta quando viene rimosso il coperchio di sicurezza. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

**Importanti istruzioni di sicurezza**

- Mai lasciare incustodito l’elettrodomestico durante l’uso. Un'eccessiva bollitura genera vapori e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come superficie di lavoro o per appoggiare oggetti.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non mettere o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivo elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i tasti di controllo).

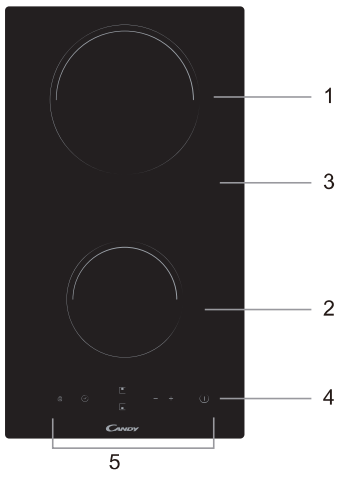
Non basarsi sulla funzione di rilevamento pentole per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.

- Non permettere ai bambini di giocare con l’apparecchio, di sedersi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti che possano attirare l'attenzione dei bambini al di sopra dell'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano di cottura possono subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini incustoditi o da soli nell'area in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone con una disabilità tale da limitare la capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile e competente. La persona che fornisce le istruzioni deve essere convinta di averli istruiti in modo tale da potere utilizzare l'elettrodomestico senza rischio per se stessi o per le persone che si trovano nelle aree circostanti.
- Non riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico se questo è specificatamente consigliato all'interno del manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire il piano di cottura.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sulla superficie del piano di cottura.
- Non utilizzare pentole con fondi ruvidi e non trascinare pentole sul piano in vetro a induzione, in quanto si rischia di graffiarlo.
- Non utilizzare spugnette metalliche o altri detergenti fortemente abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto si rischia di graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, deve essere sostituito unicamente da un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico è progettato solo per uso interno.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all’uso dell’elettrodomestico in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso. I bambini non devono giocare con l’elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- ATTENZIONE: La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. NON cercare mai di spegnere l'incendio con acqua, bensì spegnerlo e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura utilizzando il relativo comando senza basarsi sul rilevatore di pentole.
- L’elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.

**Desideriamo ringraziarla** per l'acquisto del nuovo piano di cottura a induzione.
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.
Per il montaggio, si consiglia di leggere la parte relativa al montaggio.
Consigliamo di leggere con attenzione tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e di conservare questo Manuale d'Uso e Montaggio conservandolo con cura per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

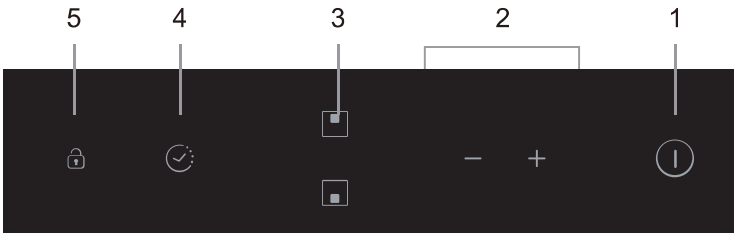
# Panoramica del prodotto

## Vista dall'alto




1. Zona max. 2000 W
2. Zona max. 1500 W
3. Piatto in vetro
4. Tasto ON/OFF
5. Pannello comandi

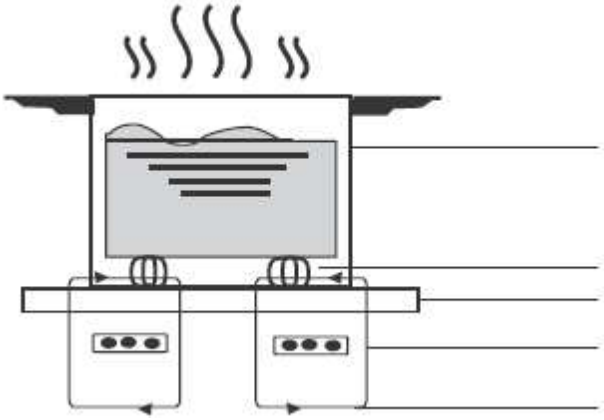
## Pannello comandi




1. Tasto ON/OFF
2. Tasti di alimentazione/timer
3. Tasti selezione della zona da scaldare
4. Controllo timer
5. Blocco comandi

# Come funziona la cottura a induzione

La tecnologia della cottura a induzione è un metodo sicuro, tecnologicamente avanzato, efficiente ed economico. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano il calore direttamente nella pentola invece che indirettamente riscaldando la superficie in vetro. Il vetro si surriscalda perché si riscalda anche la pentola.



pentola di ferro

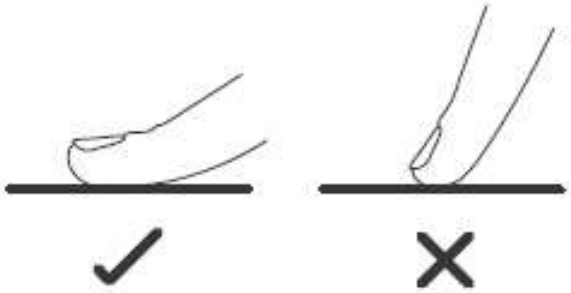
piastra in vetroceramico
con circuito magnetico
bobina ad induzione
correnti indotte

# Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura a induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione delle "Avvertenze di Sicurezza".
- Togliere la pellicola protettiva che potrebbe essere presente sul piano di cottura a induzione.

# Utilizzo dei tasti a sfioro

- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un bip.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili o asciugapiatti) appoggiati su di essi. Anche un leggero strato di acqua può rendere difficoltoso l'utilizzo dei comandi.



# Scelta dei recipienti di cottura più appropriati

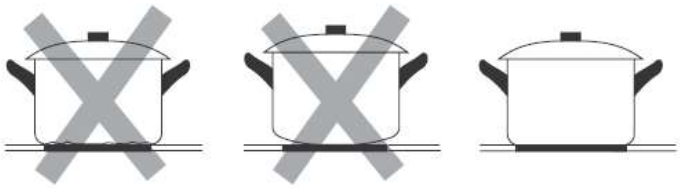
- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola.

- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se questa viene attratta, è adatta per la cottura ad induzione.
- Se non disponete di un magnete:

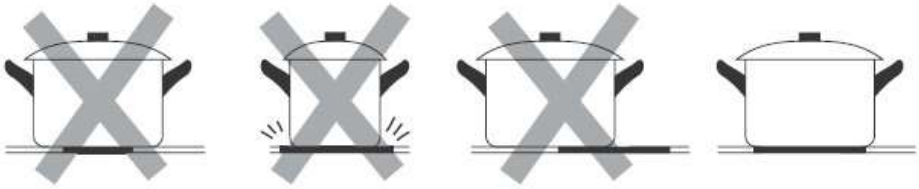
1. Mettete un certo quantitativo di acqua nella pentola che volete controllare.
2. Se U non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola si può usare.

- Non si possono utilizzare recipienti di cottura realizzati con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

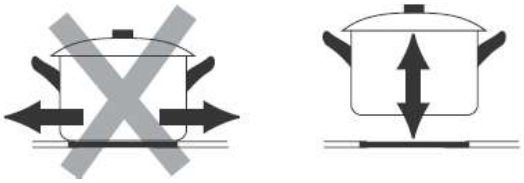
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, si appoggi uniformemente sul vetro ed abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza invece una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quanto previsto. Una pentola di dimensioni inferiori a 140 mm potrebbe non essere rilevata dal piano di cottura. Centrare sempre la pentola nella zona di cottura.



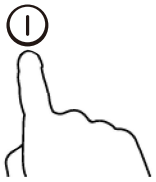
Togliere sempre le pentole dal piano di cottura a induzione sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.



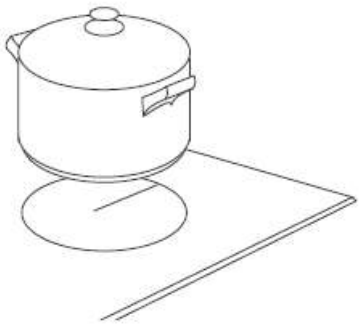
# Utilizzo del piano di cottura a induzione

## Per iniziare la cottura

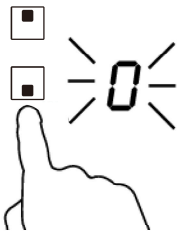
1. Toccare il tasto a sfioro ON/OFF.
   Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "–" o "– –", ad indicare che il piano di cottura a induzione è in modalità standby.



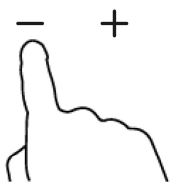
2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.
   - Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.



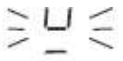
3. Toccando il tasto a sfioro di selezione zona di riscaldamento, un indicatore sul tasto inizia a lampeggiare.




4. Selezionare un'impostazione di riscaldamento con i tasti a sfioro "-" o "+".
   - Se entro un minuto non viene selezionata un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente. In questo caso è necessario ripartire dalla fase 1.




   - L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.

## Se sul display lampeggia  insieme all'impostazione di riscaldamento

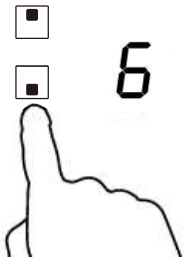
Questo significa quanto segue:

- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta. Il display si spegne automaticamente dopo due minuti se non è stata collocata una pentola adatta.

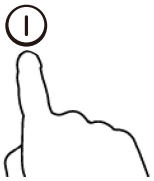
## Al termine della cottura

1. Toccare il tasto a sfioro di selezione della zona di riscaldamento che si vuole spegnere.



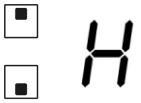

2. Spegnere la zona di cottura facendo scorrere verso il basso fino a "0" oppure toccando contemporaneamente "-" e "+". Accertarsi che sul display sia visualizzato "0".

3. Spegnere l'intero piano di cottura toccando il tasto a sfioro ON/OFF.



4. Prestare attenzione alle superfici calde

   Verrà visualizzata una H per indicare quale zona di cottura è calda e non può essere toccata. Scomparirà quando la superficie si è raffreddata fino ad una temperatura adeguata. Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, usando la piastra calda che è ancora surriscaldata.



# Blocco dei comandi

- I comandi si possono bloccare per evitare un uso involontario (ad esempio accensione involontaria delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, sono tutti disabilitati tranne il tasto di ON/OFF.

**Per bloccare i comandi**

Toccare il blocco comandi. L'indicatore sul timer riporta "Lo" (basso).

**Per sbloccare i comandi**

1. Toccare e mantenere premuto il blocco comandi per un breve periodo.
2. A questo punto il piano di cottura a induzione si può utilizzare nuovamente.

Quando il piano di cottura è in modalità di bloccaggio, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione del tasto ON/OFF, è possibile spegnere il piano di cottura a induzione in caso di emergenza, ma prima dell'utilizzo successivo è necessario sbloccare il piano di cottura stesso.

# Protezione contro il surriscaldamento

Un sensore di temperatura controlla la temperatura all'interno del piano di cottura a induzione. Se la temperatura supera il livello di sicurezza, il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente.

# Segnalazione di oggetti di piccole dimensioni

Se sul piano di cottura resta appoggiata una pentola con dimensioni non corrette o non magnetica (ad esempio in alluminio) o altri piccoli oggetti (ad esempio coltelli, forchette, chiavi), la zona entra automaticamente in standby per un minuto.
La ventola continua a raffreddare il piano di cottura a induzione per un ulteriore minuto.

# Protezione tramite autospegnimento

L'autospegnimento è una funzione di sicurezza per il piano di cottura a induzione. Si attiva automaticamente ogni volta che si dimentica acceso il piano di cottura. I tempi di funzionamento di default per i vari livelli di intensità di potenza sono indicati sulla tabella che segue:

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

Quando la pentola viene rimossa il piano di cottura a induzione smette immediatamente di riscaldarsi e si spegne automaticamente dopo due minuti.

Le persone portatrici di pacemaker possono utilizzare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico.

# Utilizzo del timer

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- Si può impostare per spegnere una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- Il timer si può impostare fino a 99 minuti.

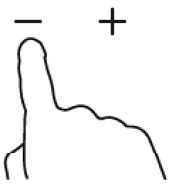
## Utilizzo del timer come contaminuti

**Se non viene selezionata nessuna zona di cottura**

1. Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.
   Nota: si può utilizzare il contaminuti anche se non è stata selezionata alcuna zona di cottura.

2. Con il tasto a sfioro del timer, l'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "10".

3. Impostare il tempo toccando i tasti "-" o "+" del timer.

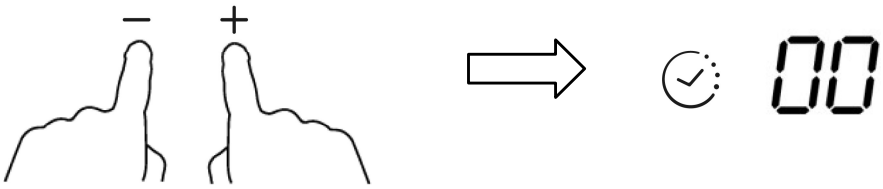



Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

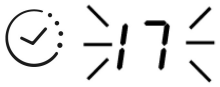
Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare il valore di 10 minuti.

Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si riposiziona automaticamente a 00 minuti.

4. Utilizzando i tasti "-" e "+" insieme, il timer si cancella ed il display dei minuti visualizza "00".



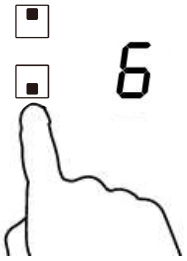

5. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.




6. L'avvisatore acustico si attiva per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" al termine del tempo impostato.

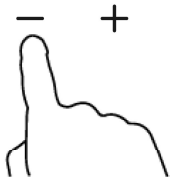
## Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

1. Toccare il tasto a sfioro di selezione della zona di riscaldamento per la quale si vuole impostare il timer.



2. Con il tasto a sfioro del timer, l'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "10".

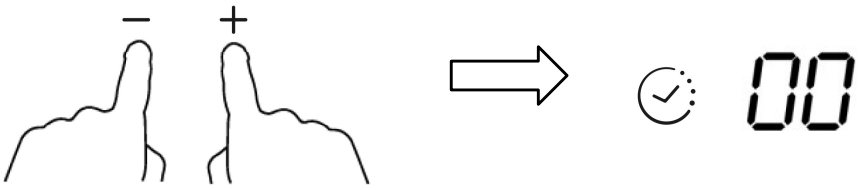
3. Impostare il tempo toccando i tasti "-" o "+" del timer.



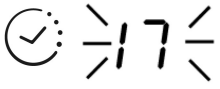

Consiglio: Usando il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta, il tempo diminuisce o aumenta di un minuto. Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.

Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si riposiziona automaticamente a 00 minuti.

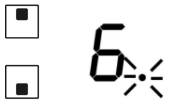
4. Utilizzando i tasti "-" e "+" insieme, il timer si cancella ed il display dei minuti visualizza "00".



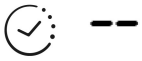

5. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.




NOTA: Il punto rosso vicino all'indicatore di livello di potenza si accende ad indicare che la zona è stata selezionata.



6. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la corrispondente zona di cottura si spegne automaticamente.



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano state accese in precedenza.

# Guida alla cottura

Prestare attenzione quando si friggono gli ingredienti, dato che l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, in particolare se si sta utilizzando la funzione PowerBoost (cottura super-rapida).
A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si incendiano spontaneamente e sussistono gravi rischi di incendi.

## Consigli di cottura

- Quando il cibo inizia a bollire, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per diminuire i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato.

**Ebollizione lenta, cottura del riso**

- L'ebollizione lenta inizia al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando le bolle salgono singolarmente in superficie nel liquido di cottura. Questo è il metodo più efficace per cuocere zuppe deliziose e spezzatini teneri perché i sapori si esaltano senza dovere cuocere eccessivamente il cibo. Si possono anche cuocere salse a base di uovo e addensate con farina al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune operazioni, quali ad esempio la cottura del riso facendo assorbire l'acqua, possono richiedere un'impostazione più alta rispetto a quella inferiore, in modo da garantire che il cibo sia cotto in modo corretto nel periodo di tempo consigliato.

**Cottura a fuoco vivo di bistecche**

Per cuocere e ottenere un sapore vivace in alcuni tipi di bistecche:

1. Lasciare riposare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldarla in una padella per cottura con base spessa.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Spruzzare un piccolo quantitativo di olio sulla padella calda e quindi stendere la carne sulla padella calda.

4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura richiesto. I tempi possono variare da 2 a circa 8 minuti per ogni lato. Fare pressione sulla bistecca per valutare quanto è cotta - più compatta risulta più la bistecca è "ben cotta".
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto tiepido per alcuni minuti in modo da permetterle di allentare le fibre e diventare tenera prima di servirla.

**Frittura al salto**

1. Scegliere un wok con base piatta o una padella per friggere grande compatibili con il sistema a induzione.
2. Predisporre tutti gli ingredienti e gli utensili. La frittura al salto è veloce. Nel caso di cottura di grandi quantità di cibo, si consiglia di cuocere piccoli quantitativi, in più volte.
3. Preriscaldare leggermente la padella ed aggiungere due cucchiai di olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e mantenerla in caldo.
5. Friggere al salto la verdura. Quando la verdura è calda ma ancora croccante, abbassare la temperatura della zona di cottura, rimettere la carne nella padelle ed aggiungere la salsa.
6. Friggere al salto con delicatezza gli ingredienti per accertarsi che siano caldi.
7. Servire immediatamente.

# Impostazioni di riscaldamento

Le impostazioni riportate qui di seguito servono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, compresi i recipienti di cottura utilizzati e dal quantitativo di cibo da cuocere. Il metodo migliore è fare diverse prove con il piano di cottura a induzione per individuare le migliori impostazioni per la vostra cucina.

| Impostazioni di riscaldamento | Cibi adatti |
|---|---|
| 1 - 2 | • leggero riscaldamento di piccole quantità di cibo<br>• fusione di cioccolato, burro e cibi che si bruciano facilmente<br>• ebollizione lenta e delicata<br>• riscaldamento lento |
| 3 - 4 | • nuovo riscaldamento<br>• ebollizione lenta e rapida<br>• cottura di riso |
| 5 - 6 | • pancake |
| 7 - 8 | • cibi da rosolare<br>• cottura di pasta |
| 9 | • frittura al salto<br>• cottura a fuoco vivo<br>• ebollizione di zuppe<br>• bollitura di acqua |

# Cura e pulizia

Le impostazioni riportate qui di seguito servono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, compresi i recipienti di cottura utilizzati e dal quantitativo di cibo da cuocere. Il metodo migliore è fare diverse prove con il piano di cottura per individuare le migliori impostazioni per la vostra cucina.

| **Che cosa?** | **Come?** | **Importante!** |
|---|---|---|
| Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo e schizzi non zuccherini sul vetro) | 1. Spegnere l'alimentazione elettrica del piano di cottura.<br>2. Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!)<br>3. Sciacquare ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta.<br>4. Ridare alimentazione al piano di cottura. | • Quando viene ridata alimentazione al piano di cottura non ci saranno indicazioni di "superficie calda", tuttavia la zona di cottura può essere ancora calda! Prestare la massima attenzione.<br>• Spugnette metalliche dure, alcune spugnette in nylon e detergenti forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o la spugnetta metallica sono adatti.<br>• Non lasciare mai residui dei prodotti di pulizia sul piano di cottura: il vetro si potrebbe macchiare. |
| Schizzi di acqua bollente, ingredienti fusi e schizzi zuccherini sul vetro | Toglierli immediatamente con una paletta per pesce, una paletta o un raschietto a lama adatto a piano di cottura a induzione in vetro, prestando sempre attenzione alle superfici della zona di cottura:<br>1. Togliere alimentazione dal piano di cottura dalla presa a parete.<br>2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare la sporcizia o i residui verso una parte fredda del piano di cottura.<br>3. Pulire i residui o gli schizzi con un asciugapiatti o un panno di carta.<br>4. Effettuare le fasi da 2 a 4 per lo "sporco quotidiano sul vetro" come sopra indicato. | • Togliere al più presto possibile le macchie lasciate da ingredienti fusi, cibo zuccherino o schizzi. Se questi residui vengono lasciati seccare sul vetro, possono risultare in seguito difficili da togliere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro.<br>• Rischio di tagli: quando la protezione di sicurezza viene fatta rientrare, la lama del raschietto è tagliente come quella di un rasoio. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini. |
| Schizzi sui tasti a sfioro | 1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura.<br>2. Asciugare gli schizzi<br>3. Ripulire la zona dei tasti a sfioro con una spugna umida pulita o uno straccio.<br>4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta.<br>5. Ridare alimentazione al piano di cottura. | • Il piano di cottura può emettere dei bip e spegnersi e i tasti a sfioro possono non funzionare quando è presente liquido su di essi. Accertarsi di asciugare la zona dei tasti a sfioro prima di riaccendere il piano di cottura. |

# Consigli e accorgimenti

| Problema | Possibili cause | Rimedio |
|---|---|---|
| Il piano di cottura a induzione non si accende. | Mancanza di alimentazione. | Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso.<br>Controllare che non ci sia un black-out elettrico nella vostra abitazione o nella vostra zona. Dopo avere effettuato tutti questi controlli, se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato. |
| I tasti a sfioro non rispondono. | I comandi sono bloccati. | Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano di cottura a induzione" per le relative istruzioni. |
| I tasti a sfioro si attivano a fatica. | Potrebbe esserci una sottile pellicola di acqua sui comandi, oppure state utilizzando la punta delle dita per attivare i comandi. | Accertarsi che la zona dei tasti a sfioro sia asciutta e utilizzare il polpastrello delle vostre dita per attivare i comandi. |
| Il vetro è graffiato. | Recipienti di cottura con bordi irregolari.<br><br>Si stanno utilizzando spugnette metalliche o detergenti abrasivi e non adatti. | Utilizzare recipienti di cottura con basi piane e regolari. Vedere "Scelta dei recipienti di cottura adatti".<br><br>Vedere "Cura e pulizia". |
| Alcune pentole fanno rumori tipo crepitio o schiocco. | Questo fenomeno potrebbe essere causato dalla struttura dei recipienti di cottura (strati di diversi metalli che vibrano diversamente). | Questo è normale per i recipienti di cottura e non indica un'anomalia. |
| Il piano di cottura a induzione emette un piccolo rumore sordo quando viene utilizzato con l'impostazione di riscaldamento. | Questo fenomeno è causato dalla tecnologia della cottura a induzione. | È del tutto normale, ma il rumore dovrebbe attutirsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione di riscaldamento. |
| Rumore della ventola del piano di cottura a induzione. | Una ventola di raffreddamento presente all'interno del piano di cottura a induzione si è accesa per evitare che l'elettronica si surriscaldi. Può continuare a funzionare anche una volta spento il piano di cottura a induzione. | È un fenomeno normale e non richiede alcun intervento. Non togliere e ridare alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete se la ventola sta funzionando. |

| | | |
|---|---|---|
| Le padelle non si riscaldano e il display visualizza U. | Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella in quanto questa non è adatta per la cottura a induzione.<br><br>Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché questa è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è perfettamente centrata su di essa. | Utilizzare recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta dei recipienti di cottura adatti".<br><br>Centrare la padella ed accertarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura. |
| Il piano di cottura a induzione o la zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, si attiva un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato con una o due cifre sul display del timer di cottura). | Guasto tecnico. | Annotare le lettere e i numeri dell'errore, togliere alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato. |

Non cercare mai di smontare da soli l'elettrodomestico.

# Display di anomalie e controllo

Se si evidenzia un'anomalia, il piano di cottura a induzione si posiziona in autoprotezione automaticamente e visualizza i seguenti codici di protezione:

| Problema | Possibili cause | Rimedio |
|---|---|---|
| F3-F8 | Anomalia sensore di | Contattare il fornitore. |
| F9-FE | Anomalia del sensore di temperatura del riscaldatore a induzione IGBT. | Contattare il fornitore. |
| E1/E2 | Tensione d'alimentazione anomala | Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta.<br>L'accensione dopo l'alimentazione è normale. |
| E3/E4 | Temperatura anomala | Verificare la pentola. |
| E5/E6 | Irraggiamento di calore sul piano di cottura a induzione non corretto. | Fare ripartire una volta che il piano di cottura a induzione si è raffreddato. |

Le considerazioni di cui sopra derivano dalla valutazione e dal controllo delle anomalie comuni.

Non smontare da soli l'elettrodomestico per evitare rischi e danni al piano di cottura a induzione.

# Specifiche tecniche

| | |
|---|---|
| Piano cottura | CID 30/G3 |
| Zone di cottura | 2 zone |
| Tensione di alimentazione | 220-240V~ 50/60Hz |
| Potenza elettrica installata | 3500 W |
| Dimensioni prodotto Lun×Lar×Alt(mm) | 288x520x56 |
| Dimensioni con incasso AxB (mm) | 268x500 |

Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Le specifiche e il design potranno variare senza preavviso in quanto siamo sempre impegnati nella ricerca di continue innovazioni dei nostri prodotti.

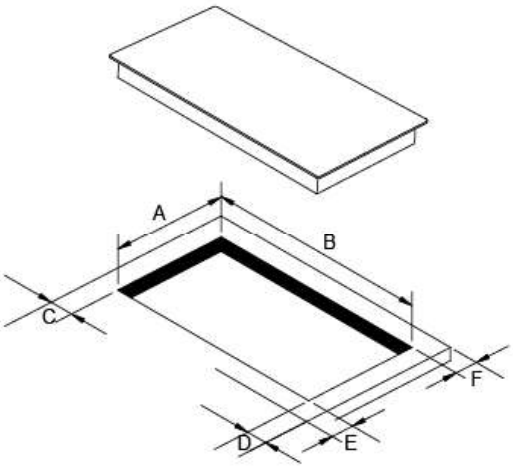
# Installazione

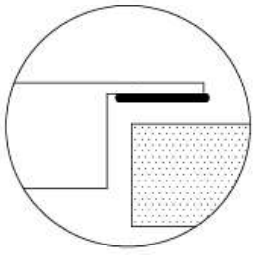
## Scelta delle attrezzature di installazione

Tagliare il supporto rispettando le misure indicate sul disegno.

Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 5 cm.

Assicurarsi che lo spessore del supporto corrisponda ad almeno 30 mm. Selezionare il materiale del supporto in modo che sia resistente alle alte temperature per evitare che si deformi a causa del calore proveniente dal piano di cottura. Come illustrato qui di seguito:

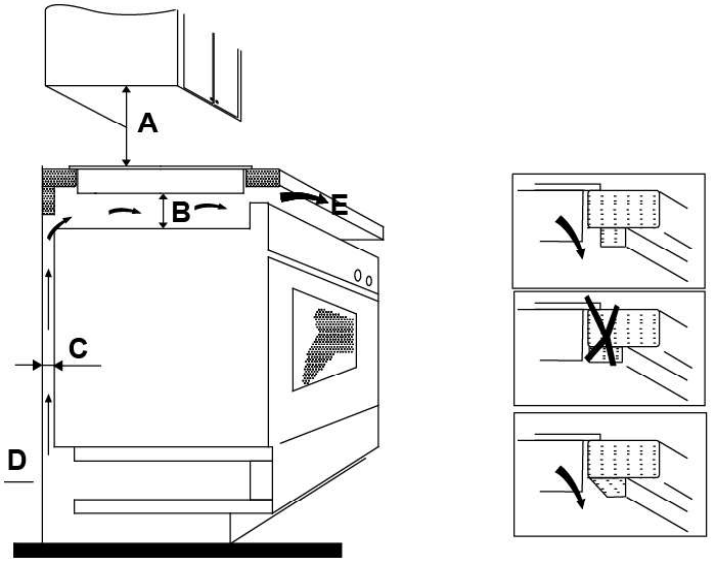


| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | F (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| 268+4 -0 | 500+4 -0 | minimo 50 | minimo 50 | minimo 50 | minimo 50 |

Assicurarsi sempre che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che entrata ed uscita dell'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia in buone condizione operative. Come illustrato qui di seguito

Nota: Tra il piano di cottura e l'eventuale elemento superiore deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 760 mm.




| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | minimo 50 | minimo 30 | Entrata aria | Uscita aria 10 mm |

## Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che

- il supporto sia squadrato e livellato e che non ci siano elementi strutturali che possano interferire con i requisiti di spazio
- il supporto sia realizzato in materiale resistente al calore
- se il piano di cottura è installato al di sopra di un forno, il forno deve essere dotato di una ventola di raffreddamento incorporata
- l'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di ingombro, oltre che a tutte le normative e le disposizioni
- sia stato incorporato nel cablaggio permanente un apposito interruttore sezionatore che permetta di staccare completamente l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione principale; tale interruttore deve essere montato e posizionato in accordo con le normative e le disposizioni locali in materia di impianti elettrici

  L'interruttore sezionatore deve essere di tipo approvato e deve fornire una separazione dei contatti con intercapedine di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le normative sugli impianti elettrici locali permettono questa variazione rispetto alle specifiche).

- l'interruttore sezionatore deve essere facilmente raggiungibile dal cliente una volta installato il piano di cottura
- in caso di dubbi relativi al montaggio, contattare le autorità locali e consultare le normative vigenti
- si utilizzino rivestimenti resistenti al calore e facili da pulire (quali ad esempio piastrelle ceramiche) per le pareti circostanti il piano di cottura.

## Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che

- il cavo di alimentazione elettrica non si accessibile attraverso gli sportelli o i cassetti dei mobiletti
- sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura
- se il piano di cottura è montato sopra ad una cassettiera o a dei mobiletti, sia stata installata una barriera di protezione termica al di sotto della base del piano di cottura
- l'interruttore sezionatore sia facilmente accessibile per il cliente.

## Prima di posizionare le staffe di fissaggio

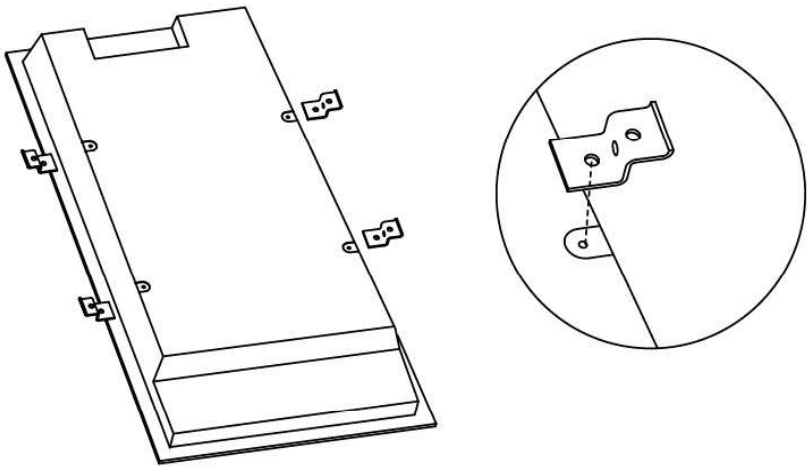
L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (utilizzare l'imballaggio).

Non forzare i comandi che sporgono dal piano di cottura.

## Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano di cottura sul supporto avvitando 4 staffe sul fondo del piano di cottura stesso (vedere figura) dopo il montaggio.

Regolare la posizione della staffa per adattarla ai diversi spessori del piano di cottura.



## Avvertenza

1. Il piano di cottura a induzione deve essere montato da personale o tecnici qualificati. La nostra società ha un team di professionisti a disposizione dei clienti. Non operare mai da soli.
2. Il piano di cottura non può essere montato direttamente sopra ai seguenti elettrodomestici: lavastoviglie, frigorifero, freezer, lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità può danneggiare l'elettronica del piano di cottura stesso.

3. Il piano di cottura a induzione dovrà essere montato in modo tale da garantire un migliore irraggiamento del calore e un livello di affidabilità più elevato.

4. La parete e la zona di cottura indotta al di sopra della superficie del piano dovranno essere resistenti al calore.

5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

# Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica

Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete di alimentazione elettrica solo da una persona appositamente addestrata.

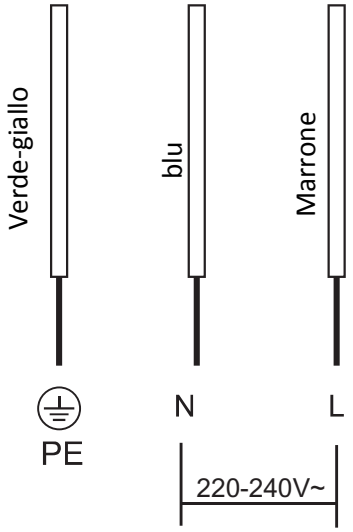
Prima di collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica, verificare che:

1. il cablaggio interno dell'abitazione sia adeguato alla potenza consumata dal piano di cottura
2. la tensione corrisponda al valore riportato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche
3. le sezioni del cavo di alimentazione elettrico possano sopportare il carico specificato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche. Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori, in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.

   Il cavo di alimentazione elettrica non deve entrare in contatto con componenti surriscaldati e deve essere collocato in modo tale che la sua temperatura non superi mai, in nessun punto, i 75°C.

Verificare con un elettricista se l'impianto di cablaggio domestico sia corretto senza necessità di modificarlo. Le eventuali modifiche dovranno sempre essere effettuate da un elettricista qualificato.

L'alimentazione elettrica deve essere collegata in conformità con la relativa normativa o un interruttore automatico unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato qui di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un agente post-vendita con attrezzi dedicati, per evitare qualsiasi incidente.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete è necessario montare un interruttore automatico multipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.
- Il cavo giallo/verde del cavo di alimentazione elettrica deve essere collegato alla terra dell'alimentazione elettrica ed ai morsetti dell'elettrodomestico.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali incidenti derivanti dall'uso di un elettrodomestico non collegato a terra, oppure con una continuità di collegamento di terra non funzionante.
- Se l'elettrodomestico ha un'uscita a presa, deve essere installato in modo che tale uscita sia accessibile.

## Selezione dei recipienti di cottura

Padella in ferro per frittura con olio

Pentola in acciaio inox

Padella in ferro

Bollitore in ferro

Bollitore in acciaio inox

Utensili da cucina smaltati

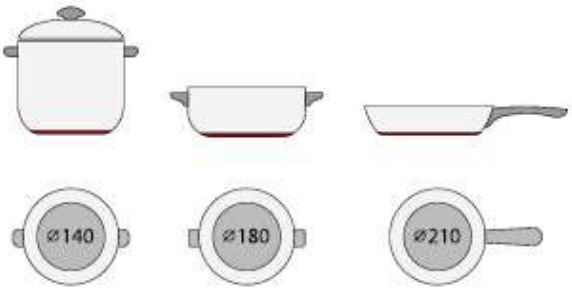
Piastra di ferro

È possibile disporre di più recipienti di cottura diversi tra loro

1. Questo piano a induzione è in grado di identificare una varietà di recipienti di cottura, che è possibile testare con uno dei seguenti metodi:
   Appoggiare il recipiente di cottura sulla zona di cottura. Se la zona di cottura corrispondente visualizza un livello di potenza, il recipiente è adatto. Se lampeggia "U" il contenitore non è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.

2. Tenere un magnete verso il recipiente. Se il magnete viene attratto dal recipiente, questo è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.
   N.B.: Il fondo del recipiente deve contenere materiale magnetico.
   Deve avere un fondo piatto con un diametro corrispondente alla tabella 1 sotto riportata.
3. Utilizzare solo recipienti di cottura ferromagnetici realizzati in acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile, ma compatibili con la cottura a induzione
4. Utilizzare delle padelle nelle quali il diametro della zona ferromagnetica (base della padella) rientri nelle dimensioni della tabella sottostante. (Tabella 1)
   - Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni di cottura possono essere influenzate
   - Se si utilizzano pentole con un diametro minore rispetto a quello indicato nella tabella 1, le padelle potrebbero non venire rilevate

A seconda delle dimensioni della zona, si possono utilizzare pentole con diametri diversi, come indicato nella figura sottostante:



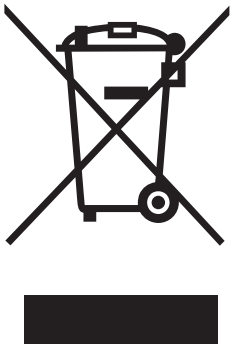

5. Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalda unicamente la zona ferromagnetica mentre il resto della base può non raggiungere una temperatura sufficiente per la cottura.

6. Se la zona ferromagnetica non è omogenea, ma presenta altri materiali quali ad esempio l'alluminio, ciò può influire sul riscaldamento e sul rilevamento della padella.

Se la base della padella è simile alle figure sottostanti, la padella potrebbe non venire rilevata.

| | The base diameter of induction cookware | |
|---|---|---|
| **Cooking zone** | **Minimum（mm）** | **Maximum（mm）** |
| 1 | 140 | 180 |
| 2 | 120 | 140 |

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.



**SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato.**
**È necessaria una raccolta speciale di tali rifiuti per sottoporli ad un trattamento speciale.**

Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della Direttiva Europea 2002/19/CE in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche - RAEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Il corretto smaltimento di questo elettrodomestico permette di evitare possibili danni all'ambiente e alla salute dell'uomo.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Deve essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento specializzato. Per ulteriori informazioni relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio comune, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio ufficio comunale, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

# Avertissements de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque.

**Installation**

**Risque d'électrocution**

- Débranchez l'appareil du secteur avant de procéder à un quelconque travail ou opérations d'entretien.
- La connexion sur un bon système de mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié est autorisé à modifier le système de câblage domestique.
- Si vous ne suivez pas ce conseil vous vous exposez à un risque d'électrocution ou de mort.

**Risque de coupure**

- Faites attention - les bords du panneau sont coupants.
- Si vous ne faites pas attention vous risquez de vous blesser ou de vous couper.

**Informations importantes sur la sécurité**

- Lisez ces instructions attentivement avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Ne posez jamais aucun matériau ou produit combustible sur cet appareil.
- Donnez ces informations à la personne chargée d'installer l'appareil afin de réduire éventuellement les coûts d'installation.
- Afin d'éviter les risques, installez cet appareil en suivant ces instructions d'installation.
- Cet appareil ne doit être correctement installé et mis à la terre que par une personne dûment qualifiée.
- Cet appareil doit être branché sur un circuit équipé d'un disjoncteur offrant une déconnexion totale du secteur.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, vous risquez d'annuler toutes les garanties et demandes d'indemnisation.

**Fonctionnement et entretien Risque d'électrocution**

- Ne cuisinez pas sur une plaque cassée ou fissurée. Si la plaque se brise ou se fissure, déconnectez immédiatement l'appareil du secteur (interrupteur mural) et faites appel à un technicien qualifié
- Eteignez la plaque avec l'interrupteur mural avant de procéder aux opérations de nettoyage ou d'entretien.
- Si vous ne suivez pas ce conseil vous vous exposez à un risque d'électrocution ou de mort.

**Risque pour la santé**

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant toute personne portant un pacemaker ou un autre implant électrique (par ex. une pompe à insuline) doit consulter son médecin ou le fabricant de son implant avant d'utiliser cet appareil afin d'avoir la certitude que dit implant ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.
- Si vous ne suivez pas ce conseil vous vous exposez à un risque de mort.

**Risque dû à une surface chaude**

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent assez chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre que les casseroles entrer en contact avec la vitre à induction tant que la surface n'est pas froide.
- Attention: les objets métalliques magnétisables portés sur le corps deviennent chauds à proximité de la plaque de cuisson. Les bijoux en or ou en argent ne sont pas affectés.
- Maintenez les enfants à l'écart de l'appareil
- Les manches des casseroles peuvent devenir chauds au toucher. Veillez à ce que les manches de casserole ne se trouvent pas au-dessus des zones de cuisson activées. Maintenez les manches hors de portée des enfants.
- Si vous ne suivez pas ce conseil vous risquez de vous brûler ou de vous ébouillanter.

**Risque de coupure**

- La lame du racloir de plaque, coupante comme une lame de rasoir, est à nue lorsque le couvercle de sécurité est rétracté.
- Si vous ne faites pas attention vous risquez de cous blesser ou de vous couper.

**Informations importantes sur la sécurité**

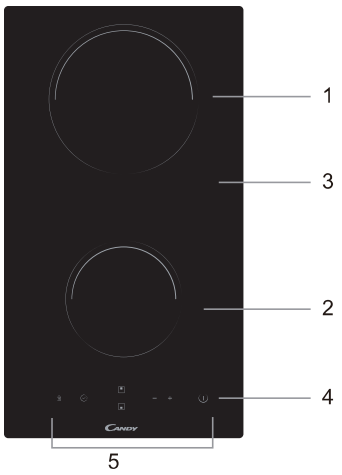
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé Les débordements causent de la fumée et des résidus graisseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez et ne laissez pas d'objets magnétisables (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou dispositifs électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs de MP3) à proximité de l'appareil car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après l'usage, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de la façon décrite dans ce manuel (par ex. à l'aide des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de panne pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'y asseoir ou y monter dessus.

- Ne rangez aucun objet intéressant les enfants dans les placards au-dessus de l'appareil. En montant sur la plaque de cuisson les enfants pourraient se blesser grièvement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans l'endroit où l'appareil est utilisé.
- Une personne responsable et compétente doit instruire sur l'usage de l'appareil les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité d'utiliser l'appareil. L'instructeur doit avoir la certitude qu'ils sont en mesure d'utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur entourage.
- Ne réparez et ne remplacez pas des parties de l'appareil à moins que le manuel ne le conseille spécifiquement. Toutes les autres opérations de dépannage ne doivent être faites que par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la plaque.
- Ne posez ou ne laissez tomber aucun objet lourd sur votre plaque,
- Ne vous tenez pas debout sur votre plaque.
- N'utilisez pas de casseroles aux bords ébréchés et de traînez pas les casseroles sur la surface de la vitre d'induction pour ne pas la rayer.
- N'utilisez pas d'éponge à récurer ni de détersifs abrasifs durs pour nettoyer votre plaque car ils risqueraient de rayer la vitre d'induction.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé exclusivement pas un technicien qualifié.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissance, à condition d'avoir été instruits sur l'usage sûr de l'appareil et d'avoir compris les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- AVERTISSEMENT: Il peut être dangereux de cuire sur la plaque sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile car cela pourrait causer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Ne posez pas sur la plaque des objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles car ils peuvent devenir chauds.
- Après l'usage, éteignez la plaque avec sa commande et ne comptez pas sur le détecteur de casserole.
- L'appareil n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie extérieure ni par un système de télécommande séparé.

**Félicitations** pour avoir acheté votre nouvelle plaque à induction.
Nous vous recommandons de lire attentivement ce Manuel d'installation/utilisation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.
Pour l'installation, veuillez lire la section Installation.
Lisez attentivement les instructions de sécurité avant de l'utiliser et rangez ce Manuel d'instruction/installation de façon à pouvoir le consulter par la suite.

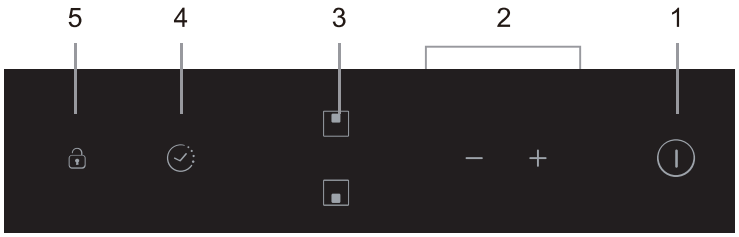
# Vue d'ensemble du produit

## Vue d'en haut




1. zone 2000 W maxi
2. zone 1500 W maxi
3. Plaque vitrée
4. Touche de Marche/Arrêt :
5. Panneau de commande

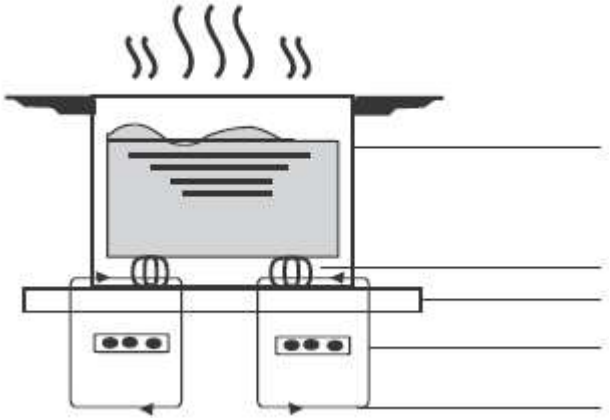
## Panneau de commande




1. Touche de Marche/Arrêt :
2. Touches de réglage puissance/minuterie
3. Touches de sélection de la zone de chauffage
4. Touche minuterie
5. Touche verrouillage

# Quelques mots sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, de pointe, efficace et économique. Elle exploite les vibrations électromagnétiques pour générer de la chaleur directement sur la casserole plutôt que indirectement en chauffant la surface vitrée. La vitre ne chauffe que parce que la casserole la chauffe.



Marmite en fer

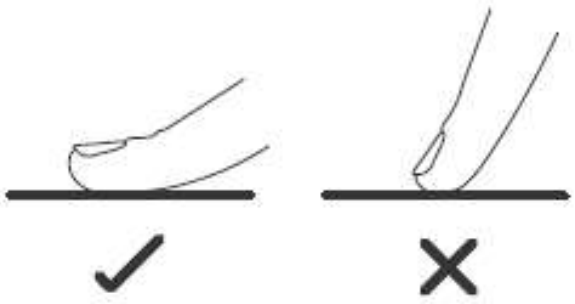
courants induits par bobine d'induction
plaque en verre céramique circuit

# Avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière à induction

- Lisez ce guide et en particulier la section Avertissements de sécurité
- Retirez le film protecteur qui peut encore se trouver sur votre plaque à induction.

# Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, il est donc inutile d'appuyer avec force.
- Servez-vous de la pulpe du doigt, pas de la pointe.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'un contact est enregistré.
- Veillez à ce que les touches soient toujours propres, sèches et à ce qu'elles ne soient pas couvertes par un objet (tel que ustensile, torchon). Même une fine pellicule d'eau peut empêcher les touches de fonctionner.



# Choisir les bonnes casseroles

• N'utilisez que des casserole ayant un fond adapté à la cuisson par induction. Cherchez le symbole induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.

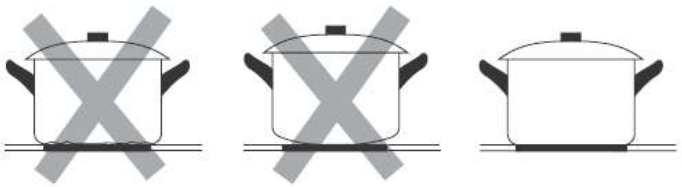
• Vous pouvez vérifier si votre casserole est adaptée en procédant à un test magnétique. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à la cuisson par induction.

• Si vous n'avez pas d'aimant:

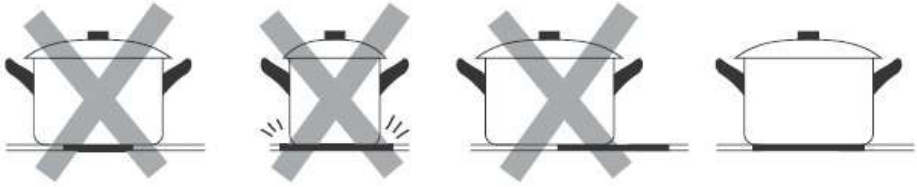
1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
2. Si U ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau se réchauffe, la casserole est adaptée.

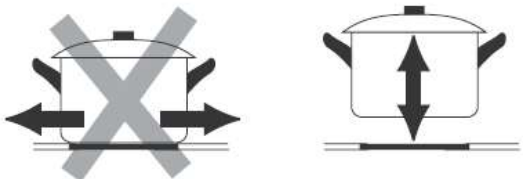
• Les casseroles faites dans les matériaux suivants ne sont pas adaptées: acier inox pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.

N'utilisez pas de casseroles ébréchées ou à fond rond.



Vérifiez si le fond de votre casserole est lisse, s'il est à plat sur la vitre et s'il a la même dimension que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le dessin de la zone sélectionnée. Si vous utilisez une marmite légèrement plus grande l'énergie sera utilisée à son rendement maximum. Si vous utilisez une marmite plus petite, le rendement risque d'être inférieur aux attentes. Une marmite de moins de 140 mm risque de ne pas être détectée par la plaque. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



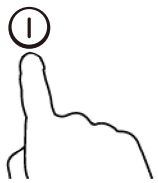


Soulevez toujours la casserole de la plaque à induction - ne la faites pas glisser car elle pourrait rayer la vitre.

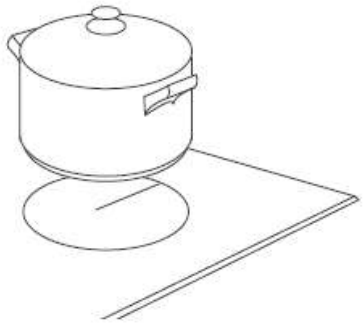
# Utilisation de votre plaque à induction

## Pour commencer à cuisiner

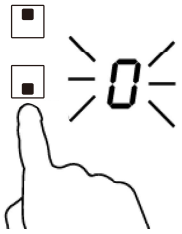
1. Touchez la commande de Marche/Arrêt.
   Une fois sous tension, la sonnerie émet un bip, tous les affichages montrent "-" ou " --", pour signaler que la plaque à induction est en mode Attente.



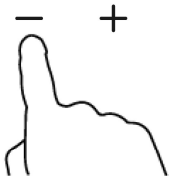
2. Posez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous voulez utiliser.
   - Vérifiez si le fond de votre casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage et un indicateur au-dessus de la touche clignote.




4. Sélectionnez un réglage de la chaleur en touchant la commande "-" ou "+".
   - Si vous ne choisissez pas un réglage dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Vous devez recommencez à partir du point 1.




- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

## Si l'afficheur clignote U alternativement avec le réglage de la chaleur

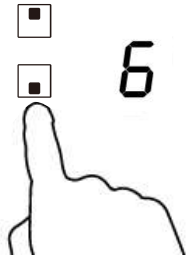
Cela signifie que:

- vous n'avez pas posé une casserole sur la zone de cuisson correcte, ou
- vous utilisez une casserole non adaptée à la cuisson par induction, ou
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson

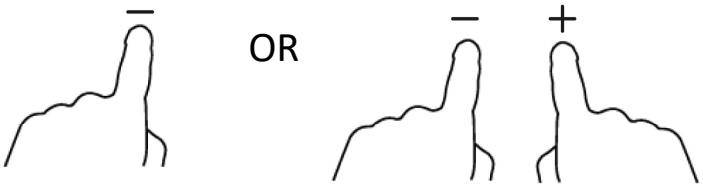
Le chauffage n'a pas lieu tant qu'il n'y a pas de casserole adaptée sur la zone de cuisson. L'afficheur s'éteint automatiquement après 2 minutes si si vous ne posez aucune casserole adaptée.

# Quand la cuisson est achevée

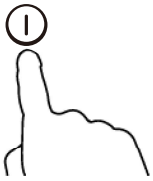
1. Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage que vous voulez éteindre.




2. Eteignez la zone de chauffage en faisant défiler vers "0" ou en touchant ensemble "." et "+"" Vérifiez si l'afficheur montre "0".

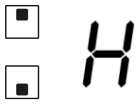



3. Eteignez la plaque en touchant la commande de Marche/Arrêt.



4. Attention aux surfaces chaudes.

   H s'affiche si la zone de cuisson est chaude au toucher. H disparaît lorsque la surface refroidit et que la température est plus sûre. Cette fonction peut aussi servir à économiser de l'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles en utilisant la plaque pendant qu'elle est encore chaude.



# Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher tout usage involontaire (par ex. des enfants qui allument par erreur les zones de cuisson)
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf celle de Marche/Arrêt sont désactivées.

**Pour verrouiller les commandes**

Touchez la commande de verrouillage. L'indicateur de la minuterie affiche "Lo".

**Pour déverrouiller les commandes**

1. Touchez pendant un moment la commande de verrouillage.
2. A présent vous pouvez utiliser votre plaque à induction.

Lorsque la plaque est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf celle de Marche/Arrêt; vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande de Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez commencer par déverrouiller la plaque lors de la prochaine utilisation.

# Protection contre les températures trop élevées

Un capteur de température équipé peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque à induction. S'il détecte une température trop élevée, la plaque à induction cesse automatiquement de fonctionner.

# Détection des petits objets

Si vous laissez une casserole de dimension inadaptée ou non-magnétique (par ex. en aluminium) ou un autre petit objet (par ex, un couteau, une fourchette, une clé) sur la plaque, la zone se met automatiquement en Attente pendant 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant 1 minute.

## Protection d'arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité de votre plaque à induction. Elle s'arrête automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre cuisinière. Les temps de travail par défaut des différents niveaux de puissance sont indiqués sur le tableau ci-dessous:

| Niveau de puissance | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Minuterie de travail par | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Lorsque vous retirez la marmite, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque s'éteint automatiquement après 2 minutes

⚠ Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

# Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons différentes:

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps configuré est écoulé.
- Vous pouvez la régler pour éteindre une zone de cuisson lorsque le temps configuré est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

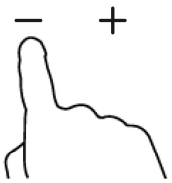
## Utilisation de la minuterie comme minuteur

**Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson**

1. Vérifiez si la plaque de cuisson est allumée.
   Remarque: vous pouvez utiliser le minuteur même si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson.

2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur du minuteur commence à clignoter et "10" apparaît sur l'afficheur de la minuterie.

3. Réglez le temps en touchant la commande “-“ ou “+” de la minuterie.

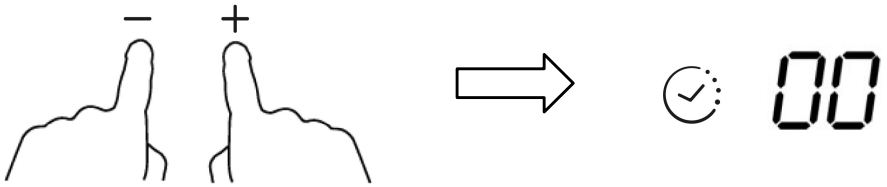



Truc: Touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter de 1 minute.

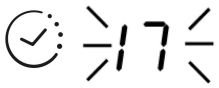
Maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si le temps du réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minute.

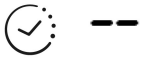
4. Si vous touchez en même temps les touches "-" et "+", la minuterie s'efface et "00" apparaît sur l'afficheur des minutes.




5. Lorsque le temps est réglé, le décompte commence immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

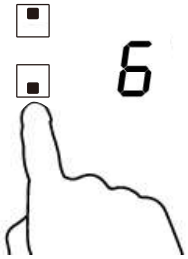



6. La sonnerie retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de la montre "--" lorsque le temps configuré est écoulé.



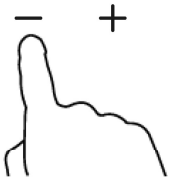

## Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous voulez régler la minuterie.



2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur du minuteur commence à clignoter et "10" apparaît sur l'afficheur de la minuterie.

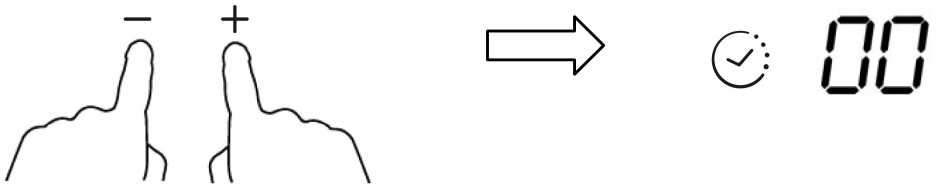
3. Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie.



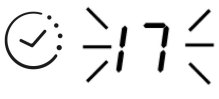

Truc: Touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter de 1 minute.
Touchez et maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie, le temps diminue ou augmente de 10 minutes.

Si le temps du réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minute.

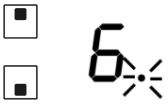
4. Si vous touchez en même temps les touches "-" et "+", la minuterie s'efface et "00" apparaît sur l'afficheur des minutes.

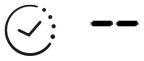



5. Lorsque le temps est réglé, le décompte commence immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignote pendant 5 secondes.




REMARQUE: Le point rouge près de l'indicateur du niveau de puissance s'éclaire pour indiquer que la zone est sélectionnée.



6. Lorsque le temps de cuisson est écroulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. 

Les autres zones de cuisson continuent à fonctionner si elles sont déjà allumées.

# Indications de cuisson

Faites attention si vous faites une friture car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez la fonction PowerBoost. Si la température est extrêmement élevée, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément et le risque d'incendie est sérieux.

## Astuces de cuisson

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, diminuez la température.
- Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson et économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Utilisez le moins de liquide ou de graisse possible afin de réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson avec une température élevée et réduisez ensuite la température lorsque les aliments sont parfaitement chauffés.

**Frémir, cuire le riz**

- Un liquide de cuisson frémit au-dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque des bulles montent de temps en temps à sa surface. C'est le secret de soupes délicieuses et de tendres ragoûts car les arômes se développent sans trop cuire les aliments. Vous devez aussi cuire les sauces à base d'œufs et celles épaissies à la farine au-dessous du point d'ébullition.
- Certaines opérations, y compris la cuisson du riz par absorption, peut demander un réglage plus élevé que le réglage le plus bas afin que le riz soit parfaitement cuit au terme du temps recommandé

**Saisir un steak**

Pour cuisiner des steaks juteux et savoureux:

1. Laissez la viande à la température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle à frire à fond épais.
3. Frottez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude et posez la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson voulu. Le temps peut varier entre 2 et 8 minutes de chaque côté. Pressez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson - plus il est ferme plus il est cuit à

point.
5. Laissez le steak reposer sur un plat chaud pendant quelques minutes pour le laisser se détendre et devenir bien tendre avant de servir.

**Pour faire sauter**

1. Choisissez un wok à fond plat adapté à la plaque à induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez à l'avance tous les ingrédients et les ustensiles. Vous devez faire sauter rapidement. Si vous devez cuire de grosses quantités, faites-le en plusieurs reprises.
3. Préchauffez rapidement la poêle et ajoutez deux cuillerées à soupe d'huile.
4. Faites cuire d'abord la viande, mettez de côté et maintenez au chaud.
5. Faire sauter les légumes verts. Lorsqu'ils sont chauds et encore croquants, réglez plus bas la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour qu'ils soient bien chauds.
7. Servez immédiatement.

# Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous ne sont que des indications. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, y compris votre type de casserole et la quantité que vous cuisinez. Faites des tentatives avec votre plaque à induction afin de trouver les réglages qui vous conviennent.

| **Réglages de la chaleur** | **Adaptabilité** |
|---|---|
| 1 - 2 | • chauffer délicatement de petites quantités d'aliments.<br>• faire fondre du chocolat, du beurre et pour les aliments qui brûlent vite<br>• frémir délicatement<br>• chauffer lentement |
| 3 - 4 | • réchauffer<br>• frémir rapidement<br>• cuire le riz |
| 5 - 6 | • crêpes |
| 7 - 8 | • sautés<br>• cuire des pâtes |
| 9 | • faire sauter |

| | |
|---|---|
| | • revenir à feu vif<br>• porter la soupe à ébullition<br>• bouillir de l'eau |

# Entretien et nettoyage

Les réglages ci-dessous ne sont que des indications. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, y compris votre type de casserole et la quantité que vous cuisinez. Faites des tentatives avec votre plaque à induction afin de trouver les réglages qui vous conviennent.

| Quoi? | Comment? | Important! |
|---|---|---|
| Saleté quotidienne sur la vitre (empreintes de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou débordements non-sucrés sur la vitre). | 1. Mettez hors tension la plaque.<br>2. Appliquez un nettoyant spécial plaque de cuisson pendant que la vitre est encore chaude (mais pas trop chaude!)<br>3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier absorbant.<br>4. Mettez à nouveau la plaque sous tension. | • Lorsque la cuisinière est hors tension, il n'y a pas d'indication de surface chaude mais la zone peut être encore chaude! Faites très attention.<br>• Les éponges à récurer très dures, certaines éponges à récurer en nylon et les détersifs abrasifs/durs peuvent rayer la vitre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre détersif ou votre éponge sont appropriés.<br>• Ne laissez jamais de résidus de détersifs sur la plaque: la vitre pourrait se tacher. |
| Débordements, aliments fondus et débordements de sucre chauds sur la vitre | Eliminez-les immédiatement avec une spatule, un couteau palette ou un grattoir à lame de rasoir spécial plaque de cuisson induction, mais faites attention aux surface des zones de cuisson:l<br>1. Mettez hors tension la plaque avec l'interrupteur mural.<br>2. Tenez la lame ou l'ustensile incliné à 30° et grattez la saleté ou le débordement vers une zone froide de la plaque de cuisson.<br>3. Nettoyez la saleté ou le débordement avec un torchon ou du papier absorbant.<br>4. Suivez les points de 2 à 4 pour Saleté quotidienne sur la vitre, ci-dessus. | • Eliminez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus ou sucrés ou les débordements. Si elles refroidissent sur la vitre, elles peuvent être difficiles à éliminer ou même endommager définitivement la surface vitrée.<br>• Risque de coupure: lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du racloir est coupante comme une lame de rasoir. Faites très attention et rangez toujours en sécurité et hors de portée des enfants. |
| Débordements sur les commandes tactiles. | 1. Mettez hors tension la plaque de cuisson.<br>2. Humidifiez les débordements<br>3. Essuyez la zone de la commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. | • La plaque peut émettre un bip et s'éteindre toute seule et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide sur elles. Veillez à essuyer complètement la zone de la touche tactile avant de rallumer la plaque de cuisson. |

| | | |
|---|---|---|
| | 4. Essuyez complètement la zone avec du papier absorbant.<br>5. Mettez à nouveau la plaque sous tension. | |

# Trucs et astuces

| Problème | Causes possibles | Que faire |
|---|---|---|
| La plaque à induction ne peut pas être allumée. | Pas de courant. | Vérifiez si la plaque d'induction est branchée sur l'alimentation électrique et si elle est sous tension.<br>Vérifiez s'il il y a une panne de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, faites appel à un technicien qualifié. |
| Les commandes tactiles ne répondent pas. | Les commandes sont verrouillées. | Déverrouillez les commandes Consultez la section<br>Utilisation de votre plaque à induction, pour en savoir davantage. |
| Les commandes tactiles sont difficiles à actionner. | Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes ou vous utilisez peut-être la pointe de votre doigt pour toucher les commandes. | Vérifiez si la zone de la commande tactile est sèche et utilisez la pulpe de votre doigt pour toucher les commandes. |
| La vitre est rayée. | Casseroles aux bords irréguliers.<br><br>Utilisation de détersifs ou d'éponge à récurer non appropriés ou abrasifs. | Utilisez des casseroles à fond plat et lisse. Consultez Choisir la bonne casserole.<br><br>Consultez Entretien et nettoyage |
| Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements. | Ils peuvent être causés par leur construction (couches de différents métaux, qui vibrent différemment). | Cela est normal pour des casseroles et ce n'est pas un défaut. |
| La plaque à induction vrombit légèrement lorsque le réglage de la chaleur est élevé. | Cela est imputable à la technologie<br>de la cuisson par induction. | Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer et cesser complètement si vous diminuez le réglage de la chaleur. |

| | | |
|---|---|---|
| Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction. | Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en marche pour éviter que les parties électroniques ne surchauffent. II peut continuer à fonctionner même après l'extinction de la plaque à induction. | Cela est normal et vous ne devez rien faire. Ne mettez pas hors tension la plaque induction avec l'interrupteur mural si le ventilateur est en marche. |
| Les poêles ne deviennent pas chaudes et U apparaît sur l'afficheur. | La plaque à induction ne peut pas détecter la poêle car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.<br><br>La plaque à induction ne peut pas détecter la poêle car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou mal centrée sur celle-ci. | Utilisez des casseroles adaptées à la cuisson par induction Consultez Choisir la bonne casserole.<br><br>Centrez la poêle et veillez à ce que son fond ait la taille de la zone de cuisson. |
| La plaque à induction ou la zone de cuisson s'est éteinte à l'improviste, une sonnerie retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson). | Panne technique. | Notez les numéros et les lettres de l'erreur, mettez la plaque à induction hors tension avec l'interrupteur mural et faites appel à un technicien qualifié. |

N'essayez jamais de démonter vous-même l'appareil.

# Panne de l'afficheur et inspection

Si une anomalie se présent, la plaque è induction se met automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants:

| Problème | Causes possibles | Que faire |
|---|---|---|
| F3-F8 | Panne du capteur de température | Veuillez contacter le fournisseur. |
| F9-FE | Panne du capteur de température<br>de l'IGBT. | Veuillez contacter le fournisseur. |
| E1/E2 | Tension d'alimentation anormale. | Vérifiez si l'alimentation électrique est normale.<br>Mettez sous tension si l'alimentation électrique est normale. |
| E3/E4 | Température anormale | Inspectez la marmite. |
| E5/E6 | Mauvaise chaleur de la plaque à induction plaque à induction de radiation | Redémarrez une fois que la a refroidi. |

Ce qui précède n'est que le jugement et l'inspection des pannes courantes
Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter les risques et d'endommager la plaque à induction.

# Caractéristiques techniques

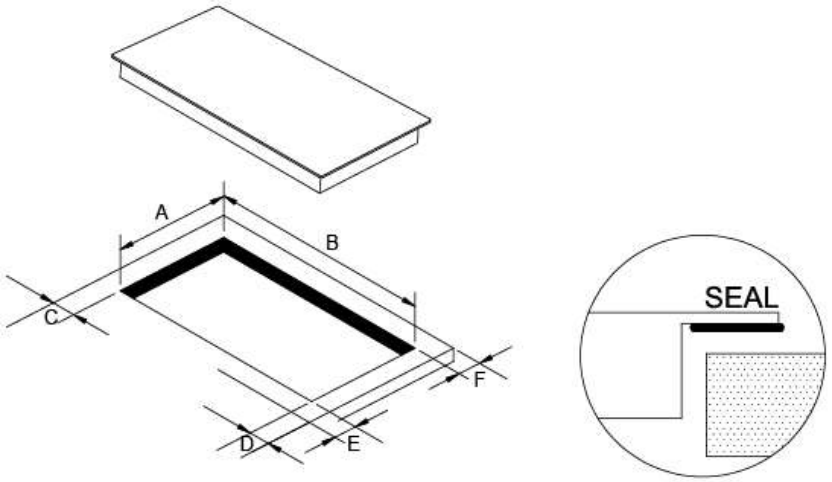
| | |
|---|---|
| Plaque à induction | CID 30/G3 |
| Zones de cuisson | 2 Zones |
| Tension d'alimentation | 220-240V~ 50/60Hz |
| Puissance électrique installée | 3500 W |
| Dimension de l'appareil LxlXh (mm) | 288X520X56 |
| Encombrement AxB (mm) | 268X500 |

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Comme nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits leurs caractéristiques et conceptions peuvent être modifiées sans préavis.

# Installation

## Choix de l'équipement d'installation

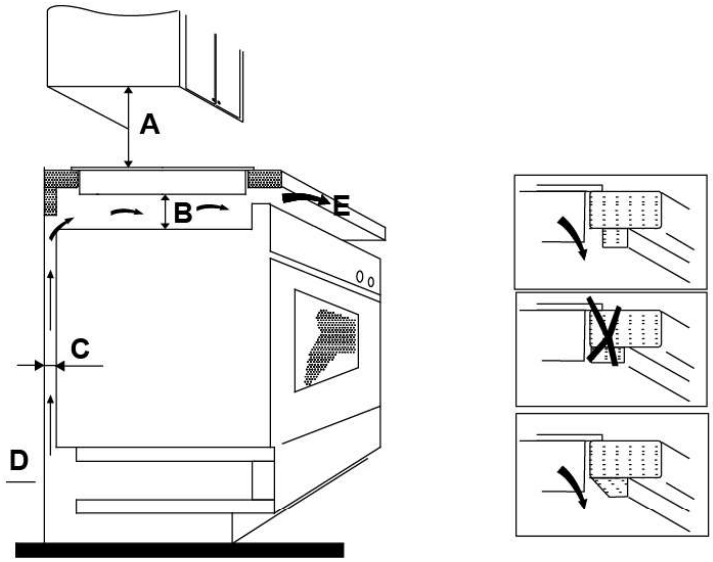
Découpez la surface de travail avec les dimensions indiquées sur le plan
Pour l'installation et l'utilisation il faut prévoir un espace minimum de 5 cm autour du trou.
Vérifiez si l'épaisseur de la surface de travail est égale à 30 mm minimum
Choisissez une un matériau pour la surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations importantes causées par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme ci-dessous:



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D(mm) | E(mm) | F(mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| 268+4 -0 | 500+4 -0 | 50mini | 50 mini | 50 mini | 50 mini |

Dans certains cas, vérifiez si la plaque de cuisson par induction est bien ventilée et si les bouches d'aspiration et de refoulement de l'air ne sont pas bouchées. Veillez à ce que la plaque de cuisson par induction soit en parfait état de fonctionnement. Comme ci-dessous:

Remarque : La distance de sécurité entre la plaque chaude et le placard situé au-dessus de la plaque chaude doit être d'au moins 760 mm.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 mini | 30 mini | Aspiratin | Sortie de l'air 10 |

## Avant d'installer la plaque, vérifiez si

- la surface de travail est carrée et à niveau et si aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- la surface de travail est en matériau résistant à la chaleur.
- si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur intégré
- l'installation est conforme aux exigences de dégagement et aux normes et règlements applicables.
- un disjoncteur approprié garantissant une déconnexion totale du secteur est intégré au câblage permanent, monté et positionné de façon conforme aux lois et règlements de câblage locaux.
  Le disjoncteur doit être homologué et garantir une lame d'air de 3 mm.
  la séparation de contact sur tous les pôles (ou sur toutes les conducteurs [phases] actifs si les règlements de câblage locaux

autorisent cette variation des exigences)
- le disjoncteur sera facilement accessible au client une fois la plaque installée.
- vous avez consulté les autorités locales de construction et les règlements municipaux en cas de doute sur l'installation
- vous avez utilisé des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme les carreaux en céramique) pour les murs autour de la plaque.

## Quand vous avez installé la plaque, vérifiez si

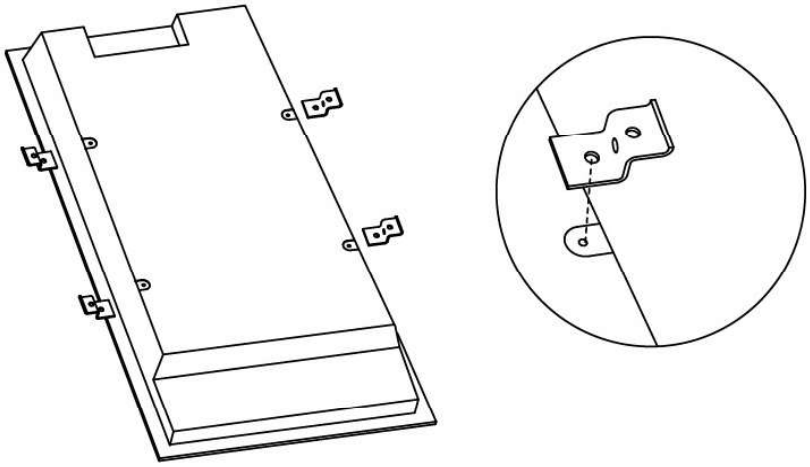
- le cordon d'alimentation électrique n'est pas accessible à travers les portes du placard ou les tiroirs.
- il y a une circulation d'air frais suffisante de l'extérieur du meuble vers la base de la plaque.
- si la plaque est montée au-dessus d'un tiroir ou de l'espace d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- le disjoncteur est facilement accessible au client.

## Avant de positionner les étriers de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface lisse, stable (utilisez l'emballage).
Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la plaque.

## Réglage de la position de l'étrier

Fixez la plaque sur la surface de travail en vissant 4 étriers au bas de la plaque (cf. figure) après l'installation.
Réglez la position de l'étrier en fonction de l'épaisseur du haut du plan de travail.



## Avertissements

1. La plaque à induction chaude doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. Nous avons des professionnels à votre service. Ne le faites jamais vous-même.

2. La plaque ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un frigo, d'un congélateur, d'une machine à laver ou d'un

sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les parties électroniques de la plaque

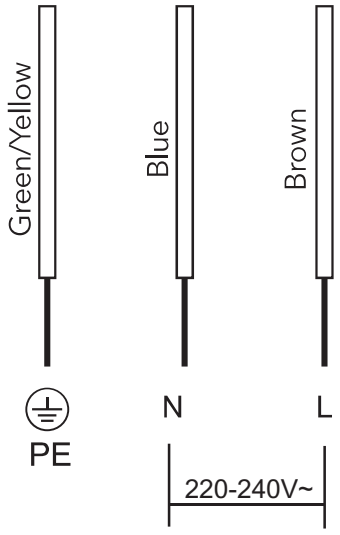
3. La plaque à induction chaude doit être installée de façon à ce qu'un meilleur rayonnement thermique puisse être garanti pour augmenter la fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface du plan de travail doit supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent résister à la chaleur.

# Branchement de la plaque sur le secteur

La plaque ne doit être branchée sur le secteur que par une personne dûment qualifiée.
Avant de procéder au branchement de la plaque sur le secteur, vérifiez si:
1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance requise par la plaque.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. la section du cordon d'alimentation électrique peut supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique. Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez ni adaptateur, ni réducteur, ni dispositifs de branchement,
car ils pourraient causer une surchauffe ou un incendie.
Le cordon d'alimentation électrique ne doit pas toucher les parties chaudes et il doit se trouver de façon à ce que sa température ne dépasse pas 75°C dans tous les points.

Vérifiez avec un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Les modifications ne doivent être apportées que par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être branchée conformément à la norme concernée sur un disjoncteur unipolaire. La méthode de branchement est indiquée ci-dessous.



- Si le cordon est endommagé ou s'il doit être remplacé, confiez le travail à un préposé au service après-vente avec des outils dédiés afin d'éviter les accidents.
- Si l'appareil est branchée directement sur le secteur, il faut installer un disjoncteur unipolaire ayant une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- Le monteur doit vérifier si le branchement électrique a été fait correctement et s'il est conforme aux règlements de sécurité.
- Le cordon ne doit être ni plié ni comprimé.
- Le cordon doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens autorisés.
- Le conducteur jaune/vert du cordon d'alimentation électrique doit être branché à la terre des deux bornes de l'appareil et de l'alimentation électrique.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accident causé par l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre ou avec une mauvais continuité de la connexion de terre.
- Si l'appareil a une prise, elle doit être installée de façon  ce qu'elle soit accessible.

## Choix des récipients de cuisson

Poêle à frire en fer

Casserole en acier inoxydable

Poêle en fer

Bouilloire en fer

Bouilloire en acier inoxydable émaillé

Ustensile de cuisson émaillé

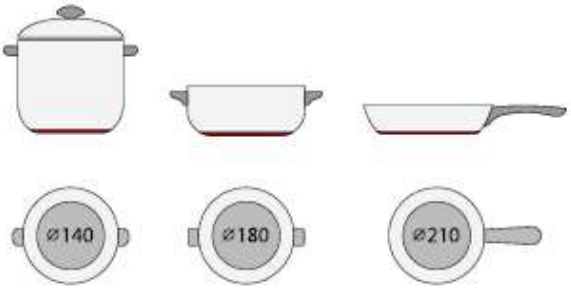
Plaque en fer

Vous pouvez avoir plusieurs récipients de cuisson différents

1. Cette plaque à induction peut détecter plusieurs récipients de cuisson que vous pouvez tester par l’ une des méthodes suivantes :
   Placer le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est adapté. Si « U » clignote, le récipient n’ est pas adapté pour une utilisation avec la plaque de cuisson à induction.

2. Poser un aimant sur le récipient. Si l' aimant est attiré par le récipient, ce dernier peut être utilisé avec la plaque de cuisson à induction.
   N.B. : Le fond du récipient doit contenir un matériau magnétique.
   Le fond doit être plat et le diamètre doit correspondre aux indications du tableau 1 ci-dessous.
3. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou acier inoxydable mais compatibles avec l' induction.
4. Utiliser des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (fond de la casserole) correspond aux dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous. (Tableau 1)
   - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
   - Si vous utilisez des casseroles avec des diamètres plus petits que ceux indiqués dans le tableau 1, elles pourraient ne pas être détectées

En fonction de la taille de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres tel qu' illustré ci-dessous :



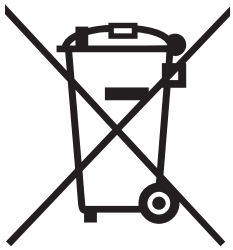

5. Si la partie ferromagnétique couvre seulement partiellement le fond de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste du fond pourrait ne pas chauffer à une température suffisante pour la cuisson.

6. Si la zone ferromagnétique n' est pas homogène mais est constituée d' autres matériaux comme de l' aluminium, cela peut affecter la mise en température et la détection de la casserole.

Si le fond de la casserole ressemble aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas être détectée.

| | The base diameter of induction cookware | |
|---|---|---|
| **Cooking zone** | **Minimum（mm）** | **Maximum（mm）** |
| 1 | 140 | 180 |
| 2 | 120 | 140 |

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.



**ELIMINATION: Il est interdit de éliminer cet appareil avec les déchets non triés Collectez ces déchets séparément car ils doivent subir un traitement spécial**

Cet appareil est marqué comme conforme à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement vous participez à la protection de l'environnement et de la santé humaine contre des préjudices qui seraient occasionnés s'il était éliminé de façon erronée.

Le symbole sur l'appareil indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il doit être confié à un centre de collecte sélective pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Cet appareil a besoin d'être géré comme un déchet spécial. Pour en savoir davantage sur le traitement, la collecte et le recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser à votre commune, votre centre de collecte des déchets ménagers ou au magasin où vous l'avez acheté.

Pour en savoir davantage sur le traitement, la collecte et le recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser à votre mairie, votre centre de collecte des déchets ménagers ou au magasin où vous l'avez acheté.

# Advertencias de seguridad

Su seguridad nos importa. Lea esta información antes de utilizar la encimera.

**Instalación**

**Riesgo de descarga eléctrica**

- Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento en él.
- Una puesta a tierra adecuada es fundamental y obligatorio.
- La modificación de la instalación eléctrica doméstica es tarea exclusiva de electricistas cualificados.
- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

**Riesgo de corte**

- Tenga cuidado con las aristas de los paneles, ya que están afiladas.
- Si no tiene precaución puede hacerse heridas o cortes.

**Instrucciones de seguridad importantes**

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar el electrodoméstico.
- No coloque nunca material o productos combustibles en este electrodoméstico.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el electrodoméstico, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar riesgos, el electrodoméstico debe instalarse conforme se indica en estas instrucciones.
- Un técnico cualificado debe instalar y conectar correctamente a tierra este electrodoméstico.
- El electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor que permita desconectarlo por completo de la red eléctrica.
- La garantía o las reclamaciones de responsabilidad podrían carecer de validez si el electrodoméstico se instala de forma incorrecta.

**Operación y mantenimiento**

**Riesgo de descarga eléctrica**

- No utilice ninguna encimera que tenga la superficie rota o agrietada. Si la encimera se rompe o agrieta, apáguela de inmediato mediante el interruptor principal de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la encimera mediante el interruptor de la pared antes de efectuar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

**Riesgo de muerte**

- Este electrodoméstico cumple  normas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas portadoras de un marcapasos cardiaco u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este electrodoméstico para asegurarse de que el campo electromagnético no afectará al implante.
- El incumplimiento de esta recomendación puede causar la muerte.

**Peligro, superficie caliente**

- Durante el uso, las partes accesibles del electrodoméstico se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que el cuerpo, la ropa ni otros objetos, salvo utensilios de cocina adecuados, entren en contacto con el vidrio de la encimera hasta que la superficie se enfríe.
- Tenga cuidado cuando se encuentre cerca de la placa de cocción, ya que los objetos metálicos magnetizables que lleve en el cuerpo podrían calentarse. Esto no afecta a las joyas de oro o plata.
- Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las ollas pueden estar calientes cuando las toque. Compruebe que las asas de las ollas no invadan otras zonas de cocción que estén encendidas. Manténgalas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta recomendación puede causar quemaduras y escaldaduras.

**Riesgo de corte**

- La afilada cuchilla de un rascador de la superficie de la encimera queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Si no tiene precaución puede hacerse heridas o cortes.

**Instrucciones de seguridad importantes**

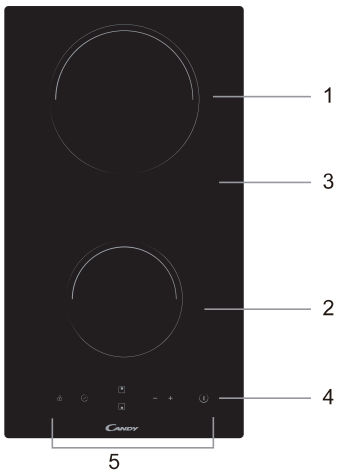
- No deje nunca el electrodoméstico sin vigilancia mientras se esté usando. La ebullición produce humo y derrames grasientos que pueden inflamarse.
- Nunca utilice el electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el electrodoméstico.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o aparatos electrónicos (como ordenadores y reproductores de MP3) cerca del electrodoméstico; su campo electromagnético podría provocar interferencias.
- Nunca utilice el electrodoméstico para calentar el lugar.
- Después de usarlo, apague las zonas de cocción y la encimera como se describe en este manual (es decir, con los mandos táctiles). No confíe en que la función de detección de recipientes apagará las zonas de cocción cuando retire las cacerolas.

- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico, ni que se sienten, se suban o se pongan de pie en él.
- No guarde objetos que interesen a los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Los niños podrían lesionarse gravemente si se suben a la placa de cocción.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona de uso del electrodoméstico.
- Una persona responsable y competente debe enseñar a usar el electrodoméstico a los niños o a las personas con discapacidades que limiten su aptitud para utilizar el electrodoméstico. El instructor debe comprobar que pueden utilizar el electrodoméstico sin que esto suponga ningún peligro para ellos o para el entorno.
- No repare ni reemplace componentes del electrodoméstico a menos que se recomiende de forma expresa en el manual. Un técnico cualificado debe realizar cualquier otra reparación o mantenimiento.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar la encimera.
- No coloque ni deje caer objetos pesados en la encimera.
- No se ponga en pie encima de la encimera.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre las cacerolas por la superficie de vidrio de la encimera de inducción, ya que podría rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni otros limpiadores abrasivos para limpiar la placa de cocción; podría rayar el vidrio.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe cambiarlo un técnico cualificado.
- Este electrodoméstico es para uso doméstico exclusivamente.
- Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Dejar desatendida la encimera mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y originar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; apague la encimera y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- Los objetos metálicos (como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas) no deben colocarse en la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- Después del uso, apague la encimera mediante el botón y no confíe en el detector de recipientes.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con ningún sistema de control remoto separado.

**Le felicitamos** por la compra de la nueva encimera de inducción.
Recomendamos que lea este manual de instrucciones/instalación para que entienda bien cómo instalar y utilizar el electrodoméstico de forma correcta.
Para instalarlo, lea la sección correspondiente.
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde el manual de instrucciones/instalación para consultas futuras.

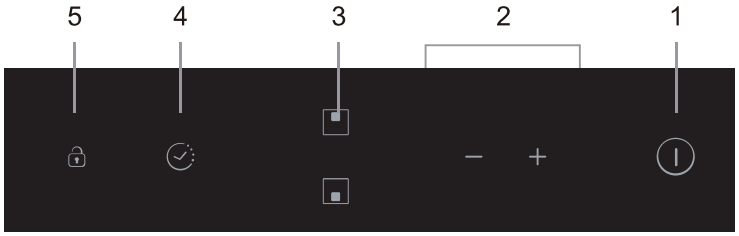
# Descripción del producto

## Vista superior




1. Zona de 2000 W máx.
2. Zona de 1500 W máx.
3. Placa de vidrio
4. Botón de encendido/apagado
5. Panel de mandos

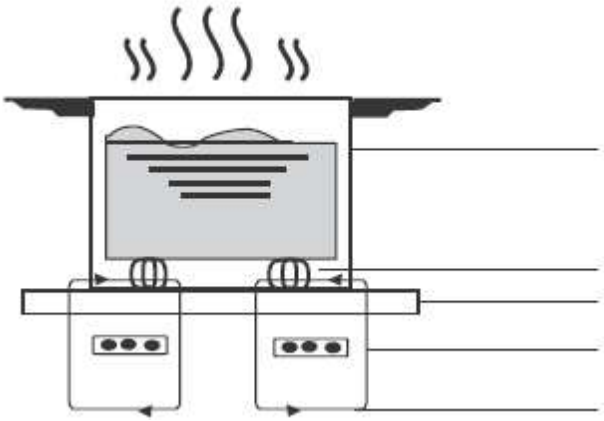
## Panel de mandos




1. Botón de encendido/apagado
2. Mandos de regulación de potencia/temporizador
3. Mandos de selección de zona de cocción
4. Mando del temporizador
5. Mando de bloqueo

# Introducción sobre las encimeras de inducción

Es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficaz y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que calientan directamente la cacerola, en lugar de calentarla de forma indirecta a través de la superficie de vidrio. El vidrio se caliente solamente debido a la cacerola.



olla de hierro

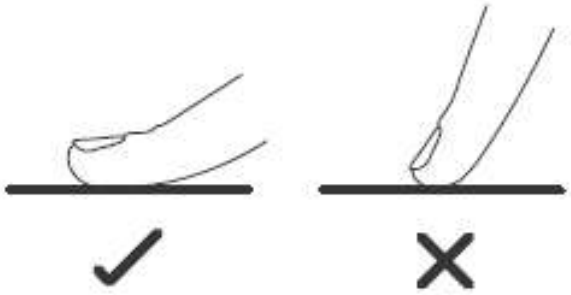
circuito magnético
placa vitrocerámica
bobina de inducción
corrientes inducidas

## Antes de utilizar la nueva encimera de inducción

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire la película protectora de la encimera de inducción, si existe.

## Uso de los mandos táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario presionarlos.
- Utilice la yema de los dedos en lugar de la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se produzca el contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto que los cubra (como un utensilio o un paño). Incluso una capa fina de agua podría dificultar el uso de los mandos.



# Elección de los utensilios de cocina adecuados

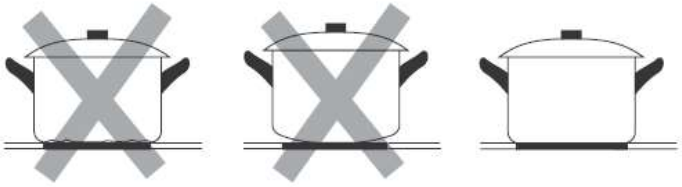
- Utilice utensilios aptos para el uso con encimeras de inducción solamente. Compruebe que el símbolo de inducción aparece en el embalaje o en el fondo de la cacerola.

- Para comprobar si el utensilio es válido, puede hacer la prueba del imán. Mueva un imán hacia la base de la cacerola. Si lo atrae, la cacerola esta apta para encimeras de inducción.
- Si no dispone de un imán:

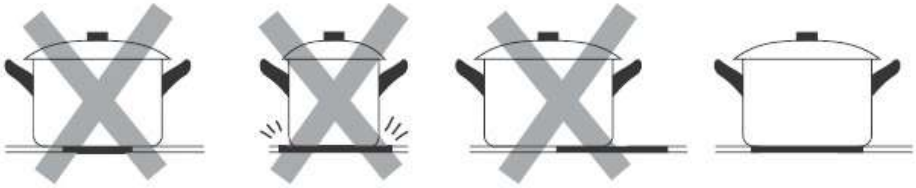
1. Vierta un poco de agua en la cacerola que quiera probar.
2. Si ⊔ no parpadea en el visor y el agua se calienta, la cacerola es adecuada.

- Los utensilios de cocina de los materiales siguientes no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

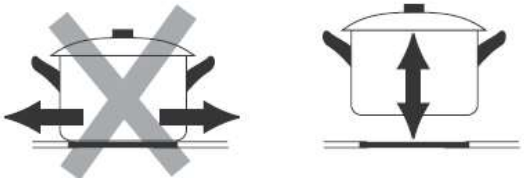
No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, descanse plana sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida. El uso de una olla un poco más grande ofrecerá una eficiencia energética máxima. La eficiencia energética es inferior a la prevista cuando se utilizan ollas más pequeñas. Es posible que la encimera no detecte las ollas de menos de 140 mm. Centre siempre la cacerola en la zona de cocción.



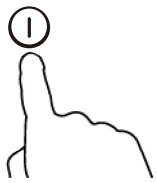
Para apartar las cacerolas de la encimera de cocción, levántelas siempre en lugar de deslizarlas, ya que el vidrio podría rayarse.



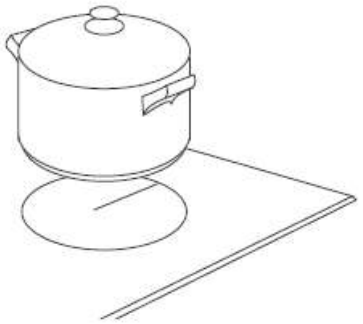
# Uso de la encimera de inducción

## Para empezar a cocinar

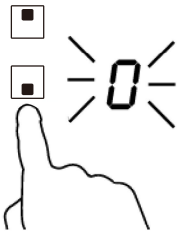
1. Toque el botón de encendido/apagado.
   Después de encender la encimera se escucha un pitido y aparece " – " o " – – " en el visor, lo que significa que la encimera de inducción ha entrado en el modo de espera.



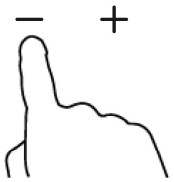
2. Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
   - Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



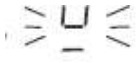
3. Cuando se toca el mando de selección de una zona de cocción, parpadea una indicación.




4. Toque el mando "-" o "+" para seleccionar la temperatura.
   - Si no elige un ajuste de temperatura en 1 minuto, la encimera de inducción se apagará de forma automática. Entonces, tendrá que comenzar por el paso 1 otra vez.




   - La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción.

## Si  parpadea en el visor y se alterna con la temperatura

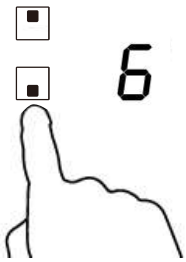
Esto significa lo siguiente:

- No ha colocado una cacerola en la zona de cocción correcta.
- La cacerola que está usando no es apta para encimeras de inducción.
- La cacerola es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se genera calor a menos que haya una cacerola adecuada en la zona de cocción. El visor se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una cacerola adecuada en la encimera.

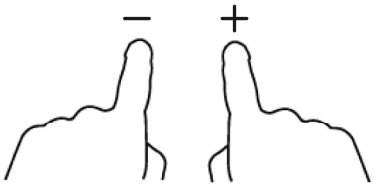
## Cuando termine de cocinar

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción que desee apagar.

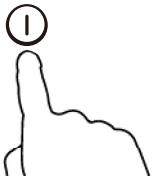



2. Ponga la temperatura de la zona de cocción en ” 0” o toque ”-“ y ”+” al mismo tiempo para apagarla. Asegúrese de que aparece ”0” en el visor.

**o**

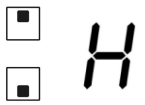



3. Para apagar la placa de cocción completa, toque el botón de encendido/apagado.



4. Tenga cuidado con las superficies calientes.

   La letra H indica la zona de cocción que está caliente. Desaparecerá cuando la temperatura de la superficie descienda y esta pueda tocarse sin peligro. También puede utilizarse como función de ahorro de energía, ya que permite emplear la zona que todavía está caliente para calentar otras cacerolas.



# Bloqueo de los mandos

- Los mandos pueden bloquearse para evitar el uso no intencionado (por ejemplo, para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción accidentalmente).
- El bloqueo desactiva todos los mandos, excepto el botón de encendido/apagado.

### Para bloquear los mandos

Toque el mando de bloqueo. En el indicador del temporizador aparecerá " Lo ".

### Para desbloquear los mandos

1. Toque el mando de bloqueo durante unos instantes.
2. Ya puede empezar a usar la encimera de inducción.

Cuando está bloqueada, todos los mandos están desactivados, excepto el botón de encendido/apagado. Este permite apagar la encimera de inducción en caso de emergencia, pero lo primero que habrá que hacer la próxima vez será desbloquear la encimera.

# Protección contra el exceso de temperatura

El sensor de temperatura integrado monitoriza la temperatura en el interior de la encimera de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la encimera de inducción deja de funcionar de forma automática.

# Detección de objetos pequeños

Cuando se deja una cacerola de tamaño inadecuado, una cacerola no magnética (por ejemplo, de aluminio) u otro objeto pequeño (como un cuchillo, un tenedor o una llave) en la encimera, la zona de cocción en cuestión entra en el modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la encimera de inducción durante otro 1 minuto.

# Protección con autodesconexión

La autodesconexión es una función de seguridad de la encimera de inducción. La encimera se apagará automáticamente si alguna vez se olvida de apagarla. En la tabla siguiente se muestran los tiempos de uso predeterminados correspondientes a los diferentes niveles de potencia:

| Nivel de potencia | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tiempo de uso | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Cuando se quita la olla, la encimera de inducción deja de calentar de inmediato y se apaga automáticamente después de 2 minutos.

⚠ Las personas que lleven un marcapasos tendrán que consultar al médico antes de utilizar este producto.

# Uso del temporizador

El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:

- Puede utilizarse como minutero. En este caso no se apaga ninguna zona de cocción cuando termina el tiempo programado.
- Se puede programar para que se apague una zona de cocción después del plazo establecido.
- Se puede programar en un máximo de 99 minutos.

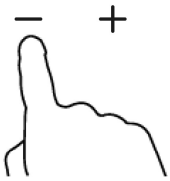
## Uso del temporizador como minutero

### Si no se selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.
   Nota: Puede utilizar el minutero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.

2. Cuando toque el mando del temporizador, el indicador del minutero empezará a parpadear y aparecerá "10" en el visor del temporizador.

3. Toque el mando "-" o "+" del temporizador para programar el tiempo.

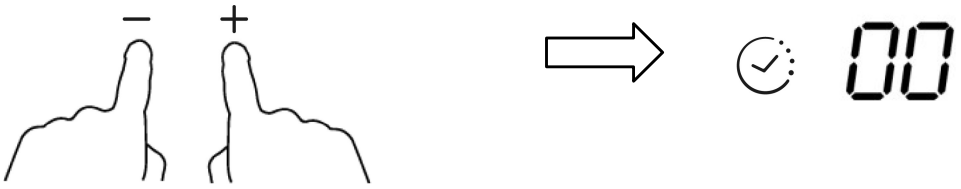



Consejo: Para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto, toque el mando "-" o "+" del temporizador una vez.

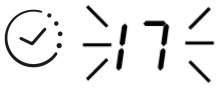
Mantenga el dedo en el mando "-" o "+" para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos, respectivamente.

Si el tiempo programado es superior a 99 minutos, el temporizador se restablecerá automáticamente en 00 minutos.

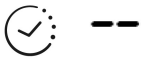
4. Toque "-" y "+" a la vez para cancelar el temporizador y que aparezca "00" en el visor de minutos.




5. Cuando se programa el tiempo, la cuenta atrás comienza de inmediato. En el visor se muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.

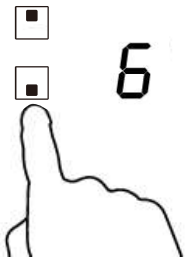



6. Cuando se cumple el tiempo programado, suena un pitido durante 30 segundos y aparece "- -" en el indicador del temporizador.



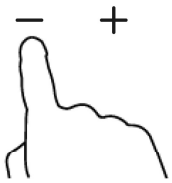

## Programación del temporizador para apagar la zona de cocción

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción cuyo temporizador quiera programar.



2. Cuando toque el mando del temporizador, el indicador del minutero empezará a parpadear y aparecerá “10” en el visor del temporizador.

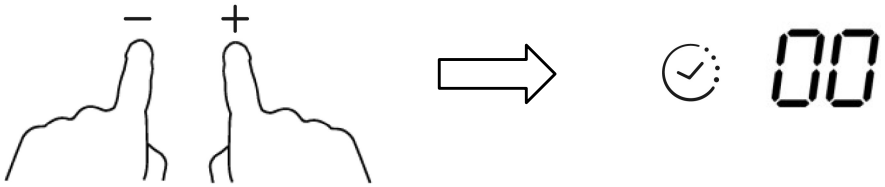
3. Toque el mando “-” o “+” del temporizador para programar el tiempo.



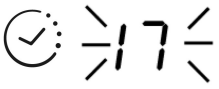

Consejo: Para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto, toque el mando “-” o “+” del temporizador una vez. Mantenga el dedo en el mando “-” o “+” del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.

Si el tiempo programado es superior a 99 minutos, el temporizador se restablecerá automáticamente en 00 minutos.

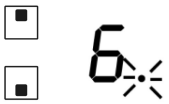
4. Toque “-” y “+” a la vez para cancelar el temporizador y que aparezca “00” en el visor de minutos.



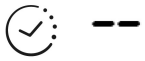

5. Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.




NOTA: El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se ilumina cuando se selecciona la zona.



6. Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción se apaga automáticamente.



Las zonas de cocción que se hayan encendido antes seguirán funcionando.

# Pautas de cocción

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan con mucha rapidez, sobre todo cuando se emplea PowerBoost. El aceite y la grasa se inflaman de forma espontánea a temperaturas extremadamente altas, lo que conlleva un importante riesgo de incendio.

## Consejos de cocción

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía porque el calor no se dispersará.
- Para reducir los tiempos de cocción, utilice cantidades mínimas de líquido o grasa.
- Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando los alimentos se hayan calentado por completo.

### Cocción a fuego lento, preparación de arroz

- La cocción a fuego lento es la que tiene lugar por debajo del punto de ebullición, a cerca de 85°C, cuando suben burbujas a la superficie del caldo de la cocción. Es la clave para preparar sopas deliciosas y tiernos guisos con todo el sabor sin cocinar los alimentos en exceso. Las salsas con base de huevo y que se espesan con harina también se preparan a fuego lento.
- Algunos platos, incluida la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir una temperatura más alta que el ajuste menor para asegurarse de que los alimentos se cocinen de manera adecuada en el tiempo recomendado.

### Preparación de carne

Para prepara filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén y ponga la carne en la sartén caliente.

4. Gire una sola vez el filete durante la cocción. El tiempo de cocción exacto dependerá del grosor del filete y del punto de cocción. El tiempo de cocción por lado puede variar de 2 a 8 minutos. Aplaste el file para saber cómo está de cocido; cuanto más consistencia tenga, más hecho estará.
5. Deje el filete en un plato caliente durante unos cuantos minutos para que repose y se ablande antes de servirlo.

**Salteado**

1. Elija un wok para encimera de inducción de base plana o una sartén grande.
2. Prepare todos los ingredientes y utensilios. El salteado es rápido. Cuando tenga que preparar grandes cantidades de alimentos, cocínelos en varias tandas más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes y crujientes, reduzca la temperatura de la zona de cocción y añada la carne preparada y la salsa.
6. Mezcle los ingredientes con cuidado para asegurarse de que se calienten por completo.
7. Sirva de inmediato.

# Ajustes de temperatura

Los ajustes siguientes solo sirven de referencia. La temperatura exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios y la cantidad de alimentos que se van a preparar. Experimente con la encimera de inducción para averiguar qué temperatura ofrece mejores resultados.

| Ajuste de | Idoneidad |
|---|---|
| 1 - 2 | • Calentar ligeramente pequeñas cantidades de alimentos<br>• Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente<br>• Cocer suavemente a fuego lento |
| 3 - 4 | • Recalentar<br>• Cocer rápidamente a fuego lento<br>• Preparar arroz |
| 5 - 6 | • Tortitas |
| 7 - 8 | • Rehogar<br>• Cocer pasta |
| 9 | • Saltear<br>• Asar<br>• Hacer hervir sopa<br>• Hervir agua |

# Cuidado y limpieza

Las indicaciones siguientes solo sirven de referencia. Las indicaciones exactas dependerán de varios factores, incluidos los utensilios y la cantidad de alimentos que se vayan a preparar. Experimente con la encimera para averiguar qué ajuste ofrece mejores resultados.

| Qué | Cómo | Importante |
|---|---|---|
| Suciedad del vidrio diaria (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames sin azúcar) | 1. Apague la encimera.<br>2. Aplique un producto de limpieza para placas de cocción mientras el vidrio esté todavía tibio (pero no caliente).<br>3. Aclare y seque con un paño limpio o papel absorbente.<br>4. Vuelva a encender la placa. | • Tras apagar la encimera puede haber una zona de cocción todavía caliente aunque no esté encendida la indicación de «superficie caliente». Extreme las precauciones.<br>• Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para saber si el limpiador o el estropajo son adecuados.<br>• Nunca deje restos de limpieza en la placa, ya que el vidrio podría mancharse. |
| Manchas de ebullición, de alimentos derretidos y de derrames de alimentos azucarados calientes | Elimine de inmediato con una espumadera, una espátula o un rascador que sean aptos para placas vitrocerámicas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes.<br>1. Apague la placa mediante el interruptor de la pared.<br>2. Sujete la pala o el utensilio en ángulo de 30°, rasque la suciedad o el derrame y llévela a un área fría de la placa.<br>3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o papel absorbente.<br>4. Realice los pasos de 2 a 4 del apartado «Suciedad del vidrio diaria» anterior. | • Elimine los derrames o las machas de alimentos derretidos y azucarados tan pronto como sea posible. Si se permite que se enfríen en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o dañar de forma permanente la superficie de vidrio.<br>• Riesgo de corte. El rascador tiene una cuchilla afilada que queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. |
| Derrames en los mandos táctiles | 1. Apague la placa.<br>2. Limpie el derrame.<br>3. Limpie el área de los mandos táctiles con una esponja o un trapo limpios.<br>4. Seque el área por completo con papel absorbente.<br>5. Vuelva a encender la placa. | • La encimera puede pitar y apagarse; los mandos táctiles podrían no funcionar mientras estén cubiertos de líquido. Asegúrese de secar el área de los mandos táctiles antes de encender la encimera de nuevo. |

# Consejos y sugerencias

| Problema | Posible causa | Qué hacer |
|---|---|---|
| No se puede encender la encimera de inducción. | No hay corriente. | Asegúrese de que la encimera de inducción está conectada a la red eléctrica y encendida.<br>Compruebe si hay un corte de corriente en su domicilio o en la zona. Si ha realizado todas las comprobaciones y el problema no se soluciona, avise a un técnico cualificado. |
| Los mandos táctiles no responden. | Los mandos están bloqueados. | Desbloquee los mandos. Consulte las instrucciones de la sección «Uso de la encimera de inducción». |
| Es difícil utilizar los mandos táctiles. | Es posible que una fina capa de agua cubra los mandos o que esté tocando los mandos con la punta del dedo. | Asegúrese de que el área de los mandos táctiles está seca y utilice la yema del dedo para accionar los mandos. |
| El vidrio se ha rayado. | Los utensilios de cocina tienen bordes rugosos.<br><br>Se están usando estropajos o productos de limpieza abrasivos que no son adecuados. | Utilice utensilios de cocina con basa plana y lisa. Consulte «Elección de los utensilios de cocina adecuados».<br><br>Consulte «Cuidado y limpieza». |
| Algunas cacerolas producen chasquidos y crepitaciones. | Esto puede deberse a la fabricación del utensilio de cocina (capas de metales diferentes que vibran de distinta manera). | Es normal y no indica la existencia de ningún fallo. |
| La encimera de inducción emite un zumbido bajo cuando se utiliza a alta temperatura. | Esto se debe a la tecnología de inducción. | Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al reducir la temperatura. |
| Se escucha ruido de ventilador procedente de la encimera de inducción. | El ventilador de refrigeración que incorpora la encimera de inducción se ha encendido para evitar que los componentes electrónicos se recalienten. Podría seguir funcionando incluso después de apagar la encimera de inducción. | Es normal y no requiere adoptar medidas. No apague la encimera de inducción mediante el interruptor de la pared mientras el ventilador esté funcionando. |

| | | |
|---|---|---|
| Las cacerolas no se calientan y U aparece en el visor. | La encimera de inducción no puede detectar la cacerola porque no es adecuada para este tipo de encimera.<br><br>La encimera de inducción no puede detectar la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrada. | Utilice utensilios de cocina aptos para encimeras de inducción. Consulte la sección «Elección de los utensilios de cocina adecuados».<br><br>Centre la cacerola y asegúrese de que la base tenga el tamaño de la zona de cocción. |
| La encimera de inducción o una zona de cocción se han apagado de forma imprevista, suena un aviso y se muestra un código de error (en el visor del temporizador, por lo general alternante con uno o dos números). | Fallo técnico | Anote las letras y los números del código de error, apague la encimera de inducción mediante el interruptor de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado. |

Nunca intente desmontar la unidad.

# Indicador de fallo e inspección

Si se produce una anomalía, la encimera de inducción entrará en estado de protección de forma automática y mostrará los códigos correspondientes:

| Problema | Posible causa | Qué hacer |
|---|---|---|
| F3-F8 | Fallo del sensor de temperatura | Póngase en contacto con el proveedor. |
| F9-FE | Fallo del sensor de temperatura del IGBT | Póngase en contacto con el proveedor. |
| E1/E2 | Tensión de suministro anómala | Averigüe si la corriente eléctrica es normal.<br>Encienda el electrodoméstico cuando la corriente sea normal. |
| E3/E4 | Temperatura anómala | Examine la olla. |
| E5/E6 | Mala radiación térmica de la encimera de inducción | Reinicie la encimera de inducción una vez que se enfríe. |

La tabla anterior contiene la solución y la inspección de fallos comunes.
Para evitar peligros y daños a la encimera de inducción, no desmonte la unidad.

# Especificaciones técnicas

| | |
|---|---|
| Encimera de cocción | CID 30/G3 |
| Zonas de cocción | 2 zonas |
| Tensión de suministro | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Potencia eléctrica instalada | 3500 W |
| Tamaño del producto L×An.×Al. (mm) | 288X520X56 |
| Medidas de instalación A×B (mm) | 268X500 |

El peso y las medidas son aproximados. Debido a que estamos mejorando continuamente nuestros productos, podríamos cambiar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

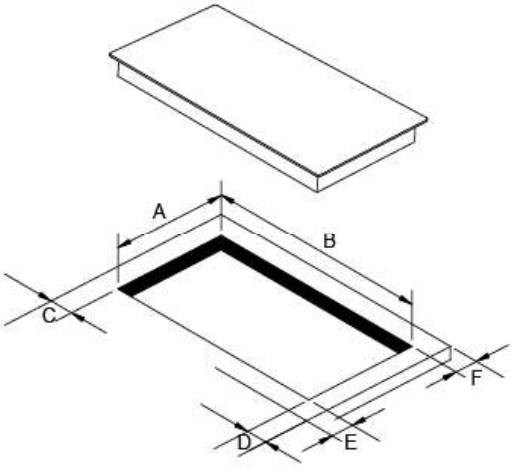
# Instalación

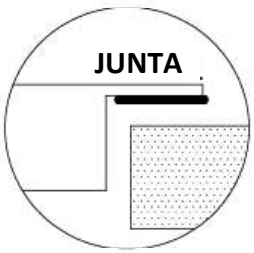
## Selección del equipo de instalación

Corte la encimera con arreglo a las medidas mostradas en la figura.

Para instalar y utilizar la encimera habrá que reservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco realizado.

Asegúrese de que la encimera tenga un grosor mínimo de 30 mm. Elija un material resistente al calor para la encimera con el fin de evitar que se deforme mucho con el calor que genera la placa. Consulte la figura siguiente.

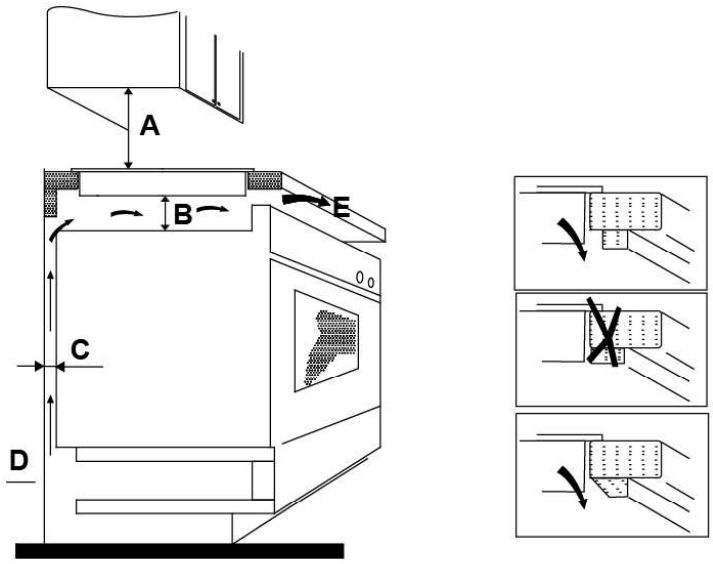



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | F (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| 268+4 -0 | 500+4 -0 | 50 min | 50 min | 50 min | 50 min |

Asegúrese de que la encimera de inducción esté ventilada en cualquier situación, y que la entrada y la salida de aire no estén no bloqueadas. Compruebe que la encimera de inducción se encuentra en buen estado de funcionamiento. Consulte la figura siguiente.

Nota: Entre la encimera y el armario situado encima de ella debe haber una distancia de seguridad de al menos 760 mm.




| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 min | 30 min | Entrada de aire | Salida de aire 10 mm |

# Comprobaciones anteriores a la instalación de la encimera

- La encimera está en ángulo recto y nivelada; además, ningún componente estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La encimera es de material resistente al calor.
- Si la encimera se instala encima de un horno, este debe incorporar un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumple todos los requisitos de espacio libre, además de las normas y los reglamentos pertinentes.
- El cableado permanente incorpora un interruptor adecuado que garantiza la desconexión total de la red eléctrica y cuya instalación y posición cumplen las normas y los reglamentos de cableado locales.

  El interruptor debe ser de un tipo aprobado y ofrecer una separación física de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fase] si las normas locales de cableado permiten la variación de estos requisitos).

- El usuario puede acceder con facilidad al interruptor cuando la encimera esté instalada.
- Si tiene dudas acerca de la instalación, consulte a las autoridades locales y las ordenanzas de construcción.
- Las superficies de la pared que rodea la encimera deben tener un acabado resistente al calor y fácil de limpiar (como azulejos).

## Comprobaciones posteriores a la instalación de la encimera

- No se puede acceder al cable eléctrico a través de cajones o puertas de armarios.
- Existe una circulación adecuada de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la encimera.
- Si la encimera está instalada encima de un cajón o del espacio destinado a un mueble, se ha colocado una barrera de protección térmica debajo de la base de la encimera.
- El usuario accede con facilidad al interruptor.

## Antes de colocar las abrazaderas de fijación

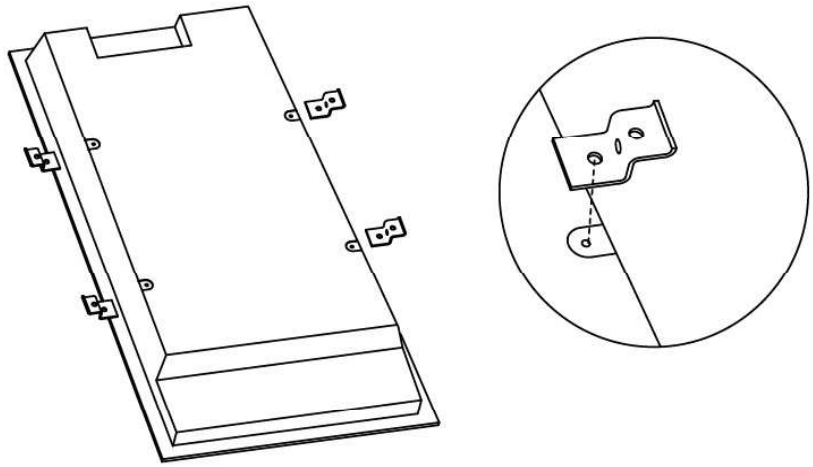
La unidad debe colocarse en una superficie lisa y estable (utilice el embalaje).

No haga fuerza en los mandos que sobresalen de la encimera.

## Ajuste de la posición de las abrazaderas

Para fijar la encimera a la encimera, atornille las 4 abrazaderas en la parte inferior (consulte la figura) tras la instalación.

Ajuste la posición de las abrazaderas al grosor de la encimera.



## Precauciones

1. La instalación de la placa de inducción es responsabilidad de personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su disposición. Nunca realice la operación personalmente.

2. La encimera no debe instalarse justo encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad dañaría los componentes electrónicos.

3. Para aumentar la fiabilidad de la encimera de inducción, debe instalarse de manera que se garantice una radiación térmica óptima.

4. La pared y la zona situada encima de la superficie de la encimera deben soportar el calor.

5. Para evitar daños, el aglomerado y el adhesivo también deben soportar el calor.

# Conexión de la encimera a la red eléctrica

Solo una persona debidamente cualificada debe conectar esta encimera a la red eléctrica.

Antes de conectar la encimera a la red eléctrica, compruebe lo siguiente:

a. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para el consumo energético de la encimera.

b. La tensión se corresponde con el valor indicado en la placa de datos.

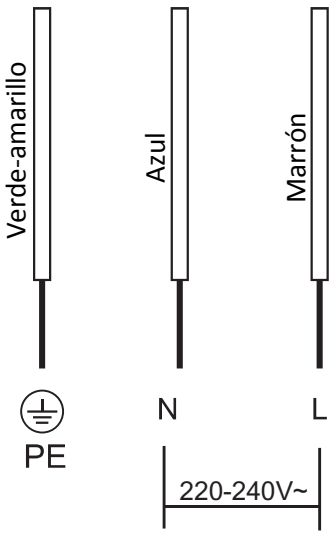
c. Las secciones del cable eléctrico resisten la carga especificada en la placa de datos.

No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar la encimera a la red eléctrica, ya que podrían producir sobrecalentamiento e incendio.

El cable eléctrico no debe entrar en contacto con componentes que se calienten y debe situarse de manera que su temperatura nunca supere los 75°C en ningún punto.

Verifique con un electricista si la instalación eléctrica doméstica resulta adecuada sin necesidad de hacer cambios. La única persona que debe realizar modificaciones es un electricista cualificado.

La corriente debe conectarse con arreglo a la normativa pertinente o con un contactor unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.



- Si el cable está dañado o necesita reemplazarse, el servicio posventa debe realizar la operación con herramientas especiales para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la corriente, habrá que instalar un contactor omnipolar con distancia mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y que cumple los reglamentos de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni aplastarse.
- El cable debe comprobarse de forma periódica y solamente debe reemplazarlo un técnico autorizado.
- El conductor amarillo/verde del cable eléctrico debe conectarse a la masa de los terminales de la red y del electrodoméstico.
- El fabricante no será responsable de accidentes debidos al uso de un electrodoméstico que no esté conectado a tierra o que presente fallos de continuidad de masa.
- Si el electrodoméstico tiene una toma de corriente, tendrá que instalarse de manera que esté accesible.

## Selección de utensilios de cocción

Sartén de hierro

Olla de acero inoxidable:

Cacerola de hierro

Hervidor de hierro

Hervidor de acero

Utensilios de cocina esmaltados

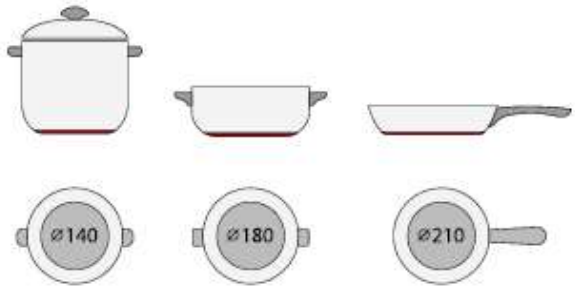
Parilla de hierro

Puede utilizar una serie de utensilios de cocción diferentes

1. Esta encimera de inducción puede identificar una gran variedad de utensilios de cocción, que puede probar mediante uno de los siguientes métodos:
   Coloque el utensilio en la zona de cocción. Si la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencia, significa que el utensilio es adecuado. Si la "U" parpadea, el utensilio no puede utilizarse en la encimera de inducción.
2. Acerque un imán al utensilio. Si el utensilio lo atrae, significa que es adecuado para la encimera de inducción.
   Nota: La base del utensilio debe contener material magnético.
   Debe tener el fondo plano con el diámetro indicado en la tabla 1 siguiente.

3. Utilice solamente utensilios de cocina ferromagnéticos de acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable que sirvan para encimeras de inducción.
4. Utilice cacerolas cuyo diámetro del área ferromagnética (base de la cacerola) se encuentre en el intervalo de medidas que se especifican en la tabla siguiente. (Tabla 1)
   - El uso de ollas más pequeñas podría afectar al rendimiento.
   - Las ollas con diámetro menor al indicado en la tabla 1 podrían no detectarse.

En función de las medidas de la zona, puede utilizar ollas de diferentes diámetros, como se ilustra abajo:



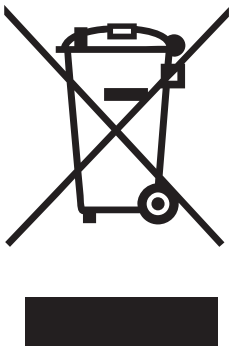

5. Si la parte ferromagnética cubre parcialmente la base de la olla, solo se calentará el área ferromagnética; el resto de la base podría no alcanzar una temperatura suficiente para la cocción.

6. Si el área ferromagnética no es homogénea, sino que presenta otros materiales, como aluminio, esto puede afectar al calentamiento y a la detección de la olla.

Si la base de la olla es similar a las imágenes siguientes, la olla podría no detectarse.

| | The base diameter of induction cookware | |
|---|---|---|
| **Cooking zone** | **Minimum（mm）** | **Maximum（mm）** |
| 1 | 140 | 180 |
| 2 | 120 | 140 |

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.



**ELIMINACIÓN DE DESECHOS: No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. Debe recogerse por separado y someterse a tratamiento si es necesario.**

Este electrodoméstico tiene la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de desechar este electrodoméstico de forma correcta, estará contribuyendo a evitar los posibles daños para el medio ambiente y la salud humana que ocasionaría una eliminación incorrecta.

El símbolo del producto indica que no puede tratarse como residuo doméstico. Debe dejarse en un punto de recogida designado para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Se requiere un especialista en la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras local o el establecimiento donde lo adquirió.

Para obtener información detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras local o el establecimiento donde lo adquirió.

# 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 eletricista 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 sobre a superfície partida ou rachada da placa. Se a 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.
- Cuidado: os objetos metálicos magnetizáveis usados no corpo podem ficar quentes na proximidade da placa. As peças em oiro ou prata não são afetadas.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das panelas 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**

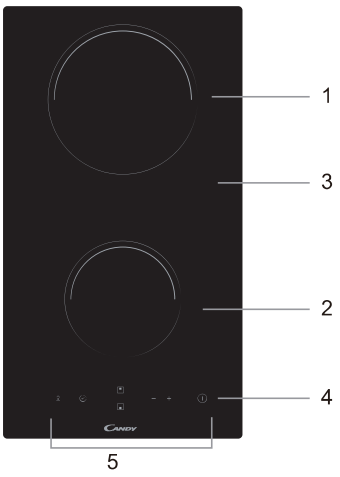
- Nunca deixe o equipamento desacompanhado durante a sua utilização. O transbordar de líquidos provoca fumos e derrames de gordura que podem incendiar.
- Nunca use o seu equipamento como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o equipamento.
- Não coloque ou deixe objetivos magnetizáveis (ex: cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (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 indução e a 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 panelas com fundos dentados nem arraste as panelas 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 elétrica estiver danificado, só pode ser substituído por um técnico qualificado.
- Este equipamento foi desenhado apenas para uso doméstico.
- 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.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, porque podem ficar quentes.
- Depois da utilização, desligue a placa com o seu controlo e não confie no detetor de panelas.
- O equipamento não foi desenhado para ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

**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/Inslatação para futuras consultas.

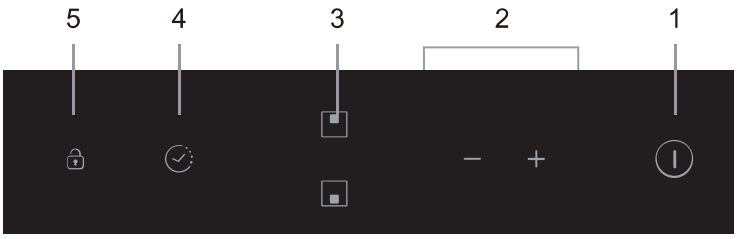
# Visão geral do produto

## Vista superior




1. Zona 2000 W max.
2. Zona 1500 W max.
3. Placa de vidro
4. Controlo ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)
5. Painel de controlo

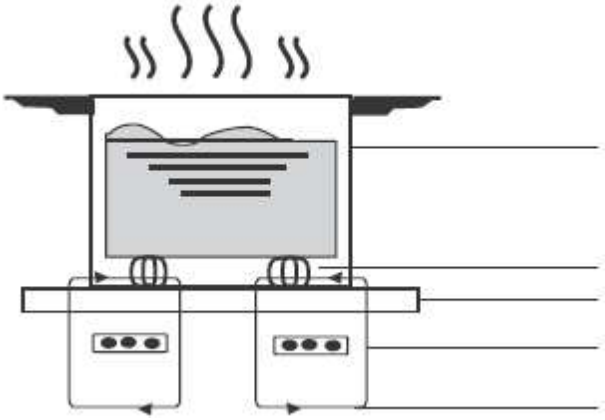
## Painel de controlo




1. Controlo ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)
2. Controlos de regulação da potência / Temporizador
3. Controlos de seleção das zonas de indução
4. Controlo temporizador
5. Controlo chave de bloqueio

# Algumas informações sobre cozinhar com indução

Cozinhar com indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas que geram calar diretamente na panela, em vez de indiretamente através do indução da superfície de vidro. O vidro fica quente apenas porque é aquecido pela panela.



Panelas em ferro

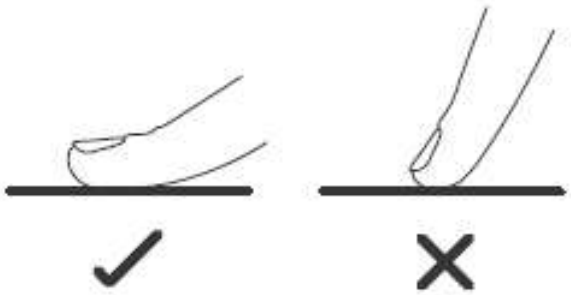
correntes induzidas do circuito magnético da bobina da placa de indução de cerâmica de vidro

# 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

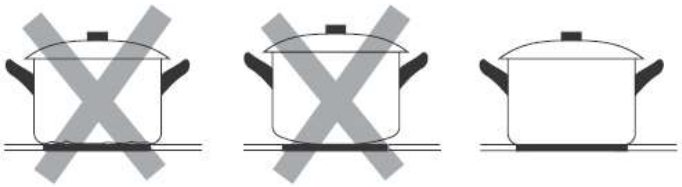
- Use apenas panelas com uma base adequadas para a cozinha por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.

- Pode ainda confirmar se as suas panelas são as adequadas, realizando um teste magnético. Mova um íman no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um íman:

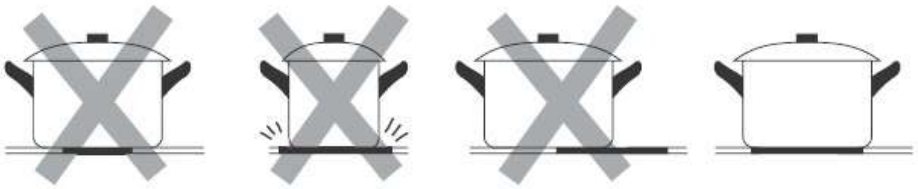
1. Coloque alguma água na panela que pretende verificar.
2. Se o visor não piscar e a água começar a aquecer, a panela é adequada.

- Panelas nos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica ou terracota.

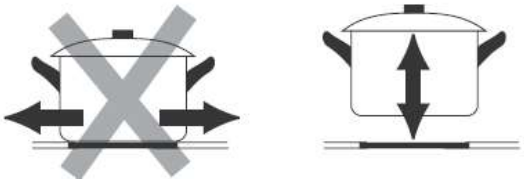
Não use panelas com pontas dentadas ou bases curvas.



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. Panelas com menos de 140 mm de diâmetro podem não ser detetadas pela placa. Centre bem a panela sobre a zona de indução.



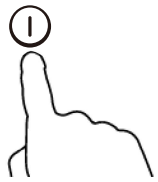
Retire sempre as panelas da placa de indução, levantando e não deslizando, pois pode arranhar o vidro.



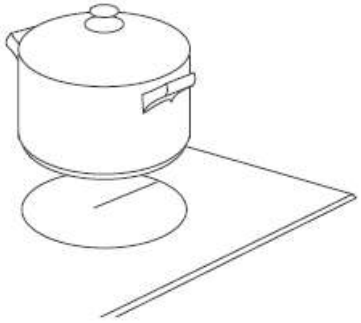
# Usar a placa de indução

## Para começar a cozinhar

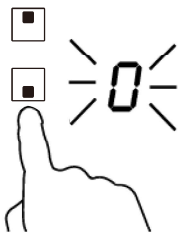
1. Toque o controlo ON/OFF.
   Depois de ligada, o bip toca uma vez, e todos os visores apresentam " – " ou " – – ", indicando que a placa de indução entrou no modo de standby.



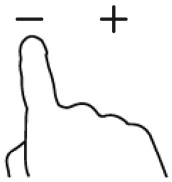
2. Coloque a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar.
   - Confirme se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas.



3. Toque o controlo de seleção da zona de indução até que o indicador fique a piscar.




4. Selecione o ajuste de calar tocando no controlo "-" ou "+".
   - Se não selecionar um ajuste de calor dentro de 1 minuto, a placa de indução desliga-se. É necessário recomeçar novamente a partir do passo 1.




   - Pode modificar o ajuste de calor a qualquer momento durante a cozedura.

## Se o visor piscar U alternadamente com o ajuste de calor

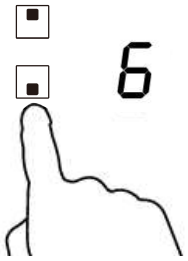
Isto significa que:

- 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 2 minutos, o visor desliga-se automaticamente se não estiver colocada uma panela sobre a zona de indução.

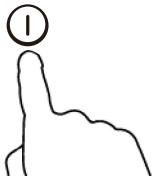
## Quando acaba de cozinhar

1. Toque no controlo de seleção da zona de indução que pretende desligar.



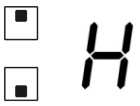

2. Desligue a zona de indução, premindo os controlos até ” 0” usando as teclas ”-“ e ”+”. Confirme sempre que o visor apresenta “0”.

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.



# 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. Mantenha premida o controlo da chave durante alguns segundos.
2. É agora possível usar a placa de indução.

Quando a placa se encontra bloqueada, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF, sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF em caso de emergência, embora seja necessário desbloquear a placa se pretender efetuar mais alguma operação.

# 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.

# Deteção de pequenos artigos

Quando é detetada 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 zona passa automaticamente para o modo standby em 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Temporizador de trabalho por defeito (hora) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Quando a panela é retirada, a placa de indução deixa imediatamente de aquecer e a placa 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 usá-lo 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.

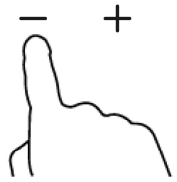
## Usar o temporizador como cronómetro

### Se não estiver a selecionar uma zona de indução

1. Confirme se a placa está ligada.
   Nota: pode usar o cronómetro mesmo se não estiver a selecionar uma zona de indução.

2. Toque no controlo do temporizador, o cronómetro começa a piscar e aparece "10" no visor do temporizador.

3. Definir o tempo tocando o controlo "-" ou "+" do temporizador.

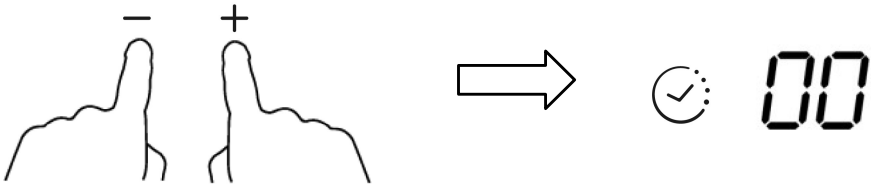



Dica: Toque o controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto.

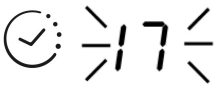
Manter premido o controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 10 minutos.

Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retorna automaticamente para 00 minutos.

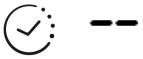
4. Tocar "-" e "+" em conjunto, cancela o temporizador, e "00" é apresentado no visor de minutos.




5. Quando o temporizador é ajustado, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.

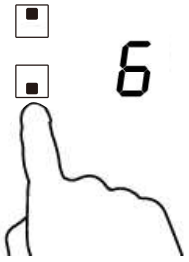



6. O alarme toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador apresenta "- -" quando o tempo ajustado tiver terminado.



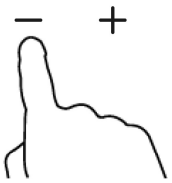

## Ajustar o temporizador para desligar uma zona de indução

1. Toque no controlo de seleção da zona de indução para a qual pretende ajustar o temporizador.



2. Toque no controlo do temporizador, o cronómetro começa a piscar e aparece "10" no visor do temporizador.

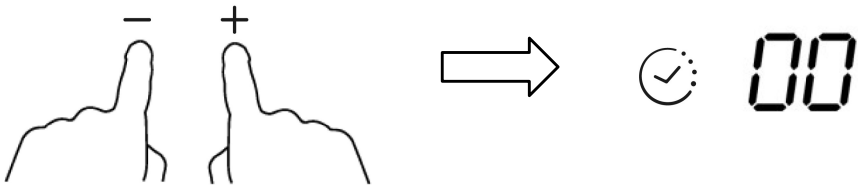
3. Definir o tempo tocando o controlo "-" ou "+" do temporizador.



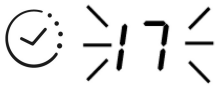

Dica: Toque o controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto.
Toque o controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 10 minutos.

Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retorna automaticamente para 00 minutos.

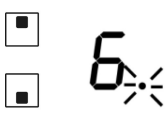
4. Tocar "-" e "+" em conjunto, cancela o temporizador, e "00" é apresentado no visor de minutos.



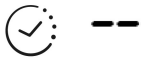

5. Quando o temporizador é ajustado, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.




NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência acende, indicando que essa zona é selecionada.



6. Quando o temporizador de cozedura expira, a zona de indução correspondente desliga automaticamente.



As outras zonas de indução continuam a funcionar se tiverem sido ligadas previamente.

# Instruções para cozinhar

Cuidado ao fritar pois o óleo/azeite e a gordura aquecem muito rapidamente, particularmente se estiver a usar PowerBoost. A temperaturas extremamente elevadas o óleo/azeite e a gordura inflamam espontaneamente e isto representa um risco muito alto de incêndio.

## Dicas para cozinhar

- Quando os alimentos começam a ferver, reduza a temperatura definida.
- 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.

**Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz**

- Cozinhar em lume brando significa abaixo do ponto de ebulição, a certa de 85°C, quando se começam a formar bolhas ocasionalmente no líquido de cozedura. Este é o segredo para sopas deliciosas e guisados tenros e saborosos, porque os sabores se desenvolvem mais sem cozinhar em demasia os alimentos. Os molhos com base em ovos e engrossados com farinha também devem ser cozinhados em lume brando.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem requerer uma temperatura um pouco acima da mínima para assegurar que o alimento é cozinhado corretamente no tempo recomendado.

**Selar bife**

Para cozinhar os bifes suculentos:

1. Deixe a carne repousar à temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo/azeite. Borrife uma pequena quantidade de óleo/azeite na frigideira e coloque o bife.

4. Volte o bife apenas uma vez. O tempo exato de cozedura depende da espessura do bife e de como o quer cozinhado - mal, médio ou bem passado. Os tempos podem variar entre 2 – 8 minutos para cada lado. Pressione o bife para sentir o ponto de cozedura - quanto mais firme estiver mais "bem passado" se encontra.
5. Antes de servir, deixe o bife repousar num prato aquecido durante alguns minutos para que relaxe e fique mais tenro.

**Para refogar**

1. Escolha um wok de base plana, adequado para indução ou uma frigideira grande.
2. Prepare todos os ingredientes e equipamento. Refogar alimentos deve ser rápido. Se estiver a cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos diversas pequenas porções.
3. Aqueça previamente a frigideira brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo/azeite.
4. Cozinhe a carne em primeiro e reserve, mantendo-a quente.
5. Refogar os vegetais. Quando estão quentes e ainda crocantes, coloque a zona de indução a uma temperatura mais baixa, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.
6. Mexer todos os ingredientes com cuidado para que aqueçam.
7. Servir imediatamente.

# Ajustes do calor

Os ajustes abaixo são apenas indicativos. O ajuste exato depende de diversos fatores, incluindo a sua placa e as quantidades que estão a ser cozinhadas. Experimente com a placa de indução até encontrar quais os ajustes que melhor se adequam às suas necessidades.

| Ajustes do calor | Adequado para |
|---|---|
| 1 - 2 | • Aquecer lentamente pequenas quantidades de alimentos<br>• Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimem rapidamente<br>• Cozinhar em lume brando<br>• Aquecer lentamente |
| 3 - 4 | • Reaquecer<br>• Cozinhar em lume brando rapidamente<br>• Cozinhar arroz |
| 5 - 6 | • Panquecas |
| 7 - 8 | • Saltear<br>• Cozinhar massas |
| 9 | • Refogar<br>• Selar<br>• Ferver sopa<br>• Ferver água |

# Cuidados e limpeza

Os ajustes abaixo são apenas indicativos. O ajuste exato depende de diversos fatores, incluindo a sua placa e as quantidades que estão a ser cozinhadas. Experimente com a placa até encontrar quais os ajustes que melhor se adequam às suas necessidades.

| O quê? | Como? | Importante! |
|---|---|---|
| Sujidade diária em vidros (dedadas, marcas, manchas deixadas por alimento e derrames não açucarados sobre o vidro) | 1. Desligar a alimentação elétrica.<br>2. Aplicar o produto de limpeza enquanto o vidro está morno (mas não quente!)<br>3. Enxaguar e secar com um pano limpo ou com uma toalha de papel.<br>4. Ligar novamente a alimentação elétrica. | • Quando a alimentação elétrica está desligada, não existe nenhuma indicação de "superfície quente", mas a zona de indução ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado.<br>• 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.<br>• Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa de indução; o vidro pode ficar manchado. |
| Os derrames de fervuras, derretimentos e alimentos açucarados no vidro | 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:<br>1. Desligar novamente a alimentação elétrica.<br>2. Segurar a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou derrame para a área fria da placa de indução.<br>3. Limpar a sujidade ou derrame com um pano da loiça ou toalha de papel.<br>4. Seguir os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro". | • 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.<br>• 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 | 1. Desligar a alimentação elétrica.<br>2. Ensaboar o derrame<br>3. Limpar a área do controlo tátil com uma esponja ou pano limpos humedecidos.<br>4. Seque a área completamente com uma toalha de papel.<br>5. Ligar novamente a alimentação elétrica. | • 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.<br>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 de indução" para mais 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.<br><br>Estão a ser usados produtos de limpeza inadequados ou esfregões abrasivos. | Use panelas com bases planas e lisas. Consulte "Selecionar as panelas corretas".<br><br>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 a temperaturas mais altas. | 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. |

| | | |
|---|---|---|
| As panelas ficam quentes e U aparece no visor. | A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para indução.<br><br>A placa de indução não consegue detetar a panela porque é muito pequena para a zona de indução ou porque não está corretamente centrada sobre a mesma. | Use panelas adequadas para cozinha em indução. Consulte "Selecionar as panelas corretas".<br><br>Centre a panela e verifique que a sua base corresponde ao tamanho da zona de indução. |
| 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). | Falha técnica. | Anote as letras e os números do erro, desligue a placa de indução no quadro elétrico e contacte um técnico qualificado. |

Não tente nunca desmontar a unidade.

# 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-F8 | Falha do sensor de temperatura | Contactar o fornecedor. |
| F9-FE | Falha do IGBT do sensor de temperatura. | Contactar o fornecedor. |
| E1/E2 | Tensão de alimentação anormal | Confirme se a tensão de alimentação é normal.<br>Ligar depois da potência de alimentação estar normal. |
| E3/E4 | Temperatura anormal | Inspecionar a potência. |
| E5/E6 | Má radiação de calor da placa de indução | Reiniciar depois da placa de indução ter arrefecido. |

As indicações acima apresentam respostas a falhas comuns.
Não desmontar a unidade para evitar qualquer risco e danos na placa de indução.

# Especificação técnica

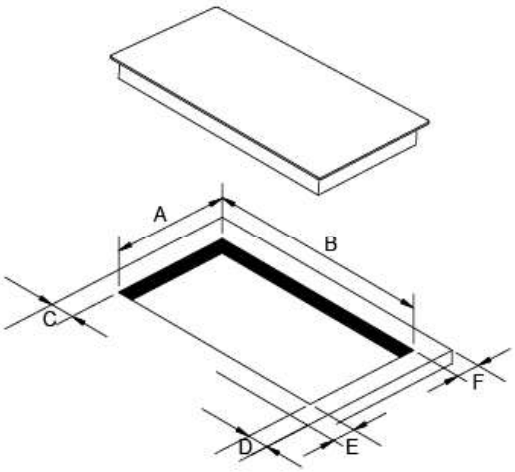
| | |
|---|---|
| Placa de indução | CID 30/G3 |
| Zonas de indução | 2 Zonas |
| Tensão de alimentação | 220-240V~ 50/60Hz |
| Potência elétrica instalada | 3500 W |
| Dimensão do produto C×L×A (mm) | 288X520X56 |
| Dimensões de construção A×B (mm) | 268X500 |

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

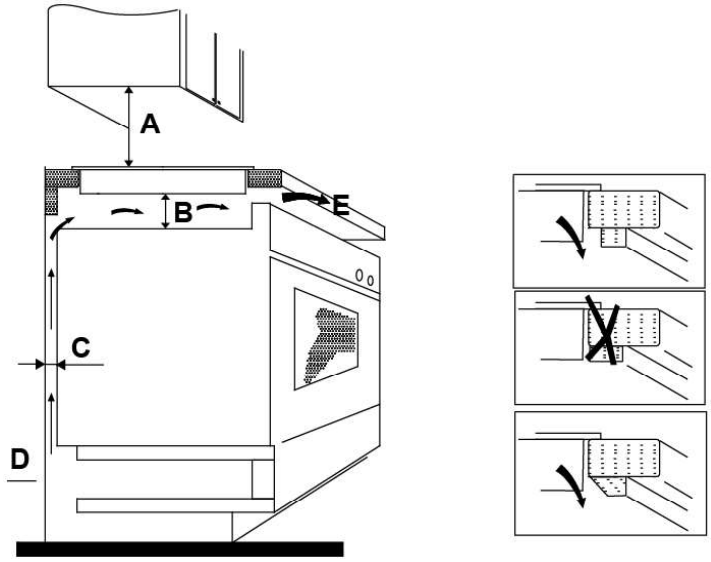
Cortar a superfície de trabalho de acordo com as medidas apresentadas no desenho. Para instalação e utilização, deve ser deixado em volta do furo um espaço de 5 cm. Confirme se s espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecione um material resistente ao calor para a superfície de trabalho para evitar deformações provocadas pela radiação de calor da placa quente. Como apresentado abaixo:



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | F (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| 268+4 -0 | 500+4 -0 | 50 min | 50 min | 50 min | 50 min |

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 min | 30 min | Entrada de ar | Saída de ar 10 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 regulamentações 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 limpara (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

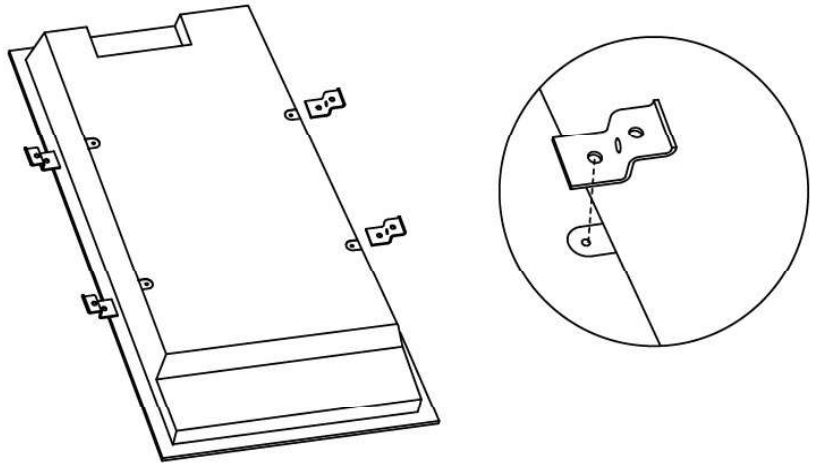
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e plana (usar a embalagem).

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 placa (ver imagem) depois da instalação.

Ajustar a posição da braçadeira de acordo com as diferentes espessuras do quadro superior.



## 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.

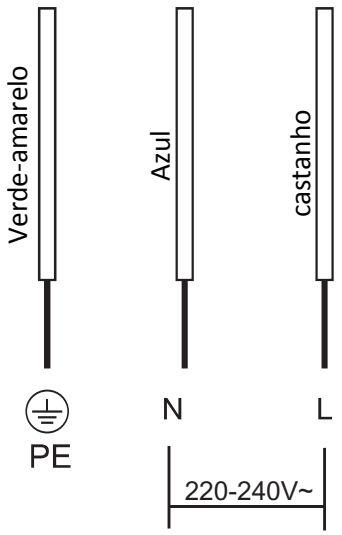
5. Para evitar danos, a camada colada e adesiva devem ser resistentes ao calor.

# 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 eletricista se o sistema de cablagem doméstico não necessita de nenhuma alteração. Quaisquer alterações devem ser realizadas apenas por eletricistas 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.
- O fio amarelo/verde do cabo de alimentação elétrico deve ser ligado ao terra de ambos os terminais da alimentação elétrica do equipamento.
- O fornecedor não pode ser responsabilizado por quaisquer acidentes resultantes do uso de um equipamento que não está ligado à terra ou com a continuidade da ligação à terra com defeito.
- Se o equipamento tiver uma tomada, esta deve ser instalada de forma a que fique acessível.

## Seleção dos recipientes de cozedura

Frigideira em ferro

Panela em aço inoxidável

Panela em ferro

Chaleira em ferro

Chaleira em aço inox esmaltado

Utensílio de cozinha esmaltado

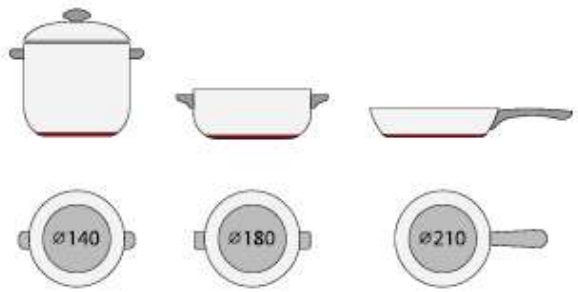
Placa em ferro

Pode ter vários recipientes para cozinhar

1. Esta placa de indução pode identificar uma variedade de recipientes de cozedura, que é possível testar por um dos seguintes métodos:
   Coloque o recipiente na zona de cozedura. Se a zona de cozedura correspondente apresentar o nível de potência, o recipiente é adequado. Se "U" piscar, o recipiente não é adequado para usar com a placa de indução.

2. Segure um íman contra o recipiente. Se o íman for atraído para o recipiente, é adequado para uso com a placa de indução.
   NB: A base do recipiente deve conter material magnético.
   O fundo deve ser plano e o diâmetro de acordo com a tabela 1 abaixo.
3. Use apenas utensílios ferromagnéticos fabricados em aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável e compatíveis com indução
4. Use panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) se encontre na faixa de dimensões da tabela abaixo. (Tabela 1)
   - Se usar panelas mais pequenas, o desempenho poderá ser afetado
   - Se usar uma panela com um diâmetro inferior ao indicado na tabela 1, as panelas podem não ser detetadas

De acordo com a dimensão da zona, pode usar panelas de diferentes diâmetros, como se pode ver na figura abaixo:



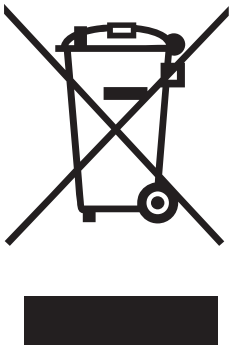

5. Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética será aquecida, o restante da base poderá não aquecer até uma temperatura suficiente para cozinhar.

6. Se a área ferromagnética não for homogénea, mas apresentar outros materiais como alumínio, isto poderá afetar o aquecimento e a deteção do recipiente.

Se a base da panela for semelhante às imagens abaixo, a mesma poderá não ser detetada.

| | The base diameter of induction cookware | |
|---|---|---|
| **Cooking zone** | **Minimum（mm）** | **Maximum（mm）** |
| 1 | 140 | 180 |
| 2 | 120 | 140 |

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.



**DESTRUIÇÃO: Não elimine este produto como resíduo municipal não separado. É necessária a recolha deste tipo de resíduos separadamente para tratamento especial.**

Este equipamento esta etiquetado em conformidade com a Diretiva Europeia de 2012/19/EC para Resíduos Elétricos e Equipamento Elétrico (WEEE). Ao assegurar que este equipamento é eliminado corretamente, ajuda a prevenir qualquer dano para o ambiente e para a saúde humana, que pode ser causado se este for eliminado incorretamente.

O símbolo no produto indica que não pode ser tratado como resíduos domésticos normais. Deve ser levado para o ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos.

Este equipamento requer um especialista de eliminação de resíduos. Para mais informações relativamente ao tratamento, recolha e reciclagem deste produto, contacte o seu município local, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o vendedor do equipamento.

Para mais informações sobre tratamento, recolha e reciclagem deste produto, contacte o seu município local, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o vendedor do equipamento.

# Bezpečnostní varování

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

## Instalace

### Riziko zasažení elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoliv údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Je důležité připojit spotřebič k vhodnému systému uzemnění.
- Úpravy elektrického připojení v domácnosti musí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k zasažení elektrickým proudem nebo smrti.

### Nebezpečí zranění

- Zvyšte pozornost – hrany varné desky jsou ostré.
- Při nedbanlivosti může dojít k zranění.

### Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací a použitím tohoto spotřebiče si přečtěte důkladně tyto pokyny.
- Na spotřebič nikdy nedávejte hořlavé látky.
- Poskytněte tuto informaci osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, neboť může snížit vaše instalační.
- Abyste zabránili nebezpečí, tento spotřebič musíte instalovat v souladu s těmito instalačními pokyny.
- Tento spotřebič musí instalovat a uzemnit kvalifikovaný servisní technik.
- Tento spotřebič musí být připojen k elektrickému okruhu, který obsahuje izolační spínač nabízející plné odpojení od napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě záruky.

## Provoz a údržba

### Riziko zasažení elektrickým proudem

- Nepoužívejte prasklou varnou desku. Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič ihned vypněte od napájení (spínač ve zdi) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Před údržbou a čištěním varné desky ji odpojte od elektrické sítě.
- Nedodržení tohoto kroku může způsobit zasažení elektrickým proudem nebo smrt.

**Ohrožení zdraví**

- Tento spotřebič vyhovuje standardům o elektromagnetickém rušení.
- Avšak osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (inzulínová pumpa) musí použití spotřebiče konzultovat s doktorem nebo výrobcem implantátu k zajištění, že jejich implantát nebude ovlivněn elektromagnetickým polem.
- Nedodržení tohoto pokynu může vést ke smrti.

**Riziko horkého povrchu**

- Během použití jsou přístupné části tohoto spotřebiče dostatečně horké na způsobení popálení.
- Zabraňte kontaktu těla, oděvu nebo jiných nevhodných předmětů s povrchem varné desky, dokud nevychladne.
- Upozornění: magnetické materiály na těle se mohou v blízkosti varné desky zahřát. Na zlaté ani stříbrné šperky to nemá vliv.
- Držte děti mimo dosah.
- Madla nádobí mohou být horké na dotyk. Zabraňte přesahu madel nádobí přes další zapnuté varné zóny. Držte madla mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto kroků může vést k zranění.

**Riziko zranění**

- Po sejmutí krytu je odkryta ostrá čepel čisticí škrabky. Zvyšte pozornost při použití škrabky a skladujte ji mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k zranění.

**Důležité bezpečnostní pokyny**

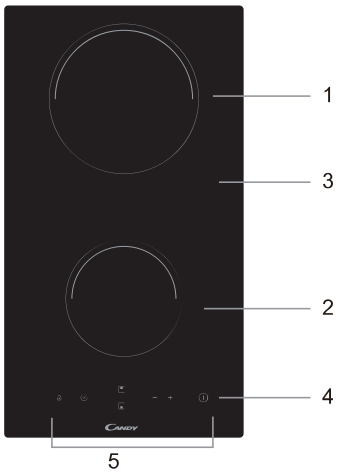
- Během použití nenechávejte spotřebič bez dohledu. Vyvření pokrmů může způsobit kouř a jejich vznícení.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte jako pracovní desku a odkládací plochu.
- Na spotřebiči nenechávejte žádné předměty ani náčiní.
- V blízkosti spotřebiče nenechávejte žádné magnetické předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače), neboť mohou být ovlivněné elektromagnetickým polem.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle popisu v tomto návodu (např. pomocí dotekových ovladačů). K vypnutí spotřebiče nepoužívejte funkci detekce nádobí.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem, ani si na něj sedat nebo lézt.

- Nad spotřebičem neskladujte předměty zajímavé pro děti. Děti lezoucí na varnou desku se mohou vážně zranit.
- Během použití spotřebiče nenechávejte děti v blízkosti spotřebiče bez dohledu
- Děti a osoby s omezenými schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem odpovědné osoby. Odpovědná osoba se musí ujistit, že mohou spotřebič používat bez jejich ohrožení.
- Neopravujte ani nenahrazujte části spotřebiče, dokud to není doporučeno v tomto návodu. Veškeré opravy musí provádět kvalifikovaný servisní technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte vysokotlaký parní čistič.
- Na varnou desku nestavte těžké předměty.
- Na varnou desku si nestoupejte.
- Nepoužívejte pánve se zakřivenými okraji ani nádobí po varné desce nepřesouvejte, neboť můžete poškrábat skleněný povrch.
- Nepoužívejte drsné prostředky k čištění varné desky, neboť mohou poškrábat sklokeramický povrch.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobném prostředí jako jsou: - zaměstnanecké kuchyně v prodejnách, kancelářích a jiném pracovním prostředí; - na farmách; - klienty hotelů, motelů a jiném typu ubytovacího zařízení; - v místě pro výdej snídaně.
- Tento spotřebič smí používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud byly poučeny o bezpečném použití spotřebiče nebo jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- VAROVÁNÍ: Vaření s oleji a tuky může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit plameny vodou, spotřebič vypněte a pak překryjte plamen pokličkou nebo požární dekou.
- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžičky a pokličky nestavte na povrch varné desky, neboť se mohou zahřát.
- Po použití vypněte varnou desku pomocí ovladače a nespoléhejte na detektor nádobí.
- Tento spotřebič není určen pro ovládání externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

**Blahopřejeme** ke koupi nové indukční varné desky.
Doporučujeme vám věnovat určitý čas přečtení tohoto návodu k obsluze/instalaci pro zajištění správné instalace a obsluhy spotřebiče.
Za účelem instalace viz část o instalaci spotřebiče.
Před použitím si přečtěte důkladně bezpečnostní pokyny a uschovejte tento návod k obsluze/instalaci pro případné použití v budoucnosti.

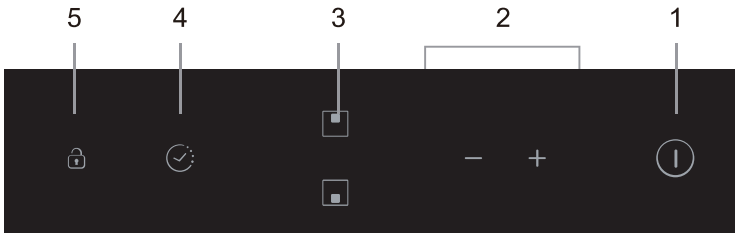
# Popis spotřebiče

## Pohled shora




1. max. 2000 W zóna
2. max. 1500 W zóna
3. Sklokeramická deska
4. Zapnutí/vypnutí
5. Ovládací panel

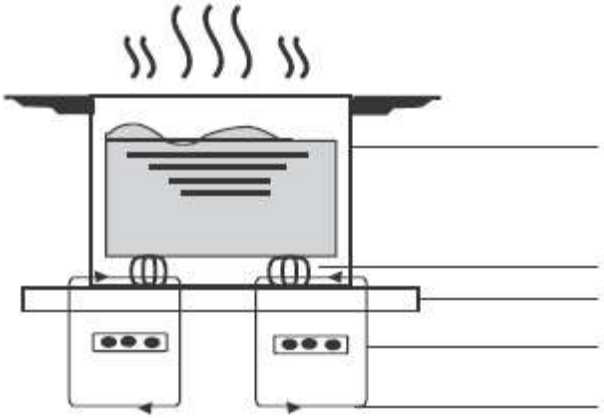
## Ovládací panel




1. Tlačítko zapnutí/vypnutí
2. Ovladače výkonu/časovače
3. Volič varné zóny
4. Ovladač časovače
5. Ovladač uzamčení tlačítek

# O indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečné, rychlé, účinné a ekonomické. Funguje díky elektromagnetickým vibracím vytvářejícím teplo přímo v nádobí, namísto přenosu přes sklokeramický povrch. Sklokeramická varná deska se rozehřeje jen teplem z nádobí.



Železné nádobí

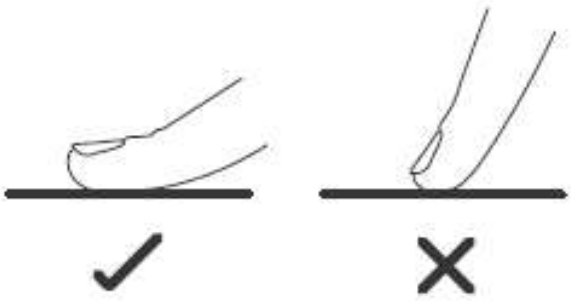
Magnetický obvod
Sklokeramická varná deska
Indukční cívka
Indukovaný proud

# Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tento návod, dbejte zejména na část „Bezpečnostní upozornění".
- Z indukční desky odstraňte ochrannou fólii.

# Použití dotykových ovladačů

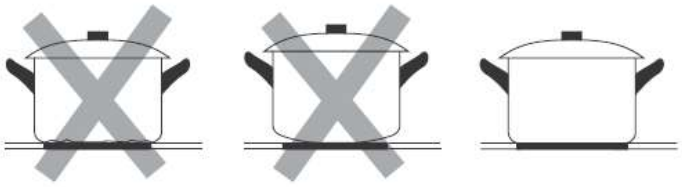
- Ovladače reagují na dotek, proto nemusíte používat tlak.
- Používejte bříško prstu, nikoliv špičku.
- Po každém zaregistrování doteku uslyšíte akustický signál.
- Ujistěte se, zda jsou ovladače vždy čisté, suché a zda je nepřekrývá žádný předmět (např. náčiní nebo utěrky). I tenká vrstva vody může stěžit obsluhu dotekových ovladačů.



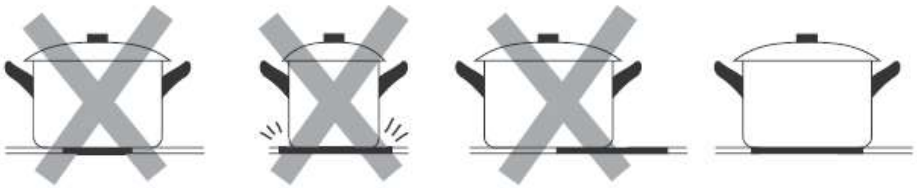
# Volba vhodného nádobí

• Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření. Hledejte symbol indukce na nebo na dně nádobí.
• Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat jednoduchým magnetickým testem. Přiložte magnet ke dnu nádobí. Pokud se přichytí, nádobí je vhodné pro indukci.
• Pokud nemáte magnet:
1. Do nádoby dejte trochu vody.
2. Pokud shoda zahřeje a na displeji nebliká U , pak je nádobí vhodné.
• Nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliníkové nebo měděné bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

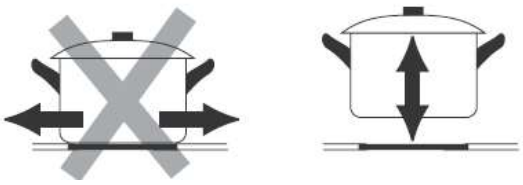
Nepoužívejte nádobí s drsným nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, zda je dno varného nádobí hladké, sedí přesně na sklokeramické desce a má stejný průměr jako varná zóna. Používejte nádobí, kterého průměr dna je větší než zobrazena varná zóna. Použitím nádobí s o něco větším průměrem dna využijete energii s maximální účinností. Pokud použijete menší nádobí, můžete očekávat nižší účinnost. Nádobí s průměrem menším než 140 mm nemusí varná deska detekovat. Nádobí vždy vycentrujte doprostřed varné zóny.



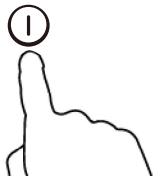
Nádobí z varné desky vždy zvedněte – nepřesouvejte, neboť můžete poškrábat sklokeramický povrch.



# Použití indukční varné desky

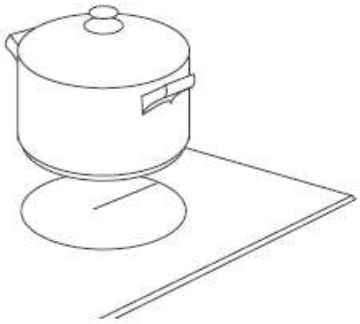
## Začínáme

1. Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí.
   Po zapnutí zazní akustický signál a zobrazí se " – " nebo " – – ", což indikuje, že varná deska je v pohotovostním režimu.

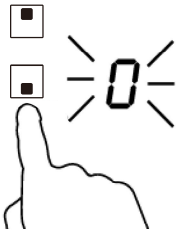


2. Na zvolenou varnou zónu postavte vhodné nádobí.

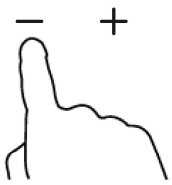
   • Ujistěte se, zda je dno nádobí a varná deska čistá a suchá.



3. Zvolte varnou zónu, začne blikat indikátor vedle tlačítka.




4. Zvolte výkon varné zóny pomocí „-" nebo „+".
   • Pokud nezvolíte výkon do 1 minuty, indukční varná deska se automaticky vypne. Musíte začít opět od kroku 1.




   • Nastavení výkonu můžete upravit kdykoliv během vaření.

## Pokud na displeji bliká ⩾U⩽ střídavě s nastavením výkonu

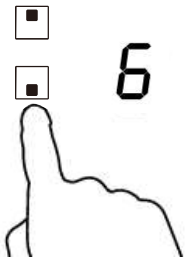
Znamená to, že:

- neumístili jste nádobí na správnou varnou zónu, nebo
- nádoba není vhodná pro indukční vaření, nebo
- nádoba je příliš malá nebo není správně vystředěná na varné zóně.

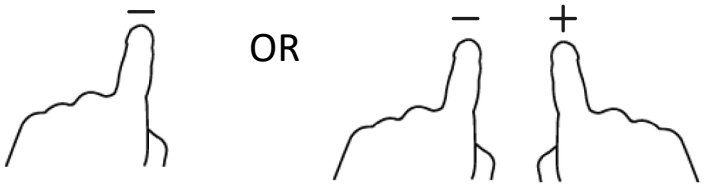
Pokud nepoužijete vhodnou nádobu, ohřev se nespustí.
Displej se automaticky vypne, pokud do 2 minut nepostavíte vhodnou nádobu na varnou desku.

## Po použití

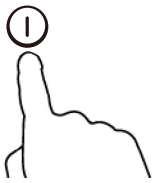
1. Dotkněte se symbolu varné zóny, kterou chcete vypnout.




2. Vypněte varnou zónu nastavením „0" nebo současným stisknutím „-„ a „+".
Ujistěte se, zda displej zobrazí „0"

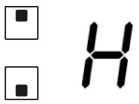



3. Vypněte celou varnou desku stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí.



4. Upozornění na horký povrch

Symbol „H" se zobrazí u zóny, která je horká na dotek. Zmizí, když teplota povrchu klesne na bezpečnou teplotu. Zbytkové teplo můžete využít také pro úsporu energie, pokud teplo využijete k dalšímu ohřevu, dokud je varná zóna stále horká.



# Uzamčení ovladačů

- Můžete uzamknout ovládací prvky vůči nežádoucímu použití (například nechtěné zapnutí dětmi).
- Když jsou ovladače uzamčené, všechny ovladače kromě tlačítka zapnutí/vypnutí jsou zablokované.

**Uzamčení ovládacích prvků**

Dotkněte se tlačítka uzamčení. Indikátor časovače zobrazí symbol „Lo".

**Odemčení ovládacích prvků**

1. Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se a podržte tlačítko uzamčení.
3. Nyní můžete varnou desku používat.

Když je varná deska uzamčená, všechny ovladače jsou neaktivní kromě tlačítka zapnutí/vypnutí, v případě nouze můžete varnou desku vypnout pomocí tlačítka zapnutí/vypnutí, ale pro další obsluhu ji musíte nejdříve odblokovat.

# Ochrana před přehřátím

Teplotní senzor monitoruje teplotu uvnitř varné desky. Při zjištění nadměrné teploty se indukční varná deska automaticky vypne.

# Detekce malých předmětů

Když ponecháte na varné desce nádobí nevhodné velikosti nebo nemagnetické nádobí (např. hliníkové), nebo jiný malý předmět (např. nůž, vidlička, klíče),

varná deska se automaticky přepne po 1 minutě do pohotovostního režimu. Ventilátor pokračuje v chlazení indukční varné desky další 1 minutu.

## Automatické vypnutí

Další bezpečnostní funkcí varné desky je automatické vypnutí. To nastane, kdykoliv zapomenete vypnout varnou zónu. Počáteční čas do vypnutí je uvedený v tabulce níže:

| Výkon | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Počáteční doba provozu (hodiny) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Po sejmutí nádobí indukční varná deska ihned přestane hřát a automaticky se vypne po 2 minutách.

Osoby s kardiostimulátorem musí použití indukční varné desky konzultovat s doktorem.

# Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete jej použít k vypnutí varné zóny po uplynutí nastavené doby.
- Časovač můžete nastavit na 99 minut.

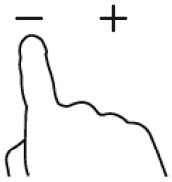
## Použití časovače jako minutky

### Pokud nezvolíte žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá.
   Poznámka: Minutku můžete použít i když nezvolíte žádnou varnou zónu.

2. Dotkněte se ovladače časovače, indikátor časovače začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10".

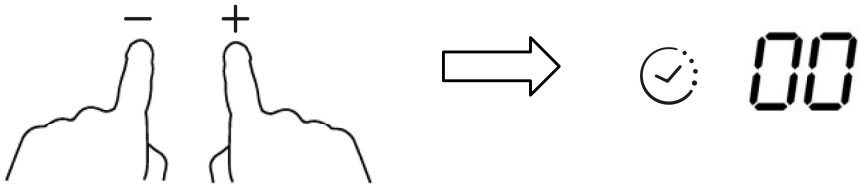
3. Nastavte čas pomocí „-„ nebo „+”.



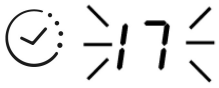
Tip: Dotekem symbolu „-“ nebo „+” časovače upravíte hodnotu o 1 minutu
Dotekem a podržením „-“ nebo „+” prodloužíte nebo zkrátíte čas v 10-minutových krocích.

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

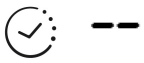
3. 4. Dotekem symbolů „-“ a „+” najednou se časovač zruší, a na displeji minut se zobrazí „00“.



5. Když je nastavený časovač, ihned se spustí odpočítávání. Displej zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund.

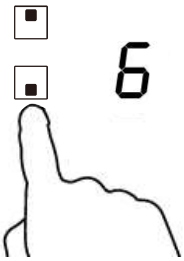


4. 6. Po uplynutí nastaveného času 30 sekund akustický signál a indikátor časovače zobrazí „- -“.



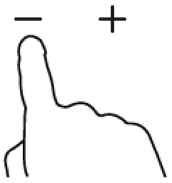
## Nastavení časovače k vypnutí varné zóny

1. Voličem varné zóny zvolte zónu, pro kterou chcete nastavit časovač.



2. Dotkněte se voliče časovače, indikátor časovače začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10”.

3. Nastavte čas pomocí ovladačů „-“ nebo „+”.

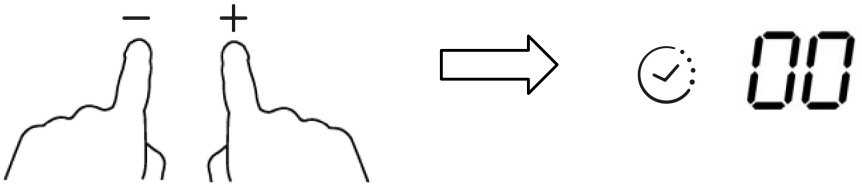



Tip: Dotekem ovladačů časovače „-“ nebo „+” snížíte nebo zvýšíte čas o 1 minutu.

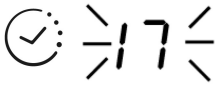
Dotekem a podržením ovladačů časovače „-“ nebo „+” zkrátíte nebo prodloužíte čas o 10 minut.

Pokud nastavení časovače přesáhne 99 minut, časovač se automaticky nastaví na 00 minut.

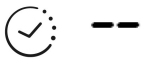
4. Dotekem symbolů „-“ a „+” najednou se časovač zruší a na displeji minut se zobrazí „00”.

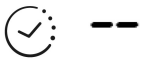



5. Po nastavení časovače začne ihned ubíhat. Displej zobrazí zbývající dobu a indikátor časovače bliká 5 sekund.




POZNÁMKA: Červená tečka vedle ukazatele výkonu svítí pro indikaci zvolené varné zóny.



6. Když uplyne nastavený čas, odpovídající varná zóna se automaticky vypne. 

Další varná zóna pokračuje v provozu, pokud byla dříve zapnuta.

# Doporučení k vaření

Zvyšte pozornost při smažení na oleji a tuku, neboť se zahřívají velmi rychle, zejména, pokud používáte PowerBoost. Při extrémně vysoké teplotě se může olej a tuk náhle vznítit a představuje vážné riziko požáru.

## Tipy k vaření

- Když začne jídlo vřít, snižte nastavení výkonu.
- Použití pokličky zkracuje dobu vaření a šetří spotřebu energie.
- Minimalizujte množství tuku a tekutiny pro zkrácení doby vaření.
- Začněte vařit na vysokém výkonu a když je pokrm dostatečně ohřátý, snižte teplotu.

### Dušení, vaření rýže

- Dušení nastává pod bodem varu, kolem 85°C, když se bublinky příležitostně objevují na povrchu vařené tekutiny. Je to klíčem chutných polévek a dušených pokrmů, neboť chuť se vyvíjí bez převaření pokrmu. Pod bodem varu můžete vařit také pokrmy s vajíčky a moukou zahuštěné omáčky.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže absorpční metodou, může vyžadovat vyšší než nejnižší nastavení k zajištění správného uvaření v doporučené době.

### Pečení steaku

Pečení šťavnatých aromatických steaků:

1. Před pečením nechte maso odpočívat při pokojové teplotě přibližně 20 minut.
2. Rozehřejte pánev se silným dnem.
3. Potřete obě strany steaku olejem. Kápněte trochu oleje na rozehřátou pánev a pak položte maso na pánev.
4. Během pečení steak jednou otočte. Přesná doba pečení závisí od tloušťky

steaku a jak jej chcete připravit. Doba může být od 2 do 8 minut na jednu stranu. Zatlačením na steak zjistíte stav upečení – čím je tužší, tím více je propečený.

5. Po dopečení nechte steak jednu minutu odpočívat na teplém místě.

**Smažení**

1. Zvolte wok nebo velkou pánev na smažení, vhodnou pro sklokeramickou varnou desku.
2. Připravte si ingredience. Smažení bude rychlé. Pokud připravujete velké množství, připravujte pokrm ve více menších porcích.
3. Pánev krátce předehřejte a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejdříve připravujte maso, odložte stranou a udržujte teplé.
5. Osmáhněte zeleninu. Když je horká ale stále křupavá, snižte teplotu varné zóny, do pánve vraťte maso a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně smíchejte a důkladně prohřejte.
7. Ihned servírujte.

# Nastavení výkonu

Níže uvedené výkony jsou pouze informační. Přesná doba přípravy závisí od několika faktorů, včetně nádobí a množství připravovaného pokrmu. Experimentujte s indukční varnou deskou pro nejvhodnější nastavení.

| **Nastavení výkonu** | **Vhodný pro** |
|---|---|
| 1 - 2 | • jemný ohřev malých množství pokrmů<br>• topení čokolády, másla a rychle se připalujících pokrmů<br>• jemné dušení<br>• pomalý ohřev |
| 3 - 4 | • ohřev<br>• rychlé dušení<br>• vaření rýže |
| 5 - 6 | • palačinky |
| 7 - 8 | • smažení<br>• vaření těstovin |
| 9 | • smažení |

| | |
|---|---|
| | • opékání<br>• přivedení polévky do varu<br>• vaření vody |

# Péče a čištění

| Co? | Jak? | Důležité! |
|---|---|---|
| Běžné znečištění varné desky (otisky prstů, skvrny, zbytky jídla nebo skvrny bez cukru na varné desce) | 1. Vypněte napájení varné desky.<br>2. Aplikujte čistič na varné desky, dokud je varná deska stále teplá (nikoliv horká!)<br>3. Opláchněte a vysušte čistou utěrkou nebo papírovou utěrkou.<br>4. Opět zapněte napájení varné desky. | • Když je varná deska vypnutá, nebude svítit indikace „horké zóny", ale varná zóna může být stále horká! Zvyšte pozornost.<br>• Tvrdé drátěnky, nylonové škrabky a drsné čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte informace o čisticím prostředku, zda je vhodný pro sklokeramický povrch.<br>• Nikdy nenechávejte zbytky čisticího prostředku na varné desce: může zanechat skvrny. |
| Vyvřené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahem cukru na sklokeramickém povrchu. | Tyto nečistoty odstraňte ihned pomocí vhodné škrabky, dbejte na horkou varnou zónu:<br>1. Odpojte napájení varné desky.<br>2. Držte škrabku v úhlu 30° k odstranění nečistot.<br>3. Nečistoty vyčistěte pomocí utěrky.<br>4. Proveďte kroky 2 až 4 části „Běžné znečištění" výše. | • Odstraňte roztavené látky nebo pokrmy s obsahem cukru co nejrychleji. Pokud je necháte na sklokeramické ploše vychladnout, jejich odstranění může být obtížné, nebo mohou trvale poškodit povrch varné desky.<br>• Riziko zranění: po sejmutí ochranného krytu čepele se odkryje ostrá čepel škrabky. Používejte se zvýšenou opatrností a skladujte jí mimo dosah dětí. |
| Skvrny na dotekových ovladačích. | 1. Vypněte napájení varné desky.<br>2. Nečistotu namočte.<br>3. Utřete oblast dotekových ovladačů vlhkou utěrkou.<br>4. Oblast důkladně vysušte papírovou utěrkou.<br>5. Opět zapojte napájení varné desky. | • Varná deska může vydat akustický signál a sama se vypnout a dotekové ovladače nebudou fungovat, pokud se na nich nachází tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, zda je oblast dotekových ovladačů zcela suchá. |

# Rady a tipy

| Problém | Možná příčina | Co dělat |
|---|---|---|
| Indukční varnou desku nelze zapnout. | Není napájení. | Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojena k elektrické síti a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda nenastal výpadek elektrické energie v domácnosti. Pokud problém stále trvá, kontaktujte servisního technika. |
| Dotekové ovladače nereagují. | Ovladače jsou uzamčené. | Odemkněte ovladače. Viz část „Použití varné desky". |
| Těžká obsluha dotekových ovladačů. | Na dotekových ovladačích může být tenká vrstva vody, nebo jste k ovládání použili špičku prstu. | Ujistěte se, zda je doteková oblast suchá a k ovládání použijte bříško prstu. |
| Sklo je poškrábané. | Drsné nádobí.<br><br>Použili jste drsné škrabky nebo čisticí prostředky. | Používejte nádobí s hladkým a rovným dnem. Viz „Volba správného nádobí".<br><br>Viz „Péče a čištění". |
| Některé nádobí vydává praskavý zvuk. | Může to být z důvodu konstrukce nádobí (vrstvy různých materiálů různě vibrují). | Je to zcela normální jev a nepředstavuje závadu. |
| Indukční deska hučí při použití vysokého výkonu. | Je to způsobeno technologií indukčního vaření. | Je to normální a hučení může zmizet po snížení výkonu. |
| Šum ventilátoru z indukční varné desky. | Chladicí ventilátor v indukční varné desce brání v přehřátí elektroniky. Může pokračovat v provozu i po vypnutí varné desky. | Je to zcela normální. Neodpojujte napájení varné desky od hlavního zdroje napájení během chodu ventilátoru. |
| Nádobí se nehřeje a na displeji se zobrazí . | Indukční varná deska nemůže detekovat nádobí, neboť není vhodné pro indukční vaření.<br><br>Indukční varná deska nemůže detekovat nádobí, protože je příliš malé nebo není správně vystředěné na varné zóně. | Použijte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část „Volba vhodného nádobí".<br><br>Vycentrujte nádobí a ujistěte se, zda odpovídá velikosti varné zóny. |

| | | |
|---|---|---|
| Indukční varná deska nebo varná zóna se nečekaně sama vypne, zní akustický signál a zobrazí se kód závady (standardně se střídá s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače). | Technická závada. | Poznačte si kód závady, vypněte napájení varné desky a kontaktujte kvalifikovaného servisního technika |

Nikdy se nepokousejte rozebírat spotřebič svépomocně.

# Zobrazení kódu závady a kontrola

Pokud nastane nějaká závada, indukční varná deska se automaticky přepne do ochranného režimu a zobrazí příslušný kód:

| Problém | Možná příčina | Co dělat? |
|---|---|---|
| F3-F8 | Vadný teplotní senzor | Kontaktujte dodavatele. |
| F9-FE | Vadný teplotní senzor IGBT. | Kontaktujte dodavatele. |
| E1/E2 | Nestandardní napájení | Zkontrolujte napájení. Zapněte varnou desku po obnovení standardního napájení. |
| E3/E4 | Nestandardní teplota | Zkontrolujte nádobí. |
| E5/E6 | Špatná indukce | Začněte opět po ochlazení varné desky spotřebiče. |

Výše uvedené body popisují běžné závady.
Nepokoušejte se varnou desku opravovat svépomocně, abyste zabránili možnému riziku.

# Technické údaje

| | |
|---|---|
| Varná deska | CID 30/G3 |
| Varné zóny | 2 zóny |
| Napájení | 220-240V~ 50/60Hz |
| Výkon | 3500 W |
| Rozměry spotřebiče d × š × v (mm) | 288 x 520 x 56 |
| Rozměry pro vestavbu A × B (mm) | 268 x 500 |

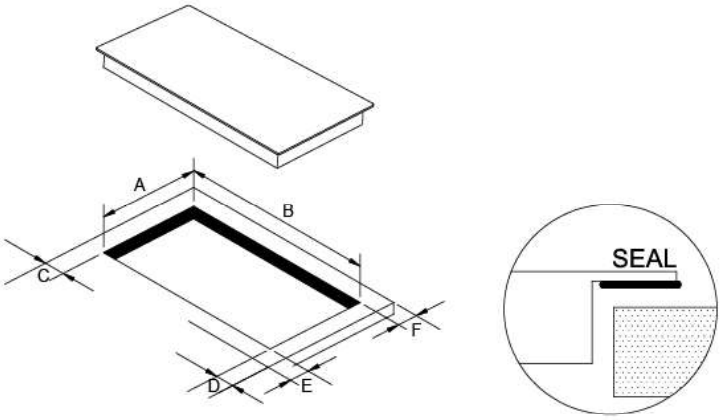
Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Z důvodu neustálého vylepšování našich výrobků se mohou technické údaje a design měnit bez předchozího upozornění.

# Instalace

## Volba místa instalace

Vyřízněte otvor do pracovní desky podle rozměrů na obrázku.
Pro instalaci a použití nechte minimálně 5 cm volného prostoru kolem otvoru varné desky.

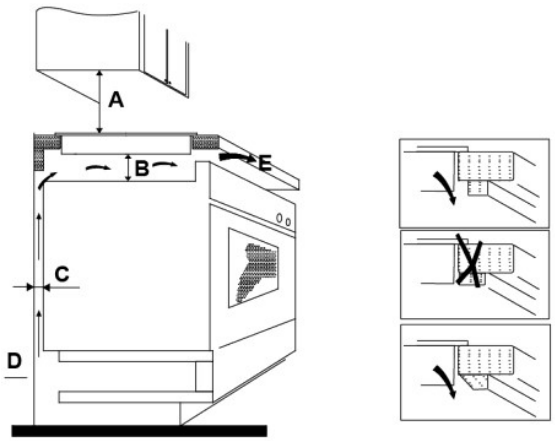
Ujistěte se, zda je tloušťka pracovní desky nejméně 30 mm. Zvolte teplu odolný materiál pracovní desky, abyste zabránili deformaci způsobené teplem z varné desky.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D(mm) | E(mm) | F(mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| 268 +4 -0 | 500 +4 -0 | 50mini | 50 mini | 50 mini | 50 mini |

Vždy zajistěte dostatečné větrání varné desky a neblokujte vstupní a výstupní větrací otvory. Ujistěte se, zda je varná deska v dobrém stavu.

Poznámka: bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad ní by měla být nejméně 760 mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 mini | 30 mini | Vstup vzduchu | Výstup vzduchu 10 mm |

## Před instalací varné desky se ujistěte, že

- pracovní deska je rovná a uvnitř nebrání žádné strukturální přepážky
- pracovní deska je ze žáruvzdorného materiálu
- pokud instalujete varnou desku nad troubu, trouba musí mít vestavěný chladicí ventilátor
- instalace musí vyhovovat platným požadavkům a standardům
- musíte instalovat vhodné odpojovací zařízení poskytující úplné odpojení od elektrické sítě, montované a umístěné v souladu s platnými předpisy a směrnicemi.
  Izolační spínač musí poskytovat odstup mezi kontakty všech pólů nejméně 3 mm (nebo všech aktivních [živých] vodičů)
- odpojovací přepínač musí být snadno přístupný po instalaci varné desky
- musíte dodržovat platné stavební zákony a předpisy ohledně instalace
- kolem varné desky musí být žáruvzdorný a snadno čistitelný povrch (keramické dlaždice).

## Po instalaci varné desky se ujistěte, že

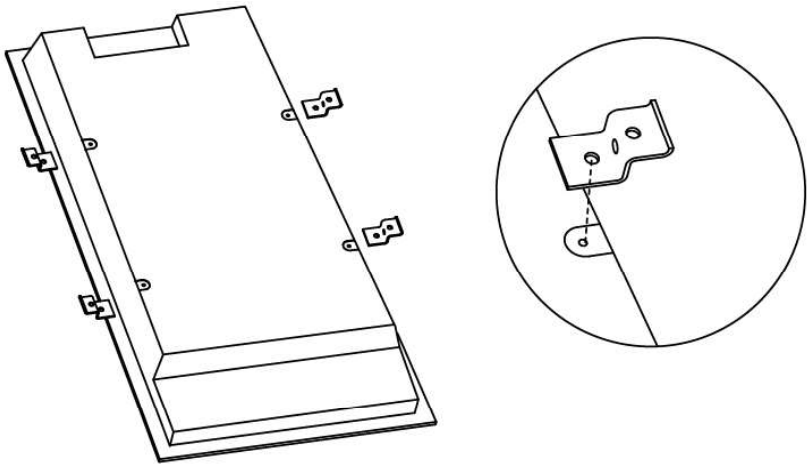
- přívodní kabel není přístupný přes šuplík nebo skříňku pod varnou deskou
- uvnitř skříňky je dostatek vzduchu pro chlazení
- pokud varnou desku instalujete nad šuplík nebo skříňku, musíte pod varnou desku instalovat izolační mezidno
- odpojovací přepínač musí zůstat po instalaci spotřebiče snadno přístupný

## Před použitím upevňovacích držáků

Spotřebič postavte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na prvky vyčnívající z varné desky nevyvíjejte nadměrnou sílu.

# Nastavení pozice držáků

Připevněte varnou desku k pracovní desce pomocí 4 držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek) po instalaci.
Nastavte pozici držáku s ohledem na pracovní desku.



# Upozornění

1. Sklokeramickou varnou desku musí instalovat kvalifikovaný servisní technik. V našem servisu jsou profesionálové. Nikdy se ji nepokoušejte instalovat svépomocně.
2. Varnou desku neinstalujte na chladicí zařízení, myčky nádobí nebo rotační sušičky.
3. Varnou desku instalujte tak, aby mohlo teplo volně unikat pro zlepšení její spolehlivosti.
4. Zeď kolem a oblast nad varnou deskou by měla být z teplu odolného materiálu.
5. Abyste zabránili poškození, pracovní deska a lepidlo musí být žáruvzdorné.

# Připojení varné desky k elektrické síti

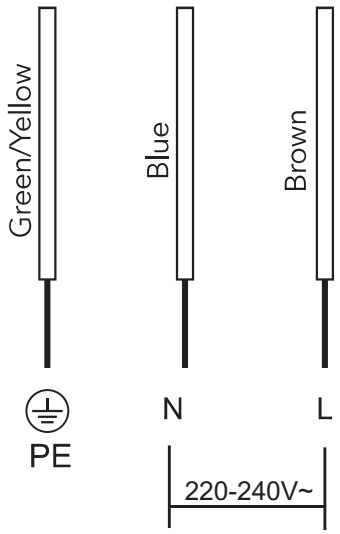
Varnou desku musí k elektrické síti připojovat pouze kvalifikovaný technik.
Před připojením k elektrické síti zkontrolujte, že:
1. elektrický systém v domácnosti je vhodný pro příkon varné desky.
2. napětí odpovídá hodnotě na výrobním štítku.
3. napájecí kabel snese zatížení uvedené na výrobním štítku.

Pro připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry ani rozbočky, neboť to může způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými povrchy a musí být umístěn tak, aby jeho teplota nepřesáhla v žádném bodě 75°C.

Požádejte elektrikáře o kontrolu elektrického systému v domácnosti. Veškeré změny musí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

Napájení připojte v souladu s příslušnými standardy, nebo k jednopólovému odpojovacímu zařízení. Způsob zapojení je zobrazen níže.




green-yelow – zelenožlutý
blue - modrý
brown - hnědý

- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné jej vyměnit, tuto činnost musí provést kvalifikovaný technik za pomocí speciálního nářadí.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být včleněno nepólové odpojovací zařízení s minimálním odstupem mezi kontakty 3 mm.
- Instalatér musí zajistit správné připojení k elektrické síti v souladu s platnými předpisy.
- Kabel neohýbejte ani nestlačujte.
- Kabel pravidelně kontrolujte a výměnu smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
- Žlutozelený vodič napájecího kabelu musí být připojen k uzemnění a ke konektoru spotřebiče.

- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody vyplývající z použití spotřebiče, který není připojený k uzemnění, nebo k špatnému uzemnění.
- Pokud má spotřebič zástrčku, musí se připojit k elektrické zásuvce, která je snadno přístupná.

## Výběr varných nádob

Železná pánev na smažení

Hrnec z nerezové oceli

Železný hrnec

Železná konvice

Smaltovaná nerezová konvice

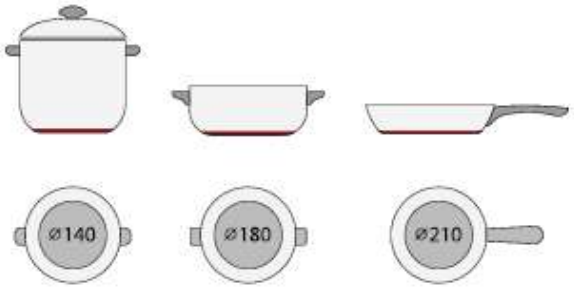
Smaltované kuchyňské nádobí

Železné nádobí

Můžete mít řadu různých varných nádob.

1. Tato indukční varná deska dokáže identifikovat různé nádoby na vaření, které můžete otestovat pomocí jedné z následujících metod:
   Umístěte nádobu na varnou zónu. Pokud odpovídající varná zóna zobrazí stupeň výkonu, je nádoba vhodná. Pokud bliká „U ", nádoba není vhodná pro použití na indukční varné desce.
2. Přiložte k nádobě magnet. Pokud je magnet k nádobě přitahován, nádoba je vhodná na indukční varnou desku.
   POZN.: Dno nádoby musí obsahovat magnetický materiál.
   Musí mít ploché dno s průměrem podle tabulky 1 níže.
3. Používejte pouze feromagnetické nádobí ze smaltované oceli, litiny nebo nerezové oceli, které je ale kompatibilní s indukcí.
4. Používejte pánve, jejichž průměr feromagnetické oblasti (dno pánve) je v rozsahu rozměrů v níže uvedené tabulce. (Tabulka 1)
   - Pokud používáte menší hrnce, může to ovlivnit výkon
   - Pokud používáte hrnec s průměrem menším než je průměr uvedený v tabulce 1, hrnce nemusí být detekovány

Podle rozměrů zóny můžete použít hrnce různých průměrů, jak je znázorněno na obrázku níže:



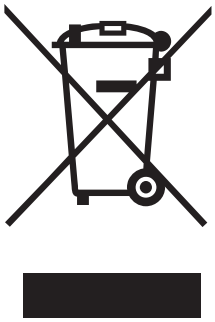

5. Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna pánve, ohřeje se pouze feromagnetická oblast, zbytek dna se nemusí zahřát na dostatečnou teplotu pro vaření.

6. Pokud feromagnetická oblast není homogenní, ale obsahuje jiné materiály, jako je hliník, může to ovlivnit zahřívání a detekci pánve.

Pokud je dno pánve podobné obrázkům níže, pánev nemohla být detekována.

| | **The base diameter of induction cookware** | |
|---|---|---|
| **Cooking zone** | **Minimum（mm）** | **Maximum（mm）** |
| 1 | 140 | 180 |
| 2 | 120 | 140 |

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.

| | |
|---|---|
|  <br>**LIKVIDACE: Nelikvidujte tento spotřebič jako netříděný komunální odpad. Je nutný separovaný sběr pro speciální zacházení.** | Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EC o Likvidaci elektrických a elektronických zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomáháte zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které může být negativně ovlivněno v případě nesprávné likvidace.<br><br>Symbol na výrobku označuje, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako běžný domovní odpad. Musíte jej odnést na sběrné místo k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.<br><br>Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci. Pro další informace týkající se zacházení, obnovy a recyklace tohoto spotřebiče kontaktujte místní správu, místní recyklační středisko nebo prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili.<br><br>Pro podrobnější informace o zpracování, obnově a recyklaci tohoto spotřebiče kontaktujte místní správu, místní recyklační středisko nebo prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili. |

# Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przeczytaj poniże informacje przed rozpoczęciem użytkowania płyty grzewczej.

**Montaż**

**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac przy płycie lub przed pracami konserwacyjnymi odłącz płytę od zasilania elektrycznego.
- Kluczowe znaczenie ma podłączenie płyty do układu uziemiającego. Uziemienie płyty jest obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany elektryk.
- Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

**Niebezpieczeństwo skaleczenia**

- Uwaga – krawędzie panelu są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może doprowadzić do obrażeń lub skaleczenia.

**Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

- Przed rozpoczęciem montażu lub eksploatacji płyty przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję.
- Na płycie nie wolno umieszczać żadnych materiałów lub produktów palnych.
- Prosimy o przekazanie niniejszych informacji osobie odpowiedzialnej za montaż płyty, ponieważ mogą one zmniejszyć koszty montażu.
- Aby uniknąć zagrożeń płytę należy zainstalować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi montażu.
- Płytę musi zainstalować i uziemić wyłącznie osoba posiadająca stosowne kwalifikacje.
- Płytę należy podłączyć do obwodu wyposażonego w odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania.
- Nieprawidłowe zamontowanie płyty może spowodować nieważność wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub związanych z odpowiedzialnością producenta.

**Użytkowanie i konserwacja**

**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie. Jeżeli powierzchnia wierzchnia płyty ukruszy się lub pęknie, odłącz płytę natychmiast od zasilania (wyłącznikiem ściennym) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

• Przed czyszczeniem lub konserwacją odłącz płytę od zasilania wyłącznikiem ściennym.
• Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

**Zagrożenie dla zdrowia**

• Płyta spełnia wymagania norm bezpieczeństwa urządzeń elektromagnetycznych.
• Mimo to, osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skontaktować się z lekarzem lub producentem implantu przed rozpoczęciem użytkowania płyty i upewnić się, że pole magnetyczne nie wpłynie na działanie implantu.
• Nieprzestrzeganie tego zalecenia grozi śmiercią.

**Niebezpieczeństwa związane z gorącymi powierzchniami**

• Podczas użytkowania elementy płyty dostępne dla użytkownika nagrzewają się w stopniu mogącym spowodować oparzenia.
• Nie dotykaj i nie dopuszczaj do kontaktu odzieży lub innych przedmiotów z powierzchnią płyty, zanim powierzchnia ta nie ostygnie.
• Ulegające namagnesowaniu przedmioty metalowe noszone na ciele mogą nagrzewać się w pobliżu płyty grzewczej. Nie dotyczy to złotej lub srebrnej biżuterii.
• Rączki garnków mogą się nagrzewać. Dbaj, aby rączki rondli nie znajdowały się nad innymi włączonymi polami grzewczymi. Garnki stawiaj tak, aby były poza zasięgiem dzieci.
• Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może spowodować oparzenie.

**Niebezpieczeństwo skaleczenia**

• Krawędź skrobaka do płyty, normalnie osłonięta osłoną zabezpieczającą, jest bardzo ostra. Zachowaj wyjątkową ostrożność podczas użycia i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
• Niezachowanie ostrożności może doprowadzić do obrażeń lub skaleczenia.

**Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

• Nie pozostawiaj płyty bez nadzoru podczas gotowania. Wykipienie powoduje powstawanie dymu i rozlanie tłuszczy, które mogą się zapalić.
• Nie używaj płyty jako powierzchni roboczej i miejsca na przechowywanie jakichkolwiek przedmiotów.

• Nie zostawiaj na płycie żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych.
• Nie zostawiaj w pobliżu płyty żadnych obiektów ulegających namagnesowaniu (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one zostać uszkodzone przez pole magnetyczne płyty.
• Nie używaj płyty do ogrzewania pomieszczenia.
• Po zakończeniu użytkowania wyłącz pola grzewcze i płytę w sposób opisany w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych).
• Nie pozwalaj dzieciom bawić się płytą ani siadać, stawać lub wspinać się na płytę.
• W szafkach nad płytą nie trzymaj przedmiotów, którymi mogłyby interesować się dzieci. Wspinanie się na płytę może spowodować poważne obrażenia u dzieci.
• Podczas użytkowania płyty nie pozostawiaj dzieci bez nadzoru w pobliżu płyty.
• Dzieci i osoby niepełnosprawne, których niepełnosprawność ogranicza możliwość korzystania z płyty, powinny otrzymać instrukcje dotyczące korzystania z płyty od odpowiedzialnej i kompetentnej osoby. Osoba ta powinna upewnić się, że będą one w stanie korzystać z płyty bez stwarzania zagrożenia dla siebie i dla otoczenia.
• Nie naprawiaj ani nie wymieniaj elementów płyty, o ile nie zaleca tego wprost niniejsza instrukcja. Wszelkie inne prace serwisowe powinien wykonywać wyłącznie wykwalifikowany instruktor.
• Nie czyść płyty przy pomocy urządzeń do czyszczenia parą.
• Nie stawiaj ani nie zrzucaj na płytę ciężkich przedmiotów.
• Nie stawaj na płycie.
• Nie używaj garnków o wyszczerbionych krawędziach ani nie ciągnij garnków po powierzchni płyty, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
• Do czyszczenia płyty nie używaj zmywaków drucianych ani żadnych innych ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one spowodować zarysowanie szkła.
• W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez wykwalikowanego technika.
•Płyta jest przeznaczona do użytku w gospodarstwie domowym i w podobnych zastosowaniach, takich jak: - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; - domach wiejskich; - kuchnie dla klientów w hotelach, motelach i innych punktach

zakwaterowania; - punktach oferujących noclegi ze śniadaniem.

- Płyta może być używana przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych bądź niemające doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi płyty wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie korzystania z płyty w bezpieczny sposób i pod warunkiem, że osoby te rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem płyty. Dzieci mogą czyścić płytę i wykonywać prace konserwacyjne przewidziane dla użytkownika wyłącznie pod nadzorem.
- OSTRZEŻENIE: smażenie z użyciem tłuszczu lub oleju i pozostawienie potraw bez nadzoru grozi pożarem. NIGDY nie gaś ognia wodą, ale wyłącz płytę, a następnie przykryj płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Nie kładź na płycie żadnych metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzewać.
- Po zakończeniu użytkowania, wyłącz pole grzejne za pomocą przycisku, a nie czekaj, aż zostanie ono wyłączone przez czujnik garnka.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do sterowania za pomocą zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.

**Gratulujemy** zakupu nowej indukcyjnej płyty grzewczej.

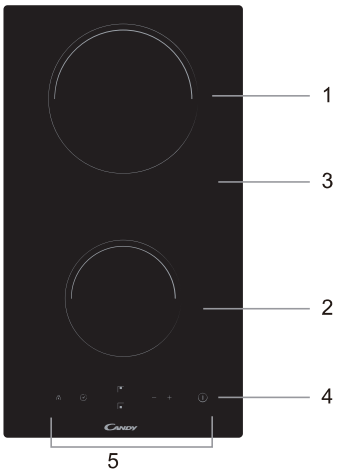
Zalecamy przeczytanie niniejszej instrukcji / instrukcji montażu w celu pełnego zrozumienia prawidłowego sposobu montażu oraz użytkowania płyty.

Montaż został omówiony w sekcji poświęconej montażowi.

Przed rozpoczęciem użytkowania przeczytaj uważnie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą instrukcję / instrukcję montażu na przyszłość.

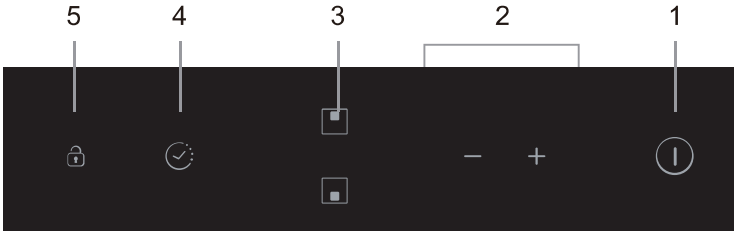
# Omówienie produktu

## Widok od góry




1. Pole maks. 2000 W
2. Pole maks. 1500 W
3. Szklana płyta
4. WŁ / WYŁ
5. Panel sterowania

## Panel sterowania

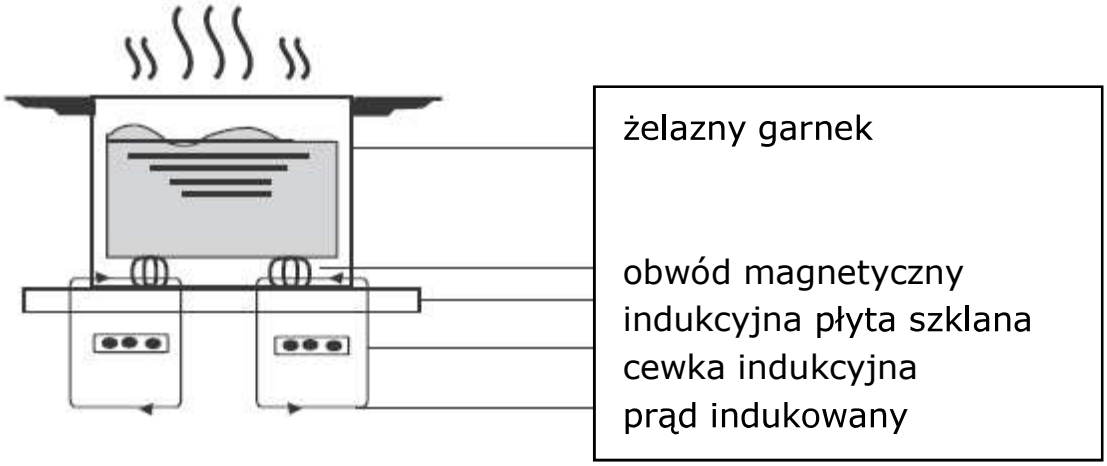



1. WŁ / WYŁ
2. Regulacja mocy / czasomierza
3. Wybór pól grzewczych
4. Czasomierz
5. Blokada

# Zasada działania

Gotowanie indukcyjne jest bezpieczną, zaawansowaną, efektywną i ekonomiczną technologią gotowania. Działa w oparciu o drgania pola elektromagnetycznego generujące ciepło bezpośrednio w garnku zamiast podgrzewać garnek pośrednio poprzez szklaną powierzchnię. Szkło nagrzewa

się jedynie dlatego, że nagrzewa się garnek.

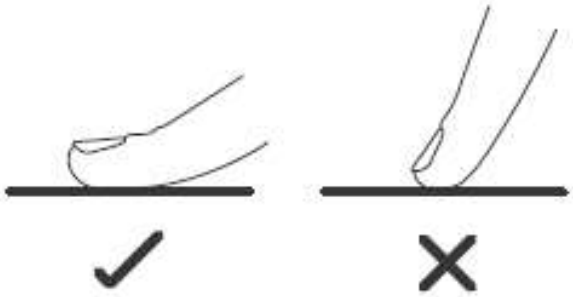



# Przed rozpoczęciem użytkowania nowej płyty indukcyjnej

• Przeczytaj tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
• Usuń folię ochronną, którą może być wciąż zabezpieczona płyta.

# Korzystanie z przycisków dotykowych

• Przyciski reagują na dotyk, nie trzeba ich mocno naciskać.
• Używaj opuszka palca, a nie jego końca.
• Każde zarejestrowanie dotknięcia jest potwierdzane dźwiękiem.
• Upewnij się, że przyciski są zawsze czyste, suche i że nic ich nie zakrywa (np. przybory kuchenne lub ściereczka). Korzystanie z przycisków może utrudnić nawet cienka warst



# Wybór właściwych garnków

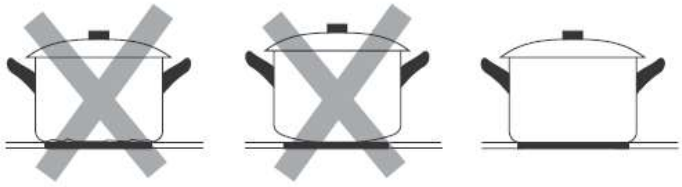
• Używaj wyłącznie garnków z dnem przeznaczonym do gotowania indukcyjnego. symbolu indukcji na opakowaniu lub dnie garnka.

• To, czy garnek jest właściwy, możesz sprawdzić przy pomocy magnesu. Przesuń magnes do dna garnka. Jeżeli zostanie przyciągnięty, garnek może być używany na płycie indukcyjnej.

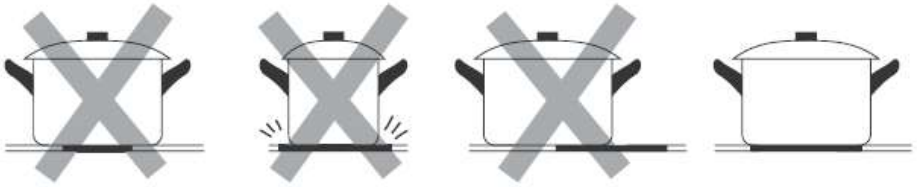
• Jeżeli nie masz magnesu:
1. Nalej trochę wody do sprawdzanego garnka.
2. Jeżeli na wyświetlaczu nie zacznie migać symbol U woda zacznie się ogrzewać, garnek jest właściwy.
• Na płycie indukcyjnej nie możesz używać garnków wykonanych z: czystej stali nierdzewnej, aluminium lub miedzi bez magnetycznego dna, szkła, drewna, porcelany, ceramiki i gliny.

---

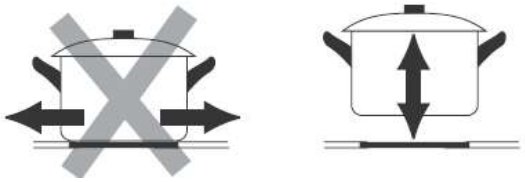
Nie używaj garnków o wyszczerbionych krawędziach lub wygiętym dnie.



Upewnij się, że dno garnka jest gładkie, przylega dobrze do szkła i ma taki sam rozmiar jest pole grzewcze. Użycie garnków o większej średnicy powoduje, że pole będzie używało maksymalnej mocy; gdy garnek będzie mniejszy, moc może być mniejsza od oczekiwanej.
Garnki o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą nie zostać wykryte przez pole grzewcze płyty. Zawsze stawiaj garnek na środku pola grzewczego.



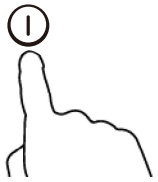
Garnki z płyty zdejmuj podnosząc je – nie przesuwaj ich, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.



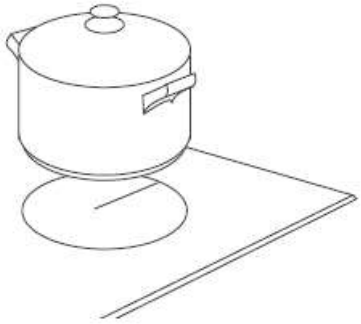
# Użytkowanie indukcyjnej płyty grzewczej

## Rozpoczęcie gotowania

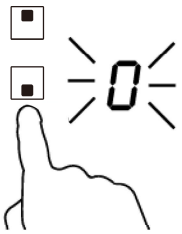
1. Dotknij przycisku WŁ/WYŁ.
Gdy zasilanie zostanie włączone, alarm zabrzęczy raz i wyświetlacz pokaże „ – “ lub „ – – “, wskazując, że płyta znajduje się w trybie oczekiwania.



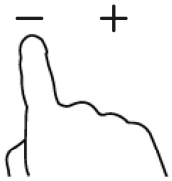
2. Ustaw odpowiedni garnek na polu grzewczym, którego chcesz użyć.
• Upewnij się, że spód garnka i powierzchnia pola grzewczego są czyste i suche.



3. Dotknij przycisku wybierania pola grzewczego; wskaźnik obok przycisku zacznie migać.




4. Wybierz poziom grzania za pomocą przycisku „-“ lub „+”...
• Jeżeli nie wybierzesz poziomu grzania w ciągu 1 sekundy, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. W takim przypadku musisz zacząć od początku od kroku 1.




• Ustawienie poziomu grzania możesz zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

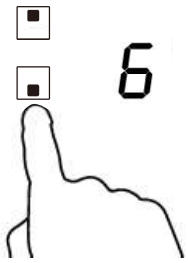
## Jeżeli wyświetlacz pokazuje U na zmianę z ustawieniem poziomu mocy

Oznacza to, że:
- nie ustawiłeś garnka na właściwym polu grzewczym, lub
- ustawiony garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego, lub
- garnek jest za mały lub nie jest ustawiony na środku pola grzewczego.

Ogrzewanie nie zachodzi, jeżeli na polu grzewczym nie stoi odpowiedni garnek. Jeżeli na polu grzewczym nie zostanie umieszczony odpowiedni garnek, wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach.

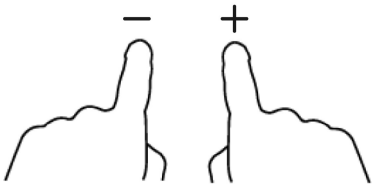
## Po zakończeniu gotowania

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, które chcesz wyłączyć

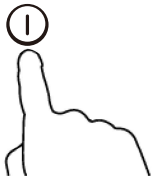



2. Wyłącz pole grzewcze zmniejszając wartość do „ 0 “ lub dotykając przycisków „-“ i „+” jednocześnie. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.

**LUB**

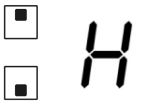



3. Wyłącz całkowicie płytę przy pomocy przycisku WŁ/WYŁ.



4. Uwaga: gorące powierzchnie

   Litera „H” wskazuje, że pole grzewcze jest gorące. Po ochłodzeniu pola do bezpiecznej temperatury ostrzeżenie to zniknie. Wskazanie to możesz wykorzystać także do oszczędzania energii: jeżeli chcesz nagrzać następne garnki, użyj pola, które jest wciąż gorące.



# Blokowanie przycisków

- Aby zapobiec niekontrolowanemu użyciu przycisków, możesz je zablokować (np. aby zapobiec przypadkowemu włączeniu pól grzewczych przez dzieci)
- Po zablokowaniu przycisków dostępny jest jedynie przycisk WŁ/WYŁ.

**Blokowanie przycisków**

Dotknij przycisku blokady. Wskaźnik czasomierza pokaże wskazanie „ Lo “

**Odblokowywanie przycisków**

1. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę przycisk blokady.
3. Płyta jest odblokowana i możesz jej używać.

Gdy płyta jest zablokowana, wszystkie przyciski z wyjątkiem WŁ/WYŁ są niedostępne. W razie niebezpieczeństwa możesz zawsze wyłączyć płytę przy pomocy przycisku WŁ/WYŁ, ale aby wykonać następną operację, musisz odblokować płytę.

# Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik temperatury, w który wyposażona jest płyta, monitoruje temperaturę płyty. W przypadku odnotowania nadmiernej temperatury płyta zostanie automatycznie wyłączona.

# Wykrywanie małych przedmiotów

W przypadku wykrycia garnka o niewłaściwym rozmiarze lub niemagnetycznego (np. aluminiowego) lub innego małego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza) na płycie, płyta automatycznie przejdzie w stan oczekiwania po upływie 1

minuty. Wentylator będzie chłodził płytę grzewczą przez następną minutę.

## Automatyczne wyłączanie

Inną funkcją płyty indukcyjnej, związaną z bezpieczeństwem, jest automatyczne wyłączanie. Zadziała zawsze wtedy, gdy zapomnisz wyłączyć pole grzewcze. Domyślne czasy dla automatycznego wyłączenia podano w tabeli poniżej:

| Poziom mocy | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Domyślny czas pracy (w godzinach) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna zatrzyma ogrzewanie natychmiast i wyłączy się automatycznie po około 2 minutach.

Przed rozpoczęciem użytkowania płyty osoby z rozrusznikami serca powinny skonsultować się z lekarzem.

# Korzystanie z czasomierza

Czasomierza możesz używać na dwa różne sposoby:

• Możesz go wykorzystywać jako minutnika. W tym przypadku, po upływie zadanego czasu czasomierz nie wyłączy żadnego pola grzewczego.

• Możesz go ustawić tak, aby wyłączył jedno pole grzewcze po upływie zadanego czasu.

• Maksymalna wartość, na jaką można ustawić czasomierz, to 99 minut.

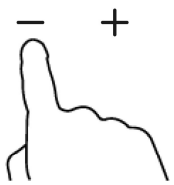
## Używanie czasomierza jako minutnika

**Jeżeli nie wybierasz żadnego pola grzewczego**

1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.
   Uwaga: minutnik możesz wykorzystać nawet jeżeli nie wybierasz żadnego pola grzewczego.

2. Dotknij przycisku czasomierza. Wskaźnik zacznie migać, a na wyświetlaczu pokazane zostanie wskazanie „10”.

3. Ustaw czasomierz za pomocą przycisku „-“ lub „+”.

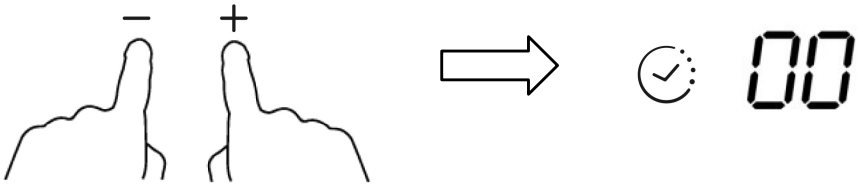



Wskazówka: dotknij przycisku „-“ lub „+” czasomierza, aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 1 minutę.

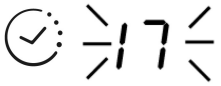
Dotknij przycisku „-“ lub „+” i przytrzymaj go, aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 10 minut.

Jeżeli ustawiony czas przekroczy 99 minut, czasomierz automatycznie powróci do wartości 00 minut.

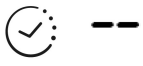
4. Dotykając jednocześnie przycisków „-“ i „+” skasujesz ustawienia czasomierza, a na wyświetlaczu minut pokazane zostanie wskazanie „00".




5. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz będzie pokazywał pozostały czas, zaś wskaźnik czasomierza będzie migał przez 5 sekund.

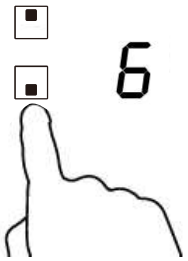



6. Po upływie zadanego czasu na 30 sekund włączy się sygnał dźwiękowy, zaś wskaźnik czasomierza pokaże „- -".




## Ustawianie czasomierza wyłączenia pola grzewczego

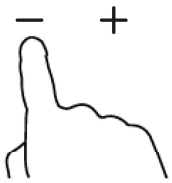
Po ustawieniu tej funkcji dla pola grzewczego:




1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego dla którego chcesz ustawić czasomierz.

2. Dotknij przycisku czasomierza; wskaźnik czasomierza zacznie migać, a wyświetlacz pokaże wartość „10”.

3. Ustaw czas dotykając przycisku „-“ lub „+” czasomierza

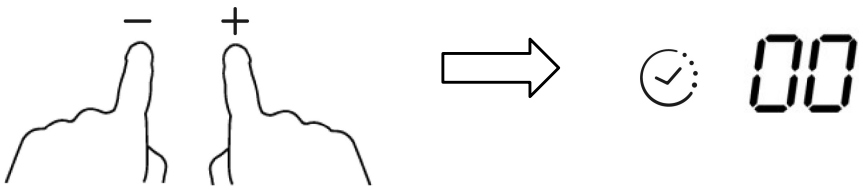



Wskazówka: dotknij przycisku „-“ lub „+” czasomierza aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 1 minutę.

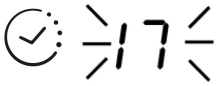
Dotknij przycisku „-“ lub „+” i przytrzymaj go, aby zmniejszyć lub zwiększyć zadaną wartość o 10 minut.

Jeżeli ustawiony czas przekroczy 99 minut, czasomierz automatycznie powróci do wartości 00 minut.

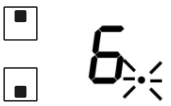
4. Dotykając jednocześnie przycisków „-“ i „+” skasujesz ustawienia czasomierza, a na wyświetlaczu minut pokazane zostanie wskazanie „00".



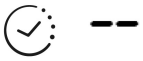
5. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz będzie pokazywał pozostały czas, zaś wskaźnik czasomierza będzie migał przez 5 sekund.



UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy będzie się świecić, wskazując wybrane pole.



6. Po upływie zadanego czasu gotowania odpowiednie pole grzewcze wyłączy się automatycznie.



Inne pola grzewcze będą działać dalej, jeżeli zostały wcześniej włączone.

# Wytyczne dotyczące gotowania

Zachowaj ostrożność, ponieważ olej i tłuszcz podgrzewają się bardzo szybko, szczególnie w przypadku korzystania z funkcji PowerBoost. W wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą ulec samozapłonowi, co stwarza poważne zagrożenie pożarowe.

## Wskazówki dotyczące gotowania

• Gdy potrawa zacznie się gotować, zmniejsz ustawienie temperatury.
• Używanie pokrywek skraca czas gotowania i pozwala zaoszczędzić energię dzięki oszczędzaniu ciepła.
• Używaj jak najmniejszej ilości cieczy lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
• Gotowanie zaczynaj na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienia, gdy potrawa się nagrzeje.

**Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu**

• Gotowanie na wolnym ogniu zachodzi tuż poniżej temperatury wrzenia, przy około 85°C, gdy bąbelki w gotowanej cieczy pojawiają się od czasu do czasu.

Taki sposób gotowania jest kluczowy przy przygotowywaniu znakomitych zup i duszeniu mięsa, ponieważ pozwala na uzyskanie aromatu bez nadmiernego rozgotowania składników. Poniżej temperatury wrzenia powinieneś gotować także sosy na bazie jajek i zagęszczane mąką.

- Niektóre potrawy, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić właściwe ugotowanie potrawy w zalecanym czasie.

**Smażenie steków**

Aby usmażyć soczyste i smakowite steki:

1. Przed rozpoczęciem smażenia pozostaw mięso w temperaturze pokojowej przez około 20 minut.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Natrzyj obie strony steku olejem. Nalej małą ilość oleju na rozgrzaną patelnię i połóż mięso na patelni.
4. Podczas smażenia obróć stek tylko raz. Dokładny czas smażenia zależy od grubości steku i żądanego poziomu wysmażenia. Czas ten wynosi od około 2 do 8 minut na każdą stronę. Naciśnij stek, aby sprawdzić, jak jest wysmażony – im jest twardszy, tym jest lepiej wysmażony.
5. Przed podaniem pozostaw stek na ogrzanym talerzu przez kilka minut, aby się rozluźnił i nabrał miękkości.

**Smażenie na sposób chiński (krótkie, z intensywnym mieszaniem)**

1. Wybierz patelnię z płaskim dnem lub dużą patelnię, przeznaczoną do płyt indukcyjnych.
2. Przygotuj składniki i sprzęt. Smażenie na sposób chiński powinno być krótkie. Jeżeli masz do usmażenia duże ilości składników, podziel je na mniejsze porcje.
3. Krótko podgrzej wstępnie patelnię i nalej dwie łyżki oleju.
4. Najpierw usmaż mięso, odłóż na bok i trzymaj w cieple.
5. Usmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale dalej chrupkie, zmniejsz ustawienie temperatury, dodaj mięso i sos.
6. Delikatnie zamieszaj składniki, aby dokładnie się nagrzały.
7. Podawaj od razu.

# Ustawienia temperatury

Poniższe ustawienia mają charakter wskazówkowy. Dokładne ustawienie zależy od wielu czynników, w tym garnków i ilości przygotowywanego jedzenia. Eksperymentuj z płytą grzewczą, aby znaleźć ustawienie, które będzie Ci

najbardziej odpowiadać.

| Ustawienie temperatury | Zalecenie |
|---|---|
| 1 - 2 | • delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia<br>• topienie czekolady, masła i składników, które szybko się przypalają<br>• delikatne gotowanie na wolnym ogniu<br>• wolne podgrzewanie |
| 3 - 4 | • ponowne podgrzewanie<br>• szybkie gotowanie na wolnym ogniu<br>• gotowanie ryżu |
| 5 - 6 | • przygotowywanie naleśników |
| 7 - 8 | • sautéing<br>• gotowanie makaronu |
| 9 | • smażenie na sposób chiński<br>• przysmażanie<br>• zagotowywanie zup<br>• gotowanie wody |

# Czyszczenie i konserwacja

| Co? | Jak? | Ważne! |
|---|---|---|
| Codzienne zabrudzenia szkła (odciski palców, zabrudzenia pozostawione przez jedzenie lub niezawierające cukru plamy na szkle) | 1. Wyłącz zasilanie płyty.<br>2. Nałóż środek do czyszczenia płyt, gdy szkło jest ciągle ciepłe (ale nie gorące!)<br>3. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub papierem.<br>4. Włącz zasilanie płyty. | • Po wyłączeniu zasilania płyty nie będą wyświetlane ostrzeżenia o gorących polach grzewczych, ale mogą one być dalej nagrzane! Zachowaj wyjątkową ostrożność.<br>• Druciaki do uporczywych zabrudzeń, niektóre druciaki nylonowe i ścierne środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze sprawdź na etykiecie, czy produkt jest przeznaczony do płyt indukcyjnych.<br>• Nie zostawiaj na płycie resztek środka czyszczącego: może on spowodować zaplamienie szkła. |
| Wykipiałe ciecze, stopione resztki i | Usuń natychmiast łopatką, szpatułką lub skrobakiem | • Plamy powstałe na skutek stopienia lub wykipienia produktów |

| | | |
|---|---|---|
| gorące ciecze zawierające cukier na szkle | przeznaczonym do płyt indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie pól grzewczych:<br>1. Wyłącz płytę wyłącznikiem ściennym.<br>2. Trzymając ostrze lub narzędzie pod kątem 30° zeskrob resztki w kierunku chłodnej powierzchni płyty.<br>3. Zetrzyj resztki ściereczką do naczyń lub papierem.<br>4. Wykonaj kroki 2 do 4 opisane powyżej w sekcji „Codzienne zabrudzenia szkła” | zawierających cukier usuwaj jak najszybciej. Pozostawione na szkle mogą być, po ochłodzeniu, trudne do usunięcia lub mogą nawet trwale uszkodzić powierzchni szkła.<br>• Niebezpieczeństwo skaleczenia: ostrze skrobaka, normalnie osłonięte osłoną ochronną, jest bardzo ostre. Zachowaj wyjątkową ostrożność podczas użycia i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci. |
| Zabrudzenia na przyciskach dotykowych | 1. Wyłącz zasilanie płyty.<br>2. Ściągnij rozlaną ciecz.<br>3. Przetrzyj obszar przycisków czystą, wilgotną gąbką lub szmatką.<br>4. Wytrzyj obszar przycisków do sucha ręcznikiem papierowym.<br>5. Włącz zasilanie płyty. | • Po zalaniu przycisków dotykowych płyta może wyemitować sygnał dźwiękowy i wyłączyć się sama, a przyciski mogą nie działać. Przed włączeniem płyty upewnij się, że wytarłeś przyciski do sucha. |

# Wskazówki i podpowiedzi

| Problem | Możliwe przyczyny | Co robić |
|---|---|---|
| Płyty nie można włączyć | Brak zasilania | Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i że zasilanie jest włączone.<br>Sprawdź, czy w domu lub w okolicy jest prąd.<br>Jeżeli sprawdziłeś wszystko i problem nie ustąpił, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem. |
| Przyciski dotykowe nie działają | Przyciski są zablokowane | Odblokuj przyciski. Zob. sekcja „Użytkowanie płyty indukcyjnej”. |
| Korzystanie z przycisków dotykowych jest utrudnione | Na przyciskach może być cienka warstwa wody lub możesz naciskać przyciski końcem palca | Upewnij się, że obszar przycisków jest suchy i że dotykasz przycisków opuszkiem palca. |

| | | |
|---|---|---|
| Szkło jest porysowane | Garnki o ostrych krawędziach<br><br>Użyto niewłaściwego, twardego druciaka lub ściernego środka czyszczącego. | Używaj garnków o płaskich i gładkich dnach. Zob. „Wybór właściwych garnków”.<br><br>Zob. „Czyszczenie i konserwacja” |
| Niektóre garnki mogą wydawać dźwięki (stuki, trzaski) | Może być to spowodowane budową garnka (warstwy różnych metali drgają w różny sposób) | Jest to normalne i nie jest oznaką awarii. |
| Płyta indukcyjna buczy po ustawieniu wysokiej mocy grzania. | Jest to spowodowane przez technologię indukcyjną. | Jest to normalne, ale hałas powinien zmniejszyć się lub zaniknąć po zmniejszeniu mocy. |
| Hałas wentylatora z płyty. | Dla ochrony układów elektronicznych przed przegrzaniem włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę. Może on działać nawet po wyłączeniu płyty grzewczej. | Jest to normalne i nie wymaga podejmowania żadnych działań. Gdy wentylator pracuje, nie wyłączaj zasilania płyty wyłącznikiem ściennym. |
| Garnki się nie nagrzewają, a na wyświetlaczu wyświetlany jest symbol U. | Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ nie nadaje się on do gotowania na płycie indukcyjnej.<br><br>Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ garnek jest za mały w stosunku do pola grzewczego lub nie jest ustawiony na środku pola. | Używaj garnków do gotowania na płycie indukcyjnej. Zob. „Wybór właściwych garnków”.<br><br>Ustaw garnek na środku pola i upewnij się, że jego dno pasuje do rozmiaru pola grzewczego. |
| Płyta indukcyjna lub pole grzewcze wyłącza się nieoczekiwanie, emitowany jest sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się kod błędu (zazwyczaj na zmianę z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu czasomierza) | Awaria techniczna | Prosimy zanotować litery i cyfry błędu, wyłączyć płytę wyłącznikiem ściennym i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem. |

Nie próbuj demontować urządzenia samodzielnie.

# Wyświetlane błędy i sprawdzanie

Jeśli występuje jakaś anomalia, płyta indukcyjna natychmiast przejdzie w tryb ochronny i wyświetli jeden z wyszczególnionych poniżej kodów:

| Problem | Możliwa przyczyna | Co robić? |
|---|---|---|
| F3-F8 | Uszkodzenie czujnika temperatury | Skontaktuj się z serwisem. |
| F9-FE | Awaria czujnika temperatury IGBT. | Skontaktuj się z serwisem. |
| E1/E2 | Nienormalne napięcie zasilające | Sprawdź, czy napięcie zasilające jest normalne. Włącz ponownie, gdy napięcie jest normalne. |
| E3/E4 | Nienormalna temperatura | Sprawdź garnek. |
| E5/E6 | Słabe wypromieniowywanie ciepła przez płytę grzewczą. | Uruchom ponownie po ochłodzeniu się płyty grzewczej. |

Powyższa tabela pokazuje, jak ocenić i sprawdzić powszechne usterki.
Nie wolno demontować urządzenia samodzielnie, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.

# Dane techniczne

| | |
|---|---|
| Płyta grzewcza | CID 30/G3 |
| Liczba pól grzewczych | 2 |
| Napięcie | 220-240V~ 50/60Hz |
| Moc zainstalowana | 3500 W |
| Wymiary Gł.×Szer.×Wys.(mm) | 288X520X56 |
| Wymiary podbudowy A×B (mm) | 268X500 |

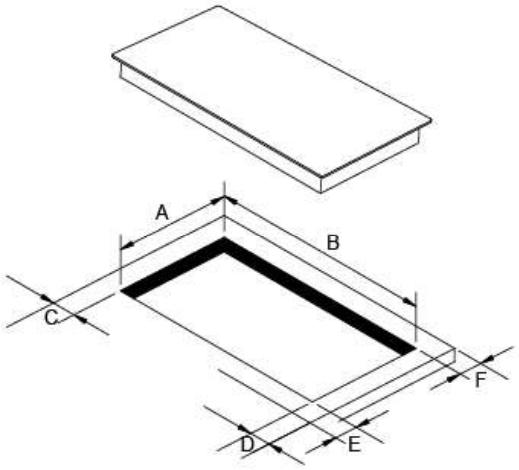
Ciężar i wymiary są przybliżone. Z uwagi na ciągłe ulepszanie naszych produktów dane techniczne i konstrukcje mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.

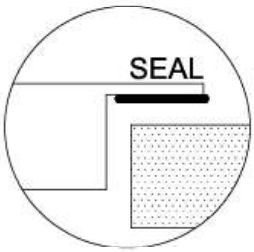
# Montaż

## Dobór sprzętu do montażu

Wytnij w blacie roboczym otwór o wymiarach podanych na rysunku.
Ze względu na samą instalacje, jak i użytkowanie, wokół otworu należy pozostawić przestrzeń około 50 mm.
Grubość blatu roboczego musi wynosić minimum 30mm. Musi być on odporny na wysoką temperaturę, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych rozchodzeniem się ciepła z płyty. Zostało to zilustrowane poniżej:

Seal = Uszczelka

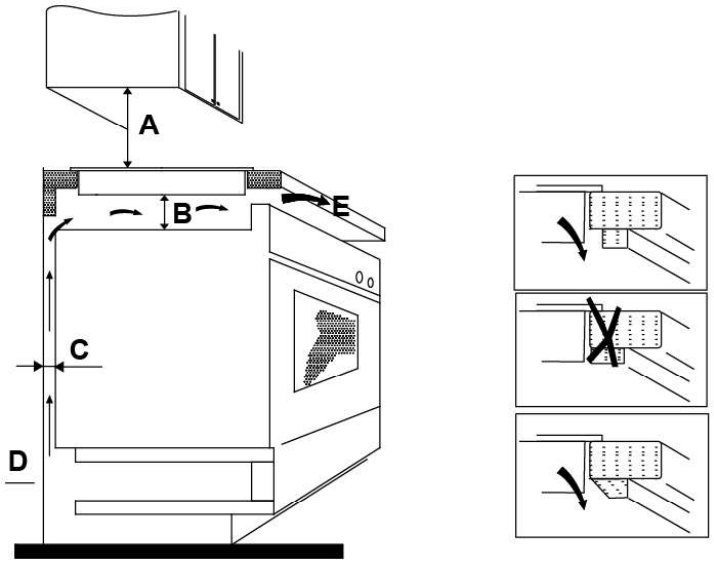



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D(mm) | E(mm) | F(mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| $268^{+4}_{-0}$ | $500^{+4}_{-0}$ | min. 50 | min. 50 | min. 50 | min. 50 |

Koniecznie upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a otwory wlotowe i wylotowe nie są zablokowane. Upewnij się, że indukcyjna płyta grzewcza jest w dobrym stanie roboczym, tak jak to pokazano poniżej

Uwaga: Bezpieczny dystans pomiędzy płytą a wiszącą nad nią szafką powinien wynosić minimum 760mm.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | min. 50 | min. 30 | Wlot powietrza | Wylot powietrza 10 mm |

**Przed zainstalowaniem płyty grzewczej, upewnij się, że**

- blat roboczy jest równy i wypoziomowany, i że nic nie stoi na przeszkodzie wymaganiom dotyczącym wolnej przestrzeni
- blat roboczy jest wykonany z materiału odpornego na wysokie temperatury
- piekarnik, jeśli znajdzie się pod płytą, będzie miał wbudowany wentylator
- instalacja przebiegła zgodnie ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi odległości oraz odpowiednimi normami i przepisami
- na stałym okablowaniu został zainstalowany odpowiedni odłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie dopływu energii elektrycznej, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi uregulowaniami i przepisami prawnymi. Odłącznik musi być odpowiedniego typu i zapewniać wolną przestrzeń minimum 3mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli na taką zmianę zezwalają lokalne przepisy)
- zapewniono łatwy dostęp użytkownika płyty do odłącznika
- w przypadku jakichkolwiek wątpliwości, skonsultowałeś się z nadzorem budowlanym lub zapoznałeś z przepisami
- używasz nienagrzewających się i łatwych do czyszczenia wykończeń ścian wokół płyty (np. płytek ceramicznych).

**Po zainstalowaniu kuchenki upewnij się, że**

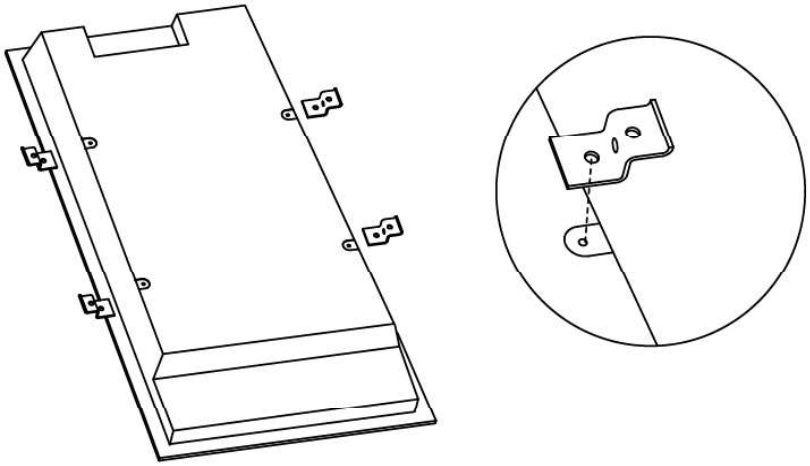
- dostęp do kabla zasilającego nie znajduje się za drzwiczkami szafki lub szufladami
- z zewnątrz zabudowy, do podstawy płyty, dochodzi wystarczająca ilość świeżego powietrza
- jeśli płyta została zainstalowana nad szufladą lub przestrzenią użytkową szafki, pod podstawą płyty należy umieścić barierę termiczną
- odłącznik jest łatwo dostępny dla użytkownika

# Przed rozmieszczeniem uchwytów mocujących

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyj opakowania). Nie naciskaj na elementy sterujące wystające z płyty.

# Ustalanie położenia uchwytów

Zamocuj płytę na blacie roboczym przy użyciu śrub dokręconych do 4 uchwytów na spodzie płyty (jak na rysunku). Dostosuj położenie uchwytów do grubości blatu roboczego.



# Środki ostrożności

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub technika. Do Państwa dyspozycji jest nasz serwis. Prosimy nie robić tego samodzielnie.
2. Płyta indukcyjna nie może być instalowana bezpośrednio nad lodówką, zamrażarką, zmywarką lub suszarką bębnową.
3. Płyta indukcyjna, aby zapewnić jej niezawodność, powinna zostać tak zainstalowana, aby umożliwić jak najlepsze oddawanie ciepła.
4. Ściana oraz strefa indukcji nad powierzchnią płyty powinny być odporne na wysokie temperatury.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, wypełnienie blatu i kleje powinny być odporne na wysokie temperatury.

# Podłączenie płyty do zasilania

Ta płyta powinna być podłączona do zasilania wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
Przed podłączeniem płyty do instalacji elektrycznej sprawdź, czy:
1. instalacja elektryczna w mieszkaniu zapewnia moc odpowiednią dla płyty
2. napięcie odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej
3. odcinki kabla zasilającego są w stanie wytrzymać obciążenia podane na tabliczce znamionowej.

Aby podłączyć płytę do instalacji, nie należy używać adapterów, reduktorów i przedłużaczy, ponieważ mogą ulec przegrzaniu i spowodować pożar.
Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi zostać umieszczony tak, aby jego temperatura nie przekraczała w żadnym punkcie 75°C.

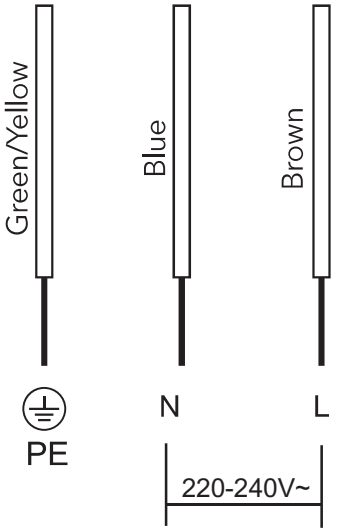
Poproś elektryka o sprawdzenie, czy instalacja w domu wymaga jakichś modyfikacji. Wszelkie modyfikacje muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą, lub z użyciem jednobiegunowego wyłącznika nadmiarowo-prądowego. Sposób podłączenia pokazano poniżej.

Green-yellow = Zielony-żółty

Blue = Niebieski

Brown = Brazowy




- Jeśli kabel ulegnie uszkodzeniu lub musi zostać wymieniony, operacja ta musi być przeprowadzona przez serwis posprzedażowy za pomocą odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadku.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do instalacji, wówczas na obwodzie musi być zainstalowany wielobiegunowy wyłącznik z 3mm odstępem między stykami.
- Osoba instalująca musi zapewnić poprawność podłączenia elektrycznego i zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zagięty lub zgnieciony.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanego technika.
- Zielonożółty przewód kabla zasilającego jest podłączony do uziemienia po stronie zasilania i po stronie urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne wypadki, które wystąpią na skutek braku uziemienia urządzenia lub braku ciągłości uziemienia urządzenia.
- Jeżeli urządzenie jest wyposażone w gniazdko przyłączeniowe, należy je zainstalować w taki sposób, aby zapewnić dostępność do gniazdka.

## Wybór naczyń do gotowania

Żeliwna patelnia do smażenia na oleju

Garnek ze stali nierdzewnej

Żeliwna patelnia

Żeliwny czajnik

Czajnik z emaliowanej stali

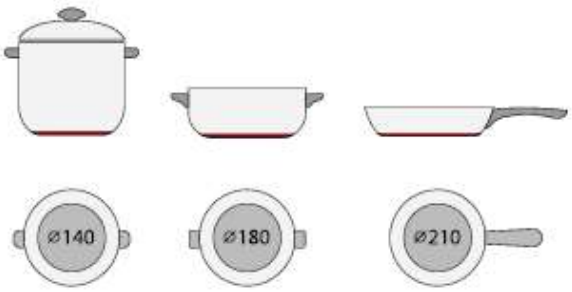
Emaliowane naczynia kuchenne

Płyta żeliwna

Można posiadać różne naczynia kuchenne.

1. Ta płyta indukcyjna może zidentyfikować różne naczynia do gotowania, które można przetestować w jeden z poniższych sposobów:
   Umieścić naczynie na polu grzejnym. Jeżeli odpowiednie pole grzejne wskazuje poziom mocy, naczynie jest odpowiednie. Jeśli miga litera „U”, naczynie nie nadaje się do stosowania z płytą indukcyjną.
2. Przytrzymać magnes na naczyniu. Jeśli magnes jest przyciągany przez naczynie, nadaje się ono do użytkowania z płytą indukcyjną.
   UWAGA: Podstawa naczynia musi zawierać materiał magnetyczny.
   Musi ona być płaska, a jej średnica musi być zgodna z poniższą tabelą 1.
3. Używać wyłącznie ferromagnetycznych naczyń kuchennych wykonanych ze stali emaliowanej, z żeliwa lub stali nierdzewnej, ale kompatybilnych z płytą indukcyjną.
4. Używać patelni, w których średnica obszaru ferromagnetycznego (dno patelni) ma wymiary zgodne z poniższą tabelą. (Tabela 1)
   - W przypadku skorzystania z mniejszych garnków działanie może być pogorszone.
   - W przypadku skorzystania z garnka o średnicy mniejszej niż orientacyjna średnica podana w tabeli 1, garnek taki może nie zostać wykryty.

Zgodnie z wymiarami strefy, na której używane są garnki, można korzystać z naczyń o rożnej średnicy, jak pokazano poniżej:



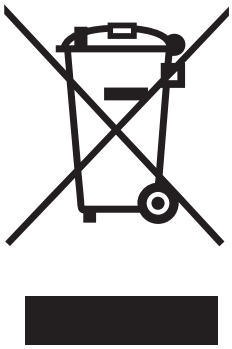

5. Jeśli część ferromagnetyczna pokrywa jedynie częściowo podstawę patelni, tylko ta część zostanie nagrzana, a pozostała część podstawy może nie osiągnąć dostatecznej temperatury.

6. Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednolity, ale zawiera inny materiał, na przykład aluminium, może to niekorzystnie wpłynąć na proces nagrzewania się i na wykrywanie patelni.

Jeśli podstawa patelni jest podobna do tych na poniższych rysunkach, patelnia może nie zostać wykryta.

| | **The base diameter of induction cookware** | |
|---|---|---|
| **Cooking zone** | **Minimum（mm）** | **Maximum（mm）** |
| 1 | 140 | 180 |
| 2 | 120 | 140 |

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.

| | |
|---|---|
|  <br><br>**UTYLIZACJA: Nie należy pozbywać się niniejszego urządzenia jak niesegregowanego odpadu komunalnego. Odpady tego rodzaju muszą być zbierane oddzielnie w celu poddania specjalnemu przerobowi.** | To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Unii Europejskiej 2012/19/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Poprzez zapewnienie, że urządzenie to jest usuwane prawidłowo, możesz zapobiec ewentualnej szkodzie wyrządzonej środowisku i zdrowiu ludzkiemu, która mogłyby ewentualnie powstać gdyby urządzenia pozbyto się w niewłaściwy sposób.<br><br>Symbol umieszczony na produkcie wskazuje, że nie można go traktować jak odpadu pochodzącego z gospodarstwa domowego. Należy oddać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu recyklingu.<br><br>Urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu niniejszego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług utylizacji odpadów lub sklepem, w którym został zakupiony.<br><br>W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu niniejszego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług utylizacji odpadów lub sklepem, w którym produkt został zakupiony. |

# Указания по технике безопасности

Мы заботимся о вашей безопасности. Перед началом эксплуатации вашей варочной поверхности внимательно прочтите представленную ниже информацию.

**Установка**

**Опасность поражения электрическим током**

- Перед выполнением любых операций, связанных с обслуживанием или ремонтом электроприбора отсоедините электроприбор от электросети.
- Электроприбор должен подключаться к электросети, снабженной защитным заземлением.
- Работы, связанные с изменением электропроводки в вашем доме, должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или к летальному исходу.

Опасность, связанная с порезом

- Соблюдайте осторожность - края панели являются очень острыми.
- Несоблюдение соответствующих мер предосторожности может привести к порезам или к другим травмам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Перед выполнением установки и эксплуатации данного электроприбора внимательно прочтите приведенные ниже инструкции.
- Не кладите на данный электроприбор никакие горючие материалы или изделия, изготовленные из горючих материалов.
- Пожалуйста передайте эту информацию лицу, выполняющему установку электроприбора, так как это может способствовать снижению ваших затрат на его установку.
- Для предотвращения возникновения опасных ситуаций данный электроприбор должен устанавливаться в соответствии с инструкциями по его установке.
- Установка и заземление данного электроприбора должны выполняться только лицом, имеющим соответствующую квалификацию.
- Данный электроприбор должен подключаться к электросети,

снабженной разъединителем, который обеспечивает полное отсоединение электроприбора от питающей электросети.
- Неправильная установка электроприбора может привести к отмене гарантии.

## Эксплуатация и обслуживание

### Опасность поражения электрическим током

- **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током
- Не готовьте пищу на поврежденной или растрескавшейся варочной поверхности. В случае повреждения варочной поверхности или образования на ней трещин немедленно отключите варочную поверхность от электросети и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением чистки или обслуживания варочной поверхности отключите ее от электросети.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или к летальному исходу.

### Опасность для здоровья

- Данный электроприбор соответствует требованиям стандартов по обеспечению электромагнитной безопасности.
- Однако лица, использующие имплантированные электронные стимуляторы сердца или другие имплантированные медицинские устройства (например, дозаторы инсулина) перед тем как начать пользоваться данным электроприбором должны проконсультироваться у доктора или у производителя импланта, чтобы убедиться в том, что на работу имплантов не будет негативно влиять электромагнитное поле.
- Невыполнение этого требования может привести к летальному исходу.

### Опасность, связанная с горячей поверхностью

- Во время эксплуатации доступные части данного электроприбора нагреваются до высокой температуры, что может привести к ожогам.
- Не допускайте контакта частей своего тела, одежды, и других предметов, отличных от подходящей кухонной посуды, с индукционной варочной поверхностью до того, как индукционная варочная поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки не следует класть на поверхность конфорочной панели, так как они могут нагреться.

- Соблюдайте осторожность: предметы из ферромагнитных материалов (материалов, обладающих остаточным намагничиванием), которые вы носите на себе, могут вблизи варочной поверхности нагреваться до высокой температуры. Украшения из золота и серебра нагреваться не будут.
- Не разрешайте детям подходить близко к варочной поверхности.
- Ручки кастрюль и сковород могут нагреваться до высокой температуры. Проверьте, что ручки кастрюль и сковород не нависают над другими включенными зонами нагрева. Ручки кастрюль и сковород должны быть недоступны детям.
- Невыполнение этого требования может привести к ожогам.

**Опасность, связанная с порезом**

- После снятия со скребка для чистки варочной поверхности защитного колпачка обнажается очень острое лезвие. Пользуйтесь скребком для чистки варочной поверхности очень осторожно и храните его в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение соответствующих мер предосторожности может привести к порезам или к другим травмам.

**Важные инструкции по технике безопасности**

- Никогда не оставляйте без присмотра включенную варочную поверхность. Проливание на варочную поверхность кипящей жидкости может привести к образованию дыма, а разбрызгивание на варочную поверхность жира может привести к возгоранию жира на варочной поверхности.
- Никогда не используйте варочную поверхность в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения предметов.
- Никогда не оставляйте на варочной поверхности кухонную посуду или другие предметы.
- Не подносите предметы, содержащие материалы, обладающие остаточным намагничиванием (например, кредитные карты и карты памяти) и электронные устройства (например, компьютеры, MP3 плейеры) близко к данному электроприбору, так как электромагнитное поле может оказать негативное влияние на работу этих устройств.
- Никогда не используйте варочную поверхность для обогрева помещения.
- После использования варочной поверхности обязательно выключите зоны нагрева и всю варочную поверхность, как описано в данном руководстве (с помощью сенсорных кнопок управления). Не полагайтесь на функцию определения

наличия на варочной поверхности кухонной посуды, когда вы снимаете посуду с варочной поверхности.

- Не разрешайте детям играть с электроприбором, а также садиться, вставать или забираться на него.
- Не храните предметы, которые могут быть интересны детям, в шкафах, расположенных над электроприбором.Ребенок, пытающийся забраться на варочную поверхность, может быть серьезно травмирован.
- Не оставляйте без присмотра детей, находящихся поблизости от работающей варочной поверхности.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором

- Не выполняйте ремонт или замену деталей электроприбора самостоятельно за исключением тех случаев, когда это рекомендуется в данном руководстве. Все прочие операции, связанные с обслуживанием электроприбора, должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не пользуйтесь для чистки варочной поверхности пароочистителем.
- Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на варочную поверхность.
- Не вставайте на варочную поверхность.
- Не пользуйтесь кастрюлями и сковородами с неровным дном, и не передвигайте кастрюли и сковороды по индукционной варочной поверхности, так как это может вызвать образование на индукционной варочной поверхности царапин.
- Не пользуйтесь для чистки варочной поверхности металлическими мочалками и абразивными чистящими средствами, так как это может вызвать образование на индукционной варочной поверхности царапин.
- Замена поврежденного шнура питания электроприбора должна выполняться специалистом, обладающим достаточной квалификацией.

Данный электроприбор предназначен для бытовых и подобныхим применений, например: - кухонные помещения

для персонала в магазинах, офисах, и в других местах; - загородные дома; - использование клиентами в отелях, мотелях, и других жилых помещениях; - в гостиницах типа "постель и завтрак".

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без наблюдения за процессом приготовления пищи может привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите электроприбор, а затем накройте пламя, например, крышкой или пожарным одеялом.
- Не кладите на варочную поверхность металлические предметы, такие как: ножи, вилки, ложки, и крышки, так как такие предметы могут нагреваться до высокой температуры.
- После использования варочной поверхности выключите ее с помощью клавиши управления (не полагайтесь на устройство регистрации наличия на варочной поверхности кухонной посуды).
- Данный электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или внешней системы дистанционного управления.

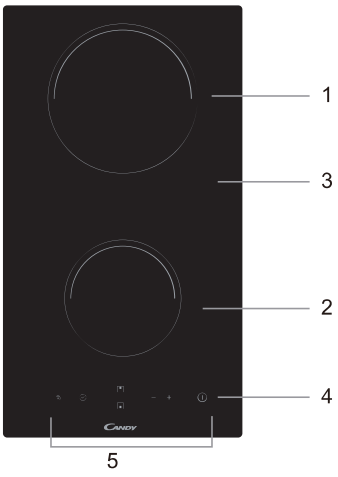
**Поздравляем вас** с покупкой вашей новой индукционной варочной поверхности.

Мы настоятельно рекомендуем вам потратить некоторое время на то, чтобы прочитать данное руководство по установке и эксплуатации данного электроприбора для того, чтобы понять, как его правильно установить и правильно использовать. Для правильного выполнения установки прочтите раздел, в котором описана установка электроприбора.

Перед началом эксплуатации электроприбора внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности и сохраните это руководство для его будущего использования.

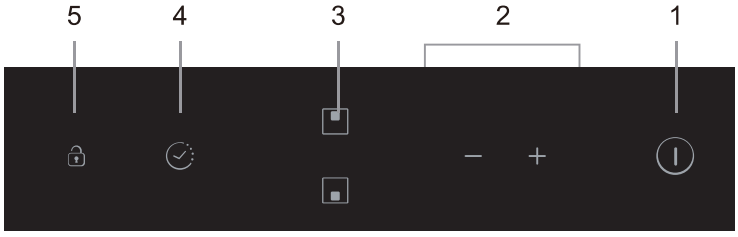
## Общее описание изделия

### Вид сверху




1. Зона нагрева с максимальной мощностью 2000 Вт
2. Зона нагрева с максимальной мощностью 1500 Вт
3. Стеклянная панель
4. Клавиша Вкл. / Выкл.
5. Панель управления

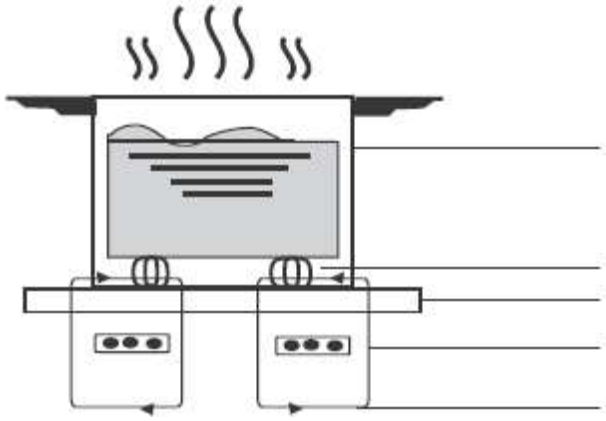
## Панель управления




1. Клавиша Вкл. / Выкл.
2. Регулировки мощности нагрева / таймера
3. Клавиши выбора зоны нагрева
4. Регулировка таймера
5. Блокировка клавиш управления

# Приготовление пищи на индукционной варочной поверхности

Приготовление пищи на индукционной варочной поверхности является современной, эффективной, и экономичной технологией приготовления пищи. Эта технология приготовления пищи базируется на генерации тепла непосредственно в посуде, которая используется для приготовления пищи, а не на тепле, которое проходит через стекло варочной поверхности. Стекло нагревается только вследствие перехода тепла от посуды.



железная кастрюля

магнитная цепь
стеклокерамическая панель
катушка индуктивности

# Перед использованием вашей новой индукционной варочной поверхности

• Прочтите данное руководство, обратив особое внимание на раздел ‘Указания по технике безопасности’.

• Удалите с индукционной варочной поверхности всю оставшуюся на ней защитную пленку.

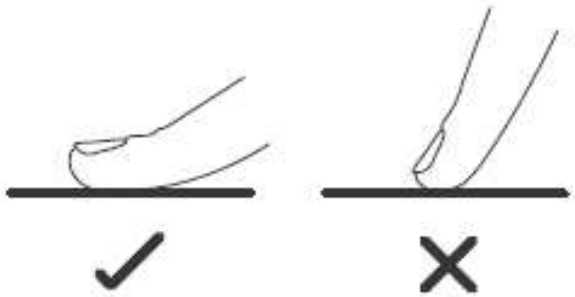
# Использование клавиш сенсорного управления

• Клавиши сенсорного управления реагируют на легкое прикосновение. Поэтому вы не должны прикладывать к ним никакого давления.

• Прикасайтесь к клавише подушечкой пальца, а не концом пальца.

• После того, как прикосновение будет зарегистрировано, вы услышите звуковой сигнал.

• Следите за тем, чтобы клавиши управления были всегда чистыми, сухими, и чтобы они не загораживались какими-либо предметами (например, кухонная посуда или предметы одежды). Наличие даже очень тонкого слоя воды на клавише управления может привести к нарушению работы клавиши управления.



## Выбор подходящей кухонной посуды

•Пользуйтесь только кухонной посудой, которая является пригодной для приготовления пищи на индукционной варочной поверхности. На дне кастрюли или на ее упаковке должен быть символ индукционного нагрева.

• Вы можете проверить пригодность посуды с помощью магнита.

Поднесите магнит ко дну кастрюли или сковороды. Если магнит притягивается, то посуда пригодна для использования на индукционной варочной поверхности.

• Если у вас нет магнита:

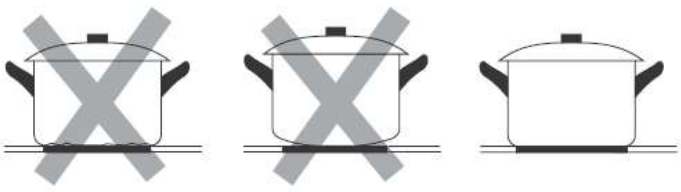
1. Налейте в кастрюлю или сковороду, которую вы хотите проверить, небольшое количество воды.

2. Если индикатор U не мигает, а вода нагревается, то посуда является пригодной для использования на индукционной варочной поверхности.

• Кухонная посуда, изготовленная из перечисленных ниже материалов, является непригодной для использования на индукционной варочной поверхности.

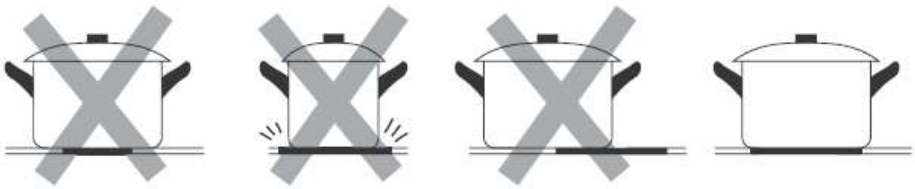
Нержавеющая сталь или медь без основания, изготовленного из ферромагнитного материала, стекло, дерево, фарфор, керамика, или фаянс.

Не пользуйтесь кухонной посудой с неровным или изогнутым дном.

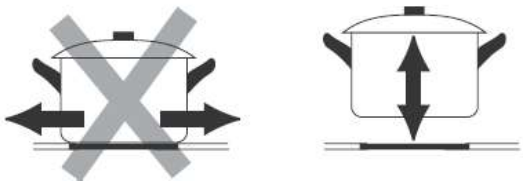


Проверьте, что основание кастрюли или сковороды является гладким, хорошо прилегает к индукционной варочной поверхности, и что диаметр посуды соответствует зоне нагрева. Используйте кухонную посуду, диаметр которой равен

диаметру выбранной зоны нагрева. При использовании посуды, диаметр которой немного превышает диаметр выбранной зоны нагрева, обеспечивается максимальная эффективностьиспользования электроэнергии.  При использовании посуды с меньшим диаметром эффективность использования электроэнергии будет снижаться. Кастрюля диаметром меньше 140 мм может не обнаруживаться варочной поверхностью. Обязательно установите кастрюлю по центру зоны нагрева.



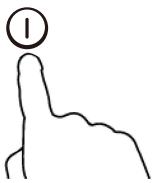
Когда вы снимаете кастрюлю с индукционной варочной поверхности, всегда поднимайте ее, а не передвигайте по варочной поверхности, иначе вы можете поцарапать варочную поверхность.



# Эксплуатация индукционной варочной поверхности

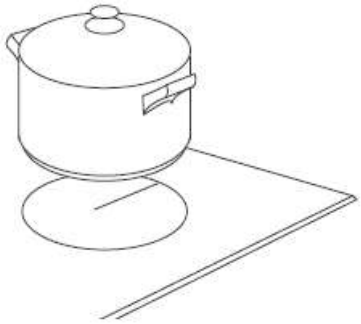
## Чтобы начать приготовление пищи

1. Прикоснитесь к сенсорной клавиши управления Вкл./Выкл. После включения варочной поверхности подается один звуковой сигнал, и на всех индикаторах отображается " – " или " – – ". Это указывает на то, что индукционная варочная поверхность перешла в режим ожидания.

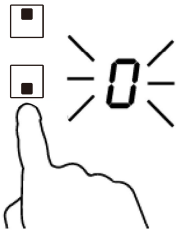


2. Установите подходящую кастрюлю или сковороду на зону нагрева, которую вы хотите использовать.

• Проверьте, что дно кастрюли и поверхность зоны нагрева являются чистыми и сухими.

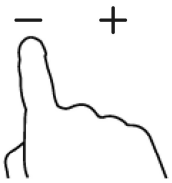


3. После прикосновению к клавише выбора зоны нагрева начинает мигать световой индикатор, расположенный рядом с клавишей выбора зоны нагрева.



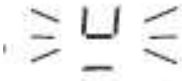
4. Установите уровень нагрева с помощью клавиши "-" или "+".

• Если вы не установите уровень нагрева в течение 1 минуты, то индукционная варочная поверхность автоматически выключается. Вам потребуется повторно выполнить операции, начиная с шага 1.



• Вы можете в любо время изменить установку уровня нагрева во время выполнения процесса приготовления пищи.

## Если при установке уровня нагрева мигает индикатор



Это означает, что:

• вы не установили кастрюлю или сковороду на зону нагрева или используемая вами кухонная посуда не подходит для использования на индукционной варочной поверхности или,

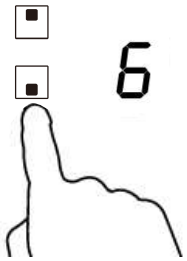
• что посуда слишком мала или не установлена в центре зоны нагрева.

Если на зону нагрева не установлена подходящая посуда, то нагрев выполняться не будет.

Если на зону нагрева не установлена подходящая посуда, то через 2 минуты индикатор автоматически погаснет.

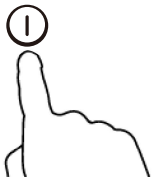
## После того, как вы завершили процесс приготовления пищи

1. Прикосновение к клавише выбора зоны нагрева обеспечивает выключение зоны нагрева.



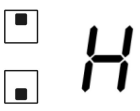

**2. Выключите зону нагрева** с помощью прокрутки вниз на " 0 ",
или с помощью одновременного нажатия клавиш "-" и"+".
Проверьте, что на индикаторе отображается "0".

**3. Выключите варочную поверхность** с помощью нажатия клавиши Вкл./Выкл.



**4. Предупреждение о наличии горячих поверхностей**

Загорание индикатора **H** указывает на то, что зона нагрева является слишком горячей, чтобы к ней можно было прикоснуться. Этот индикатор погаснет, когда поверхность охладиться до безопасной температуры. Это можно использовать для экономии электроэнергии, если вы хотите нагреть другие кастрюли с использованием зон нагрева, которые еще остаются горячими.



# Блокировка клавиш управления

- Вы можете заблокировать действие клавиш управления, чтобы предотвратить их случайное использование (например, включение зоны нагрева ребенком).
- Если клавиши управления заблокированы, то все клавиши управления варочной поверхности кроме клавиши Выкл./Выкл. не действуют.

**Чтобы заблокировать клавиши управления**

Прикоснитесь к клавише блокировки клавиш управления варочной поверхности. На индикаторе таймера будет отображаться " Lo "

**Чтобы разблокировать клавиши управления**

1. Проверьте, что индукционная варочная поверхность включена.
2. Прикоснитесь к клавише блокировки клавиш управления варочной поверхности на некоторое время (примерно около 5 секунд).
3. Теперь вы снова можете пользоваться своей индукционной варочной поверхностью.

Если варочная поверхность находится в режиме блокировки клавиш управления, то действие всех клавиш управления за исключением клавиши Вкл./Выкл. подавляется. При этом в случае необходимости вы можете выключить варочную поверхность с помощью клавиши Вкл./Выкл., но для выполнения последующих операций вы сначала должны разблокировать клавиши управления.

# Защита от превышения предельной температуры

В индукционной варочной поверхности имеется датчик температуры, с помощью которого может контролироваться температура варочной поверхности. Если регистрируется слишком высокая температура, то индукционная варочная поверхность автоматически выключается.

# Обнаружение маленьких предметов

Если на варочной поверхности находится кухонная посуда неподходящего размера или кухонная посуда, изготовленная из неподходящего материала (например, из алюминия), или небольшой предмет (например, нож, вилка, ключ), то через 1 минуту варочная поверхность автоматически выключается. Вентилятор будет продолжать охлаждать индукционную варочную поверхность еще одну минуту.

# Автоматическое защитное отключение

Автоматическое защитное отключение является функцией защиты вашей индукционной варочной поверхности. Если вы забыли выключить варочную поверхность, то она будет выключаться автоматически. В представленной ниже таблице представлены значения времени, по истечении которого будет выполняться автоматическое отключение варочной поверхности (для различных уровней нагрева).

| **Уровень нагрева** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Установка таймера по умолчанию (часы)** | **8** | **8** | **8** | **4** | **4** | **4** | **2** | **2** | **2** |

После снятия с индукционной варочной поверхности посуды варочная поверхность будет немедленно прекращать выполнение нагрева, и будет автоматически выключаться через 2 минуты.

Люди, пользующиеся кардиостимуляторами, перед тем как начать пользоваться индукционной варочной поверхностью должны проконсультироваться у доктора.

# Использование таймера

Вы можете использовать таймер варочной поверхности двумя различными способами:

- Вы можете использовать его как таймер обратного отсчета. В этом случае таймер не будет отключать зону нагрева по истечении заданного времени.
- Вы можете установить его для выполнения отключения зоны нагрева по истечении заданного времени.
- Вы можете установить время срабатывания таймера до 99 минут.

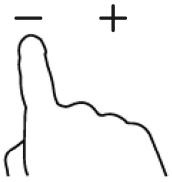
# Использование таймера как таймера обратного отсчета

**Если вы не выбрали определенную зону нагрева**

1. Проверьте, что варочная поверхность включена.
   Примечание: вы можете использовать таймер обратного отсчета, не выбирая никакой зоны нагрева.

2. Прикоснитесь к клавише управления таймера. Начинает мигать индикатор таймера обратного отсчета, и на дисплее таймера

появляется цифра “10”.



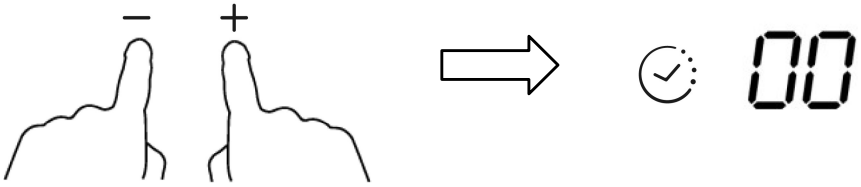

3. Установите время с помощью прикосновения к клавишам управления таймера “-“ или “+” .

Совет: Чтобы увеличить или уменьшить установку таймера на 1 минуту, прикоснитесь к клавише управления “-“ или “+” на одно мгновение.

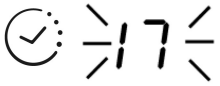
Чтобы увеличить или уменьшить установку таймера на 10 минут, прикоснитесь к клавише управления “-“ или “+” на более длительное время.

Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически возвращается на 00 минут.

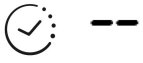
4. Одновременное прикосновение к клавишам ”-“ и “+” приводит к отмене функции таймера, и на индикаторе таймера обратного отсчета отображается знак ”00”.




5. После установки времени таймер немедленно начинает обратный отсчет. На индикаторе таймера будет отображаться оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 с.

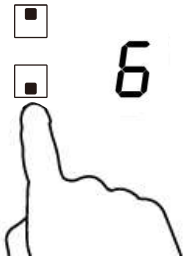



6. После окончания отсчета установленного времени на 30 с. включается звуковой сигнал, и на индикаторе таймера появляется “- - “.



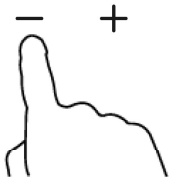
# Установка таймера для выключения одной зоны нагрева

Установки зоны нагрева для выполнения этой функции:




1. Прикоснитесь к клавише выбора зоны нагрева, для которой вы хотите использовать функцию таймера.

2. Прикоснитесь к клавише управления таймера. Начинает мигать индикатор таймера обратного отсчета, и на дисплее таймера появляется цифра “10”.



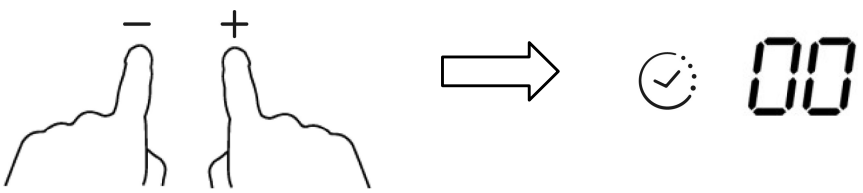

3. Установите время с помощью прикосновения к клавишам управления таймера ”-“ или “+”.

Совет: Чтобы увеличить или уменьшить установку таймера на 1 минуту, прикоснитесь к клавише управления “-“ или “+” на мгновение.

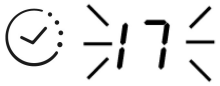
Чтобы увеличить или уменьшить установку таймера на 10 минут, прикоснитесь к клавише управления “-“ или “+” на более длительное время.

Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически возвращается на 00 минут.

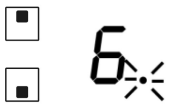
4. Одновременное прикосновение к клавишам ”-“ и “+” приводит к отмене функции таймера, и на индикаторе таймера обратного отсчета отображается знак ”00”.



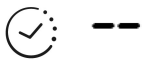
5. После установки времени таймер немедленно начинает обратный отсчет. На индикаторе таймера будет отображаться оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 с.



ПРИМЕЧАНИЕ: Загорание красной точки, расположенной рядом с индикатором уровня нагрева, указывает на то, что выбрана данная зона нагрева.



6. Когда заданное таймером время приготовления пищи истечет, соответствующая зона нагрева будет автоматически выключаться.



Другие зоны нагрева будут продолжать работать, если они ранее были включены.

## Советы относительно приготовления пищи

При обжаривании пищи соблюдайте осторожность, так как масло и жир очень быстро нагреваются, особенно, если вы используете режим высокой мощности нагрева PowerBoost. При достижении очень высокой температуры может произойти возгорание масла или жира, что, в свою очередь, может привести к пожару.

## Советы относительно приготовления пищи

- Когда пища начинает закипать, уменьшите установку уровня нагрева.
- Использование крышки на кастрюле сокращает время приготовления пищи, а также сокращает потребление электроэнергии в результате удерживания тепла.
- Для сокращения времени приготовления пищи уменьшите до минимума количество жидкости или жира.
- Начинайте готовить пищу при установке высокого уровня нагрева (температуры), и уменьшите установку температуры после того как пища нагреется.

**Приготовление пищи на медленном огне, приготовление риса**

- Приготовление пищи на медленном огне выполняется при температуре около 85 °C. При этом пузырьки воздуха начинают подниматься к поверхности жидкости, в которой готовится пища. Приготовление пищи на медленном огне позволит вам приготовить очень вкусные супы и нежные блюда из тушеного мяса. При таком

приготовлении пища получается ароматной и не переваривается. Вы также можете готовить при температуре ниже точки кипения соусы на основе яиц, и соусы, загущенные мукой.

- Для приготовления некоторых блюд, включая приготовление риса с использованием метода абсорбции, может потребоваться установка температуры выше минимальной установки температуры для того, чтобы пища была правильно приготовлена за рекомендованное время.

**Зажаривание мяса**

Чтобы приготовить сочные, ароматные бифштексы:

1. Перед приготовлением мяса выдержите его при комнатной температуре в течение приблизительно 20 минут.
2. Нагрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны куска мяса растительным маслом. Смажьте сковороду растительным маслом, а затем положите мясо на сковороду.
4. Во время приготовления мяса переверните кусок мяса только один раз. Точное время приготовления мяса будет зависеть от толщины куска мяса и от того, как вы хотите его приготовить. Время приготовления мяса может изменяться в пределах 2 - 8 минут (на каждую сторону). Надавите на кусок мяса, чтобы проверить, как оно зажарено. Чем тверже мясо, тем оно сильнее зажарено.
5. Перед подачей на стол положите зажаренное мясо на подогретую тарелку на несколько минут для того, чтобы оно стало более мягким и нежным.

**Зажаривание пищи в раскаленном масле с постоянным перемешиванием**

1. Выберите посуду, пригодную для использования на индукционной варочной поверхности, или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и посуду. Зажаривание пищи в раскаленном масле с постоянным перемешиванием должно быть быстрым. При приготовлении большого количества пищи готовьте ее небольшими порциями.
3. Быстро разогрейте сковороду и добавьте в нее две столовые ложки растительного масла.
4. Сначала приготовьте мясо, снимите его со сковороды и сохраните теплым.
5. Обжарьте овощи. Когда овощи нагреются, но будут по-прежнему оставаться ломкими, уменьшите температуру зоны нагрева, положите зажаренное мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешивайте ингредиенты, чтобы они равномерно нагрелись.
7. Подавайте на стол немедленно.

## Установка уровня нагрева

Приведенные ниже установки уровня нагрева являются только рекомендательными. Фактическая установку уровня нагрева будет зависеть от ряда факторов, включая используемую кухонную посуду и количество приготавливаемой пищи. Для определения оптимальных установок следует поэкспериментировать со своей варочной поверхностью.

| **Установка уровня нагрева** | **Операция** |
|---|---|
| 1 - 2 | • медленное разогревание небольшого количества пищи<br>• размягчение шоколада, распускание сливочного масла, и нагревание пищи, которая быстро пригорает<br>• кипячение на медленном огне<br>• медленное подогревание |
| 3 - 4 | • разогревание пищи<br>• быстрое кипячение<br>• приготовление риса |
| 5 - 6 | • приготовление оладьев |
| 7 - 8 | • сотирование<br>• приготовление макаронных изделий |
| 9 | • зажаривание пищи в раскаленном масле с постоянным перемешиванием<br>• зажаривание<br>• доведение супа до кипения<br>• кипячение воды |

## Уход и чистка

| **Что?** | **Как?** | **Важно!** |
|---|---|---|
| Обычные загрязнения на стекле (следы от пальцев, другие следы, пятна от пищи или жидкости, не содержащей сахар) | 1. Отключите питание варочной поверхности.<br>2. Нанесите на варочную поверхность чистящее средство (стекло при этом должно быть теплым, но не горячим!)<br>3. Промойте водой и вытрите насухо с | • Если питание варочной поверхности выключено, то индикатор "горячая поверхность" не будет гореть, но при этом зона нагрева может по-прежнему оставаться горячей. Соблюдайте предельную осторожность.<br>Металлические мочалки для |

| | | |
|---|---|---|
| | помощью чистой ткани или бумажного полотенца.<br>4. Включите питание варочной поверхности. | мытья посуды, некоторые нейлоновые мочалки для мытья посуды и твердые/абразивные чистящие средства могут оставлять на стекле царапины. Обязательно прочитайте информацию, представленную на ярлыке, чтобы убедиться в том, что используемое чистящее средство или мочалка для мытья посуды может использоваться для чистки вашей варочной поверхности.<br>• Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: на стекле могут появиться пятна. |
| Брызги и капли жидкости, содержащей сахар, на стекле | Немедленно удалите эти загрязнения с помощью ножа для разделывания рыбы, или скребка с острым лезвием, пригодным для чистки индукционной варочной поверхности. При этом соблюдайте осторожность, чтобы не получить ожог при прикосновении к горячей зоне нагрева.<br>1. Отключите питание варочной поверхности.<br>2. Удерживая лезвие или скребок под углом 30°, соскребите загрязнения в холодную зону варочной поверхности.<br>3. Удалите грязь с помощью ткани или бумажного полотенца.<br>4. Выполните шаги с 2 по 4 параграфа "Обычные загрязнения на стекле" (см. выше). | • Удаляйте пятна, образовавшиеся в результате проливания содержащей сахар пищи, и как можно быстрее.<br>Если оставить эти загрязнения на стекле, то могут возникнуть трудности с их удалением, или при их удалении вы можете повредить стеклянную поверхность.<br>• Опасность порезаться: после снятия со скребка для чистки варочной поверхности защитного колпачка обнажается очень острое лезвие. Пользуйтесь скребком для чистки варочной поверхности очень осторожно и храните его в недоступном для детей месте. |
| Проливание пищи на сенсорные клавиши | 1. Отключите питание варочной поверхности.<br>2. Намочите место, на которое была пролита пища.<br>3. Протрите сенсорную клавишу управления | • Может включиться звуковой сигнал, после чего варочная поверхность может выключиться, и сенсорные клавиши управления могут не функционировать, если на них попала жидкость. Перед |

| | | |
|---|---|---|
| | влажной чистой губкой или тканью.<br>4. Протрите насухо с помощью бумажного полотенца.<br>5. Включитепитаниеварочнойповерхности. | повторным включением варочной поверхности протрите насухо область, на которой расположены сенсорные клавиши управления. |

## Нахождение и устранение неисправностей

| **Проблема** | **Возможные причины** | **Что делать** |
|---|---|---|
| Варочная поверхность не включается | Не подается электропитание. | Проверьте, что индукционная варочная поверхность подключена к электросети, и что она включена. Проверьте, что в электросети есть напряжение. Если после выполнения этих проверок проблема остается, обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту. |
| Клавиши управления не действуют. | Действие клавиш управления заблокировано. | Разблокируйте клавиши управления. Для получения соответствующих инструкций обратитесь к разделу ‘Эксплуатация индукционной варочной поверхности’. |
| Возникают трудности, связанные с использованием сенсорных клавиш управления. | На клавишах управления может быть тонкий слой воды, или вы прикасаетесь к клавишам управления концом пальца, а не подушечкой пальца. | Проверьте, что область, в которой расположены сенсорные клавиши управления, является сухой, и дотрагивайтесь до клавиш управления подушечкой пальца. |
| Царапины на стекле. | Кухонная посуда с неровным дном.<br><br>Используются неподходящие мочалки для посуды или абразивные чистящие средства. | Используйте кухонную посуду с плоским и гладким дном. См. 'Выбор подходящей кухонной посуды'.<br><br>См. 'Уход и чистка’. |

| | | |
|---|---|---|
| При использовании некоторых типов кухонной посуды слышен треск. | Это может быть связано с конструкций посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному). | Это нормальное явление для кухонной посуды, и это не указывает на наличие проблемы. |
| При использовании индукционной варочной поверхности с установкой высокого уровня нагрева слышен слабый шум. | Это связано со спецификой индукционного нагрева. | Это нормальное явление, но шум должен снижаться или должен полностью исчезнуть при уменьшении уровня нагрева. |
| При работе индукционной варочной поверхности слышен шум от вентилятора. | Для предотвращения перегревания электронных компонентов работает охлаждающий вентилятор, встроенный в вашу индукционную варочную поверхность. Он может продолжать работать некоторое время даже после выключения индукционной варочной поверхности. | Это нормальное явление, и не нужно выполнять никаких действий. Не выключайте индукционную варочную поверхность с помощью расположенного на стене выключателя, когда работает вентилятор. |
| Посуда не нагревается, и на дисплее отображается знак | Индукционная варочная поверхность не может обнаружить установленную на ней кухонную посуду из-за того, что эта посуда не годиться для приготовления пищи на индукционной варочной поверхности.<br><br>Индукционная варочная поверхность не может обнаружить установленную на ней кухонную посуду из-за того, что эта посуда слишком мала для используемой зоны нагрева, или не установлена в центре зоны нагрева. | Используйте кухонную посуду, пригодную для использования на индукционной варочной поверхности. См. 'Выбор подходящей кухонной посуды'.<br><br>Установите посуду в центре зоны нагрева и проверьте, что диаметр основания посуды соответствует размеру зоны нагрева. |

| | | |
|---|---|---|
| Индукционная варочная поверхность или ее зона нагрева неожиданно выключается, подается звуковой сигнал, и на дисплее отображается код ошибки (обычно это одноразрядный или двухразрядный код, отображаемый на дисплее таймера). | Технческая неисправность. | Запишите буквенно-цифровой код ошибки, выключите питание индукционной варочной поверхности с помощью, установленного на стене выключателя, и свяжитесь с квалифицированным специалистом. |

Никогда не пытайтесь разобрать и отремонтировать электроприбор самостоятельно.

## Коды ошибок и проверки

При нарушении нормальной работы индукционной варочной поверхности варочная поверхность автоматически переходит в состояние действия защиты, и на дисплее отображается соответствующий код ошибки.

| **Проблема** | **Возможные причины** | **Что делать** |
|---|---|---|
| F3-F8 | Неисправен датчик температуры | Обратитесь в сервисную службу производителя. |
| F9-FE | Неисправен датчик температуры IGBT. | Обратитесь в сервисную службу производителя. |
| E1/E2 | Неправильное питающее напряжение | Проверьте питающее напряжение.<br>После того, как будет обеспечено правильное питающее напряжение, включите электроприбор. |
| E3/E4 | Неправильная температура | Проверьте кухонную посуду. |
| E5/E6 | Плохое рассеяние тепла, генерируемого индукционной варочной поверхностью | После того как индукционная варочная поверхность остынет, снова включите ее. |

Выше представлено описание нахождения и устранения наиболее распространенных неисправностей.

Чтобы предотвратить возникновение опасностей и неисправностей индукционной варочной поверхности никогда не разбирайте индукционную варочную поверхность самостоятельно.

## Сервисное обслуживание

Обслуживанием бытовой техники занимаются авторизированные сервисные центры. Список сервисных центров можно найти на сайте www.candy.ru в разделе «поддержка» или уточнить по телефону 8-800-707-0204.

В случае обращения в сервисную службу будьте готовы назвать модель и серийный номер Вашего прибора. Для того, чтобы эта информация всегда находилась под рукой, впишите серийный номер в приведенную ниже таблицу «Технические характеристики»

**Внимание!** Серийный номер указан на этикетке, расположенной на нижней части Вашего прибора.

Серийный номер продукта состоит из 16 цифр (пример 390004851249XXXX), где:

1. Первые 8 цифр составляют заводской код продукта.

2. Следующие 4 цифры обозначают дату производства. Например, 1249, где:

12 – год производства (2012 год), 49 – 49-ая неделя года

3. Последние четыре цифры – номер продукта в партии.

# Технические характеристики

| | |
|---|---|
| Варочная поверхность, модель | CID 30/G3 |
| Количество зон нагрева | 2 зоны |
| Питающее напряжение | 220-240 В~ 50/60 Гц |
| Установленная электрическая мощность | 3500 Вт |
| Габаритные размеры изделия ГхШхВ (мм) | 288X520X56 |
| Размеры отверстия для встраивания АхВ (мм) | 268X500 |
| Серийный номер | |

Указанные выше масса и размеры являются приблизительными. Так как мы постоянно стремимся улучшить выпускаемую нами продукцию, то мы оставляем за собой право изменять характеристики выпускаемых нами изделий без предварительного уведомления.

# Установка

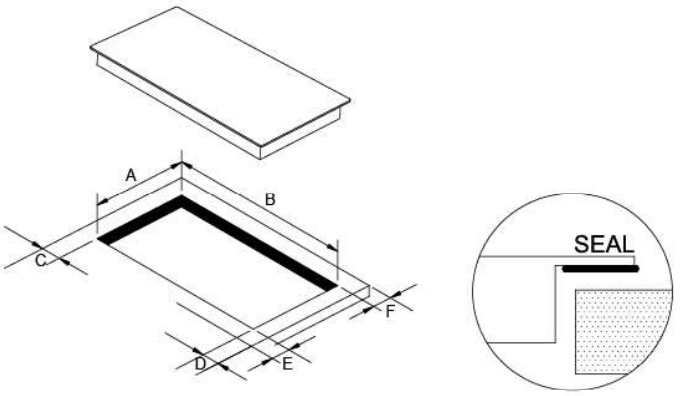
## Выбор места для установки

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности в соответствии с указанными на рисунке размерами.

Для выполнения установки и эксплуатации оборудования вокруг вырезанного отверстия должно быть свободное пространство не меньше 5 см.

Толщина рабочей поверхности должна быть не меньше 30 мм. Материал рабочей поверхности должен быть термостойким, чтобы предотвратить деформацию, вызванную нагревом от варочной поверхности. Как показано ниже:

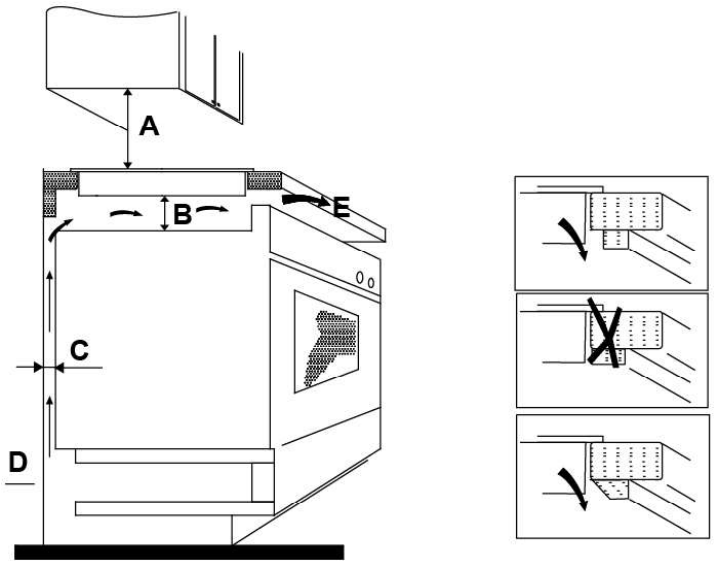
SEAL - УПЛОТНИТЕЛЬ



| A (мм) | B (мм) | C (мм) | D (мм) | E (мм) | F (мм) |
|---|---|---|---|---|---|
| 268 + 4 -0 | 500 + 4 -0 | мин. 50 | мин. 50 | мин. 50 | мин. 50 |

Обязательно проверьте, что индукционная варочная поверхность хорошо вентилируется, и что отверстия для впуска и выпуска воздуха не загораживаются. Убедитесь в том, что индукционная варочная поверхность находится в нормальном рабочем состоянии. Как показано ниже:

Примечание: Расстояние между варочной поверхностью и расположенным над ней подвесным шкафом должно быть не меньше 760 мм.




| A (мм) | B (мм) | C (мм) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | мин. 50 | мин. 30 | Отверстие для впуска воздуха | Отверстие для выпуска воздуха 10 мм |

## Перед выполнением установки варочной поверхности проверьте, что:

- рабочая поверхность является прямоугольной и расположена горизонтально, а также, что конструкционные элементы не нарушают требований относительно нужного пространства.
- рабочая поверхность стола, на которую устанавливается варочная поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- если варочная поверхность устанавливается над духовкой, то духовка должна быть снабжена встроенным охлаждающим вентилятором

• установка должна выполняться в соответствии с требованиями относительно зазоров и в соответствии с требованиями действующих правил и норм
• постоянная проводка должна быть снабжена разъединителем, который обеспечивает полное отсоединение электроприбора от питающей электросети, установленным в соответствии с требованиями действующих правил и норм.

Должен использоваться разъединитель утвержденного типа с воздушным зазором между контактами, равным 3 мм на всех полюсах (или на всех фазах, если это допускается действующими электротехническими правилами и нормами).

• после установки варочной поверхности к разъединителю должен обеспечиваться удобный доступ
• если у вас имеются сомнения относительно правильности выполнения установки электроприбора, проконсультируйтесь в компании, осуществляющей управление вашим домом
• Поверхность стен, окружающих варочную поверхность, должна быть облицована теплостойким и легко очищаемым материалом (например, керамической плиткой).

## Перед выполнением установки варочной поверхности проверьте, что:

• к шнуру питания не может осуществляться доступ через дверцы и ящики шкафа
• обеспечивается достаточный поток свежего воздуха снаружи к основанию варочной поверхности
• если варочная поверхность устанавливается над шкафом, то под основанием варочной поверхности должен быть установлен термозащитный барьер
• размыкатель лини электропитания должен быть легко доступен пользователю

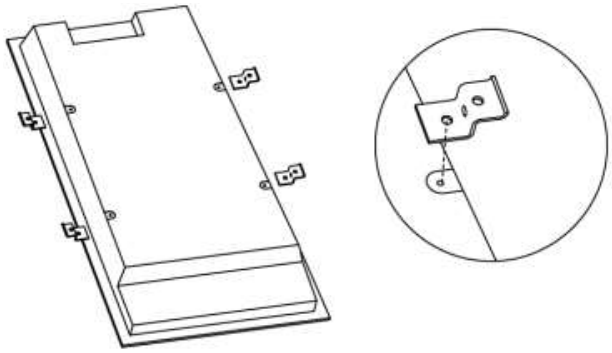
## Перед установкой фиксирующих скоб

Варочная поверхность должна быть установлена на устойчивой, ровной поверхности (используйте информацию, указанную на упаковке). Не прикладывайте силу к органам управления, выступающим из варочной поверхности.

## Регулировка положения фиксирующей скобы

После установки закрепите варочную поверхность на рабочей поверхности с помощью четырех скоб, расположенных на дне варочной поверхности (см. рисунок).

Отрегулируйте положение скобы в соответствии с толщиной рабочей поверхности (столешницы).



## Предупреждения

1. Индукционная варочная поверхность должна устанавливаться квалифицированным специалистом. У нас имеются специалисты, которые правильно установят вам варочную поверхность. Никогда не выполняйте установку варочной поверхности самостоятельно.
2. Варочная поверхность не должна устанавливаться непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной, или барабанной сушилкой для белья, так как в этом случае может произойти повреждение электронных компонентов варочной поверхности в результате воздействия на них влаги.
3. Индукционная варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивалось оптимальное рассеивание генерируемого ею тепла.
4. Стена и зона, расположенная над рабочей поверхностью, должны выдерживать воздействие тепла.
5. Слоистый материал и клей должны быть термостойкими.

## Подключение варочной поверхности к электросети

Варочная поверхность должна подсоединяться к питающей электросети только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной поверхности к электросети проверьте, что:

1. нагрузочная способность электропроводки в вашем доме является достаточной для потребляемой варочной поверхностью мощности

2. напряжение электросети соответствует указанному в паспортной табличке варочной поверхности

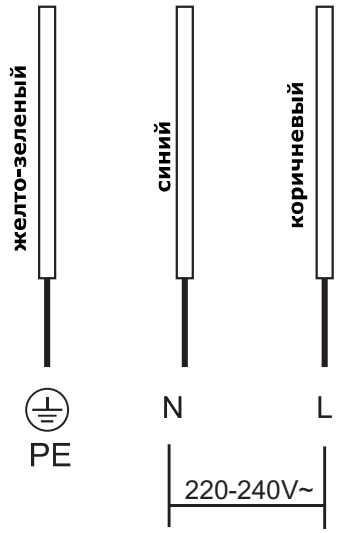
3. шнур питания может выдерживать нагрузку, указанною в паспортной табличке варочной поверхности

Для подключения варочной поверхности к электросети не пользуйтесь переходниками и тройниками, так это может привести к пожару.

Шнур питания не должен прикасаться к горячим деталям и должен быть расположен так, чтобы температура ни в одной из его точек не превышала 75°C.

Попросите электрика проверить, что электропроводка в вашем доме может использоваться для запитывания варочной поверхности. Все изменения в электропроводке должны выполняться опытным электриком.

Питающее напряжение должно быть подключено в соответствии с действующими электротехническими правилами и нормами, или должен использоваться однополюсный автоматический выключатель, как показано ниже.




- Для предотвращения возникновения опасных ситуаций замена поврежденного шнура питания должна выполняться сотрудником службы послепродажного обслуживания с использованием специальных инструментов.

Если электроприбор подключается к электросети напрямую, то должен быть установлен однополярный автоматический выключатель. Расстояние между контактами этого выключателя должно быть не меньше 3 мм.

Специалист, выполняющий установку оборудования, должен проверить, что электрические соединения выполнены правильно и в соответствии с действующими нормами и правилами.

Сетевой шнур не должен быть перекручен или сжат.

- Сетевой шнур должен регулярно осматриваться. Замена сетевого шнура должна выполняться только утвержденным специалистом.
- Желто-зеленый провод шнура питания должен быть подсоединен к контактам заземления, как на электроприборе, так и на электрической вилке.
- Производитель не несет ответственности за несчастные случаи, возникшие вследствие использования незаземленного электроприбора, или электроприбора, в котором нарушена непрерывность лини заземления.
- Если электроприбор подключается к электросети через электрическую розетку, то электрическая розетка должна быть установлена в доступном месте.

Гарантия производителя на бытовой прибор составляет 12 месяцев с момента приобретения.

Срок службы прибора составляет 7 лет.

## Выбор посуды

Стальная сковорода для обжаривания на масле

Кастрюля из нержавеющей стали

Стальная сковорода

Стальной чайник

Эмалированный чайник из нержавеющей стали

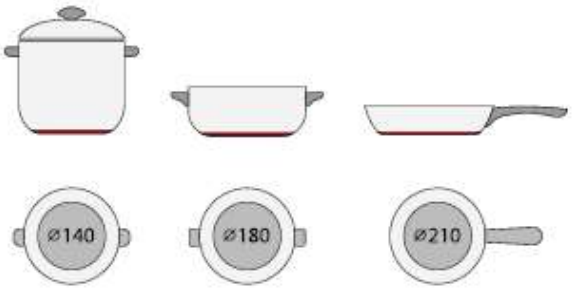
Эмалированная кухонная посуда

Стальное блюдо

Вы можете использовать для нагрева различную кухонную посуду.

1. Данная индукционная варочная поверхность может определять, подходит ли посуда для использования. Проверить пригодность посуды можно одним из описанных ниже способов.
   Установите посуду в зону нагрева. Если на индикаторе соответствующей зоны нагрева появляется уровень мощности, это указывает на то, что данная посуда подходит для варочной поверхности. Если на индикаторе мигает символ «U», это указывает на то, что данная посуда не подходит для варочной поверхности.
2. Поднесите к посуде магнит. Если магнит притягивается к посуде, это указывает на то, что данная посуда подходит для варочной поверхности.
   Примечание: Дно посуды должно содержать ферромагнитные материалы. Оно должно быть плоским и иметь диаметр согласно таблице 1 ниже.
3. Пользуйтесь только ферромагнитной посудой из эмалированной стали, чугуна или нержавеющей стали, совместимой с индукционной технологией.
4. Пользуйтесь посудой, диаметр ферромагнитной зоны (в основании) которой соответствует данным, приведенным в таблице ниже. (Таблица 1)
   - Если вы пользуетесь маленькими кастрюльками, эффективность снижается.
   - Если вы пользуетесь посудой диаметром меньше указанного в таблице 1, поверхность может не распознать ее.

В зависимости от размера зоны, можно пользоваться посудой разного диаметра, как указано на рисунке ниже:




5. Если ферромагнитная зона не полностью покрывает основание кастрюли, то будет нагреваться только эта зона, а остальная часть основания может не нагреться до нужной для приготовления блюда температуры.

6. Если ферромагнитная зона является неоднородной и содержит другие материалы, например алюминий, это может негативно отражаться на эффективности нагрева и распознавании посуды.

Если основание посуды аналогично изображению на рисунке ниже, поверхность может не распознать ее.

| | **Подходящий диаметр индукционной посуды** | |
|---|---|---|
| **Зона нагрева** | **Минимум** (mm) | **Максимум** (mm) |
| 1 | 140 | 180 |
| 2 | 120 | 140 |

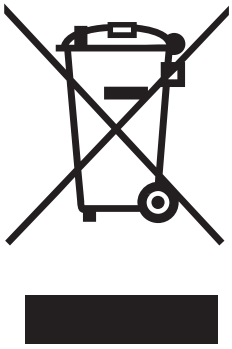
Все вышесказанное может варьироваться в зависимости от размера кастрюли и материала, из которого она изготовлена.

Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

Получить копию сертификата соответствия Вы можете получить в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru

| | |
|---|---|
|  **УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте это изделие как нерассортированные бытовые отходы. Необходимо утилизировать это изделие с выполнением сортировки используемых в нем материалов.** | Данный электроприбор имеет маркировку соответствия Европейской директиве 2012/19/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного электроприбора предотвращает загрязнение окружающей среды и нанесение вреда здоровью людей.<br><br>Маркировка на изделии указывает на то, что данное изделие нельзя выбрасывать, как обычные бытовые отходы. Данное изделие следует отвести в пункт сбора для повторного использования используемых в нем электрических и электронных компонентов.<br><br>Для данного электроприбора требуется специальная утилизация. За более подробной информацией относительно утилизации данного изделия и повторного использования находящихся в нем материалов следует обращаться в органы местного управления, местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данное изделие.<br><br>За более подробной информацией относительно утилизации данного изделия и повторного использования находящихся в нем материалов следует обращаться в органы местного управления, местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данное изделие. |

Производитель не берет на себя ответственность за ошибки в данной инструкции, возникшие в процессе печати.
Производитель имеет право вносить в свои изделия изменения, которые он сочтет полезными для своих изделий, сохраняя при этом основные характеристики.

# Sigurnosna upozorenja

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

**Ugradnja**

**Opasnost od strujnog udara**

- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- Obvezno trebate spojiti na dobar sustav uzemljenja.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do strujnog udara ili smrti.

**Opasnost od nastanka porezotina**

- Budite oprezni – oštri su rubovi ploče.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

**Važne sigurnosne upute**

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe uređaja.
- Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.
- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
- Da biste izbjegli nastanak nezgode, uređaj trebate ugraditi u skladu ovim uputama za ugradnju.
- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.

**Rad i održavanje Opasnost od strujnog udara**

- Ne pripremajte hranu na slomljenoj ili napuknutoj površini ploče za kuhanje. Ako se ploča za kuhanje razbije ili napukne, odmah isključite napajanje elektroenergetskom mrežom (zidni prekidač) uređaja i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje na zidu prije čišćenja ili održavanja.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do strujnog udara ili smrti.

**Opasnost po zdravlje**

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.
- Međutim, osobe sa srčanim elektrostimulatorima ili drugim električnim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) trebaju se obratiti svom liječniku ili proizvođaču implantata prije uporabe ovog uređaja da bi se uvjerili da se rad njihovih implantata neće ometati elektromagnetskim poljem.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do smrti.

**Opasnost od vruće površine**

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladno posude za pripremanje dođe u doticaj s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- Oprez: metalni predmeti koji se mogu magnetizirati i koji se nose na tijelu mogu postati vrući u blizini površine za pripremanje. Ne uključuje se zlatni ili srebrni nakit.
- Držite djecu podalje.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li se ručkama lonca za pirjanje druge zone za pripremanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

**Opasnost od nastanka porezotina**

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

**Važne sigurnosne upute**

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekipi, može doći do nastanka dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Ne stavljajte predmete koji se mogu privući magnetom (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, uređaje za reprodukciju datoteka formata MP3) blizu uređaja jer se njihov rad može ugroziti elektromagnetskim poljem.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe uvijek isključite zone za pripremanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom upravljačkih elemenata na dodir). Ne

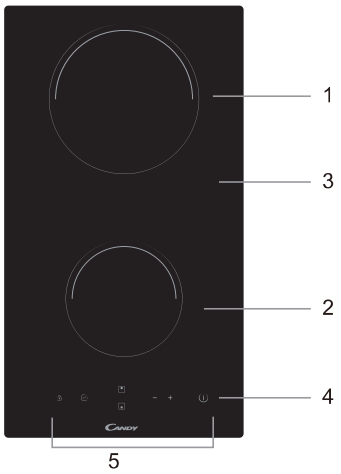
oslanjajte se na značajku otkrivanja tava za isključivanje zona za pripremanje nakon što uklonite tave.

- Ne dopuštajte djeci da se igraju s uređajem, da sjede, stoje na njemu ili da se penju po njemu.
- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na površinu za pripremanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte ili ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Ne smijete stajati na površini ploče za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte tave s nazubljenim rubovima i ne vucite tave po indukcijskoj staklenoj površini jer time možete oštetiti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti indukcijsko staklo.
- Ako se ošteti kabel za napajanje, može ga zamijeniti isključivo kvalificirani tehničar.
- Ovaj se uređaj namjenjuje isključivo uporabi u kućanstvima.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju obavljati čišćenje ni održavanje uređaja bez nadzora.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz uporabu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom pokrivačem.
- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje.
- Nakon uporabe isključite ploču za kuhanje pomoću upravljačkog elementa i ne oslanjajte se na detektor tave.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.

**Čestitamo vam** na kupnji nove indukcijske ploče za kuhanje.
Preporučujemo vam da pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj.
Za ugradnju, pročitajte odjeljak o ugradnji.
Pažljivo pročitajte sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste se njim mogli služiti i u budućnosti.

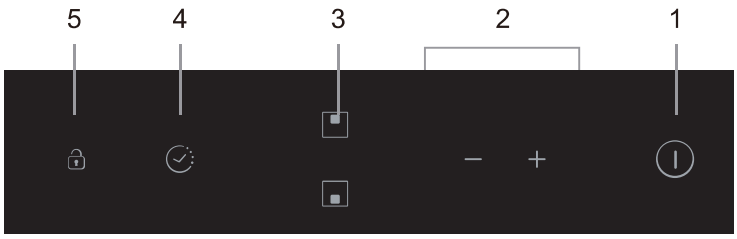
# Pregled proizvoda

## Prikaz odozgo




1. zona od najviše 2000 W
2. zona od najviše 1500 W
3. Staklena ploča
4. Upravljački element za uključivanje/isključivanje
5. Upravljačka ploča

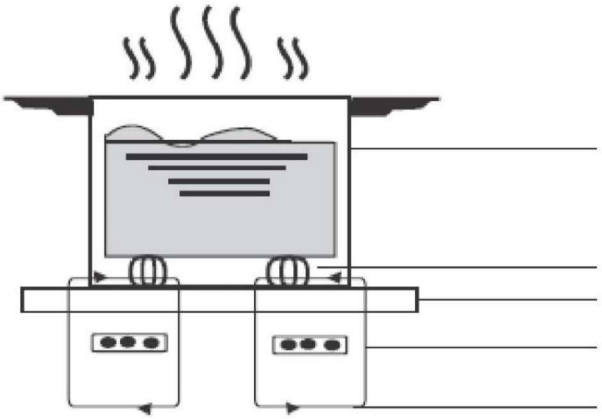
## Upravljačka ploča




1. Upravljački element za uključivanje/isključivanje
2. Upravljački elementi za regulaciju napajanja/vremenskog programatora
3. Upravljački elementi za odabir zone zagrijavanja
4. Upravljanje vremenskim programatorom
5. Upravljački element za zaključavanje tipki

# Općenito o pripremanju hrane na indukcijskoj ploči za kuhanje

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



željezni lonac

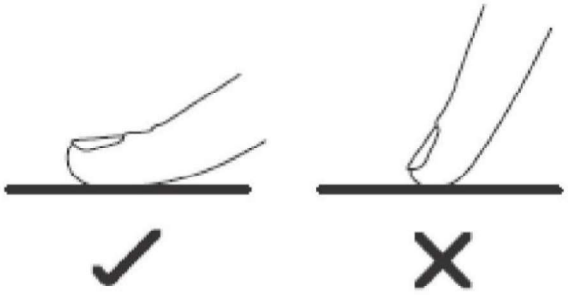
magnetski strujni krug
ploča od staklene keramike
indukcijska zavojnica
inducirane struje

## Prije uporabe nove indukcijske ploče za kuhanje

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

# Uporaba upravljačkih elemenata na dodir

- Ne morate primjenjivati pritisak jer se upravljačkim elementima upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su upravljači elementi uvijek čisti, suhi i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom). Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati upravljačkim elementima.



# Odabir ispravnog posuđa za kuhanje

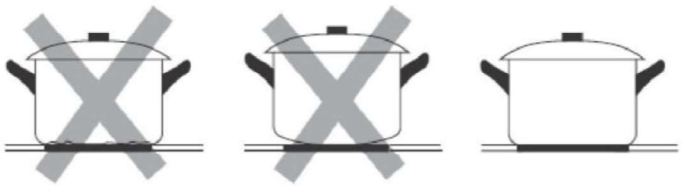
- Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s bazom prikladnom za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu tave.

- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomičite magnet prema bazi tave. Ako postoji privlačenje, tava je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:

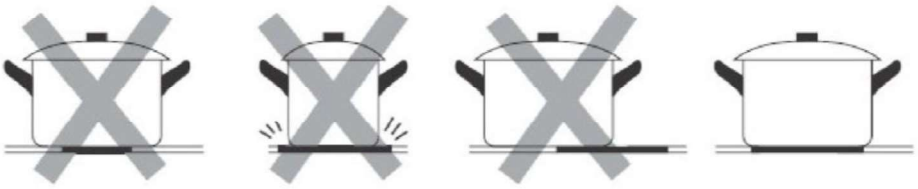
1. Ulijte vode u tavu koju želite provjeriti.
2. Ako ne bljeska U na zaslonu i ako se voda zagrijava, tava je prikladna za uporabu.

- Posuđe za kuhanje koje se izrađuje od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.

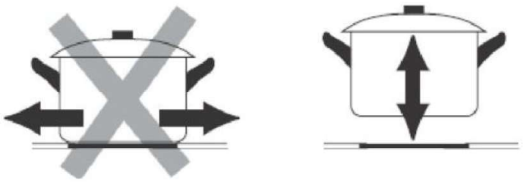
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom bazom.



Pobrinite se da je baza vaše tave glatka, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za pripremanje. Upotrebljavajte tave promjera jednakog velikog kao i odabrana zona. Ako upotrebljavajte nešto širi lonac, jamči se maksimalna iskoristivost energije. Ako upotrebljavate manji lonac, učinkovitost može biti manja od očekivane. Lonci promjera manjeg od 140 mm možda se neće otkriti pločom za kuhanje. Uvijek postavite svoju tavu u središte zone za pripremanje.

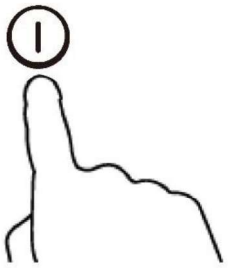


Uvijek podignite tave s indukcijske ploče za kuhanje – ne kližite njima jer tako možete ogrepsti staklo.

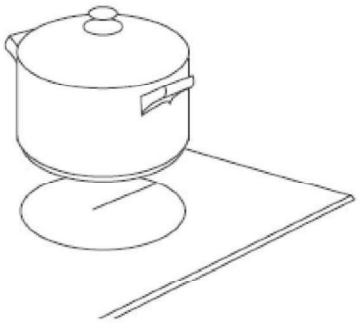


# Uporaba indukcijske ploče za kuhanje

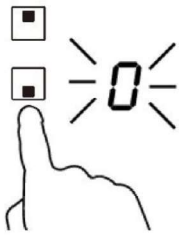
## Za početak pripremanja



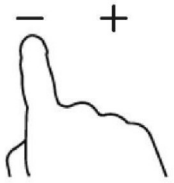
1. Dodirnite upravljački element za uključivanje/isključivanje.
   Nakon uključivanja napajanja, zujalica se oglašava jedanput, a na svim se zaslonima prikazuje „-” ili „- -” čime se ukazuje da je indukcijska ploča za kuhanje u stanju pripravnosti.



2. Postavite prikladnu tavu na zonu za pripremanje koju planirate upotrebljavati.
   - Pobrinite se da su dno tave i površina zone za pripremanje čiste i suhe.




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




4. Odaberite postavku topline dodirivanjem upravljačkog elementa „-” ili „+”.
   - Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, automatski se isključuje indukcijska ploča za kuhanje. Morate početi ponovno od 1. koraka.

   - Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom pripremanja.

**Ako na zaslonu bljeska izmjenično s postavkom topline**

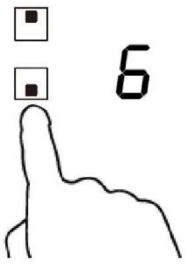
Time se označava:

- da nije postavili tavu na ispravnu zonu za pripremanje ili,
- da tava koju upotrebljavate nije prikladna za indukcijsko pripremanje hrane ili,
- da je tava premala ili da nije ispravno centrirana na zoni za pripremanje.

Nema zagrijavanja dok se ne postavi prikladna tava na zonu za pripremanje. Zaslon se automatski isključuje nakon 2 minute ako se nije postavila prikladna tava.

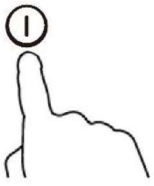
## Nakon završetka pripremanja

1. Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti.



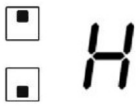

2. Isključite zonu za pripremanje pomicanjem prema dolje do „0” ili istovremenim dodirivanjem upravljačkih elemenata „-” i „+”. Pobrinite prikazuje li se zaslonom „0”.

3. Isključite cijelu površinu za pripremanje dodirivanjem upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje.



4. Pazite na vruće površine

   Slovom H ukazuje se na zonu za pripremanje koja je prevruća za dodirivanje. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još tava, upotrijebite vruću ploču koja je još vruća.



# Blokiranje upravljačkih elemenata

- Možete blokirati upravljačke elemente radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za pripremanje).
- Kada se blokiraju upravljači elementi, svi se upravljački elementi onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

### Za blokiranje upravljačkih elemenata

Dodirnite upravljački element za zaključavanje tipki. Pokazivačem vremenskog programatora prikazuje se „Lo”

### Za otključavanje upravljačkih elemenata

1. Dodirnite i držite upravljački element za zaključavanje tipki na neko vrijeme.
2. Sada možete početi upotrebljavati svoju indukcijsku ploču za kuhanje.

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

# Zaštita od nadtemperature

Ugrađenim osjetnikom temperature može se pratiti temperatura unutar indukcijske ploče za kuhanje. Ako se otkrije prekomjerna temperatura, automatski se zaustavlja rad indukcijske ploče za kuhanje.

# Otkrivanje malih predmeta

Kada se tava neprikladne veličine ili nemagnetska tava (npr. aluminijska) ili neki drugi manji predmet (npr. nož, vilica, ključ) ostavi na ploči za kuhanje, zona automatski prelazi u stanje pripravnosti na 1 minutu. Nastavlja se hladiti ventilatorom indukcijska ploča za kuhanje još 1 minutu.

## Zaštita automatskim isključivanjem

Automatsko isključivanje sigurnosna je zaštitna funkcija za vašu ploču za kuhanje. Automatski se isključuje ako zaboravite isključiti kuhanje. Zadana vremena rada za različite razine napajanja prikazuju se u tablici u nastavku:

| Razina napajanja | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Zadani radni programator (sat) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Nakon uklanjanja lonca, indukcijskom se pločom za kuhanje odmah zaustavlja zagrijavanje, a ploča za kuhanje automatski se isključuje nakon 2 minute.

⚠ Osobe s ugrađenim elektrostimulatorom srca trebaju se posavjetovati sa svojim liječnikom prije uporabe ove jedinice.

# Uporaba vremenskog programatora

Možete upotrebljavati vremenski programator na dva različita načina:

- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona pripremanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna zona za pripremanje nakon što istekne zadano vrijeme.
- Možete postaviti vremenski programator na do 99 minuta.

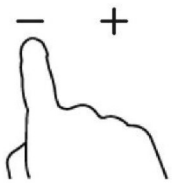
## Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

### Ako niste odabrali nijednu zonu za pripremanje

1. Pobrinite se da se uključi površina za pripremanje.
   Napomena: možete se koristiti tajmerom čak i kada ne odabirete zonu za pripremanje.

2. Dodirnite upravljački element vremenskog programatora, pokazivač tajmera počinje bljeskati i prikazuje se „10” na zaslonu vremenskog programatora.

3. Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa „-” ili „+” vremenskog programatora.

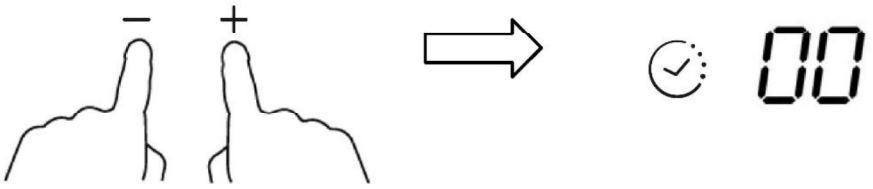



Podsjetnik: Jednom dodirnite upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 1 minutu.

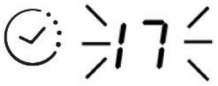
Držite pritisnutim upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 10 minutu.

Ako se zadanim vremenom premaši 99 minuta, vremenski programator automatski se vraća na 00 minuta.

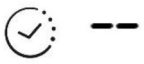
4. Istovremenim dodirivanjem upravljačkih elemenata „-” i „+” poništava se vremenski programator, a na zaslonu s minutama prikazuje se „00”.




5. Nakon što se postavi vrijeme, odmah započinje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme na zaslonu, a pokazivačem vremenskog programatora bljeska se 5 sekunda.

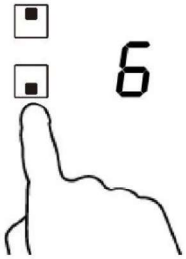



6. Zujalicom se odašilje zvučni signal na 30 sekunda, a pokazivačem vremenskog programatora prikazuje se „- -” kada zadano vrijeme treba završiti.



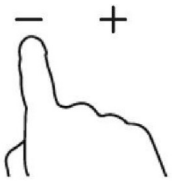

## Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne zone za pripremanje

1. Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja za koju želite postaviti vremenski programator.



2. Dodirnite upravljački element vremenskog programatora, pokazivač tajmera počinje bljeskati i prikazuje se „10” na zaslonu vremenskog programatora.

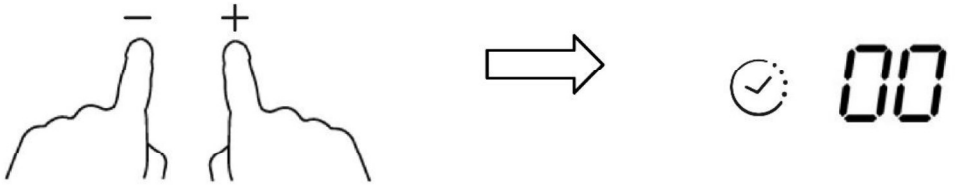
3. Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa „-” ili „+” vremenskog programatora.



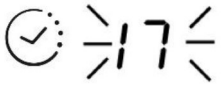

Podsjetnik: Jednom dodirnite upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora i vrijeme se smanjuje ili povećava za 1 minutu. Dodirnite i držite upravljački element „-” ili „+” vremenskog programatora i vrijeme se smanjuje ili povećava za 10 minuta.

Ako se zadanim vremenom premaši 99 minuta, vremenski programator automatski se vraća na 00 minuta.

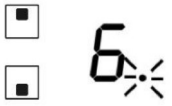
4. Istovremenim dodirivanjem upravljačkih elemenata „-” i „+” poništava se vremenski programator, a na zaslonu s minutama prikazuje se „00”.



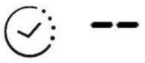

5. Nakon što se postavi vrijeme, odmah započinje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme na zaslonu, a pokazivačem vremenskog programator bljeska se 5 sekunda.




NAPOMENA: Kada svijetli crvena točka do pokazivača razine napajanja, time se ukazuje na odabranu zonu.



6. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća se zona za pripremanje automatski isključuje.



Druga zone za pripremanje i dalje rade ako su se prethodno uključile.

## Smjernice za pripremanje

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

## Savjeti za pripremanje

- Kada dođe do ključanja hrane, smanjite postavku temperature.
- Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja pripremanja i štedi se energija zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.
- Započnite pripremanje jela na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.

**Pirjanje, pripremanje riže**

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

**Pečenje odreska do poprimanja smeđe boje**

Za pripremanje sočnih i ukusnih odrezaka:

1. Držite meso na sobnoj temperaturi otprilike 20 minuta prije pripremanja.
2. Zagrijte tavu za prženje s čvrstom bazom.
3. Namažite obje strane odreska uljem. Stavite malu količinu ulja u vruću tavu, a zatim spustite meso na vruću tavu.

4. Okrenite odrezak samo jednom tijekom pripremanja. Točno vrijeme trajanja pripremanja ovisi o debljini odreska i o tome koliko želite da je odrezak pečen. Mogu se razlikovati vremena od 2 – 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da biste provjerili koliko je dobro pečen – što je odrezak čvršći to je bolje pečen.
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta da bi omekšao prije posluživanja.

**Za prženje uz miješanje**

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

# Postavke topline

Postavke u nastavku služe isključivo kao smjernice. Točna postavka ovisi o nekoliko čimbenika, uključujući posuđe za pripremanje i količinu hrane koja se priprema. Istražite rad svoje indukcijske ploče za kuhanje da biste pronašli postavke koje vam najviše odgovaraju.

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

# Njega i čišćenje

Postavke u nastavku služe isključivo kao smjernice. Točna postavka ovisi o nekoliko čimbenika, uključujući posuđe za pripremanje i količinu hrane koja se priprema. Istražite rad ploče za kuhanje da biste otkrili postavke koje vam najviše odgovaraju.

| Što? | Kako? | Važno! |
|---|---|---|
| Svakodnevno zaprljanje stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu) | 1. Isključite napajanje ploče za kuhanje.<br>2. Upotrijebite sredstvo za čišćenje površine za pripremanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!)<br>3. Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom.<br>4. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje. | • Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje više nema oznake „vruća površina”, ali zona za pripremanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi.<br>• Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/abrazivnim sredstvima za čišćenje može se ogrepsti staklo. Uvijek pročitajte što piše na naljepnici da biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje ili žica za struganje prikladni.<br>• Nikada ne ostavljajte ostatke čišćenja na površini za pripremanje jer može doći do zaprljanja stakla. |
| Prelijevanja, otapanja i vruća šećerna prelijevanja na staklu | Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za indukcijske staklene površine za pripremanje, ali pripazite na vruće površine zona za pripremanje:<br>1. Isključite napajanje površine za kuhanje na zidu.<br>2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanje do hladnog dijela površine za pripremanje.<br>3. Očistite zaprljanje kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom.<br>4. Pridržavajte se koraka 2. do 4. za „Svakodnevno zaprljanje na staklu” iznad. | • Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili prelijevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili se njima može čak i trajno oštetiti površina stakla.<br>• Opasnost od nastanka porezotina: kada se uvuče sigurnosni poklopac, oštrica strugača postaje iznimno oštra. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece. |
| Prelijevanja na upravljačkim elementima na dodir | 1. Isključite napajanje površine za kuhanje.<br>2. Upijanjem očistite prolijevanje<br>3. Obrišite područje dodirnih upravljačkih elemenata čistom vlažnom spužvom ili krpom.<br>4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom.<br>5. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje. | • Pločom za kuhanje može se proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a upravljački elementi možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje upravljačkih elemenata prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje. |

# Podsjetnici i savjeti

| Problem | Mogući uzroci | Što napraviti |
|---|---|---|
| Nije moguće uključiti ploču za kuhanje. | Nema napajanja. | Pobrinite se da se indukcijska ploča za kuhanje spoji na napajanje i da se uključi.<br>Provjerite je li došlo do nestanka napajanja u vašem domu ili području. Ako ste provjerili sve i problem je dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara. |
| Nema reakcije upravljačkih elemenata. | Zaključani su upravljački elementi. | Otključajte upravljačke elemente. Pogledajte odjeljak „Uporaba indukcijske površine za kuhanje” radi uputa. |
| Teško je rukovati upravljačkim elementima na dodir. | Možda postoji tanki sloj vode na upravljačkim elementima ili možda upotrebljavate vrh prsta pri dodirivanju upravljačkih elemenata. | Pobrinite se da je područje upravljačkih elemenata suho i da upotrebljavate jagodicu prsta pri dodirivanju upravljačkih elemenata. |
| Nastaju ogrebotine na staklu. | Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima.<br><br>Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje. | Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim bazama. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”.<br>Pogledajte odjeljak „Njega i čišćenje”. |
| Nekim se tavama proizvode zvukovi pucketanja ili klikanja. | To se može prouzrokovati konstrukcijom vašeg posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju). | To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i tim se ne ukazuje na kvar. |
| Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline. | To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog pripremanja. | To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline. |
| Buka ventilatora koja dolazi od indukcijske ploče za kuhanje. | Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje. | To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi. |

| | | |
|---|---|---|
| Tave ne postaju vruće, a na zaslonu se pojavljuje U. | Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti tava jer nije prikladna za indukcijsko pripremanje.<br><br>Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti tava jer je premala za zonu za pripremanje ili nije ispravno centrirana na njoj. | Upotrebljavajte posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko pripremanje hrane. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”.<br><br>Centrirajte tavu i pobrinite se da je njezina baza usklađena s veličinom zone za pripremanje. |
| Indukcijska ploča za kuhanje ili zona za pripremanje neočekivano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kôd greške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za pripremanje). | Tehnički kvar. | Zapišite slova i brojke greške, isključite napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru. |

Nikada ne pokušavajte samostalno rastaviti jedinicu.

# Prikaz kvara i provjera

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

| Problem | Mogući uzroci | Što napraviti |
|---|---|---|
| F3 – F8 | Kvar osjetnika temperature | Obratite se dobavljaču. |
| F9 – FE | Kvar osjetnika temperature IGBT-a. | Obratite se dobavljaču. |
| E1/E2 | Nenormalan napon napajanja | Provjerite je li napajanje normalno.<br>Uključite uređaj ako je napajanje normalno. |
| E3/E4 | Neuobičajena temperatura | Provjerite lonac. |
| E5/E6 | Loše toplinsko zračenje indukcijske ploče za kuhanje | Ponovno pokrenite uređaj nakon što se indukcijska ploča za kuhanje ohladi. |

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.
Ne rastavljajte samostalno jedinicu da ne bi došlo do opasnosti i oštećenja vezano uz indukcijsku ploču za kuhanje.

# Tehničke specifikacije

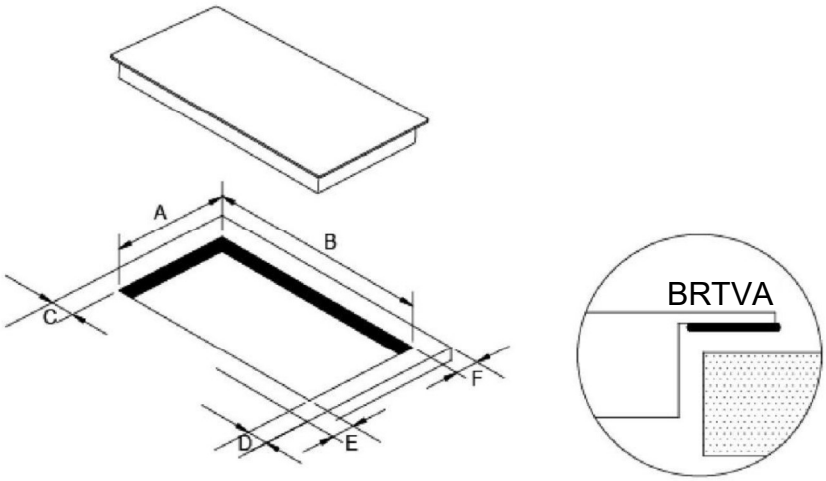
| | |
|---|---|
| Ploča za kuhanje | CID 30/G3 |
| Zone pripremanja | 2 zone |
| Napon napajanja | 220 – 240 V ~ 50/60 Hz |
| Ugrađeno električno napajanje | 3500 W |
| Veličina proizvoda D×Š×V (mm) | 288X520X56 |
| Ugradbene dimenzije A×B (mm) | 268X500 |

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

# Ugradnja

## Odabir opreme za ugradnju

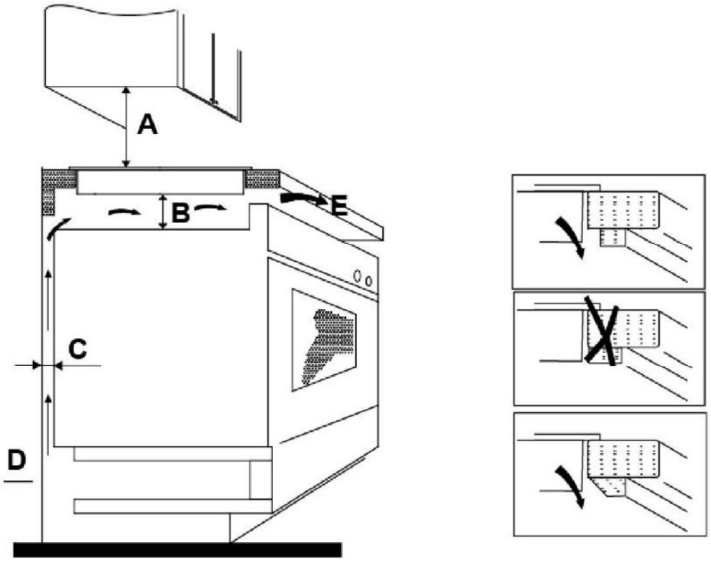
Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama koje se prikazuju na crtežu.
U svrhu ugradnje i upotrebe treba ostaviti najmanje 5 cm prostora oko otvora.
Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite vodootporni materijal radne površine da biste izbjegli veća izobličenja prouzrokovana toplinskim zračenjem vruće ploče. U skladu s prikazanim u nastavku:




| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | F (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| 268+4 -0 | 500+4 -0 | 50 mini | 50 mini | 50 mini | 50 mini |

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

Napomena: Sigurnosna udaljenost između vruće ploče i kuhinjskog ormara iznad vruće ploče treba iznositi najmanje 760 mm.




| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 mini | 30 mini | Ulaz zraka | Izlaz zraka 10 |

## Prije postavljanja ploče za kuhanje, pobrinite se da

- je radna površina kvadratna i poravnata te da nema strukturalnih dijelova kojima se ograničavaju zahtjevi prostora
- se radna površina izrađuje od materijala otpornog na toplinu
- pećnica sadrži ugrađeni ventilator za hlađenje ako se ploča za kuhanje postavi iznad pećnice jer je tada ugradnja u skladu sa svim zahtjevima za razmake i primjenjivim normama i propisima
- se prikladna izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja elektroenergetske mreže ugrađuje u trajno ožičenje te da se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje Izolacijska sklopka mora biti odobrene vrste i njom se mora omogućavati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim pravilima za ožičenje omogućuje ova varijacija zahtjeva).

- izolacijska je sklopka lako dostupna kupcu kada se ugradi ploča za kuhanje
- ako imate sumnji vezano uz postavljanje, možete se obratiti lokalnim građevinskim tijelima i pogledati lokalne zakone
- upotrebljavajte završne slojeve koji su otporni na toplinu i jednostavni za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za površine zida kojima se okružuje ploča za kuhanje.

## Nakon ugradnje ploče za kuhanje, pobrinite se da

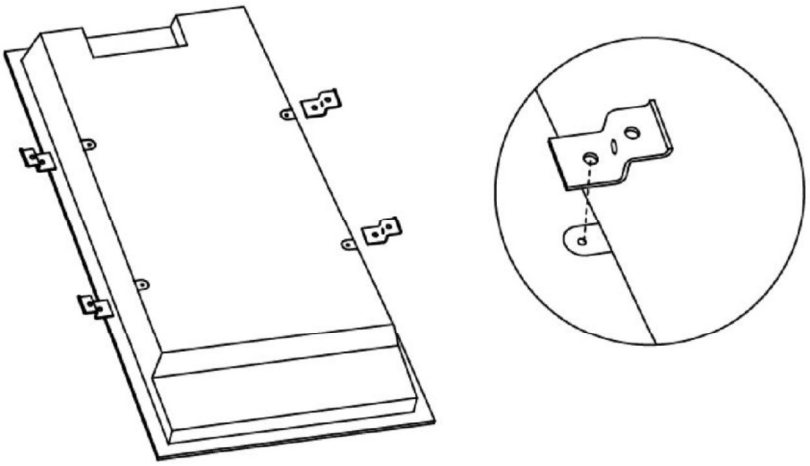
- kabel za napajanje nije dostupan putem vrata kuhinjskog ormara ili ladica
- postoji prikladan protok svježeg zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje
- se postavi zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice ili prostora kuhinjskog ormara
- je izolacijska sklopka lako dostupna kupcu.

## Prije lociranja pričvrsnih nosača

Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje).
Ne primjenjujte silu na izbočene upravljačke elemente na ploči za kuhanje.

## Namještanje položaja nosača

Pričvrstite ploču za kuhanje za radnu površinu tako da zavijete 4 nosača za dno ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.
Namjestite položaj nosača radi usklađivanja s različitim debljinama radnih površina.



## Oprez

1. Indukcijsku ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju samostalno.

2. Ploča za kuhanje ne ugrađuje se izravno iznad perilice posuđa, hladnjaka, zamrzivača, perilice za rublje ili sušilice odjeće jer se vlažnosti može oštetiti elektronika ploče za kuhanje.

3. Indukcijsku vruću ploču treba ugraditi tako da se može jamčiti bolje toplinsko zračenje radi povećanja pouzdanosti.

4. Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad površine stola mogu podnijeti toplinu.

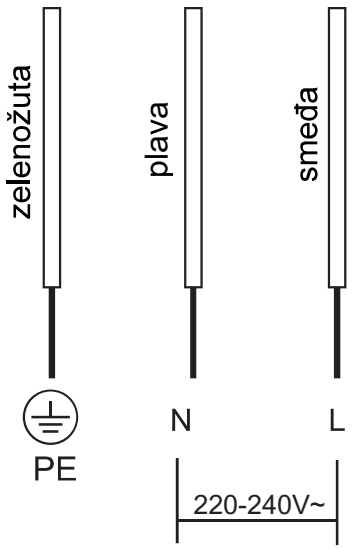
5. Radi izbjegavanja bilo kakvog oštećenja, sendvič sloj i ljepilo moraju biti otporni na toplinu.

## Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže

Ovu ploču za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže smije postaviti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
Prije spajanja ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže provjerite:
1. je li kućni sustav ožičenja prikladan za napajanje koje se upotrebljava za ploču za kuhanje
2. podudara li se napon s vrijednosti navedenoj na nazivnoj pločici
3. može li se dijelovima kabela za napajanje podnijeti opterećenje navedeno na nazivnoj pločici. Za spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže, ne upotrebljavajte prilagodnike, ili reduktore jer se njima može prouzrokovati pregrijavanje i požar.
Kabelom za napajanje ne smiju se dodirivati vrući dijelovi i mora se postaviti tako da se njegovom temperaturom ne premaši 75 °C u niti jednom trenutku.

Pitajte električara je li kućni sustav ožičenja prikladan bez potrebe za izmjenama. Sve izmjene treba obaviti isključivo kvalificirani električar.

Napajanje treba spojiti u skladu s odgovarajućom normom ili na jednopolni prekidač strujnog kruga. Način spajanja prikazuje se u nastavku.



- Ako se kabel ošteti ili ako ga treba zamijeniti, radnju treba obaviti agent za pružanje usluga nakon prodaje pomoću namjenskih alata da bi se izbjegle nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi svepolni prekidač strujnog kruga uz otvor od najmanje 3 mm između kontakata.
- Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje i da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabel se ne smije savijati ni sabijati.
- Kabel trebaju redovito provjeravati i mijenjati isključivo ovlašteni tehničari.
- Žutozelena žica kabela za napajanje treba se uzemljiti na terminalu za napajanje i na terminalu uređaja.
- Proizvođač ne snosi odgovornost za nezgode nastale uporabom uređaja koji nije uzemljen ili uređaja s neispravnim kontinuitetom uzemljenja.
- Ako uređaj sadrži utičnicu, treba ga ugraditi tako da je utičnica dostupna.

**Odabir posuda za kuhanje**

Možete imati mnogo različitih posuda za kuhanje

1. Indukcijskom pločom za kuhanje mogu se prepoznati razne posude za kuhanje, a to možete ispitati jednim od sljedećih načina:
   Postavite posudu u zonu za pripremanje. Ako se odgovarajućom zonom za pripremanje prikazuje razina napajanja, tada je posuda prikladna za uporabu. Ako treperi „U“, posuda nije prikladna za uporabu s indukcijskom pločom za kuhanje.
2. Držite magnet kraj posude. Ako se posudom privlači magnet, prikladan je za uporabu s indukcijskom pločom za kuhanje.
   Napomena: Baza posude mora sadržavati magnetski materijal.
   Mora imati ravno dno s promjerom u skladu s tablicom 1. u nastavku.
3. Upotrebljavajte samo feromagnetsko posuđe za kuhanje od lakiranog čelika, lijevanog željeza ili nehrđajućeg čelika, koje je kompatibilno s indukcijom

4. Upotrebljavajte tave čiji je promjer feromagnetskog područja (baze tave) u rasponu dimenzija u tablici u nastavku. (Tablica 1.)
   - Ako upotrebljavate manje lonce, time možete utjecati na radni učinak
   - Ako upotrebljavate lonac promjera manjeg od navedenog u tablici 1., lonci se možda ne otkriju

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

5. Ako se feromagnetskim dijelom samo djelomično pokriva baza tave, samo se feromagnetski dio zagrijava, ostatak baze možda se ne zagrije do dovoljne temperature za pripremanje.
6. Ako feromagnetsko područje nije homogeno, nego predstavlja druge materijale kao što je aluminij, time se može utjecati na zagrijavanje i otkrivanje tave.

Ako je baza tave slična slikama u nastavku, ne može se otkriti tava.

| | Promjer dna indukcijskog posuđa za pripremanje | |
|---|---|---|
| **Zona kuhanja** | **Najmanji（mm）** | **Najveći（mm）** |
| 1 | 140 | 180 |
| 2 | 120 | 140 |

Gornje vrijednosti mogu varirati ovisno o veličini tave i materijalu od kojeg se izrađuje.

**ZBRINJAVANJE:**
**Ne zbrinjavajte ovaj proizvod kao nerazvrstani komunalni otpad. Treba obaviti odvojeno prikupljanje takvog otpada radi posebne obrade.**

Ovaj se uređaj označava u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Ako se pobrinete za ispravno zbrinjavanje ovoga uređaja, pomažete u sprječavanju moguće štete po okoliš i ljudsko zdravlje koja može nastati ako se proizvod ne zbrine na ispravan način.

Oznakom na proizvodu ukazuje se da se proizvod ne smije smatrati uobičajenim otpadom u domaćinstvu. Treba ga odnijeti na prikupno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe.

Za ovaj uređaj treba obaviti posebno zbrinjavanje otpada. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se svom lokalnom vijeću, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste ga kupili.

Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se uredu lokalnog vijeća, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

# 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 villanyszerelő hajthat végre módosításokat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

**Vágási sérülés veszélye**

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

**Fontos biztonsági utasítások**

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

**Üzemeltetés és karbantartás Elektromos áramütés veszélye!**

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

**Egészségügyi veszélyek**

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.
- 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.
- Figyelem: a főzőlap közelében a testén viselt mágnesezhető fém tárgyak felforrósodhatnak. Az arany és ezüst ékszerek esetén nem áll fenn ez a veszély.
- A gyermekeket tartsa a készüléktől távol.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógjanak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessék el a fogantyúkat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

**Vágási sérülés veszélye**

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

**Fontos biztonsági utasítások**

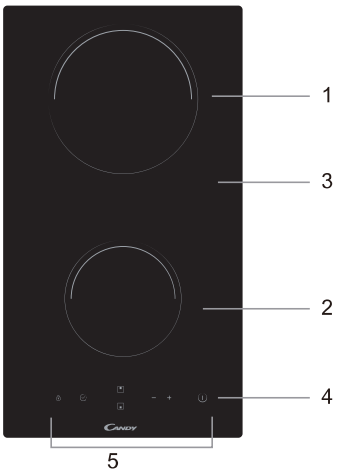
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcsorduló étel füstöt és esetlegesen felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Ne helyezzen 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 fogyatékossággal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia a készülékhasználat tekintetében. A képzést nyújtó személynek meg kell bizonyosodnia arról, hogy az illető személyek képesek saját maguk és a környezetük veszélyeztetése nélkül használni a készüléket.
- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon rá a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az indukciós üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
- Sérült tápkábel esetén ezt kizárólag szakképzett technikus cserélheti.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási célú használatra tervezték.
- 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 láttál 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.
- FIGYELEM: 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.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak.
- Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a vezérlőfelületről, ne hagyatkozzon a serpenyőészlelő funkcióra.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.

**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.

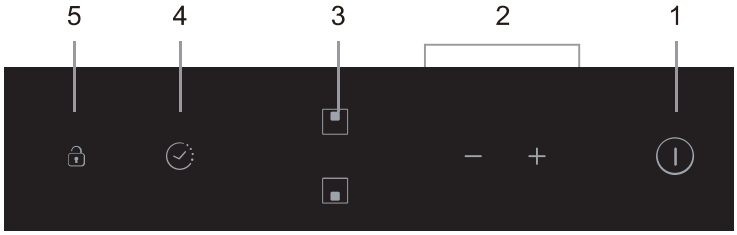
# Termék áttekintése

## Felső nézet




1. max. 2000 W-os zóna
2. max. 1500 W-os zóna
3. Üveglap
4. BE/KI gomb
5. Vezérlőpult

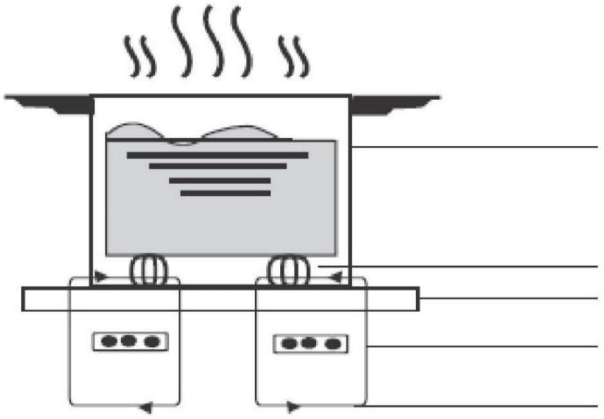
## Vezérlőpult




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

## 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

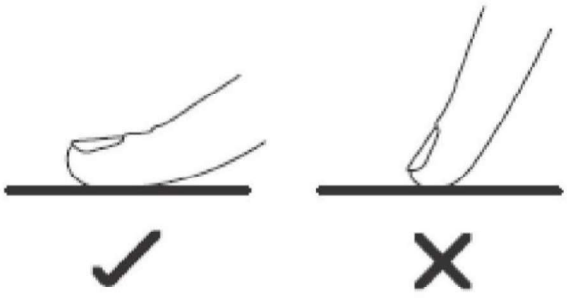
mágneses kör
üvegkerámia lap
indukciós tekercs
indukált áram

## Az új indukciós főzőlap használata előtt

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

# Az érintésvezérlés használata

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



# Megfelelő főzőedény választása

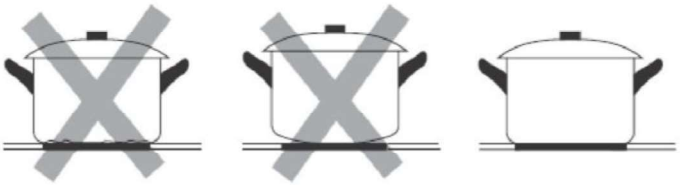
- Kizárólag indukciós főzéshez megfelelő alapi résszel rendelkező főzőedényeket használjon. Keresse az indukció szimbólumot a serpenyő csomagolásán vagy alján.

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

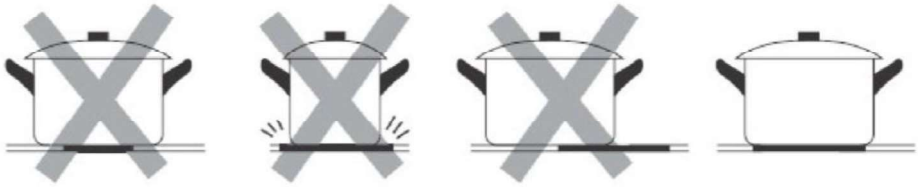
1. Öntsön némi vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.
2. Ha a U nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.

- A következő anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: színtiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.

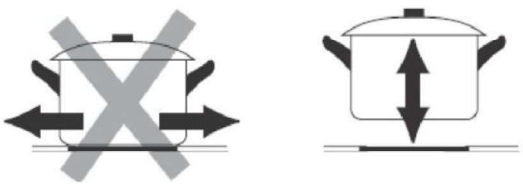
Ne használjon csipkézett élekkel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő alja sima, egyenesen felfekszik az üvegre, és megegyezik a főzőzóna méretével. A 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 140 mm-nél kisebb edények esetén előfordulhat, hogy a főzőlap nem érzékeli az edényt. A serpenyőt mindig helyezze a főzőzóna közepére.



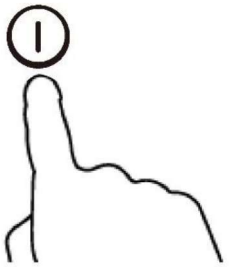
Mindig emelje fel a serpenyőket az indukciós főzőlapról, ne csúsztassa az edényt, mivel így megkarcolhatja az üvegfelületet.



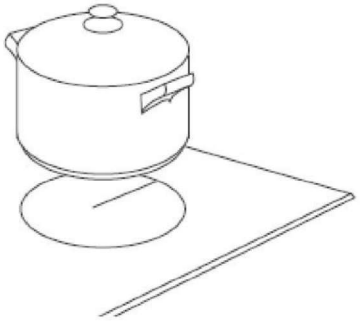
# Az indukciós főzőlap használata

## Főzés megkezdése

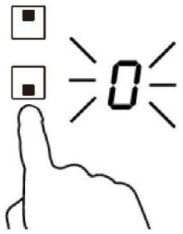
1. Érintse meg a BE/KI gombot.
   A bekapcsolás után egyszeri hangjelzés hallható, és az összes kijelzőn „ - ” vagy „ - - ” jelenik meg, tájékoztatva az indukciós főzőlap készenléti módba kapcsolásáról.



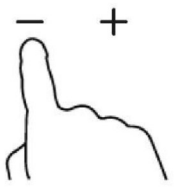
2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.
   - Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.



3. A főzőzóna választókapcsoló megérintését követően a gombon található jelzőfény villogásba kezd.




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




   - A hőfok beállítást a főzés során bármikor módosíthatja.

**Ha a kijelzőn U villog váltakozva a hőfok beállítással**

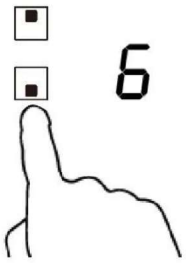
Ez azt jelenti, hogy:

- 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 2 perc után, ha nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára.

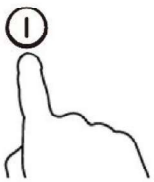
## A főzés befejezése után

1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna választókapcsolót.



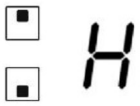

2. Kapcsolja ki a főzőzónát „0” értékre görgetéssel vagy a „-” és „+” vezérlőgombok együttes megnyomásával. Bizonyosodjon meg arról, hogy a kijelző „0” értéket mutat.

3. Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI vezérlőgomb 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 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. Érintse meg és tartsa lenyomva egy ideig a Gombzár vezérlőgombot.
2. 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 figyeli a készüléken belüli hőmérsékletet. Túl magas hőmérséklet észlelése esetén az indukciós főzőlap működése automatikusan leáll.

# 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 felejti, a zóna 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 elfelejti kikapcsolni a főzőzónát. Az alapértelmezett üzemidők a különböző teljesítményszintekhez az alábbi táblázatban látható:

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

A serpenyő eltávolítását követően az indukciós főzőlap azonnal leállítja 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.

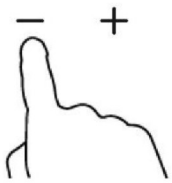
## Az időzítő használata visszaszámlálóként

### 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 időzítővezérlőt, a visszaszámláló kijelzője villogásba kezd, és az időzítő kijelzőn „10” jelenik meg.

3. Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy „+” vezérlőgombjának a megérintésével.

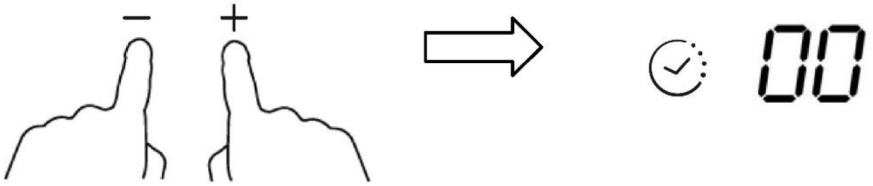



Javaslat: Érintse meg az időzítő „-” vagy „+” gombját egyszer az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.

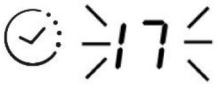
Tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.

Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan visszatér 00 perchez.

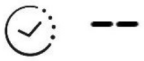
4. A „-” és „+” gomb együttes megérintésével az időzítő kikapcsol, és a perc kijelzőn „00” jelenik meg.




5. Az idő beállítása után a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, az időzítő kijelzője pedig 5 másodpercig villog.

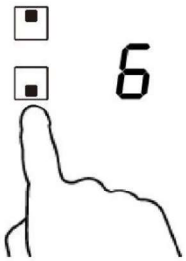



6. A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercen keresztül, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „- -” jel, amikor a beállított idő lejárt.



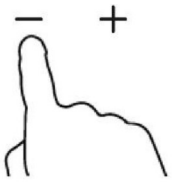

## Az időzítő beállítása az egyik főzőzóna kikapcsolásához

1. Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót.



2. Érintse meg az időzítővezérlőt, a visszaszámláló kijelzője villogásba kezd, és az időzítő kijelzőn „10” jelenik meg.

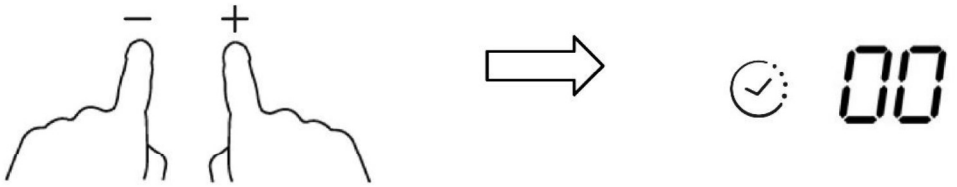
3. Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy „+” vezérlőgombjának a megérintésével.



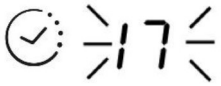

Javaslat: Érintse meg az időzítő „-” vagy „+” gombját egyszer, így az idő 1 perccel csökken vagy növekszik. Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját, így az idő 10 perccel csökken vagy növekszik.

Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan visszatér 00 perchez.

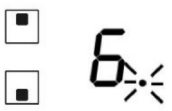
4. A „-” és „+” gomb együttes megérintésével az időzítő kikapcsol, és a perc kijelzőn „00” jelenik meg.



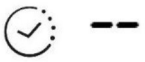

5. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, és az időzítő kijelzője villog 5 másodpercig.




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



6. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.



A többi főzőzóna tovább üzemel, amennyiben előzőleg bekapcsolta azokat.

# Főzési irányelvek

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

## Főzési tippek

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

**Párolás, rizs főzése**

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

**Steak készítése**

Ízletes, puha steak sütéséhez:

1. Sütés előtt hagyja a húst szobahőmérsékleten megközelítőleg 20 percig.
2. Forrósítson fel egy vastag fenekű serpenyőt.
3. A steak mindkét oldalát kenje át olajjal. Egy kevés olajat cseppentsen a forró serpenyőbe, majd lassan tegye bele a húst a forró serpenyőbe.

4. Sütés során csak egyszer fordítsa meg a steak szeletet. A pontos sütési idő a steak vastagságától és az átsütés kívánt mértékétől függ. Az idő 2 és 8 perc között változik, oldalanként. Nyomja meg a steak szeletet annak ellenőrzéséhez, hogy mennyire sült át: minél keményebb, annál kevésbé nyers.
5. Hagyja a steak szeletet pihenni egy meleg tányéron pár percig, hogy tálalás előtt megpuhuljon.

**Dobva-rázva pirításhoz**

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

# Hőbeállítások

Az alábbi beállítások mindössze iránymutatásnak tekintendők. A pontos beállítás több tényezőtől függ, például a használt edénytől és a készített ételmennyiségtől. Kísérletezzen az indukciós főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek leginkább megfelelő beállításokat.

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

# Ápolás és karbantartás

Az alábbi beállítások mindössze iránymutatásnak tekintendők. A pontos beállítás több tényezőtől függ, például a használt edénytől és a készített ételmennyiségtől. Kísérletezzen a főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek leginkább megfelelő beállításokat.

| Mit? | Hogyan? | Fontos! |
|---|---|---|
| Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszermaradványok vagy kiömlött nem cukros folyadékok az üvegfelületen) | 1. Kapcsolja ki a főzőlapnak a tápellátását.<br>2. Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, míg az még meleg (de nem forró!).<br>3. Öblítse át és törölje szárazra egy tiszta törlőkendővel vagy papírtörlővel.<br>4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását. | • Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet az egyes főzőfelületek forróságára, azonban ettől még a főzőzónák forrók lehetnek! Legyen rendkívül óvatos.<br>• A durva súrolószivacsok, egyes nejlon súrolószivacsok és a kemény/abrazív tisztítószerek megkarcolhatják az üvegfelületet. Mindig olvassa el a címkét, hogy megtudja, a tisztítószer vagy súrolószivacs megfelelő-e a készülék tisztításához.<br>• Soha ne hagyjon tisztítószer maradványt a főzőlapon: az üveg foltossá válhat. |
| Kifutott ételek, ráolvadt élelmiszer és forró, cukros folyadékmaradványok az üvegen | Ezeket azonnal távolítsa el halkéssel, spatulával vagy borotvás kaparóval, amely használható üvegfelületű indukciós főzőlapokhoz, de mindeközben figyeljen a forró főzőfelületekre:<br>1. Válassza le a főzőlap tápellátását a fali aljzatnál.<br>2. Tartsa a pengét vagy eszközt 30°-os szögben, és távolítsa el a maradványt vagy kiömlött élelmiszert a főzőlap hideg felületére.<br>3. Távolítsa el a szennyeződést vagy kiömlött élelmiszert törlőkendővel vagy papírtörlővel.<br>4. Kövesse a fenti, Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen rész 2-4. lépését. | • A megolvadt és cukros élelmiszerek vagy kiömlött élelmiszerek után maradt foltot minél hamarabb távolítsa el. Ha az élelmiszer lehűl az üvegfelületen, előfordulhat, hogy már csak nehezen távolítható el, vagy hogy visszafordíthatatlanul károsítja az üvegfelületet.<br>• Vágási sérülés veszélye: visszahúzott védőburkolat mellett a kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja. |
| Kiömlött élelmiszer az érintőpanelen | 1. Kapcsolja ki a főzőlapnak a tápellátását.<br>2. Itassa fel a kiömlött folyadékot<br>3. Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törlőkendővel.<br>4. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörlővel.<br>5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását. | • A főzőlap hangjelzést adhat ki, illetve kikapcsolhat, és az érintésérzékeny gombok nem működhetnek, amíg folyadék található ezeken. Bizonyosodjon meg arról, hogy szárazra törli az érintőpanelt, mielőtt visszakapcsolná a főzőlapnak a tápellátását. |

# Javaslatok és tippek

| Probléma | Lehetséges okok | Tennivaló |
|---|---|---|
| Az indukciós főzőlap bekapcsolása sikertelen. | Nincs tápellátás. | Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik, és hogy bekapcsolta.<br>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. | Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” részt. |
| | A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy tisztítószerekkel végezték. | 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 látható a kijelzőn. | Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az nem megfelelő indukciós főzéshez.<br><br>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.<br><br>Helyezze a serpenyőt középre, és bizonyosodjon meg arról, hogy az alapi része megfelel a főzőzóna méretének. |
| Az indukciós főzőlap váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (általában váltakozik egy vagy két betű/szám a főzésidőzítő kijelzőn). | Műszaki hiba. | Jegyezze le a hibakód betűit és számait, válassza le az indukciós főzőlap tápellátását a fali aljzatnál, és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett technikussal. |

Soha ne tegyen kísérletet az egység saját kezűleg való szétszerelésére.

# Kijelzett hiba és vizsgálat

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

| Probléma | Lehetséges okok | Tennivaló |
|---|---|---|
| F3-F8 | Hőmérséklet érzékelő meghibásodása | Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval. |
| F9-FE | IGBT hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása. | Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval. |
| E1/E2 | Rendellenes tápfeszültség | Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelel-e az előírásoknak.<br>Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás. |
| E3/E4 | Rendellenes hőmérséklet | Ellenőrizze az edényt. |
| E5/E6 | Rossz indukciós főzőlap hősugárzás | Indítsa újra a készüléket, miután lehűlt az indukciós főzőlap. |

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

# Műszaki jellemzők

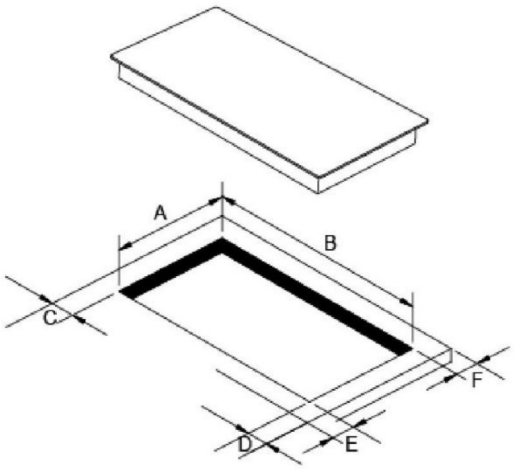
| | |
|---|---|
| Főzőlap | CID 30/G3 |
| Főzőzónák | 2 zóna |
| Tápfeszültség | 220-240 V váltóáram, 50/60Hz |
| Elérhető elektromos teljesítmény | 3500 W |
| Termék mérete H×SZ×M (mm) | 288X520X56 |
| Méretek beépítéshez A×B (mm) | 268X500 |

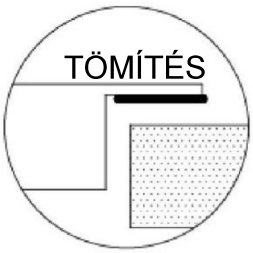
A tömeg és a méret hozzávetőleges. Mivel folyamatosan termékeink fejlesztésén dolgozunk, a jellemzők és kialakítások értesítés nélkül módosulhatnak.

# 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:

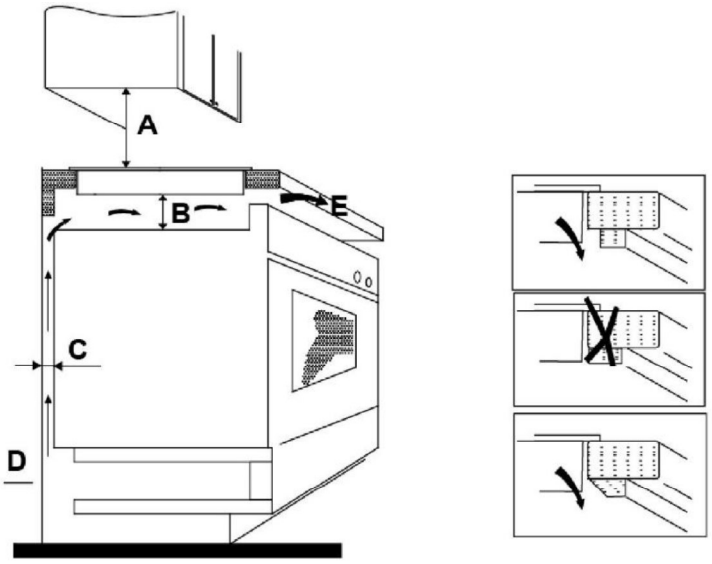



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | F (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| 268+4<br>-0 | 500+4<br>-0 | 50 mini | 50 mini | 50 mini | 50 mini |

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 közötti távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.




| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 mini | 30 mini | Bemeneti légnyílás | Kimeneti légnyílás 10 |

## A főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg az alábbiakról

- a munkafelület derékszögű és egyenes, és nincsenek szerkezeti elemek, amelyek belelógnak a beépítéshez szükséges területre
- a munkafelület hőálló anyagból készült
- ha a főzőlapot egy sütő fölé építi be, a sütő beépített hűtőventilátorral rendelkezik, és a telepítésnek meg kell felelnie az összes méretre vonatkozó követelménynek, illetve a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak
- legyen megfelelő szakaszoló kapcsoló az állandó vezetékezésbe építve, amellyel teljesen leválasztható a készülék a hálózati tápellátásról, a vezetékezés pedig feleljen meg a helyi vezetékezési szabályoknak és előírásoknak
  A szakaszoló kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, amely 3 mm-es érintkező elkülönítést biztosítson levegőben az összes pólus esetében (vagy az összes aktív [fázis] vezető esetében, ha a helyi vezetékezési szabályok engedélyezik a követelmények ezen módosítását).

- a szakaszoló kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie az ügyfél számára, beépített főzőlap mellett
- a szerelés vonatkozásában bármilyen kétely felmerülése esetén vegye fel a kapcsolatot a helyi építésügyi hatóságokkal, vagy tekintse át a rendelkezéseket
- a főzőlapot körülvevő falfelületekre hőálló és könnyen tisztítható termékeket (például csempével) helyezzen el.

## A főzőlap beszerelése után bizonyosodjon meg az alábbiakról

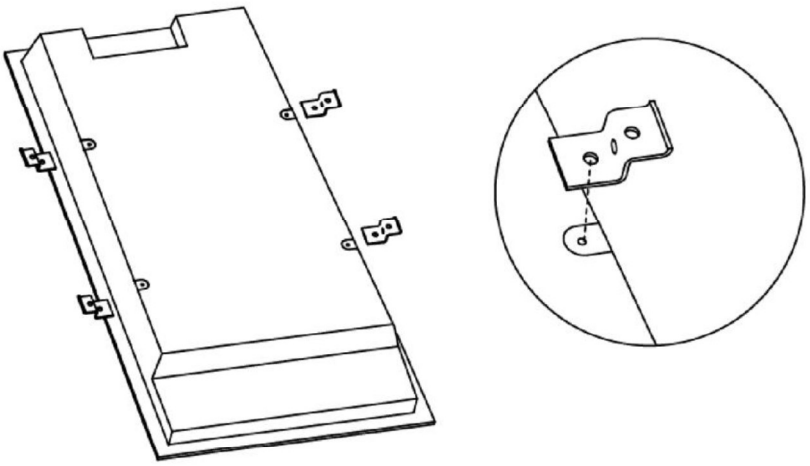
- a tápkábel nem érhető el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból
- megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé
- ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hőtükröt
- a szakaszoló kapcsoló legyen könnyen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

## A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

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

## A konzol pozíciójának a módosítása

A munkalapon a főzőlap alsó részére szerelje fel a 4 konzolt csavarok segítségével (lásd a képet), beszerelés után.
Állítsa be a konzol pozícióját, hogy az megfeleljen az adott munkafelület vastagságnak.



## Óvintézkedések

1. Az indukciós főzőlapot kizárólag szakképzett személyzet vagy technikusok szerelhetik be. Szakembereink rendelkezésére állnak. Soha ne hajtsa végre a műveletet saját maga.

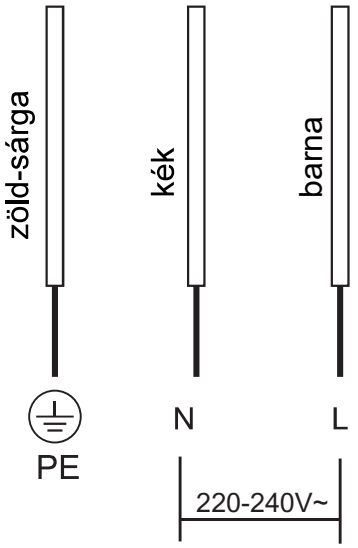
2. A főzőlapot ne szerelje be közvetlenül mosogatógép, hűtő, fagyasztó, mosógép vagy szárítógép fölé, mivel a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikus alkatrészeit.
3. Az indukciós főzőlapot úgy szerelje be, hogy a megbízhatóság javítása érdekében minél jobb hővédelmet nyújtsanak a körülmények.
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 hőállónak 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 vezetékrendszer 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 vezetékrendszer 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 biztosítania 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 tápvezeték sárga/zöld vezetékét kötelezően csatlakoztassa úgy a tápforrás, mint a készülék csatlakozóinak földelés részéhez.
- A gyártó nem tehető felelőssé olyan készülék használatából eredő balesetekért, amely nincs földelésre kapcsolva, vagy hibás folytonosságú földelésre van kapcsolva.
- Ha a készülék csatlakozóaljzattal rendelkezik, akkor úgy kell felszerelni, hogy a csatlakozóaljzat elérhető legyen.

**Főzőedények kiválasztása**

Számos különböző főzőedénnyel rendelkezhet.

1. Ez az indukciós főzőlap a főzőedények széles skáláját képes észlelni, ezt az alábbi módok egyikén ellenőrizheti:
   Helyezze az edényt a főzőzónára. Ha a főzőzóna kijelez valamilyen teljesítményszintet, az edény használható a készülékkel. Ha villogó „U” látható, az edény nem használható az indukciós főzőlappal.
2. Közelítsen egy mágnest az edényhez. Ha a mágnes vonzza az edényt, akkor az edény használható az indukciós főzőlappal.
   Fontos megjegyzés: Az edény alapi részének kötelezően tartalmaznia kell mágnesezhető anyagot.
   Az edénynek továbbá lapos fenékkel kell rendelkeznie, illetve az alábbi 1. táblázatban szereplő átmérővel.

3. Kizárólag ferromágneses edényeket használjon, amelyek zománcozott acélból, öntöttvasból vagy rozsdamentes acélból készültek, azonban kompatibilis az indukciós technológiával
4. Olyan serpenyőket használjon, amelyek ferromágneses területe (serpenyő alapi része) megfelel az alábbi táblázatban látható mérettartományoknak. (1. táblázat)
   - Ha kisebb edényeket használ, ez alacsonyabb teljesítményt eredményezhet.
   - Ha az 1. táblázatban jelölt méreteknél kisebb edényt használ, előfordulhat, hogy az edényt nem észleli a készülék.

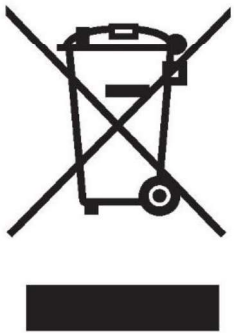
A zóna méretének megfelelően különböző méretű edényeket használhat, tájékozódjon az alábbi képekről:

5. Ha a ferromágneses rész csak részlegesen fedi le az edény alapi részét, csak a ferromágneses rész fog felmelegedni, előfordulhat, hogy az alapi rész nem ferromágneses része nem melegszik fel eléggé a főzéshez.
6. Ha a ferromágneses terület nem homogén, hanem például tartalmaz olyan anyagokat, mint az alumínium, ez negatívan befolyásolhatja a főzési teljesítményt és az edényészlelést.

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

| | Indukciós edények alapi részének az átmérője | |
|---|---|---|
| **Főzőzóna** | **Minimum（mm）** | **Maximum（mm）** |
| 1 | 140 | 180 |
| 2 | 120 | 140 |

A fenti méretek eltérhetnek az edény méretének és anyagának a függvényében.



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

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

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

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

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

# Avertismente de siguranță

Siguranța dvs. este importantă pentru noi. Vă rugăm să citiți aceste informații înainte de a utiliza plita.

**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.

**Funcționarea și întreținerea Pericol de electrocutare**

- Nu gătiți pe o suprafață defectă sau fisurată a plitei. În cazul în care plita 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 cp 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.
- Atenție: obiectele metalice care se pot magnetiza, purtate pe corp, se pot încălzi în apropierea plitei. Bijuteriile din aur sau argint nu suferă deteriorări.
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Mânerele tigăilor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerele tigăii să nu fie suspendate deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerele la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.

**Pericol de tăiere**

- Lama extrem de ascuțită a unei raclete pentru suprafața plitei 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 plita conform descrierii din acest manual (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

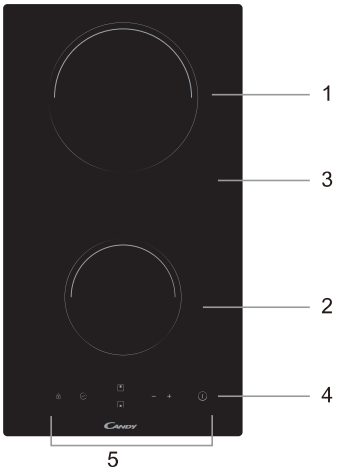
aparatului. Copiii care se urcă pe suprafața de gătit pot suferi vătămări grave.

- 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 fir 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 plită.
- Nu amplasați sau nu scăpați obiecte grele pe plita dvs.
- Nu vă așezați pe plita dvs. de gătit.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigaie 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 un tehnician calificat.
- Acest aparat este destinat exclusiv utilizării domestice.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități 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 siguranță 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.
- AVERTIZARE: Gătirea nesupravegheată 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.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie amplasate pe suprafața fierbinte, deoarece aceste se pot înfierbânta la rândul lor.
- După utilizare, opriți plita de la butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul de tigaie.
- Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem de control la distanță separat.

**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.

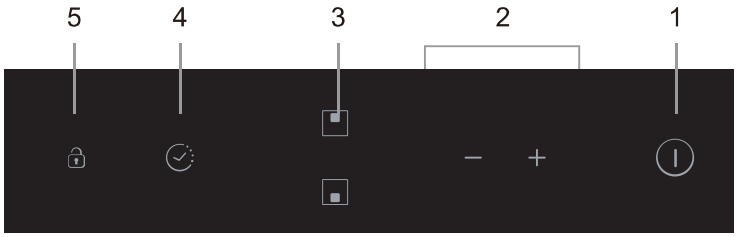
# Prezentarea generală a produsului

## Vedere de sus




1. suprafață cu max. 2000 W
2. suprafață cu max. 1500 W
3. Placă din sticlă
4. Comandă PORNIRE/OPRIRE
5. Panou de comenzi

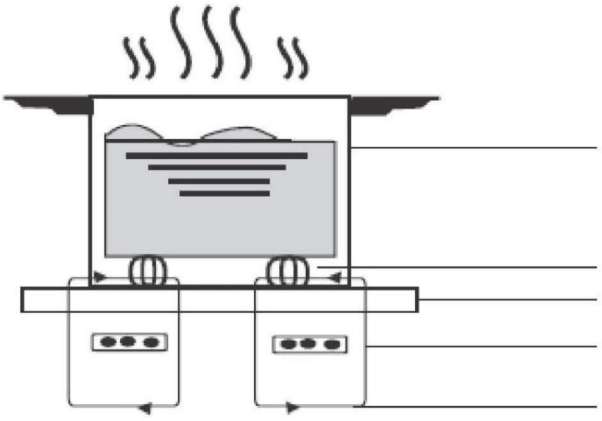
## Panou de comenzi




1. Comandă PORNIRE/OPRIRE
2. Comenzi de pornire/regularizare a cronometrului
3. Comenzi de selectare a zonei de încălzire
4. Comandă cronometru
5. Control cu tastă de blocare

## 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

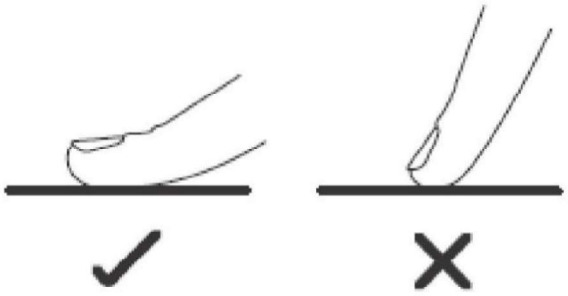
circuit magnetic
placă din sticlă ceramică
bobină de inducție
curenți induși

## 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

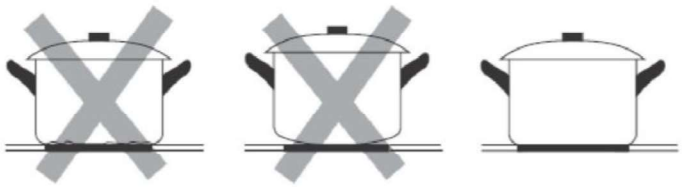
- Folosiți numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătirea prin inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului de gătit.

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

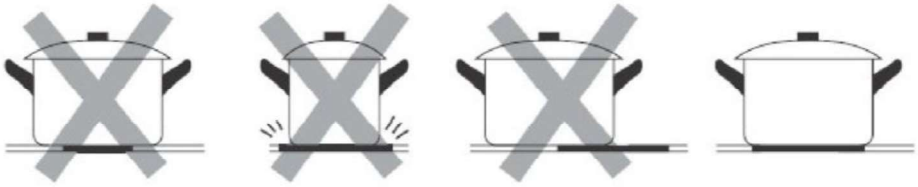
1. Turnați puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.
2. Dacă U nu clipește intermitent pe ecran și apa se încălzește, vasul este adecvat.

- 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.

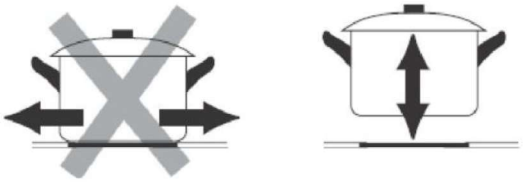
Nu folosiți vase cu margini zimțate sau cu bază curbată.



Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă plată pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Folosiți vase al căror diametru este la fel de mare ca imaginea 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. Există riscul ca un vas de gătit mai mic de 140 mm să nu fie detectat de plită. Centrați-vă întotdeauna vasul pe zona de gătit.



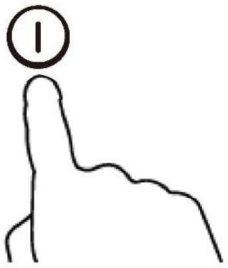
Ridicați întotdeauna vasele de pe plita cu inducție - nu glisați sau, în caz contrar, puteți zgâria sticla.



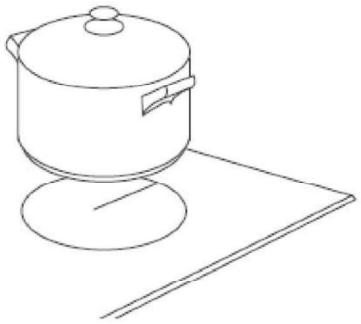
# Folosirea plitei dvs. cu inducție

## Pentru a începe să gătiți

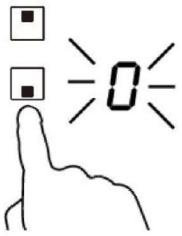
1. Atingeți comanda PORNIRE/OPRIRE.
   După aprindere, alarma sună o dată, toate ecranele afișează „-” sau „--”, indicând că plita cu inducție a intrat în modul așteptare.



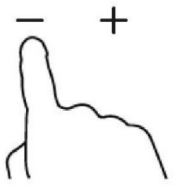
2. Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți.
   - Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.



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




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




   - Puteți modifica setarea de căldură oricând în timpul procesului de gătire.

**Dacă ecranul clipește intermitent U alternativ cu setarea de căldură**

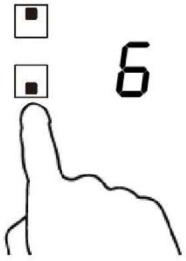
Aceasta înseamnă că:

- 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.

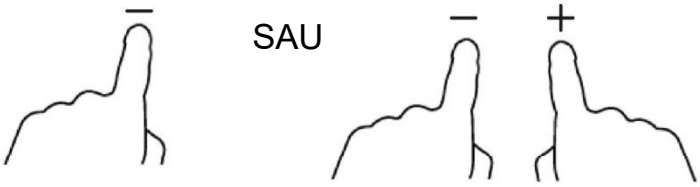
Nu are loc nicio încălzire decât dacă există un vas adecvat pe zona de gătit. Ecranul se va opri automat după 2 minut dacă nu este amplasat un vas adecvat pe aceasta.

## Când ați terminat de gătit

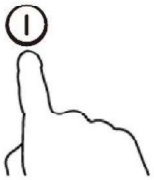
1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți.




2. Opriți zona de gătit derulând în jos la „0” sau atingând concomitent comenzile „-” și „+”. Asigurați-vă că ecranul afișează cifra „0”.

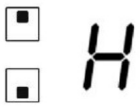



3. Opriți întreaga plită atingând comanda PORNIRE/OPRIRE.



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.



# Blocarea comenzilor

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

### Pentru a bloca comenzile

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

### Pentru a debloca comenzile

1. Atingeți și țineți apăsat comanda de blocare a tastelor pentru un timp.
2. Acum puteți începe să folosiți plita dvs. cu inducție.

Atunci când plita este în modul blocat, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția PORNIRII/OPRIRII, 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 oprește din funcționare automat.

# 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, zona intră automat în așteptare timp de 1 minut. Ventilația va continua să se răcească 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 funcția de gătit. Timpii de funcționare impliciți pentru diverse niveluri de putere sunt prezentați în tabelul de mai jos.

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

După îndepărtarea vasului, plita cu inducție oprește 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.

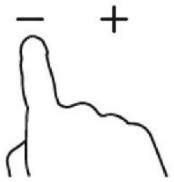
## Folosirea Cronometrului drept Memento minutar

**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 comanda cronometrului, indicatorul minutar începe să clipească intermitent și cifra „10” va fi afișată în ecranul cronometrului.

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

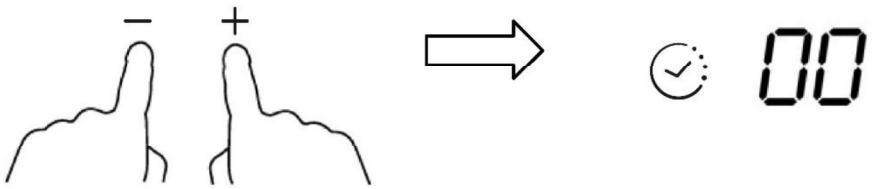



Indiciu: Atingeți comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește cu 1 minut.

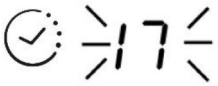
Țineți apăsată comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește cu 10 minute.

Dacă setarea de timp depășește 99 de minute, cronometrul va reveni automat la 00 minute.

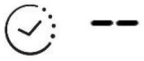
4. La atingerea în același timp a comenzilor „-” și „+”, cronometrul este anulat, iar „00” va fi afișat pe ecranul minutar.




5. Atunci când este setată ora, aceasta începe numărătoarea inversă imediat. Ecranul indică timpul rămas și indicatorul cronometrului se aprinde intermitent timp de 5 secunde.

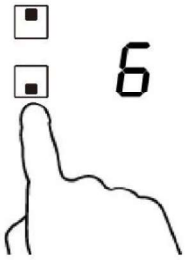



6. Alarma sonoră emite un sunet de alarmă timp de 30 de secunde, iar cronometrul va indica „- -” când s-a încheiat durata setată.



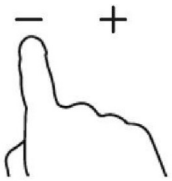

## Setarea cronometrului pentru a opri o zonă de gătit

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



2. Atingeți comanda cronometrului, indicatorul minutar începe să clipească intermitent și cifra „10” va fi afișată în ecranul cronometrului.

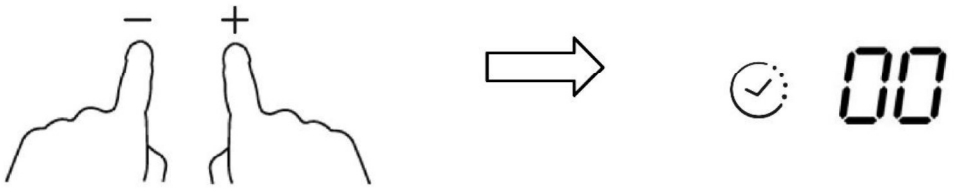
3. Setați durata atingând comanda „-” sau „+” a cronometrului.



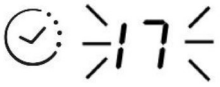

Indiciu: Atingeți comanda „-” sau „+” o singură dată pentru a reduce sau a crește cu 1 minut. Țineți apăsată comanda „-” sau „+” a cronometrului o dată pentru a reduce sau a crește cu 10 minute.

Dacă setarea de timp depășește 99 de minute, cronometrul va reveni automat la 00 minute.

4. La atingerea în același timp a comenzilor „-” și „+”, cronometrul este anulat, iar „00” va fi afișat pe ecranul minutar.

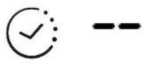



5. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Ecranul va indica timpul rămas și indicatorul cronometrului va clipi intermitent timp de 5 secunde.




NOTĂ: Punctul roșu de lângă indicatorul de nivel de putere se aprinde indicând că zona respectivă a fost selectată.

6. Când expiră durata de gătit, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat.



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

## Recomandări pentru gătit

Aveți grijă atunci când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimile se încălzesc foarte repede, mai ales dacă utilizați funcția PowerBoost. La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimile se pot aprinde spontan, iar acest lucru prezintă un risc grav de incendiu.

## Sfaturi pentru gătit

- Când mâncarea începe să fiarbă, reduceți temperatura setată.
- Folosind un capac, reduceți durata de gătire și economisiți energia prin menținerea căldurii.
- Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpii de gătit.
- Începeți procesul de gătire la o valoare înaltă și reduceți reglajul când alimentele s-au încălzit în interior.

**Fierberea la foc mic, gătirea orezului**

- Fierberea la foc mic se produce sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 °C, atunci când bulele de aer se ridică doar ocazional la suprafața lichidului de gătit. Acesta este secretul supelor delicioase și al tocanelor fragede, deoarece aromele se dezvoltă fără ca mâncarea să fie excesiv de gătită. De asemenea, sosurile pe bază de ou și îngroșate cu făină ar trebui să fie gătite sub punctul de fierbere.
- Anumite tehnici de gătit, inclusiv gătitul orezului prin metoda de absorbție, pot necesita setarea unei temperaturi mai mari decât cea mai scăzută temperatură, pentru a vă asigura că mâncarea este gătită corect în intervalul de timp recomandat.

**Prăjirea fripturii**

Pentru a găti fripturi aromate și suculente:

1. Țineți carnea la temperatura camerei timp de aproximativ 20 minute înainte de preparare.
2. Încălziți o tigaie cu bază grea.
3. Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Întindeți o cantitate mică de ulei în tava fierbinte și apoi așezați carnea pe tava fierbinte.

4. Întoarceți friptura o singură dată în timpul gătitului. Timpul exact de gătit va depinde de cât de groasă este bucata de friptură și de cât de gătită o doriți. Timpii pot varia de la aproximativ 2 la 8 minute pe fiecare parte. Presați friptura pentru a verifica cât de mult este gătită - cu cât se simte mai fermă cu atât va fi mai „bine făcută”.
5. Lăsați friptura pe o farfurie caldă timp de câteva minute pentru a-i permite să se înmoaie și să devină fragedă înainte de servire.

**Pentru prăjire la foc iute cu amestecare continuă**

1. Alegeți un wok cu baza plată sau o tigaie mare compatibilă cu plita cu inducție.
2. Pregătiți toate ingredientele și echipamentele. Prăjirea la foc iute cu amestecare continuă trebuie să se realizeze repede. Dacă gătiți cantități mari, împărțiți alimentele în mai multe porții mai mici.
3. Preîncălziți tava pentru scurt timp și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți prima dată carnea, apoi lăsați-o deoparte și păstrați-o caldă.
5. Prăjiți legumele amestecând continuu. Când timp sunt fierbinți, dar încă crocante, setați zona de gătit la o temperatură inferioară, puneți carnea înapoi în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt încălzite.
7. Serviți imediat.

## Setări de temperatură

Setările prezentate mai jos sunt doar orientative. Setarea precisă va depinde de mai mulți factori, inclusiv de tipul de vase pe care le utilizați și de cantitatea pe care o gătiți. Încercați mai multe variante de gătire pe plita cu inducție, pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

| Setarea temperaturii | Potrivire |
|---|---|
| 1 - 2 | • încălzirea delicată pentru cantități mici de alimente<br>• topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care se ard repede<br>• fierbere ușoară la foc mic<br>• încălzire ușoară |
| 3 - 4 | • reîncălzire<br>• fierbere rapidă la foc mic<br>• gătirea orezului |
| 5 - 6 | • clătite |
| 7 - 8 | • sotare<br>• gătirea pastelor |
| 9 | • prăjire rapidă prin agitare<br>• prăjire<br>• aducerea supei în punctul de fierbere<br>• fierberea apei |

# Îngrijire și curățare

Setările prezentate mai jos sunt doar orientative. Setarea precisă va depinde de mai mulți factori, inclusiv de tipul de vase pe care le utilizați și de cantitatea pe care o gătiți. Încercați mai multe variante de gătire pe plita, pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

| Ce? | Cum? | Important! |
|---|---|---|
| Murdăria cotidiană de pe sticlă (amprente, urme lăsate de alimente sau scurgeri nezaharoase pe sticlă) | 1. Opriți alimentarea pentru a opri plita.<br>2. Aplicați un agent de curățare a plitei în timp ce sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!)<br>3. Clătiți și ștergeți cu laveta curată sau un prosop de hârtie.<br>4. Porniți curentul pentru a porni plita. | • Când opriți alimentarea electrică a plitei, nu va exista o indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit va fi în continuare fierbinte! Aveți grijă!<br>• 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.<br>• Nu lăsați niciodată reziduuri de curățare pe plită: sticla se poate păta. |
| Spuma, substanțele topite și scurgerile zaharoase pe sticlă | Îndepărtați-le imediat cu o paletă pentru pește, spatulă sau racletă adecvată pentru plitele cu inducție din sticlă, dar fiți atenți la suprafețele de gătit fierbinți:<br>1. Opriți curentul de la priza din perete pentru a opri plita.<br>2. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuiți murdăria sau scurgerea spre o zonă curată a plitei.<br>3. Curățați murdăria sau scurgerea cu o lavetă sau un prosop din hârtie.<br>4. Urmați pașii de la punctele 2 la 4 pentru „Murdăria zilnică formată pe sticlă” de mai sus. | • Îndepărtați petele lăsate de substanțe topite sau alimente zaharoase sau scurgeri cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar deteriora permanent suprafața din sticlă.<br>• Pericol de tăiere: când se retrage capacul de siguranță, lama din racletă este foarte ascuțită. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor. |
| Scurgerile de pe comenzile tactile | 1. opriți alimentarea electrică pentru a opri plita.<br>2. Înmuiați scurgerea<br>3. Ștergeți zona comenzilor tactile cu un burete sau o lavetă umedă curată.<br>4. Ștergeți zona complet uscată cu un prosop din hârtie.<br>5. Porniți curentul pentru a porni plita. | • Plita poate emite un sunet de alarmă și se poate opri, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze dacă există lichid pe acestea. Asigurați-vă că ștergeți 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.<br>Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apelați un tehnician calificat. |
| Comenzile tactile nu răspund. | Comenzile sunt blocate. | Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Folosirea plitei 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. | Folosiți vase cu fundul plat și neted. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit corecte”. |
| | Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători, abrazivi. | Consultați secțiunea „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 p eroare. |
| Plita de inducție scoate un zgomot zumzăit când este folosită la o setare de căldură crescută. | Acesta este cauzat de tehnologia gătitului cu inducție. | Acest lucru este normal, dar zgomotul trebuie să se liniștească sau dă dispară complet pe măsură de reduceți setarea de căldură. |
| Zgomotul ventilatorului care vine de la plita de inducție. | Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea pieselor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție. | Acest lucru este normal și nu necesită nicio măsură. Nu opriți plita cu inducție de la priza din perete în timp ventilatorul funcționează. |

| | | |
|---|---|---|
| Vasele nu se înfierbântă și nu U apar pe ecran. | Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece nu este adecvat pentru gătitul cu inducție.<br><br>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”.<br><br>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. |

Nu încercați niciodată să dezasamblați unitatea singur.

# Eroare de ecran și inspecție

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

| Problemă | Cauze posibile | Ce să faceți |
|---|---|---|
| F3-F8 | Eroare senzor de temperatură | Contactați furnizorul. |
| F9-FE | 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/E4 | Temperatură anormală | Vă rugăm să verificați vasul de gătit. |
| E5/E6 | Radiație termică necorespunzătoare a plitei cu inducție | Reporniți după ce plita cu inducție se răcește. |

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

# Specificații tehnice

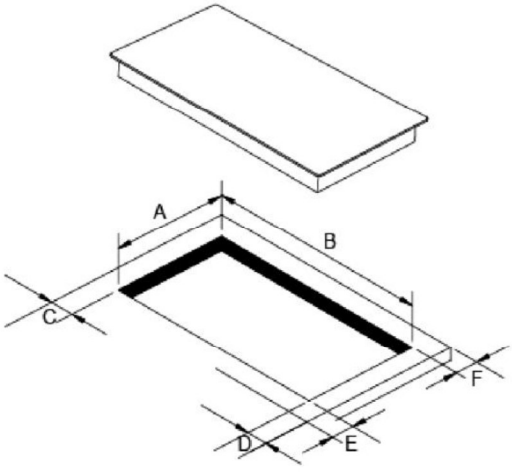
| | |
|---|---|
| Plită cu inducție | CID 30/G3 |
| Zone de gătit | 2 zone |
| Tensiune de alimentare | 220-240 V~ 50/60 Hz |
| Curent electric instalat | 3500 W |
| Dimensiune produs L×l×î (mm) | 288X520X56 |
| Dimensiuni de încorporare A× B (mm) | 268X500 |

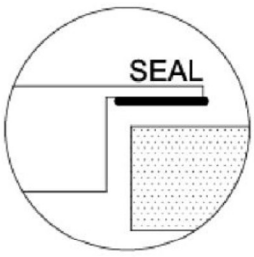
Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim în permanență să ne îmbunătățim produsele, este posibil să modificăm specificațiile și design-urile fără un aviz anterior.

# 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 30 mm. Selectați materialul suprafeței de lucru rezistent la căldură pentru a evita deformarea mai mare cauzată de iradierea de căldură de la ochiul fierbinte. Conform celor de mai jos:

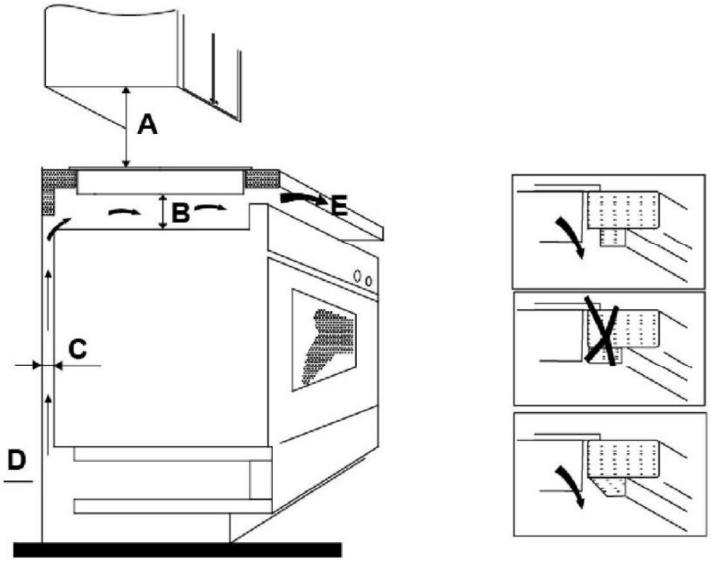



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | F (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| 268+4<br>-0 | 500+4<br>-0 | 50 mini | 50 mini | 50 mini | 50 mini |

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 760 mm.




| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 mini | 30 mini | Admisie aer | Evacuare aer 10 |

## 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 de răcire încorporat, instalarea va respecta toate cerințele privind spațiul liber și standardele și reglementările aplicabile
- un comutator de izolare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat conform normelor și regulamentelor locale de cablare
  Comutatorul de izolare trebuie să fie de tip omologat și să ofere o separare a contactului cu aerul de 3 mm la toți polii (sau în toți conductorii activi [fază] dacă normele de cablare locale permit această abatere de la cerințe).

- comutatorul de izolare va fi ușor accesibil pentru 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

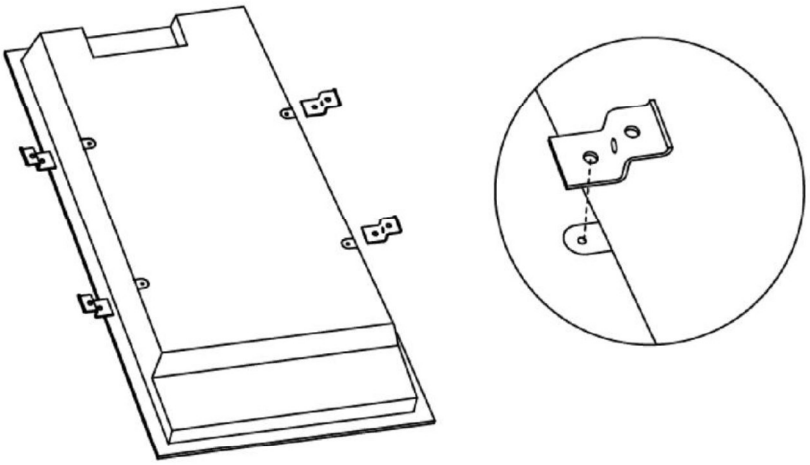
- cablul sursei de alimentare nu este accesibil prin ușile sau sertarele dulapului
- că există un debit de aer proaspăt adecvat din afara carcasei la baza plitei
- dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau al unui spațiu de dulap, bariera de protecție termică este instalată sub baza plitei
- 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 partea inferioară a plitei (vezi imagine) după instalare.
Reglați poziția suportului pentru a corespunde grosimii diferite a tăbliei mesei.



## 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.

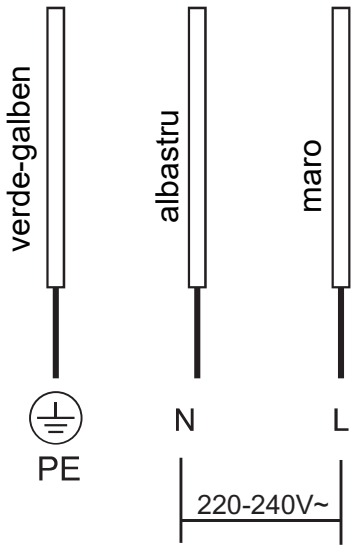
2. Plita nu poate fi instalată direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat sau uscător de haine, întrucât umiditatea poate deteriora piesele electronice ale plitei.
3. Ochiul plitei de inducție va fi instalat, astfel încât să poată fi asigurată o mai bună iradiere a căldurii pentru a-i îmbunătăți fiabilitatea.
4. Peretele și zona de încălzire indusă de deasupra suprafeței blatului vor rezista la căldură.
5. Pentru a evita orice daune, stratul sandvici 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:
1. sistemul de cablare domestic este adecvat pentru curentul consumat de plită
2. tensiunea corespunde valorii oferite de intervalul plitei
3. 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 incendiul.
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 disjunctor 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 disjunctor 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 tehnicieni autorizați.
- Cablul galben/verde conectat la cablul de alimentare cu energie electrică trebuie conectat atât la borna de împământare a sursei de curent, cât și la bornele aparatului.
- Producătorul declină orice răspundere pentru accidente cauzate de utilizarea aparatului fără împământare sau cu o împământare defectuoasă.
- Dacă aparatul are o fișă de curent, trebuie instalat astfel încât fișa să fie accesibilă.

**Selectarea vaselor de gătit**

Prăjirea în ulei în fontă

Inox

Vas din fontă

Ceainic din fontă

Ceainic din inox emailat

Ustensilă de gătit emailată

Ochi din fontă

Este posibil să aveți o serie de diferite vase de gătit.

1. Această plită cu inducție poate identifica o varietate de vase de gătit, pe care le puteți testa cu una dintre următoarele metode:
   Puneți vasul pe zona de gătit. Dacă zona de gătit corespunzătoare afișează un nivel de energie, atunci vasul este adecvat. Dacă clipește „U”, atunci vasul nu este adecvat pentru utilizare cu plita cu inducție.
2. Țineți un magnet pe vas. Dacă magnetul este atras spre vas, acesta este adecvat pentru utilizarea cu plita cu inducție.
   NB: Baza vasului trebuie să conțină material magnetic.
   Acesta trebuie să aibă un fund cu un diametru în conformitate cu tabelul 1 de mai jos.
3. Folosiți numai vase feromagnetice fabricate din oțel emailat, fontă turnată sau inox, dar compatibile cu inducția

4. Folosiți vase al căror diametru al zonei feromagnetice (vaza vasului) este în intervalul de dimensiuni din tabelul de mai jos. (Tabelul 1)
   - Dacă folosiți vase mai mici, performanța poate fi afectată
   - Dacă utilizați un vas cu un diametru mai mic decât cel indicat în tabelul 1, vasele pot să nu fie detectate

Conform dimensiunii zonei, puteți folosi vase cu diametre diferite, conform imaginii de mai jos:

5. Dacă partea feromagnetică acoperă numai parțial baza vasului, numai zona feromagnetică se va încălzi, restul bazei este posibil să nu se încălzească la o temperatură suficientă pentru gătire.
6. Dacă zona feromagnetică nu este omogenă, dar prezintă alte materiale, cum ar fi aluminiul, aceasta poate afecta încălzirea și detectarea vasului.

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

| | Diametru bază vas de gătit cu inducție | |
|---|---|---|
| **Zonă de gătit** | **Minimum（mm）** | **Maximum（mm）** |
| 1 | 140 | 180 |
| 2 | 120 | 140 |

Cele de mai sus variază în conformitate cu dimensiunea vasului și materialul din care este confecționat.

**ELIMINARE: Nu eliminați acest produs drept deșeu municipal nesortat. Este necesară colectarea unor astfel de deșeuri pentru tratament special.**

Acest aparat este marcat conform directivei europene 2012/19/CE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest aparat este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea oricăror daune posibile aduse mediului înconjurător și sănătății umane, care pot fi de altfel provocate dacă este eliminat într-o manieră greșită.

Simbolul de pe produs indică că este posibil ca acesta să nu fie tratat ca deșeu menajer normal. Acesta trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea bunurilor electrice și electronice.

Acest aparat necesită eliminarea de deșeuri specializată. Pentru mai multe informații privind întreținerea, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să vă contactați consiliul local, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde l-ați achiziționat.

Pentru informații detaliate privind tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să vă contactați consiliul local, serviciul dvs. de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

# Bezpečnostné pokyny

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varnej dosky si prečítajte tieto informácie.

**Inštalácia**

**Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom**

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

**Nebezpečenstvo porezania**

- Buďte opatrní - hrany panela sú ostré.
- Ak nebudete opatrní, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

**Dôležité bezpečnostné pokyny**

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

**Prevádzka a údržba Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom**

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

**Nebezpečenstvo pre zdravie**

- Tento spotrebič vyhovuje normám o elektromagnetickej bezpečnosti.
- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa však musia pred použitím tohto spotrebiča poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantátov, aby sa ubezpečili, že ich implantáty nebudú ovplyvňované elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok smrť.

**Nebezpečenstvo horúceho povrchu**

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa s indukčným sklom dostalo do kontaktu vaše telo, odev alebo iné predmety.
- Pozor: magnetizovateľné kovové predmety, ktoré sa nosia na tele, sa môžu v blízkosti varnej dosky zahriať. Na zlaté alebo strieborné šperky to nebude mať žiadny vplyv.
- Deti udržujte mimo dosahu.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nepresahujú do priestoru ostatných zapnutých varných platní. Všetky rukoväte uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

**Nebezpečenstvo porezania**

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

**Dôležité bezpečnostné pokyny**

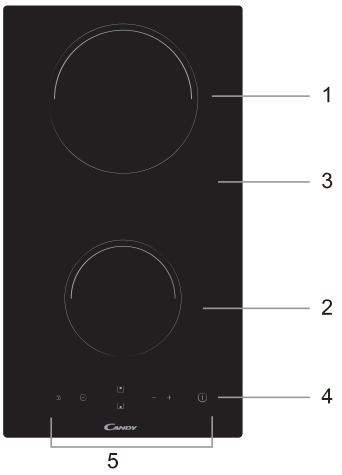
- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a mastné preliatia sa môžu vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety alebo riad.
- Do blízkosti spotrebiča neumiestňujte ani pri ňom nenechávajte žiadne zmagnetizovateľné predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože by ich mohlo ovplyvniť elektromagnetické pole.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov). Pri odstraňovaní panvíc sa nespoliehajte na to, že sa varné zóny vypnú pomocou funkcie detekcie panvice.

- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň liezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa lezúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa varná doska, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku neukladajte ani nedovoľte, aby na ňu spadli ťažké predmety.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po indukčnom sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať indukčné sklo.
- Ak je napájací kábel poškodený, môže ho vymeniť iba kvalifikovaný technik.
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento prístroj používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou rúškou.
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať.
- Po použití vypnite ohrievanie varnej dosky príslušným ovládacím prvkom a nespoliehajte sa na detektor panvice.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.

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

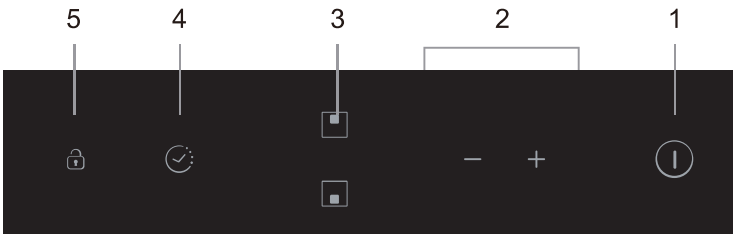
# Prehľad produktu

## Pohľad zhora




1. Zóna max. 2000 W
2. Zóna max. 1500 W
3. Sklokeramická doska
4. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
5. Ovládací panel

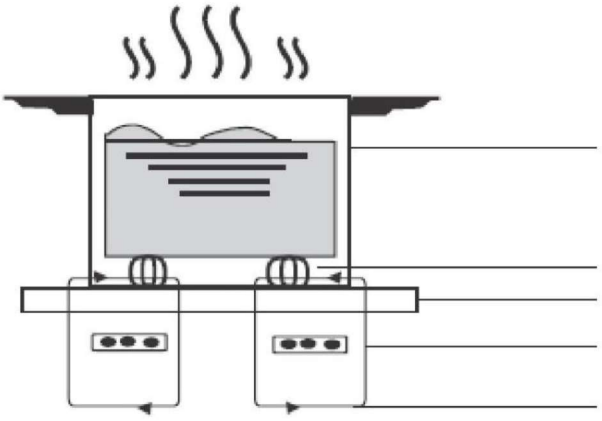
## Ovládací panel




1. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
2. Ovládače výkonu/časovača
3. Voliče varnej zóny
4. Ovládač časovača
5. Ovládač uzamknutia tlačidiel

# O indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečné, rýchle, účinné a ekonomické. Funguje vďaka elektromagnetickým vibráciám vytvárajúcim teplo priamo v panvici, namiesto prenosu cez sklokeramický povrch. Sklokeramická varná doska sa rozohreje iba teplom z panvice.



železný hrniec

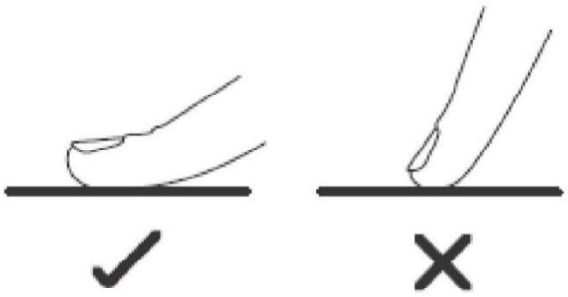
magnetický obvod
sklokeramická varná doska
indukčná cievka
indukovaný prúd

## Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

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

# Použitie dotykových ovládačov

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



# Výber správneho riadu na varenie

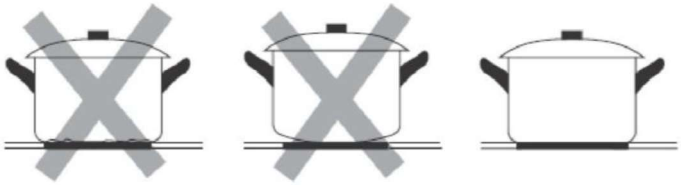
- Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.

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

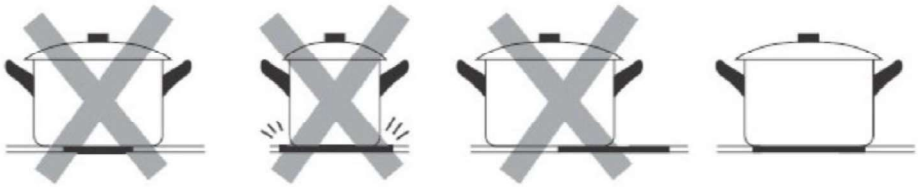
1. Do nádoby dajte trochu vody.
2. Ak sa voda zohrieva a na displeji nebliká U, potom je nádoba vhodná.

- Riady vyrobené z nasledovných materiálov nie sú vhodné: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

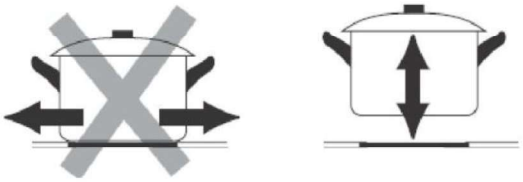
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na sklokeramickej doske a má rovnaký priemer ako varná zóna. Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna. Maximálne efektívne sa energia využije, ak použijete riad s trochu väčším priemerom. Pri použití menšieho hrnca môže byť účinnosť menšia, ako očakávaná. Varná doska nemusí reagovať na riad s priemerom menším ako 140 mm. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



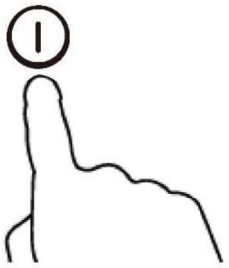
Riad z varnej dosky vždy zodvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškriabať sklokeramický povrch.



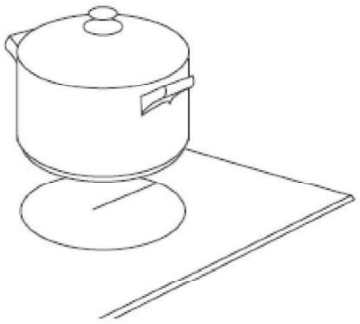
# Použitie indukčnej varnej dosky

## Začíname

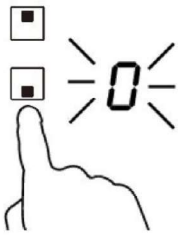
1. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia.
   Po zapnutí zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí „ - “ alebo „ - - “, čo indikuje, že varná doska je v pohotovostnom režime.



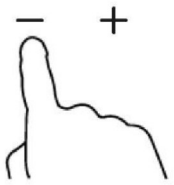
2. Na vybranú varnú zónu umiestnite vhodný riad na varenie.
   - Uistite sa, že dno riadu a povrch varnej dosky sú čisté a suché.



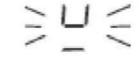
3. Dotknite sa voliča varnej zóny a indikátor vedľa tlačidla začne blikať.




4. Dotykom na „-“ alebo „+“ vyberte nastavenie ohrevu.
   - Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.




   - Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.

**Ak na displeji striedavo bliká**  **s nastavením ohrevu**

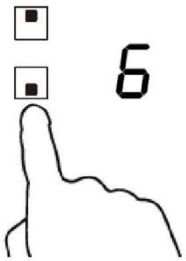
Znamená to, že:

- ste neumiestnili riad na správnu varnú zónu, alebo
- riad nie je vhodný na indukčné varenie, alebo
- riad je príliš malý alebo nesprávne vycentrovaný na varnej zóne.

Pokiaľ nepoužijete vhodný riad na varenie, ohrev sa nespustí. Displej sa automaticky vypne, ak na varnú dosku do 2 minút neumiestnite správny riad.

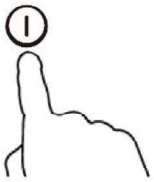
## Po dokončení varenia

1. Dotknite sa voliča varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



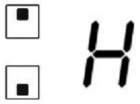

2. Varnú zónu vypnite nastavením na „0“ alebo súčasným dotykom na „-“ a „+“. Uistite sa, že displej zobrazuje „0“.

3. Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo zapnutia/vypnutia.



4. Dávajte pozor na horúce povrchy

Symbol H sa zobrazí pri zóne, ktorá je horúca na dotyk. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalšieho riadu, kým je varná zóna stále horúca.



# Uzamknutie ovládačov

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

### Uzamknutie ovládačov

Dotknite sa ovládača uzamknutia tlačidiel. Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“.

### Odomknutie ovládačov

1. Dotknite sa a malú chvíľu podržte ovládač uzamknutia tlačidiel.
2. Teraz môžete začať používať svoju indukčnú varnú dosku.

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

# Ochrana pred prehriatím

Teplotu vo vnútri indukčnej varnej dosky monitoruje snímač teploty. Pri zistení nadmernej teploty sa indukčná varná doska automaticky vypne.

# Detekcia malých predmetov

Keď necháte na varnej doske riad nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický riad (napr. hliníkový), alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúče), varná zóna sa po 1 minúte automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude pokračovať v chladení indukčnej varnej dosky ďalšiu 1 minútu.

## Automatické vypnutie

Automatické vypnutie je funkcia bezpečnostnej ochrany vašej indukčnej varnej dosky. Dôjde k nemu automaticky, keď zabudnete vypnúť varnú zónu. Východiskový čas pre rôzne úrovne výkonu, je zobrazený v tabuľke nižšie:

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

Po odstránení riadu na varenie prestane indukčná varná doska okamžite zohrievať a po 2 minútach sa automaticky vypne.

Osoby s kardiostimulátorom musia použitie varnej dosky konzultovať s doktorom.

# Používanie časovača

Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako kuchynskú minútku. V takom prípade časovač po uplynutí nevypne varnú zónu.
- Môžete ho použiť na vypnutie jednej varnej zóny po uplynutí nastavenej doby.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

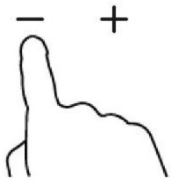
## Používanie časovača ako kuchynskej minútky

### Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá.
   Poznámka: kuchynskú minútku môžete používať, aj keď nevyberiete žiadnu varnú zónu.

2. Dotknite sa ovládača časovača.
   Indikátor časovača začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „10“.

3. Nastavte čas pomocou „-“ alebo „+“.

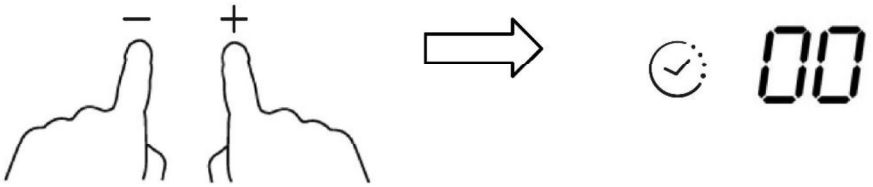


Pomôcka: Jedným dotykom symbolu „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu.

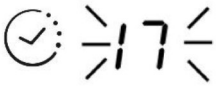
Dotykom a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skrátite alebo predĺžite o 10 minút.

Ak nastavenie prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 00 minút.

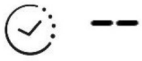
4. Keď sa súčasne dotknete symbolu „-“ a „+“, časovač sa zruší a v zobrazení minút sa objaví „00“.



5. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Displej zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.

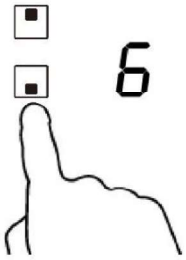


6. Po uplynutí nastaveného času zaznie na 30 sekúnd akustický signál a indikátor časovača bude zobrazovať „- -“.



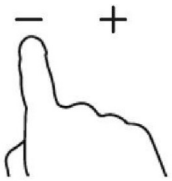
## Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

1. Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.



2. Dotknite sa ovládača časovača. Indikátor časovača začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „10“.

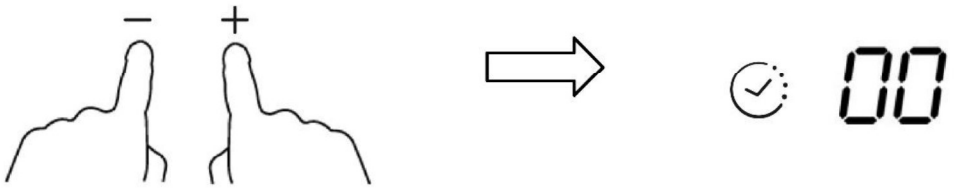
3. Nastavte čas pomocou „-“ alebo „+“.



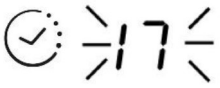

Pomôcka: Jedným dotykom ktoréhokoľvek symbolu „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu. Dotykom a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skrátite alebo predĺžite o 10 minút.

Ak nastavenie prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 00 minút.

4. Keď sa súčasne dotknete symbolu „-“ a „+“, časovač sa zruší a v zobrazení minút sa objaví „00“.

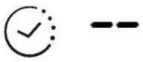



5. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Displej zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.




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

6. Po uplynutí časovača sa príslušná varná zóna automaticky vypne.



Ďalšia varná zóna bude pokračovať v prevádzke, pokiaľ bola predtým zapnutá.

## Odporúčania k vareniu

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

## Tipy na varenie

- Keď začne jedlo vrieť, znížte nastavenie teploty.
- Použitie pokrievky zníži dobu varenia a ušetrí energiu tým, že udržuje teplo.
- Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia.
- Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí nastavenie znížte.

**Dusenie, varenie ryže**

- Dusenie nastáva pod bodom varu, pri približne 85 °C, keď sa bublinky príležitostne objavujú na povrchu varenej tekutiny. Je kľúčom k chutným polievkam a duseným pokrmom, pretože chuť sa vyvíja bez prevarenia pokrmu. Pod bodom varu môžete variť aj pokrmy s vajíčkami a múkou zahustené omáčky.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa zaistilo správne uvarenie v odporúčanej dobe.

**Pečenie steaku**

Pečenie šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Trochu oleja kvapnite na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.
4. Počas pečenia steak raz otočte. Presná doba pečenia závisí od hrúbky steaku a ako ho chcete pripraviť. Doba môže byť od 2 do 8 minút na jednu stranu. Zatlačením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je prepečený.

5. Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri.

**Praženie**

1. Vyberte si wok alebo veľkú panvicu na praženie, vhodnú na indukčnú varnú dosku.
2. Pripravte si všetky ingrediencie. Praženie by malo byť rýchle. Ak pripravujete veľké množstvo, pokrm pripravujte vo viacerých menších porciách.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najskôr pripravte mäso, odložte ho bokom a udržujte teplé.
5. Opražte zeleninu. Keď je horúca ale stále chrumkavá, znížte teplotu varnej zóny, do panvice vráťte mäso a pridajte omáčku.
6. Ingrediencie jemne zmiešajte a dôkladne prehrejte.
7. Ihneď podávajte.

## Nastavenia ohrevu

Nižšie uvedené nastavenia sú len informačné. Presná doba prípravy závisí od niekoľkých faktorov, vrátane riadu na varenie a množstva pripravovaného pokrmu. Experimentujte s indukčnou varnou doskou a nájdite nastavenia, ktoré vám vyhovujú najviac.

| Nastavenie ohrevu | Vhodné na |
|---|---|
| 1 – 2 | • jemný ohrev malého množstva pokrmov<br>• roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov<br>• jemné dusenie<br>• pomalý ohrev |
| 3 – 4 | • zohrievanie<br>• rýchle dusenie<br>• varenie ryže |
| 5 – 6 | • palacinky |
| 7 – 8 | • vyprážanie<br>• varenie cestovín |
| 9 | • praženie<br>• opekanie<br>• privedieme polievky do varu<br>• varenie vody |

# Starostlivosť a čistenie

Nižšie uvedené nastavenia sú len informačné. Presná doba prípravy závisí od niekoľkých faktorov, vrátane riadu na varenie a množstva pripravovaného pokrmu. Experimentujte s varnou doskou a nájdite nastavenia, ktoré vám vyhovujú najviac.

| Čo? | Ako? | Dôležité! |
|---|---|---|
| Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škvrny, zvyšky jedla alebo škvrny bez cukru na varnej doske) | 1. Vypnite napájanie varnej dosky.<br>2. Aplikujte čistič na varné dosky, kým je varná doska stále teplá (nie horúca!).<br>3. Opláchnite a vysušte čistou látkovou alebo papierovou utierkou.<br>4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. | • Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Buďte mimoriadne opatrní.<br>• Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch.<br>• Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škvrny na skle. |
| Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickom povrchu. | Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu:<br>1. Odpojte napájanie varnej dosky.<br>2. Držte škrabku v 30° uhle a nečistoty alebo rozliatia zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky.<br>3. Nečistoty alebo rozliatia očistite pomocou látkovej alebo papierovej utierky.<br>4. Vykonajte kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie“ vyššie. | • Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky.<br>• Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí. |
| Škvrny na dotykových ovládačoch | 1. Vypnite napájanie varnej dosky.<br>2. Nečistotu namočte.<br>3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou.<br>4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou.<br>5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. | • Varná doska môže vydať akustický signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá. |

# Rady a tipy

| Problém | Možné príčiny | Čo robiť |
|---|---|---|
| Indukčná varná doska sa nedá zapnúť | Žiadne napájanie. | Skontrolujte, či je indukčná varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá.<br>Skontrolujte, či nenastal výpadok elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika. |
| Dotykové ovládače nereagujú. | Ovládače sú uzamknuté. | Odomknite ovládače. Pokyny nájdete v časti „Použitie indukčnej varnej dosky“. |
| Ťažké ovládanie dotykových ovládačov. | Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta. | Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta. |
| Sklo je poškriabané. | Drsný riad na varenie. | Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. |
| | Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky. | Pozrite „Starostlivosť a čistenie“. |
| Niektoré riady vydávajú praskavý zvuk. | Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú). | Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu. |
| Indukčná doska hučí pri použití nastavenia vysokého ohrevu. | Je to spôsobené technológiou indukčného varenia. | Je to normálne a hučanie sa môže stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu. |
| Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky. | Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky. | Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania. |

| | | |
|---|---|---|
| Riad sa nezohreje a na displeji sa zobrazí U. | Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie.<br><br>Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože je príliš malý alebo nie je správne vycentrovaný na varnej zóne. | Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“.<br><br>Vycentrujte riad a uistite sa, že základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny. |
| Indukčná varná doska alebo varná zóna sa nečakane sama vypne, zaznie akustický signál a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvomi číslicami na displeji časovača). | Technická porucha. | Zapíšte si písmená a čísla poruchy, vypnite napájanie varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného technika. |

Spotrebič sa nikdy nepokúšajte rozoberať svojpomocne.

# Zobrazenie poruchy a kontrola

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

| Problém | Možné príčiny | Čo robiť |
|---|---|---|
| F3-F8 | Porucha snímača teploty | Kontaktujte dodávateľa. |
| F9-FE | Porucha snímača teploty IGBT. | Kontaktujte dodávateľa. |
| E1/E2 | Neštandardné napájanie | Skontrolujte napájanie. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite. |
| E3/E4 | Neštandardná teplota | Skontrolujte riad na varenie. |
| E5/E6 | Zlá indukcia varnej dosky | Po vychladnutí indukčnú varnú dosku reštartujte. |

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

# Technické údaje

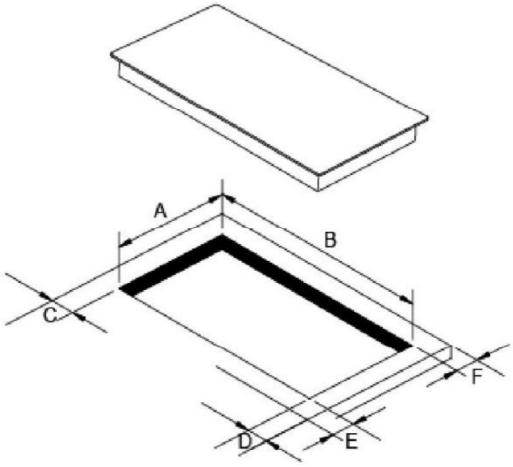
| | |
|---|---|
| Varná doska | CID 30/G3 |
| Varné zóny | 2 zóny |
| Napájacie napätie | 220 - 240 V~ 50/60Hz |
| Inštalovaný elektrický príkon | 3500 W |
| Rozmery produktu d×š×v (mm) | 288X520X56 |
| Rozmery na vstavanie A × B (mm) | 268X500 |

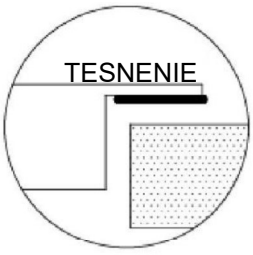
Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich produktov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

# Inštalácia

## Výber miesta inštalácie

Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.
Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 5 cm voľného priestoru.
Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 30 mm. Vyberte materiál pracovnej dosky odolný voči teplu, aby ste zabránili väčším deformáciám spôsobeným teplom z varnej dosky. Podľa zobrazenia nižšie:

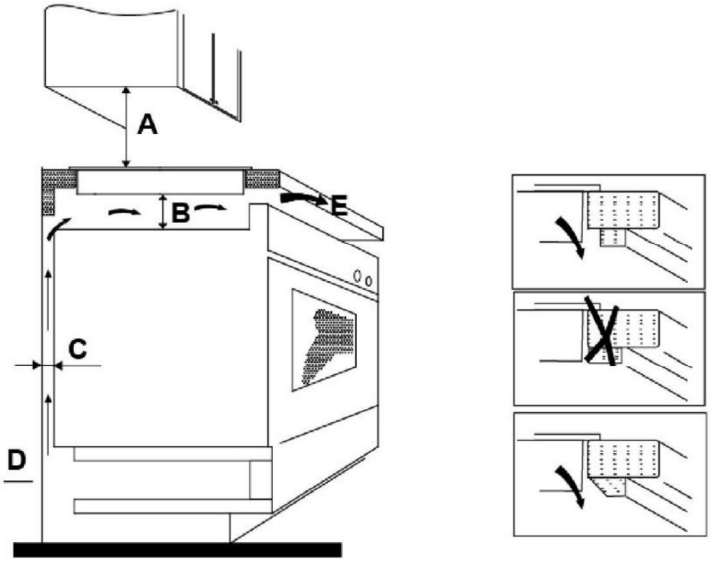



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | F (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| 268+4 -0 | 500+4 -0 | 50 mini | 50 mini | 50 mini | 50 mini |

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

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




| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 mini | 30 mini | Prívod vzduchu | Výstup vzduchu 10 |

## Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- pracovná doska je rovná a do priestorových požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky
- pracovná doska je zo žiaruvzdorného materiálu
- ak dosku inštalujete nad rúru, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor a inštalácia musí vyhovovať všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám a predpisom
- musíte nainštalovať vhodný odpojovač poskytujúci úplné odpojenie od zdroja napájania, namontovaný a umiestnený v súlade s platnými predpismi a smernicami
  Odpojovač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm odstup medzi kontaktmi všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov, ak miestne predpisy pre elektroinštaláciu umožňujú túto zmenu požiadaviek).

- odpojovač musí byť po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný
- v prípade pochybností o inštalácii sa obráťte na miestne stavebné úrady a miestne nariadenia
- na povrchy stien okolo varnej dosky používajte žiaruvzdorné a ľahko čistiteľné povrchy (napríklad keramické dlaždice).

## Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

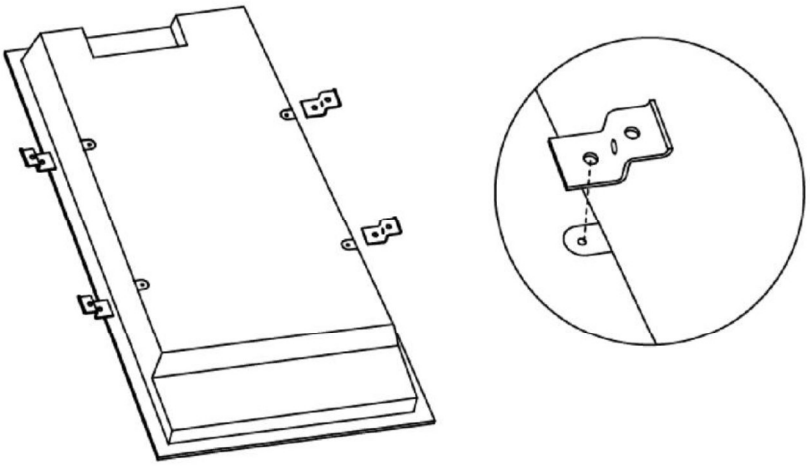
- prívodný kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej skrinky
- vo vnútri skrinky do spodnej časti varnej dosky je dostatočný prúd čerstvého vzduchu
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru
- odpojovač musí byť ľahko prístupný.

## Pred umiestnením upevňovacích konzol

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

## Nastavenie polohy konzol

Po inštalácii pripevnite varnú dosku k pracovnej doske pomocou 4 konzol na spodnej strane dosky (pozrite obrázok).
Polohu konzoly nastavte tak, aby vyhovovala rôznej hrúbke dosky.



## Upozornenie

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.

2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a oblasť nad varnou doskou musia byť z teplu odolného materiálu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.

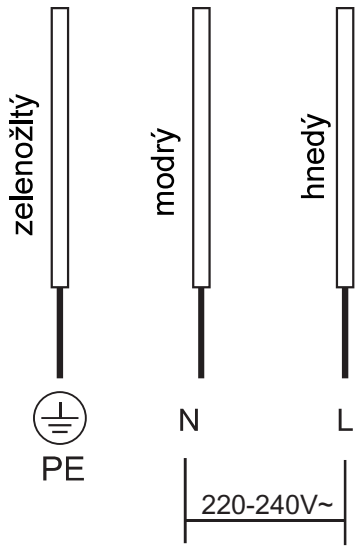
# Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

Varnú dosku môže pripájať k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovaná osoba.
Pred pripojením k elektrickej sieti skontrolujte, že:
1. elektrický systém v domácnosti je vhodný na príkon varnej dosky
2. napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku
3. napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozbočky, pretože to môže spôsobiť prehriatie a požiar.

Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75 °C.

Požiadajte elektrikára o kontrolu, či je elektrický systém v domácnosti vhodný bez akýchkoľvek zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

Napájanie musí byť pripojené v súlade s príslušnou normou alebo k jednopólovému ističu. Spôsob pripojenia je zobrazený nižšie.



- Ak je kábel poškodený, alebo ak sa musí vymeniť, výmenu musí vykonať zástupca predajcu použitím špeciálnych nástrojov, aby sa vylúčilo riziko akejkoľvek nehody.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný nepólový istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť ohnutý ani stlačený.
- Kábel pravidelne kontrolujte a výmenu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik.
- Žltozelený vodič napájacieho kábla sa musí pripojiť k uzemneniu napájacieho zdroja i k svorkám spotrebiča.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody alebo škody v dôsledku použitia spotrebiča nepripojeného k uzemneniu alebo s porušením vodivého spojenia s uzemnením.
- Ak má spotrebič prípojku so zásuvkou, po inštalácii musí byť zásuvka prístupná.

**Výber nádob na varenie**

Môžete mať množstvo rôznych varných nádob

1. Táto indukčná varná doska dokáže identifikovať rôzne nádoby na varenie, ktoré môžete otestovať pomocou jedného z nasledovných spôsobov: Umiestnite nádobu na varnú zónu. Pokiaľ príslušná varná zóna zobrazí úroveň výkonu, nádoba je vhodná. Pokiaľ bliká „U“, nádoba nie je vhodná na použitie s indukčnou varnou doskou.
2. Priložte k nádobe magnet. Ak je magnet k nádobe priťahovaný, nádoba je vhodná na použitie s indukčnou varnou doskou.
   POZNÁMKA: Dno nádoby musí obsahovať magnetický materiál.
   Musí mať ploché dno s priemerom podľa tabuľky 1 nižšie.
3. Používajte iba feromagnetické nádoby zo smaltovanej ocele, liatiny alebo nehrdzavejúcej ocele, ktoré sú ale kompatibilné s indukciou

4. Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov v nižšie uvedenej tabuľke. (Tabuľka 1)
   - Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon
   - Ak používate hrniec s menším priemerom ako je priemer uvedený v tabuľke 1, hrnce nemusia byť detegované

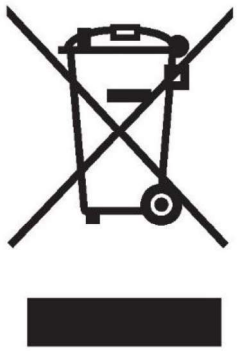
Podľa rozmerov zóny môžete používať hrnce rôznych priemerov, ako je to znázornené na obrázku nižšie:

5. Pokiaľ feromagnetická časť pokrýva len časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť a zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu na varenie.
6. Pokiaľ nie je feromagnetická časť homogénna, alebo obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť zahrievanie a detekciu panvice.

Pokiaľ je dno panvice podobné obrázkom nižšie, panvica nemôže byť detegovaná.

| | Priemer dna indukčného riadu na varenie | |
|---|---|---|
| **Varná zóna** | **Minimum（mm）** | **Maximum（mm）** |
| 1 | 140 | 180 |
| 2 | 120 | 140 |

Tieto údaje môžu závisieť aj od veľkosti panvice a materiálu, z ktorého je vyrobená.



**LIKVIDÁCIA: Tento spotrebič nelikvidujte ako netriedený komunálny odpad. Vyžaduje sa separovaný zber kvôli špeciálnemu zaobchádzaniu.**

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie.

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

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

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

# Попередження про необхідність дотримання техніки безпеки

Ми піклуємося про вашу безпеку. Перед експлуатацією даної варильної панелі прочитайте цю інформацію.

**Встановлення**

**Небезпека ураження електричним струмом**

- Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від'єднайте його від мережі електроживлення.
- Надзвичайно важливим та обов'язковим є під'єднання приладу до правильно влаштованого захисного заземлення.
- Будь-які зміни до побутової системи електропроводки може вносити лише кваліфікований електрик.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

**Небезпека порізів**

- Будьте обережні – краї панелі гострі.
- Недотримання відповідних застережень може призвести до порізів та інших травм.

**Важливі інструкції з техніки безпеки**

- Уважно прочитайте ці інструкції, перш ніж встановлювати цей прилад або користуватися ним.
- Не кладіть на прилад будь-які займисті матеріали або речі з таких матеріалів.
- Передайте цю інформацію особам, відповідальним за встановлення приладу, оскільки це може знизити ваші витрати на встановлення.
- Для запобігання небезпечним ситуаціям прилад слід встановлювати із дотриманням цих інструкцій з монтажу.
- Встановлення та заземлення цього приладу має виконувати тільки особа з належною кваліфікацією.
- Цей прилад слід підключати до мережі, обладнаної роз'єднувачем, який забезпечує повне від'єднання приладу від мережі електроживлення.
- Неправильне встановлення приладу може призвести до анулювання гарантії або претензій зі страхування цивільної відповідальності.

**Експлуатація та обслуговування**

**Небезпека ураження електричним струмом**

- Не готуйте на розбитій чи тріснутій варильній поверхні. Якщо поверхня тріснула або розбилася, відразу ж відключіть прилад від мережі електроживлення (за допомогою настінного вимикача) і зверніться до кваліфікованого технічного спеціаліста.
- Перед чищенням або обслуговуванням вимикайте варильну панель настінним вимикачем.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

**Небезпека для здоров’я**

- Цей прилад відповідає вимогам стандартів електромагнітної безпеки.
- Однак особи з імплантованими серцевими водіями ритму чи іншими електричними імплантатами (наприклад, інсуліновими помпами), мають звернутися за консультацією до свого лікаря або виробника імплантату, перш ніж користуватися цим приладом, щоб пересвідчитися в тому, що електромагнітне поле не буде негативно впливати на роботу імплантатів.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до смерті.

**Небезпека гарячої поверхні**

- Під час експлуатації приладу його доступні частини нагріваються до високої температури і можуть спричинити опіки.
- Не допускайте контакту частин свого тіла, одягу чи будь-яких інших предметів, окрім придатного кухонного посуду, з індукційною варильною поверхнею до того, як вона охолоне.
- Будьте обережні: намагнічувані металічні предмети на тілі можуть нагріватися, коли ви перебуваєте поблизу варильної поверхні. Це не стосується золотих чи срібних прикрас.
- Не допускайте дітей до варильної панелі.
- Ручки кухонного посуду можуть сильно нагріватися. Перевірте, чи ручки кухонного посуду не нависають над іншими ввімкненими зонами приготування. Ручки посуду мають бути недоступними для дітей.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до опіків.

**Небезпека порізів**

- Після знімання захисної кришки зі шкребка для варильної панелі відкривається дуже гостре лезо. Користуйтеся шкребком надзвичайно обережно та зберігайте його в недоступному для дітей місці.
- Недотримання відповідних застережень може призвести до порізів та інших травм.

**Важливі інструкції з техніки безпеки**

- Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду. Потрапляння на варильну панель киплячих рідин може призвести до утворення диму, а жирні бризки можуть загорітися.
- Ніколи не використовуйте свій прилад як робочу поверхню чи поверхню для зберігання речей.
- Не залишайте на варильній поверхні будь-які предмети чи кухонне начиння.
- Не кладіть і не залишайте поряд із приладом будь-які намагнічувані предмети (наприклад, кредитні картки, карти пам'яті) чи електронні пристрої (наприклад, комп’ютери, MP3-програвачі), оскільки електромагнітне поле може негативно вплинути на них.
- Ніколи не використовуйте прилад для нагрівання чи опалювання приміщення.
- Після використання обов’язково вимикайте зони приготування та варильну панель згідно з описом у цьому посібнику (тобто з використанням засобів сенсорного управління). Не покладайтеся на функцію виявлення посуду на варильній панелі, коли знімаєте з неї каструлі.

- Не дозволяйте дітям гратися з приладом чи сидіти, стояти або лізти на нього.
- Не зберігайте у шафках над варильною панеллю предмети, цікаві для дітей. Діти, що намагатимуться залізти на варильну панель, можуть серйозно травмуватися.
- Не залишайте дітей на самоті чи без нагляду поблизу варильної панелі, що використовується.
- Дітей чи осіб з обмеженими можливостями щодо використання приладу має проінструктувати відносно експлуатації приладу відповідальна та компетентна особа. Інструктор повинен пересвідчитися, що вони здатні користуватися приладом безпечно для себе та для оточення.
- Не виконуйте ремонт чи заміну будь-яких частин приладу за винятком випадків, коли це дозволено в даному посібнику. Усі інші операції з обслуговування приладу має виконувати кваліфікований технічний спеціаліст.
- Не використовуйте для чищення варильної панелі пароочисник.
- Не ставте і не кидайте на варильну панель важкі предмети.
- Не ставайте на варильну панель.
- Не використовуйте кухонний посуд з нерівним дном і не тягніть посуд по індукційній варильні панелі, оскільки це може подряпати скло.
- Не використовуйте для миття варильної панелі металічні губки чи будь-які інші жорсткі абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть подряпати індукційну поверхню.
- Заміну пошкодженого кабелю живлення має виконувати лише кваліфікований технічний спеціаліст.
- Цей прилад розроблено тільки для побутового використання.
- Цей прилад може використовуватися дітьми віком 8 років і старшими, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під належним наглядом або проінструктовані щодо порядку безпечного користування приладом та усвідомлюють пов’язані з цим небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Дітям заборонено проводити очищення й користувацьке обслуговування приладу без нагляду.
- УВАГА! Приготування з використанням олії чи жиру без нагляду за варильною панеллю може бути небезпечним і спричинити пожежу. ЗАБОРОНЕНО гасити полум’я водою; вимкніть прилад і накрийте вогонь – наприклад, кришкою чи пожежною ковдрою.
- Не слід залишати на поверхні варильної панелі металічні предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Після використання вимикайте нагрівальні елементи варильної панелі за допомогою засобів управління, не покладайтеся на систему виявлення посуду.
- Цей прилад не призначений для експлуатації з використанням зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного управління.

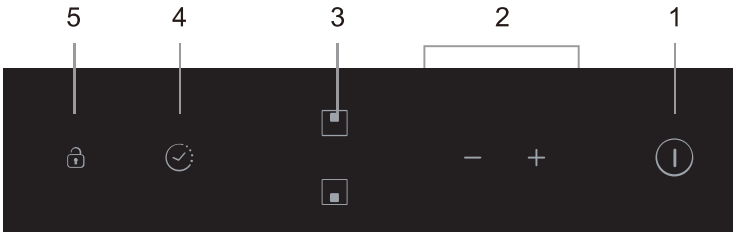
**Вітаємо** з придбанням нової індукційної варильної панелі.
Радимо витратити час і прочитати ці інструкції/посібник зі встановлення, щоб у повній мірі зрозуміти, як правильно встановити прилад та експлуатувати його. Для встановлення приладу прочитайте розділ про встановлення.
Уважно прочитайте всі інструкції з техніки безпеки, перш ніж користуватися варильною панеллю, і зберігайте ці інструкції/посібник зі встановлення для подальшого використання.

# Огляд виробу

## Вид згори

1. макс. Зона з потужністю 2000 Вт
2. макс. Зона з потужністю 1500 Вт
3. Скляна пластина
4. Кнопка УВІМК/ВИМК
5. Панель управління

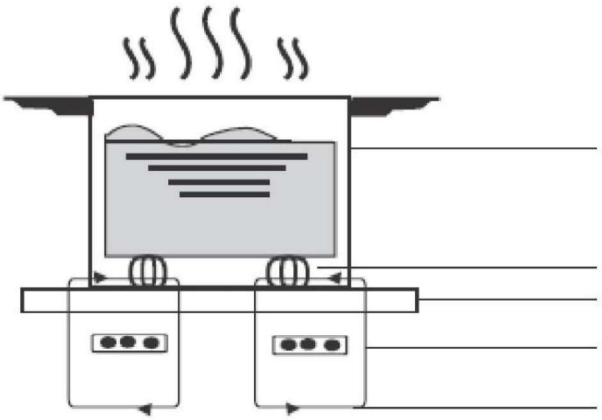
## Панель управління




1. Кнопка УВІМК/ВИМК
2. Кнопки регулювання потужності нагрівання/таймера
3. Кнопки вибору зон нагріву
4. Управління таймером
5. Кнопка блокування управління

# Приготування їжі на індукційній варильній панелі

Приготування їжі на індукційній варильній панелі – це безпечна, сучасна та економічна технологія. Вона базується на електромагнітних вібраціях, що генерують тепло безпосередньо в кухонному посуді, а не шляхом нагрівання скляної поверхні. Скло нагрівається тільки внаслідок контакту з нагрітим посудом.



залізна каструля

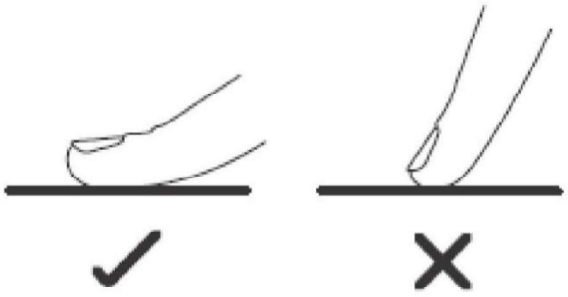
магнітний контур
склокерамічна пластина
індукційна котушка
індуковані струми

## Перед використанням вашої нової індукційної варильної панелі

- Прочитайте цей посібник, приділивши особливу увагу розділу "Попередження про необхідність дотримання техніки безпеки".
- Зніміть з індукційної варильної панелі всі захисні плівки.

# Використання засобів сенсорного управління

- Засоби управління реагують на дотик, тому не потрібно тиснути на них із зусиллям.
- Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.
- Ви чутимете звуковий сигнал щоразу, коли панель реєструватиме дотик.
- Перевіряйте, щоб засоби управління були чистими, сухими, а також їх не закривали будь-які предмети (наприклад, кухонне приладдя чи тканина). Навіть тонка плівка води може ускладнити управління варильною панеллю.



# Вибір правильного кухонного посуду

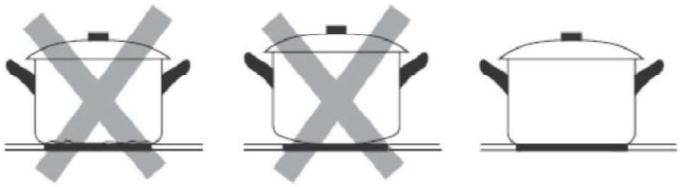
- Використовуйте тільки кухонний посуд, придатний для готування на індукційній варильній панелі. На посуді чи його упаковці має бути символ індукції.

- Ви можете перевірити придатність посуду за допомогою магніту. Піднесіть магніт до дна посуду. Якщо він прилипне, то цей посуд придатний для індукційного приготування їжі.
- Якщо у вас немає магніту:

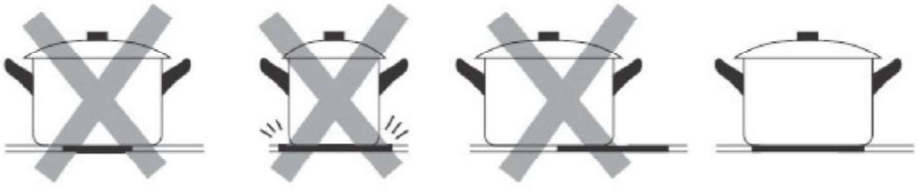
1. Налийте трохи води в каструлю, яку хочете перевірити.
2. Якщо на дисплеї не блимає U, а вода нагрівається, каструля придатна для індукційного приготування.

- Для індукційної варильної панелі не придатний посуд, виготовлений з таких матеріалів: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без намагнічуваного дна, скло, дерево, порцеляна, кераміка та глина.

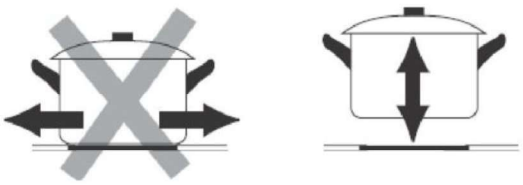
Не використовуйте кухонний посуд із нерівним дном чи гострими краями.



Пересвідчіться, що дно посуду гладеньке, рівно стоїть на склі, а його розмір збігається з розміром зони приготування. Використовуйте посуд, діаметр дна якого більший за окреслений розмір вибраної зони приготування. Якщо дно посуду буде трохи більшим за розмір зони приготування, енергія використовуватиметься максимально ефективно. Використання посуду меншого розміру може негативно вплинути на ефективність роботи приладу. Панель може не виявляти посуд діаметром менше 140 мм. Завжди ставте посуд у центр зони приготування.

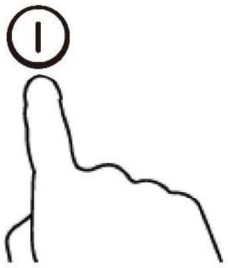


Знімаючи посуд з індукційної варильної панелі, обов’язково піднімайте його – не тягніть, оскільки посуд може подряпати скло.

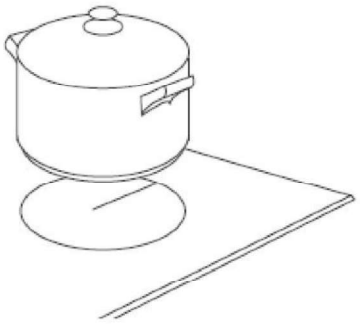


# Експлуатація індукційної варильної панелі

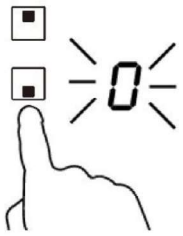
## Початок приготування



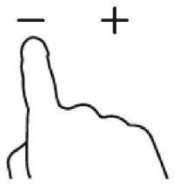
1. Торкніться кнопки увімкнення/вимкнення.
   Після ввімкнення панелі пролунає один звуковий сигнал, на всіх дисплеях відобразиться " - " або " - - ", вказуючи на те, що індукційна варильна панель перейшла в режим очікування.



2. Поставте придатний посуд на зону приготування, яку хочете використати.
   - Пересвідчіться, що дно посуду та поверхня зони приготування чисті й сухі.




3. Торкніться кнопки вибору зони нагріву; індикатор поряд із кнопкою почне блимати.




4. Виберіть рівень нагріву, торкаючись регулятора "-" або "+".
   - Якщо ви не виберете налаштування нагріву протягом 1 хвилини, індукційна варильна панель автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде почати знову з кроку 1.
   - Ви можете змінювати налаштування нагріву в будь-який момент під час приготування.

**Якщо дисплей блимає** **почергово з налаштуванням нагріву**

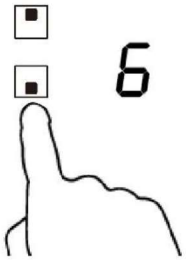
Це означає наступне:

- ви не поставили посуд на правильну зону приготування, або
- використовуваний посуд не придатний для індукційного приготування, або
- посуд надто малий чи неправильно центрований на зоні приготування.

Нагрівання не відбуватиметься, поки на зону приготування не буде встановлено правильний посуд. Дисплей автоматично вимкнеться через 2 хвилини, якщо на панель не буде поставлено придатний посуд.

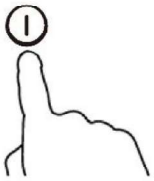
## Після завершення приготування

1. Торкніться кнопки вибору зони нагріву, яку хочете вимкнути.



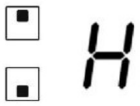

2. Вимкніть зону нагріву, перейшовши до значення "0" або торкнувшись кнопок "-" та "+" одночасно. Переконайтеся, що на дисплеї відображається "0".

3. Вимкніть усю варильну панель, торкнувшись кнопки увімкнення/вимкнення.



4. Остерігайтеся гарячих поверхонь

Символ "H" відображатиметься, коли зона приготування надто гаряча для торкання. Цей символ зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Цю функцію також можна використовувати для енергозбереження; якщо потрібно підігріти інший посуд – скористайтеся гарячою варильною поверхнею.



# Блокування управління

- Ви можете заблокувати кнопки управління панелі, щоб запобігти неналежному її використанню (наприклад, випадковому вмиканню дітьми зон нагріву).
- Коли кнопки управління заблоковано, всі вони не працюватимуть, за винятком кнопки УВІМК/ВИМК.

### Блокування органів управління

Торкніться кнопки блокування управління. Індикатор таймера відобразить значення " Lo ".

### Розблокування кнопок управління

1. Торкніться та утримуйте кнопку блокування управління протягом певного часу.
2. Тепер можна почати користуватися індукційною варильною панеллю.

Коли варильна панель перебуває в режимі блокування кнопок, буде вимкнуто всі органи управління, за винятком кнопки увімкнення/вимкнення; ви завжди зможете вимкнути варильну панель кнопкою увімкнення/вимкнення в разі екстреної необхідності, проте для подальших дій слід обов’язково розблокувати панель.

# Захист від перегріву

Датчик температури, яким обладнано панель, може відстежувати температуру всередині варильної панелі. У разі виявлення надто високої температури індукційна варильна панель автоматично вимикається.

# Виявлення дрібних предметів

Якщо на варильній панелі перебуває посуд непридатного розміру чи з ненамагнічуваного матеріалу (наприклад, алюмінію) або будь-які інші дрібні предмети (наприклад, виделка, ніж чи ключ), зона приготування через 1 хвилину автоматично перейде в режим очікування. Вентилятор продовжуватиме охолоджувати індукційну варильну панель упродовж ще 1 хвилини.

## Автоматичне захисне вимкнення

Автоматичне вимкнення – це захисна функція вашої варильної панелі. Варильна панель автоматично вимикається, навіть якщо ви забули про страву, що готується. Час роботи за замовчуванням для різних рівнів потужності зазначено в таблиці нижче:

| Рівень потужності | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Таймер роботи за замовчуванням (годин) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Якщо прибрати посуд, індукційна варильна панель відразу припинить нагрів і автоматично вимкнеться через 2 хвилини.

Особи з водіями сердцевого ритму мають звернутися за консультацією до лікаря, перш ніж користуватися цим виробом.

# Використання таймера

Ви можете використовувати таймер двома різними способами:

- Його можна використовувати як таймер зворотного відліку. У цьому разі таймер не вимикатиме будь-які зони приготування після закінчення встановленого часу.
- Ви можете налаштувати таймер на вимикання однієї зони приготування після закінчення встановленого часу.
- Ви можете встановити для таймера час спрацьовування до 99 хвилин.

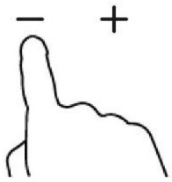
## Використання таймера зворотного відліку

**Якщо ви не вибрали будь-яку зону приготування**

1. Переконайтеся, що варильна панель увімкнена.
   Примітка. Ви можете використовувати таймер зворотного відліку, навіть якщо не вибрали зону приготування.

2. Торкніться кнопки управління таймером; індикатор зворотного відліку почне блимати, і на дисплеї таймера відобразиться значення "10".

3. Встановіть час кнопками "+" або "-" управління таймера.

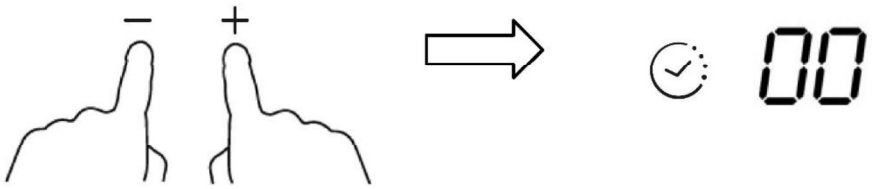


Порада. Торкання кнопок "+" або "-" таймера один раз збільшуватиме чи зменшуватиме час на 1 хвилину.

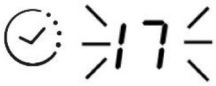
Натискання з утримуванням кнопок "+" або "-" таймера збільшуватиме чи зменшуватиме час на 10 хвилин.

Якщо налаштований час перевищить 99 хвилин, таймер автоматично повернеться до значення 00 хвилин.

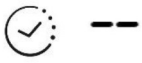
4. При одночасному натисканні кнопок "+" або "-" таймера функцію таймера буде вимкнено, і на дисплеї зворотного відліку відобразиться значення "00".



5. Після встановлення часу таймер відразу починає зворотний відлік. На дисплеї відображається час, що залишився, а індикатор таймера блимає протягом 5 секунд.

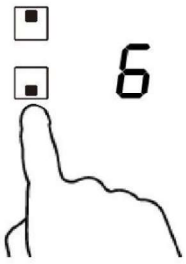


6. Після закінчення заданого часу протягом 30 секунд лунатиме звуковий сигнал, а індикатор таймера відобразить значення "- -".



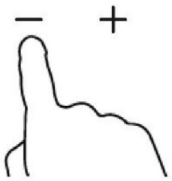
## Налаштування таймера для вимкнення однієї зони приготування

1. Торкніться кнопки вибору зони нагріву, для якої хочете налаштувати таймер.



2. Торкніться кнопки управління таймером; індикатор зворотного відліку почне блимати, і на дисплеї таймера відобразиться значення "10".

3. Встановіть час кнопками "+" або "-" управління таймера.

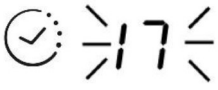



Порада. Торкання кнопок "+" або "-" таймера один раз збільшуватиме чи зменшуватиме час на 1 хвилину. Торкнувшись та утримуючи кнопку "+" або "-" таймера, можна збільшувати чи зменшувати час на 10 хвилин.

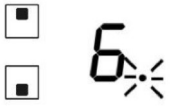
Якщо налаштований час перевищить 99 хвилин, таймер автоматично повернеться до значення 00 хвилин.

4. При одночасному натисканні кнопок "+" або "-" таймера функцію таймера буде вимкнено, і на дисплеї зворотного відліку відобразиться значення "00".

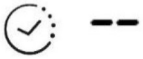
5. Після встановлення часу таймер відразу почне зворотний відлік. На дисплеї відображатиметься час, що залишився, а індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд.




ПРИМІТКА. Червона крапка поряд із індикатором рівня потужності світитиметься, вказуючи на вибрану зону.



6. Після закінчення часу приготування відповідна зона приготування автоматично вимкнеться.



Інша зона приготування продовжуватиме працювати, якщо її було ввімкнено раніше.

# Рекомендації з приготування

Обсмажуючи їжу, будьте обережні, оскільки жир та олія дуже швидко нагріваються, особливо в разі використання режиму PowerBoost. Коли температура жиру та олії стає дуже високою, вони можуть спалахнути, що може призвести до серйозного ризику пожежі.

## Поради з приготування їжі

- Коли страва закипить, зменште налаштування температури.
- Використання кришки скоротить час приготування та зекономить електроенергію завдяки збереженню тепла.
- Зменшіть до мінімуму кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Починайте готувати з високою потужністю та знижуйте налаштування потужності, коли страва повністю нагріється.

**Приготування на повільному вогні, приготування рису**

- Приготування на повільному вогні відбувається за температури приблизно 85°C, коли пухирці пари починають підніматися до поверхні рідини в каструлі. Це корисний метод отримання смачних супів та ніжних страв із тушкованого м’яса, оскільки дає можливість отримати смачну та ароматну, але не переварену страву. Ви також можете готувати за температури нижче кипіння соуси на основі яєць та соуси, загущені мукою.
- Для приготування деяких страв, включно з приготуванням рису методом всотування, може знадобитися налаштування температури вище мінімального значення, щоб страва приготувалася правильно за рекомендований час.

**Підсмажування м’яса**

Для приготування соковитих смачних стейків:

1. Перед приготуванням витримайте м’ясо протягом 20 хвилин за кімнатної температури.
2. Розігрійте сковороду з товстим дном.
3. Пензлем змастіть обидва боки стейка олією. Додайте трохи олії на гарячу сковороду, а потім покладіть на неї м’ясо.

4. Під час приготування переверніть стейк тільки один раз. Точний час приготування залежатиме від товщини шматка, а також потрібного ступеню приготування. Час приготування може становити 2-8 хвилин для кожного боку. Натисніть на стейк, щоб перевірити його готовність, – чим він жорсткіший, тим ближчий до ступеню "well done".
5. Покладіть стейк "відпочити" на кілька хвилин на теплу тарілку, щоб м’ясо стало ніжнішим перед подачею.

**Обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням**

1. Виберіть сумісні з індукційними варильними панелями вок із пласким дном або велику сковорідку.
2. Підготуйте всі інгредієнти та посуд. Обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням має бути швидким. Якщо потрібно приготувати велику кількість продуктів, обсмажуйте їх кількома маленькими порціями.
3. Попередньо розігрійте сковороду і додайте дві столових ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м’ясо, зніміть його зі сковороди і зберігайте теплим.
5. Обсмажте овочі. Коли вони будуть гарячими, але ще хрусткими, зменште температуру зони приготування, поверніть у сковороду приготоване м’ясо та додайте соус.
6. Обережно перемішайте інгредієнти, щоб вони рівномірно нагрілися.
7. Подавайте на стіл відразу ж.

# Налаштування нагріву

Наведені нижче налаштування є тільки рекомендованими. Фактичні налаштування залежатимуть від низки факторів, включно з кухонним посудом та кількістю продуктів, що готуються. Для визначення найкращих налаштувань слід поекспериментувати з варильною панеллю.

| Налаштування нагріву | Процедура |
|---|---|
| 1 - 2 | • делікатне розігрівання незначних об’ємів їжі<br>• розтоплювання шоколаду, масла і нагрівання продуктів, які швидко підгорають<br>• варіння на повільному вогні<br>• повільне підігрівання |
| 3 - 4 | • розігрівання їжі<br>• швидке кип’ятіння<br>• приготування рису |
| 5 - 6 | • млинці |
| 7 - 8 | • пасерування<br>• приготування пасти |
| 9 | • обсмажування в дуже гарячій олії з перемішуванням<br>• підрум’янювання<br>• доведення супу до кипіння<br>• кип’ятіння води |

# Догляд та очищення

Наведені нижче налаштування є тільки рекомендованими. Фактичні налаштування залежатимуть від низки факторів, включно з кухонним посудом та кількістю продуктів, що готуються. Для визначення найкращих налаштувань слід проекспериментувати з індукційною варильною панеллю.

| Що? | Як? | Важливо! |
|---|---|---|
| Щоденні забруднення скла (відбитки пальців, інші сліди, плями від їжі або рідин, що не містять цукор, на склі) | 1. Вимкніть живлення варильної панелі.<br>2. Нанесіть на варильну панель засіб для чищення, поки скло ще тепле (але не гаряче)!<br>3. Змийте водою та витріть насухо чистою тканиною або паперовим рушником.<br>4. Увімкніть живлення варильної панелі. | • Коли живлення варильної панелі вимкнено, то індикатор гарячої поверхні не світитиметься, однак зона приготування може залишатися гарячою! Будьте максимально обережні.<br>• Жорсткі губки, деякі нейлонові губки для миття посуду та жорсткі/абразивні засоби для чищення можуть подряпати скло. Щоб перевірити, чи підходить засіб для чищення або губка для скляних поверхонь, обов'язково читайте етикетку.<br>• У жодному разі не залишайте залишки засобу на варильній панелі: на склі можуть з'явитися плями. |
| Бризки та краплі рідини, що містить цукор, на скляній поверхні | Негайно видаляйте ці залишки за допомогою ножа для оброблення риби чи шкребка з гострим лезом, придатного для чищення індукційних скляних варильних панелей; будьте обережні, щоб не обпектися у разі контакту з гарячими зонами приготування:<br>1. вимкніть живлення варильної панелі за допомогою настінного вимикача.<br>2. Тримаючи лезо чи шкребок під кутом 30°, зніміть забруднення в напрямку холодної зони варильної панелі.<br>3. Видаліть забруднення рушником для посуду чи паперовим рушником.<br>4. Виконайте кроки з 2 до 4 параграфа "Щоденні забруднення скла" вище. | • Якомога швидше видаляйте плями, що утворилися в результаті виливання на скло їжі, зокрема, такої, що містить цукор. Якщо вони застигнуть на склі, то можуть виникнути проблеми з видаленням таких плям, або ж вони можуть навіть назавжди пошкодити скляну поверхню.<br>• Небезпека порізів: після знімання захисної кришки зі шкребка відкривається дуже гостре лезо. Користуйтеся шкребком надзвичайно обережно та зберігайте його в недоступному для дітей місці. |
| Потрапляння рідини на засоби сенсорного управління | 1. Вимкніть живлення варильної панелі.<br>2. Намочіть місце, куди потрапила їжа.<br>3. Витріть зону засобів сенсорного управління чистою вологою губкою чи тканиною.<br>4. Витріть цю зону насухо паперовим рушником.<br>5. Увімкніть живлення варильної панелі. | • Звукова панель може видати звуковий сигнал і вимкнутися, а засоби сенсорного управління можуть не функціонувати, коли на них рідина. Перш ніж знову вмикати варильну панель, витріть зону сенсорного управління насухо. |

# Поради та підказки

| Проблема | Можливі причини | Що робити |
|---|---|---|
| Індукційна варильна панель не вмикається. | Відсутнє живлення. | Пересвідчіться, що індукційна варильна панель під'єднана до джерела електроживлення та ввімкнена.<br>Перевірте наявність електроживлення у вашому будинку чи районі. Якщо ви перевірили усе, але проблему не усунуто, зателефонуйте кваліфікованому технічному спеціалісту. |
| Сенсорні кнопки не реагують на торкання. | Засоби управління заблоковано. | Розблокуйте засоби управління. Див. інструкції в розділі "Експлуатація індукційної варильної панелі". |
| Сенсорні кнопки погано реагують на торкання. | Можливо, на поверхні панелі управління є тонка плівка води, або ж ви торкаєтеся кнопок кінчиком пальця, а не подушечкою. | Пересвідчіться, що панель управління суха, і торкайтеся кнопок подушечкою пальця. |
| Скло подряпане. | Кухонний посуд із нерівними краями. | Використовуйте кухонний посуд із гладеньким і пласким дном. Див. розділ "Вибір правильного посуду". |
| | Використовуються непідходящі абразивні губки чи засоби для чищення. | Див. розділ "Догляд та очищення". |
| Під час використання певного посуду чути тріск або клацання. | Причиною може бути конструкція цього посуду (шари різних металів по-різному вібрують). | Це нормальна властивість посуду і не вказує на несправність приладу. |
| Коли ввімкнено інтенсивний нагрів, індукційна варильна панель видає негучне гудіння. | Це пов'язано з особливостями індукційного приготування. | Це нормальне явище, однак шум має зменшуватися чи повністю щезнути після зменшення рівня нагріву. |
| Під час роботи індукційної варильної панелі чутно шум вентилятора. | Для запобігання перегріванню електроніки в індукційну варильну панель вбудовано охолоджувальний вентилятор. Він може продовжувати працювати навіть після вимкнення індукційної варильної панелі. | Це нормальне явище, яке не потребує втручання. Не вимикайте живлення індукційної варильної панелі настінним вимикачем, поки працює вентилятор. |

| | | |
|---|---|---|
| Посуд не нагрівається, і на дисплеї відображається U. | Індукційна варильна панель не може виявити посуд, оскільки він не придатний для індукційного нагрівання.<br><br>Індукційна варильна панель не може виявити посуд, оскільки він надто малий для зони приготування або стоїть не в центрі зони. | Використовуйте кухонний посуд, придатний для приготування на індукційній варильній панелі. Див. розділ "Вибір правильного посуду".<br><br>Поставте посуд у центрі зони приготування і пересвідчіться, що його дно відповідає розміру зони. |
| Індукційна варильна панель або зона приготування неочікувано вимкнулися, лунає звуковий сигнал і відображається код помилки (зазвичай з однієї чи двох цифр на дисплеї таймера приготування). | Технічна несправність. | Запишіть буквено-цифровий код помилки, вимкніть живлення індукційної варильної панелі за допомогою настінного вимикача і зверніться до кваліфікованого технічного спеціаліста. |

У жодному разі не намагайтеся розбирати прилад самостійно.

# Відображення несправності та перевірка

У разі виникнення аномальних ситуацій індукційна варильна панель автоматично перейде в захисний режим і відобразить відповідні захисні коди:

| Проблема | Можливі причини | Що робити |
|---|---|---|
| F3-F8 | Несправність датчика температури | Зверніться до постачальника. |
| F9-FE | Несправність датчика температури БТІЗ. | Зверніться до постачальника. |
| E1/E2 | Аномальна напруга електроживлення | Перевірте електропостачання. Увімкніть електроживлення після перевірки електропостачання. |
| E3/E4 | Аномальна температура | Перевірте посуд. |
| E5/E6 | Погане розсіювання тепла, генерованого індукційною варильною панеллю | Після того, як індукційна варильна панель охолоне, знову ввімкніть її. |

Вище наведено опис виявлення та усунення найпоширеніших несправностей. Щоб уникнути будь-яких небезпек і пошкодження індукційної варильної панелі, не розбирайте прилад.

# Технічні характеристики

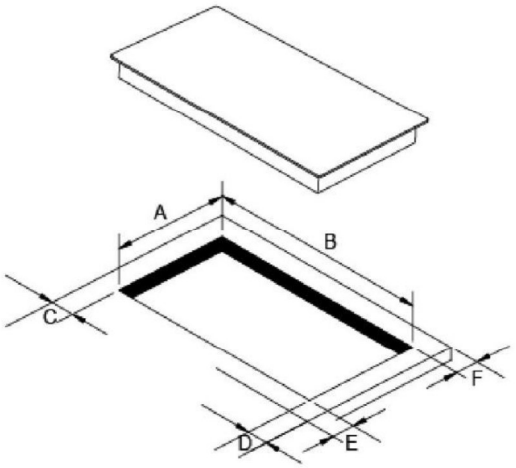
| | |
|---|---|
| Варильна панель | CID 30/G3 |
| Зони нагріву | 2 зони |
| Напруга електроживлення | 220-240 В~ 50/60 Гц |
| Встановлена електрична потужність | 3500 Вт |
| Габарити виробу Д×Ш×В (мм) | 288X520X56 |
| Розміри отвору для вбудовування А×В (мм) | 268X500 |

Вага та габаритні розміри є приблизними. Оскільки ми постійно прагнемо до вдосконалення нашої продукції, ми можемо змінювати технічні характеристики та дизайн виробів без попереднього повідомлення.

# Встановлення

## Вибір обладнання для встановлення

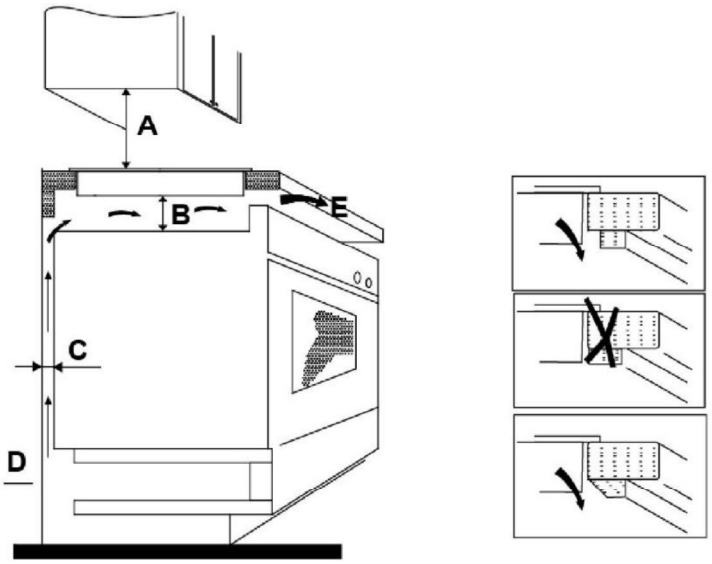
Виріжте в робочій поверхні отвір відповідно до розмірів, зазначених на кресленні. Для встановлення та експлуатації навколо отвору слід залишити мінімум 5 см простору.
Пересвідчіться, що товщина робочої поверхні становить щонайменше 30 мм.
Вибирайте термостійкий матеріал робочої поверхні, щоб запобігти значній деформації через випромінювання тепла від варильної панелі. Як показано нижче:



| A (мм) | B (мм) | C (мм) | D (мм) | E (мм) | F (мм) |
|---|---|---|---|---|---|
| 268+4<br>-0 | 500+4<br>-0 | мін. 50 | мін. 50 | мін. 50 | мін. 50 |

Обов’язково пересвідчіться, що індукційна варильна панель має хорошу вентиляцію, а впускні та випускні отвори для повітря не заблоковано. Пересвідчіться, що індукційна варильна панель у нормальному робочому стані. Як показано нижче:

Примітка. Із міркувань безпеки відстань між варильною панеллю та будь-якою шафою над нею має становити щонайменше 760 мм.




| A (мм) | B (мм) | C (мм) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | мін. 50 | мін. 30 | Повітрозабірник | Отвір для випуску повітря 10 |

## Перед встановленням варильної панелі пересвідчіться, що

- робоча поверхня прямокутна і пласка, а конструкційні елементи не порушують вимоги щодо потрібного простору для встановлення;
- робоча поверхня виготовлена з термостійкого матеріалу;
- якщо варильна панель встановлюється над духовою шафою, ця шафа має бути обладнана вбудованим охолоджувальним вентилятором; встановлення має відповідати всім вимогам щодо проміжків та застосовуваним стандартам і нормативним вимогам;
- постійна проводка має бути обладнана придатним роз’єднувачем, який забезпечує повне від’єднання приладу від мережі електроживлення, встановленим із дотриманням вимог місцевих правил і норм щодо електропроводки;
  це має бути роз’єднувач схваленого типу з повітряним проміжком між контактами, що дорівнює 3 мм на всіх полюсах (або на всіх провідниках фази (активних), якщо місцеві вимоги щодо електропроводки дозволяють такий варіант).

- після встановлення варильної панелі до роз’єднувача має бути зручний доступ;
- якщо у вас є сумніви щодо встановлення, зверніться за консультацією до служби технічного нагляду вашого будинку;
- для облицювання поверхні стін навколо варильної панелі слід використовувати термостійкі та легко очищувані матеріали (наприклад, керамічні кахлі).

## Встановлюючи варильну панель, пересвідчіться, що

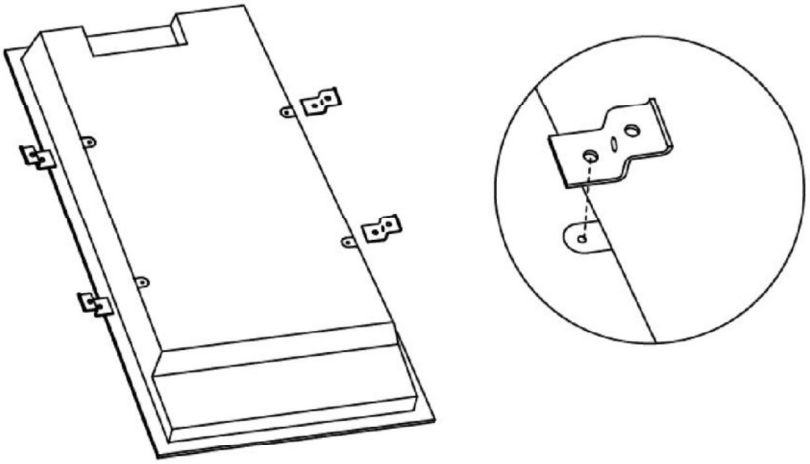
- до кабелю живлення не можна отримати доступ через дверцята та висувні ящики кухонної шафи;
- є достатній потік повітря ззовні шафи до основи варильної панелі;
- якщо варильна панель встановлюється над висувним ящиком або полицями для посуду, під основою варильної панелі слід встановити термозахисний бар’єр;
- роз’єднувач електроживлення легко доступний для користувача.

## Перед встановленням фіксуючих кронштейнів

Прилад слід встановлювати на стійкій та рівній поверхні (використайте упаковку). Не застосовуйте силу до засобів управління, що виступають з поверхні панелі.

## Регулювання положення кронштейна

Після встановлення закріпіть панель на робочій поверхні за допомогою 4 кронштейнів у нижній частині панелі (див. малюнок).
Відрегулюйте положення кронштейнів відповідно до товщини робочої поверхні в різних місцях.



## Застереження

1. Індукційну варильну панель має встановлювати лише кваліфікований персонал або технічні спеціалісти. У нас є спеціалісти, які можуть надати вам цю послугу. У жодному разі не виконуйте встановлення самостійно.

2. Індукційну варильну панель не можна встановлювати безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильником, пральною або сушильною машиною, оскільки вологість може пошкодити електроніку варильної панелі.
3. Індукційну варильну панель слід встановлювати таким чином, щоб забезпечити оптимальне розсіювання генерованого нею тепла.
4. Стіна та зона над варильною поверхнею мають витримувати дію тепла.
5. Для запобігання пошкодженням багатошарова структура та клейкий матеріал мають бути стійкими до нагрівання.

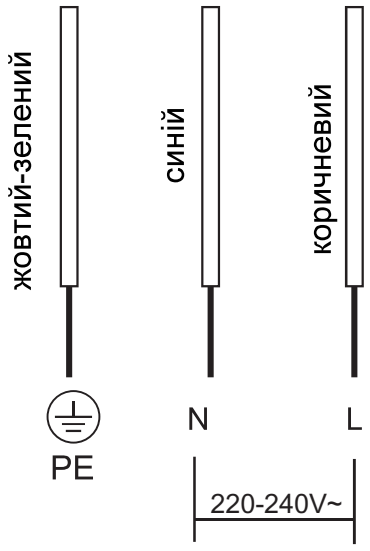
# Підключення варильної панелі до джерела електроживлення

Підключення цієї варильної панелі до джерела електроживлення має виконувати тільки особа з належною кваліфікацією.
Перед підключенням варильної панелі до джерела електроживлення перевірте наступне:
1. здатність електропроводки у вашому житлі витримувати навантаження достатня для потужності живлення варильної панелі;
2. напруга електромережі відповідає зазначеній у паспортній табличці приладу;
3. кабель живлення може витримувати навантаження, зазначене на паспортній табличці варильної панелі. Для підключення варильної панелі до джерела електроживлення не використовуйте адаптери, понижувальні перехідники або розгалужувачі, оскільки вони можуть призвести до перегрівання та пожежі.

Кабель живлення не повинен торкатися будь-яких гарячих частин; його слід прокладати так, щоб температура кабелю не перевищувала 75°C у будь-якій точці.

Попросіть електрика перевірити, чи можна використовувати електропроводку в вашому житлі без змін. Будь-які зміни до електропроводки може вносити лише кваліфікований електрик.

Джерело електроживлення у відповідності до застосовного стандарту має бути під’єднане до стандартного або однополюсного автоматичного вимикача. Спосіб під’єднання показано нижче.



- Якщо кабель пошкоджений чи його потрібно замінити, цю операцію для запобігання нещасним випадкам має проводити лише технічний спеціаліст із післяпродажного обслуговування з використанням належних інструментів.
- Якщо прилад під’єднано напряму до джерела електроживлення, слід встановити всеполюсний вимикач із мінімальним проміжком між контактами 3 мм.
- Особа, що виконує встановлення, має пересвідчитися, що електричне з'єднання виконано правильно і відповідає вимогам техніки безпеки.
- Заборонено згинати чи затискати кабель.
- Регулярну перевірку та можливу заміну кабелю можуть проводити лише уповноважені технічні спеціалісти.
- Жовто-зелений дріт кабелю електроживлення має бути під’єднаний до контактів заземлення джерела електроживлення та приладу.
- Виробник не несе відповідальність за будь-які нещасні випадки, що сталися внаслідок експлуатації незаземленого приладу чи приладу, в якому порушено неперервність лінії заземлення.
- Якщо прилад підключено через електричну розетку, його слід встановлювати так, щоб ця розетка була в доступному місці.

**Вибір посуду для приготування**

Ви можете використовувати багато різних кухонних ємностей

1. Ця індукційна варильна панель може визначати наявність кухонного посуду, який ви можете протестувати на придатність за допомогою одного з таких методів:
   Поставте посуд на зону приготування. Якщо для відповідної зони приготування відображається рівень потужності, то цей посуд придатний. Якщо блимає символ "U", то цей посуд не придатний для індукційної варильної панелі.
2. Прикладіть до посуду магніт. Якщо магніт прилипне до посуду, то цей посуд придатний для використання з індукційною варильною панеллю. Зверніть увагу! Основа посуду має містити матеріал з магнітними властивостями.
   У посуду має бути пласке дно, діаметр якого відповідає таблиці 1 нижче.
3. Використовуйте тільки феромагнітний посуд з емальованої сталі, чавуну або нержавіючої сталі, сумісний з індукцією.

4. Використовуйте каструлі з діаметром феромагнітної області (дно каструлі), що відповідає діапазону розмірів у таблиці нижче. (Таблиця 1)
   - Використання посуду меншого розміру може вплинути на ефективність роботи приладу
   - Якщо ви використовуєте посуд з діаметром дна, меншим за зазначений у таблиці 1, варильна панель може не виявляти такий посуд.

Відповідно до розміру зони ви можете використовувати посуд різного діаметру, як показано на ілюстрації нижче:

5. Якщо феромагнітна ділянка складає лише частину дна посуду, то нагріватиметься винятково ця ділянка, а решта дна не матиме достатньої температури для приготування.
6. Якщо феромагнітна ділянка неоднорідна та містить інші матеріали, наприклад, алюміній, це може вплинути на нагрівання та визначення посуду панеллю.

Якщо дно посуду виглядає як на ілюстраціях нижче, варильна панель не зможе виявити посуд.

| | Діаметр дна посуду для індукційних панелей | |
|---|---|---|
| **Зона приготування** | **Мінімум** (mm) | **Максимум** (mm) |
| 1 | 140 | 180 |
| 2 | 120 | 140 |

Вищезазначені характеристики залежать від розміру посуду й матеріалу, з якого цей посуд виготовлено.

**УТИЛІЗАЦІЯ:**
**Не викидайте цей виріб із несортованим побутовим сміттям. Необхідно окремо збирати такі відходи для спеціальної переробки.**

Цей прилад марковано відповідно до Директиви ЄС 2012/19/ЕС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечуючи належну утилізацію цього приладу, ви сприяєте запобіганню потенційного нанесення шкоди довкіллю та здоров'ю людей, яка може виникнути в разі неправильної утилізації цього приладу.

Символ на виробі вказує, що з ним не можна поводитися як із побутовими відходами. Виріб слід здати на відповідний пункт збирання відходів електричного та електронного обладнання.

Цей прилад вимагає утилізації спеціалістами з поводження з відходами. Для отримання докладнішої інформації щодо поводження з цим виробом, його переробки та утилізації зверніться в місцеву адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або магазин, не було придбано виріб.

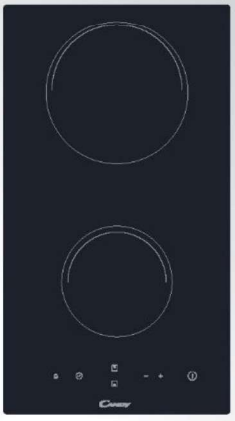
Для отримання подальшої інформації щодо поводження з цим виробом, його переробки та утилізації зверніться в місцеву міську адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або магазин, де було придбано виріб.

22
PAP

CANDY

**Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld** **DEUTSCH**

# CID 30/G3



**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.**

# Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

**Installation**

**Gefahr von Stromschlägen**

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

**Gefahr durch Schneiden**

- Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf.
- Das Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

**Wichtige Sicherheitshinweise**

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zu Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.

**Betrieb und Wartung**

**Gefahr von Stromschlägen**

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzten Kochfeld. Sollte das Kochfeld brechen oder platzen, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstromversorgung (Wandschalter) ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

**Gesundheitsrisiko**

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Jedoch müssen Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie z.B. Insulinpumpe) vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller ihres Implantats um Rat fragen, um zu gewährleisten, dass ihre Implantate nicht vom elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann den Tod zur Folge haben.

**Gefahr durch heiße Oberflächen**

- Während der Benutzung können zugängliche Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glasoberfläche des Induktionskochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Vorsicht: Magnetisierbare Metallgegenstände, die am Körper getragen werden, können in der Nähe des Kochfeldes heiß werden. Gold- und Silberschmuck ist davon nicht betroffen.
- Kinder fernhalten.
- Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Halten Sie Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachten dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

**Gefahr durch Schneiden**

- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

**Wichtige Sicherheitshinweise**

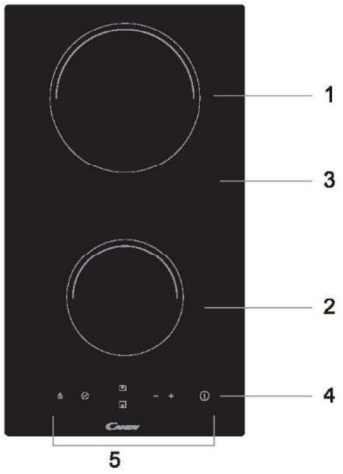
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. über die Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder abzuschalten, wenn Sie Töpfe entfernen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.

- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sichergehen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochfläche.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Verwendung mittels der Bedienelemente aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.

**Herzlichen Glückwunsch** zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.
Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen.
Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.
Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

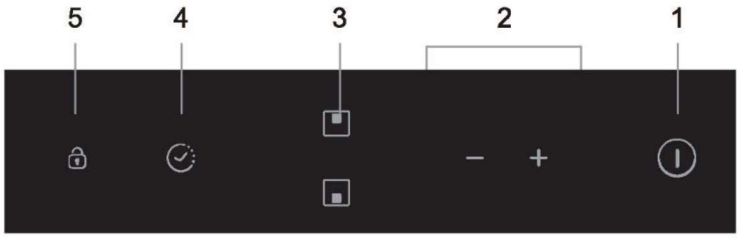
# Produktübersicht

## Ansicht von oben




1. max. 2000 W Zone
2. max. 1500 W Zone
3. Glasplatte
4. EIN/AUS-Steuerung
5. Bedienfeld

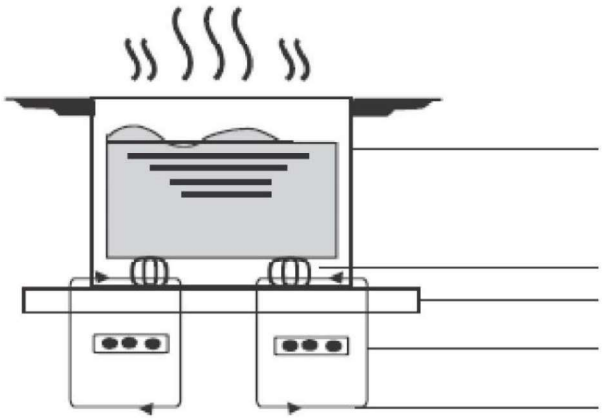
## Bedienfeld




1. EIN/AUS-Steuerung
2. Steuerung Leistungsstufen/Timer
3. Kochzonen Auswahlsteuerungen
4. Timer-Steuerung
5. Sperrfunktion

## Ein Wort zum Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie. Durch elektromagnetische Schwingungen wird die Wärme direkt im Topf erzeugt und nicht indirekt über die Erhitzung der Glasfläche. Das Glas des Kochfeldes wird nur deshalb heiß, weil es vom Topf oder der Pfanne erwärmt wird.



Eisentopf

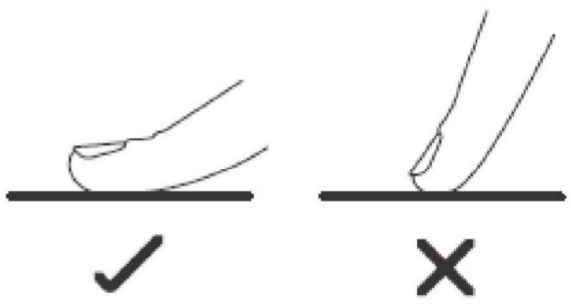
Magnetkreis
Keramikglasplatte
Induktionsspule
induzierte Ströme

## Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung und achten Sie insbesondere auf den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die möglicherweise noch auf dem Induktionskochfeld angebracht ist.

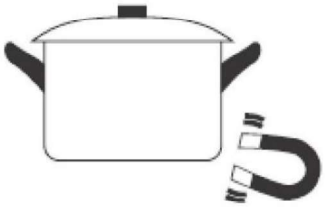
## Verwenden der Touch-Bedienungen

- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d.h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z.B. Kochgeschirr oder Kleidung) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Elemente erschweren.



# Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.

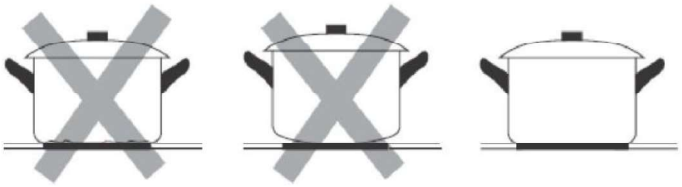


- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden. Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:

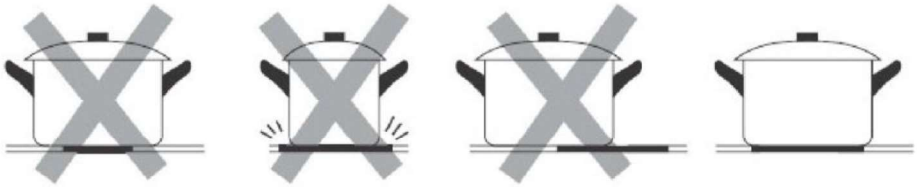
1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.
2. Falls die Anzeige U beim Erhitzen des Wassers nicht blinkt, ist der Topf oder die Pfanne geeignet.

- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

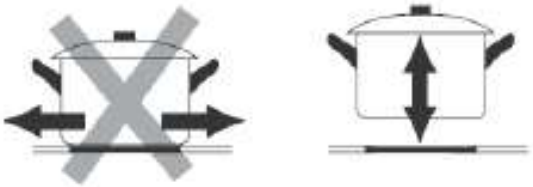
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone. Bei Verwendung eines etwas breiteren Topfes wird die Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Energieeffizienz geringer als erwartet sein. Töpfe mit weniger als 140 mm Durchmesser können vom Kochfeld unter Umständen nicht erkannt werden. Stellen Sie den Topf oder die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.



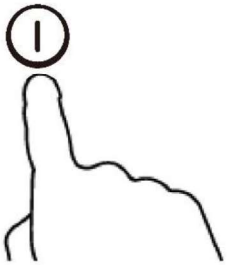
Heben Sie die Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab - ziehen Sie Töpfe nicht, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.



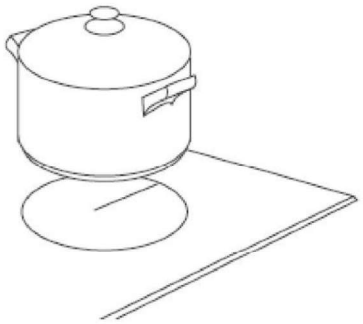
# Kochen mit dem Induktionskochfeld

## Mit dem Kochen starten

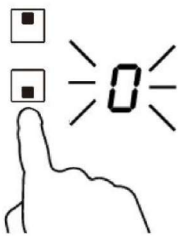
1. Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung.
   Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein einmaliger Signalton und die Kochzonen-Auswahlsteuerung zeigt „ - “ oder „" - - “ und weist darauf hin, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.



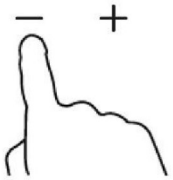
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
   - Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Bei Berührung der Kochzonen-Auswahlsteuerung blinkt die Anzeige für die ausgewählte Kochzone.




4. Wählen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ aus.
   - Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.




   - Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern.

## Wenn die Anzeige abwechselnd mit der Temperatureinstellung blinkt

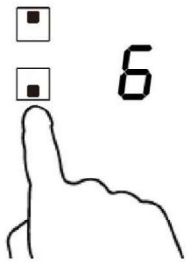
Das bedeutet:

- Sie haben den Topf oder die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt oder
- der verwendete Topf oder Pfanne ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
- der Topf oder die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Es findet kein Aufheizen statt, bis ein geeigneter Topf oder Pfanne auf der Kochzone erkannt wird. Die Anzeige schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf oder Pfanne aufgestellt wird.

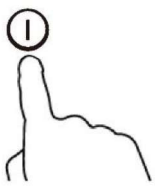
## Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.




2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Steuerung auf „0“ stellen oder die Tasten „-“ und „+“ gemeinsam drücken. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0“ anzeigt.

3. Schalten Sie das ganze Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.



4. Warnung vor heißer Oberfläche

   H weist darauf hin, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.

## Tastensperre

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z.B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Steuerungen mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

**So werden die Bedienelemente gesperrt**
Berühren Sie die Tastensperre. Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt.

**So wird die Tastensperre für die Bedienelemente aufgehoben**
1. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt.
2. Sie können jetzt beginnen, Ihr Induktionskochfeld zu benutzen.

Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung gesperrt. Sie können das Induktionskochfeld mit der EIN/AUS-Steuerung jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten aber das Kochfeld im nächsten Schritt zuerst entsperren.

## Übertemperaturschutz

Ein integrierter Temperatursensor kann die Temperatur im Induktionskochfeld überwachen. Wenn eine übermäßige Temperatur gemessen wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb.

## Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn eine ungeeignete Größe oder ein nicht magnetischer Topf (z.B. aus Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen gelassen wurden, schaltet die Zone nach 1 Minute automatisch in Standby. Der Lüfter kühlt die Temperatur des Induktionskochfeldes für eine weitere Minute ab.

## Automatischer Übertemperaturschutz

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für das Induktionskochfeld. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie jemals vergessen sollten, die Kochzone nach dem Kochen auszuschalten. Die Standard-Betriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen werden in der Tabelle unten dargestellt:

| Leistungsstufe | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Standardbetrieb Timer (Stunde) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld die Heizfunktion sofort stoppen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

Personen mit Herzschrittmachern sollten vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt um Rat fragen.

# Verwendung der Timer-Funktion

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minute-Minder verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit die jeweilige Kochzone aus.
- Sie können ihn verwenden, um die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

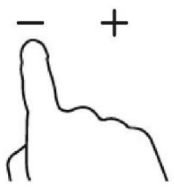
## Verwendung des Timers als Minute-Minder

**Wenn Sie keine Kochzone auswählen**

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.
   Hinweis: Sie können den Minute-Minder auch benutzen, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „10“ an.

3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Tasten „-“ oder „+“ ein.

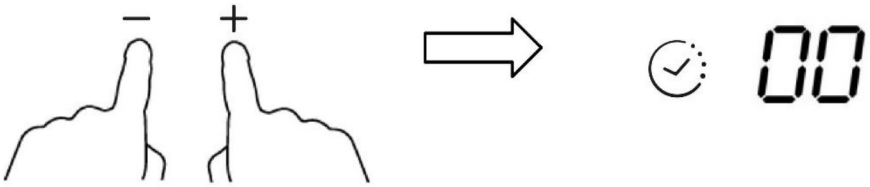



Hinweis: Timer-Taste „-“ oder „+“ einmal berühren, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.

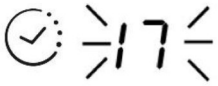
Timer-Taste „+“ oder „-“ gedrückt halten, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, stellt sich der Timer automatisch wieder auf 00 Minuten.

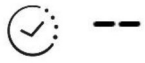
4. Werden die Timer-Tasten „-“ und „+“ zusammen gedrückt werden, wird der Timer abgebrochen und „00“ im Minuten-Display angezeigt.




5. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

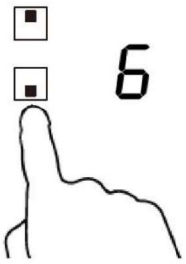



6. Der Summer piept 30 Sekunden lang und auf der Timer-Anzeige wird „- -“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



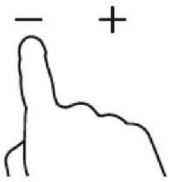

## Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.



2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „10“ an.

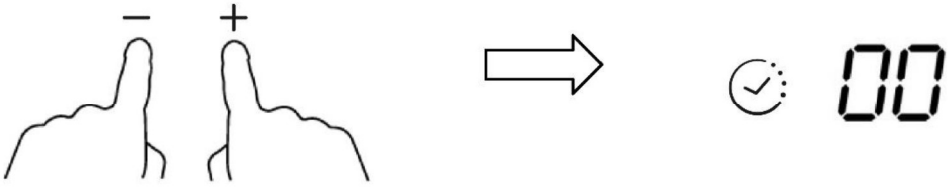
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Tasten „-“ oder „+“ ein.



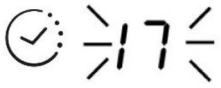

Hinweis: Berühren Sie die Timer-Taste „+“ oder „-“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Berühren Sie die Timer-Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, stellt sich der Timer automatisch wieder auf 00 Minuten.

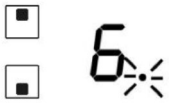
4. Werden die Timer-Tasten „-“ und „+“ zusammen gedrückt werden, wird der Timer abgebrochen und „00“ im Minuten-Display angezeigt.



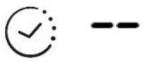

5. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.




HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



6. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

# Kochleitfaden

Vorsicht beim Frittieren; Öl und Fett werden sehr schnell erhitzt, insbesondere bei Verwendung der PowerBoost-Funktion. Bei extrem hohen Temperaturen werden Öl und Fett spontan entzündet, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

## Kochtipps

- Wenn das Essen aufkocht, die Temperatur runterschalten.
- Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern.
- Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde.

**Auf kleiner Flamme kochen, Garen von Reis**

- Ein schonendes Köcheln findet unter dem Siedepunkt statt, bei etwa 85˚C, wenn die ersten Blasen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Hierin liegt das Geheimnis für köstliche Suppen und Eintöpfe, weil sich das Aroma ohne zu verkochen entfalten kann. Sie sollten Gerichte auf Eierbasis und mit Mehl eingedickte Saucen unter dem Siedepunkt zubereiten.
- Einige Aufgaben, wie das Garen von Reis durch Absorption, erfordern möglicherweise eine Temperatur, die über der niedrigsten Stufe liegt, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

**Schnell angebratenes Steak**

So bereiten Sie saftige, schmackhafte Steaks zu:

1. Das Fleisch etwa 20 Minuten vor der Zubereitung bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Eine Bratpfanne mit dickem Boden erhitzen.
3. Beide Seiten des Steaks mit Öl bestreichen. Eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne geben und dann das Fleisch in die heiße Pfanne legen.
4. Das Steak nur einmal während des Garens wenden. Die exakte Garzeit ist von der Dicke des Steaks und von der gewünschten Garung abhängig. Die Zeit variiert zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Steak, um die Garstufe festzustellen - je fester es sich anfühlt, umso „durchgebratener“ ist es.

5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es vor dem Servieren schön zart wird.

**Für Rührbraten**

1. Wählen Sie eine kompatible Wok-Pfanne mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und das notwendige Kochgeschirr vor. Das Anbraten sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, garen Sie das Essen in mehreren kleineren Portionen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und fügen Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Garen Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie dann das Gemüse an. Wenn es heiß und noch knackig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, legen Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig durch, um sicherzustellen, dass sie alle erwärmt werden.
7. Sofort servieren.

# Temperatureinstellungen

Die Einstellungen unten sind nur Richtwerte. Die exakte Einstellung ist von verschiedenen Faktoren abhängig, wie dem Kochgeschirr und der Menge von Lebensmitteln, die zubereitet werden sollen.
Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen herauszufinden.

| Temperatureinstellung | Eignung |
|---|---|
| 1 - 2 | • Sanfte Erwärmung für kleine Mengen von Lebensmitteln<br>• Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln die schnell anbrennen<br>• Schonendes Köcheln<br>• Langsames Erwärmen |
| 3 - 4 | • Aufwärmen<br>• Schnelles Köcheln<br>• Reis kochen |
| 5 - 6 | • Pfannkuchen / Pancakes |
| 7 - 8 | • Sautieren<br>• Pasta /Teigwaren kochen |
| 9 | • Rührbraten<br>• Anbraten<br>• Suppe zum Kochen bringen<br>• Wasser kochen |

# Pflege und Reinigung

Die Einstellungen unten sind nur Richtwerte. Die exakte Einstellung ist von verschiedenen Faktoren abhängig, wie dem Kochgeschirr und der Menge von Lebensmitteln, die zubereitet werden sollen. Probieren Sie das Kochfeld aus, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen herauszufinden.

| Was? | Abhilfe | Wichtig! |
|---|---|---|
| Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas) | 1. Den Strom auf dem Kochfeld ausschalten.<br>2. Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!)<br>3. Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen.<br>4. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten. | • Wenn die Stromversorgung des Kochfelds ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann trotzdem heiß sein! Seien Sie besonders vorsichtig.<br>• Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob der Reiniger oder Scheuerschwamm für das Kochfeld geeignet ist.<br>• Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: das Glas kann dadurch Flecken bekommen. |
| Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas | mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einer Rasierklinge für Induktionskochfelder aus Glas sofort entfernen. Achten Sie dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen:<br>1. Den Netzschalter für die Kochfläche an der Wand ausschalten.<br>2. Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung abkratzen und in einen kühlen Bereich der Kochfläche verschieben.<br>3. Die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch reinigen.<br>4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“. | • Entfernen Sie die Flecken, die durch das Schmelzen oder die zuckerhaltigen, übergekochten Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, kann es schwerer sein, sie zu entfernen oder die Glasoberfläche kann dauerhaft beschädigt werden.<br>• Gefahr durch Schneiden: wenn die Schutzhülle entfernt wird, ist die Klinge eines Glasschabers messerscharf. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf. |
| Überschwappen auf die Touch-Bedienungen | 1. Strom am Kochfeld ausschalten.<br>2. Die übergeschwappte Flüssigkeit aufnehmen.<br>3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen.<br>4. Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen.<br>5. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten. | • Das Kochfeld kann einen Piepton erzeugen und sich selbst abschalten, die Touch-Bedienungen können funktionsuntüchtig sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken gewischt wurde, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten. |

# Hinweise und Tipps

| Problem | Mögliche Ursachen | Was zu tun ist |
|---|---|---|
| Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden. | Kein Strom. | Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist.<br>Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt.<br>Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. |
| Die Touch-Bedienungen sprechen nicht an. | Die Bedienungen sind gesperrt. | Die Tastensperre der Bedienelemente aufheben. Siehe Abschnitt „Verwendung des Induktionskochfeldes“ für Anweisungen. |
| Die Touch-Bedienungen sind schwer zu bedienen. | Es kann ein dünner Wasserfilm über den Bedienelementen liegen, oder Sie benutzen die Fingerspitzen, um die Bedienelemente zu berühren. | Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren. |
| Das Glas wurde zerkratzt. | Kochgeschirr mit rauen Kanten.<br><br>Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.<br><br>Siehe „Pflege und Reinigung“. |
| Einige Töpfe knistern oder knacken. | Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren). | Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin. |
| Das Induktionskochfeld macht ein leises, brummendes Geräusch, wenn es bei hohen Temperaturen verwendet wird. | Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht. | Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett aufhören, wenn Sie die Temperatur senken. |
| Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld. | Ein Lüfter im Induktionskochfeld wurde eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann auch dann weiter laufen, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde. | Das ist normal und erfordert keinen Eingriff. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, solange der Lüfter noch läuft. |

| | | |
|---|---|---|
| Töpfe werden nicht heiß und auf der Anzeige wird U angezeigt. | Das Induktionskochfeld kann den Topf oder die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet sind.<br><br>Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert wurde. | Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochfeld. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.<br><br>Zentrieren Sie den Topf oder Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt. |
| Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich selbst unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Koch-Timer-Anzeige). | Technische Störung. | Bitte notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker. |

Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst aufzuschrauben.

# Ausfallanzeige und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutz-Modus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

| Problem | Mögliche Ursachen | Was zu tun ist |
|---|---|---|
| F3-F8 | Temperatursensor defekt | Bitte kontaktieren Sie den Hersteller. |
| F9-FE | IGBT-Temperatursensor defekt. | Bitte kontaktieren Sie den Hersteller. |
| E1/E2 | Anormale Versorgungsspannung | Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, wenn die Stromversorgung normal ist. |
| E3/E4 | Unnormale Temperatur | Prüfen Sie den Topf. |
| E5/E6 | Schlechte Hitzeausstrahlung vom Kochfeld | Bitte neu starten, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist. |

Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

# Technische Merkmale

| | |
|---|---|
| Kochfeld | CID 30/G3 |
| Kochzonen | 2 Zonen |
| Versorgungsspannung | 220-240V~ 50/60Hz |
| Installierte elektrische Leistung | 3500 W |
| Abmessungen des Kochfelds L×B×H (mm) | 288X520X56 |
| Einbaugröße A×B (mm) | 268X500 |

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

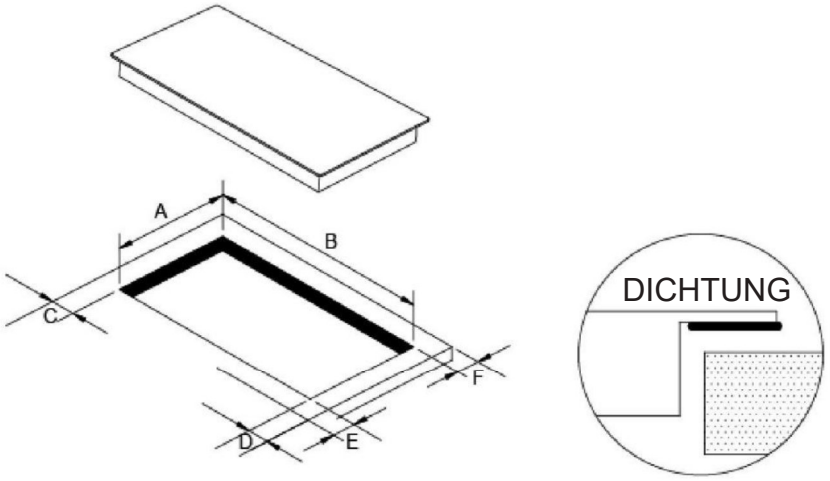
# Installation

## Vorbereitung der Installation

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 5 cm Platz gelassen werden.

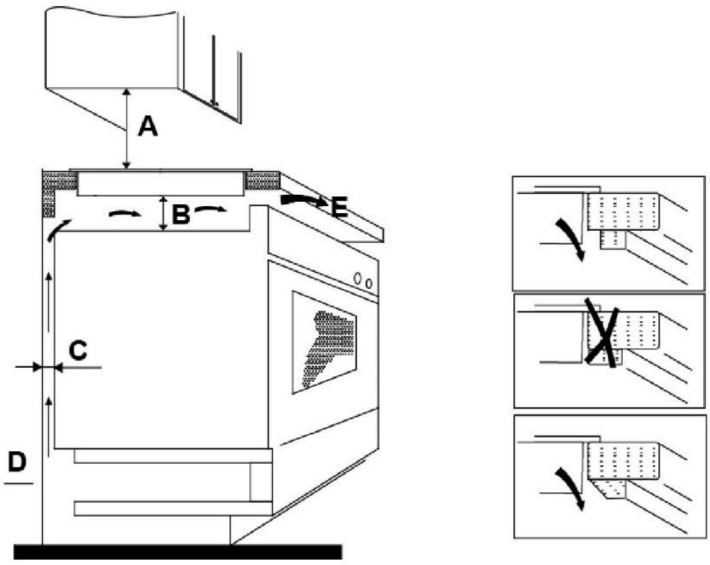
Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30mm beträgt. Bitte wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material, um größere Verformungen durch Hitzestrahlung von den heißen Platten zu vermeiden. Wie unten dargestellt:




| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | F (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| 268 + 4<br>-0 | 500 + 4<br>-0 | 50 Mini | 50 Mini | 50 Mini | 50 Mini |

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und dass der Lufteintritt und -austritt nicht behindert werden. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760mm betragen.




| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 Mini | 30 Mini | Lufteintritt | Luftaustritt 10 |

## Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche rechtwinklig und eben ausgerichtet ist, und dass keine strukturellen Bauteile den Platzbedarf einschränken.
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht.
- wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist.
- die Installation mit allen Abstandsanforderungen und anwendbaren Normen und Vorschriften übereinstimmt.
- Ein geeigneter Trennschalter mit vollständiger Trennung vom Stromnetz in der Festverdrahtung integriert ist, in Übereinstimmung mit den lokalen Regeln und Vorschriften über die Montage und Positionierung der Verdrahtung.
  Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm als Kontaktabstand an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen] Leitern aufweisen, wenn die lokalen Verdrahtungsregeln hierfür eine Variante der Anforderungen vorsehen) gewährleisten.

- Der Trennschalter ist für den Benutzer mit installiertem Kochfeld leicht zugänglich.
- Wenden Sie sich an die lokalen Baubehörden und konsultieren Sie die geltenden Gesetzesvorschriften, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandoberflächen um das Kochfeld herum.

## Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

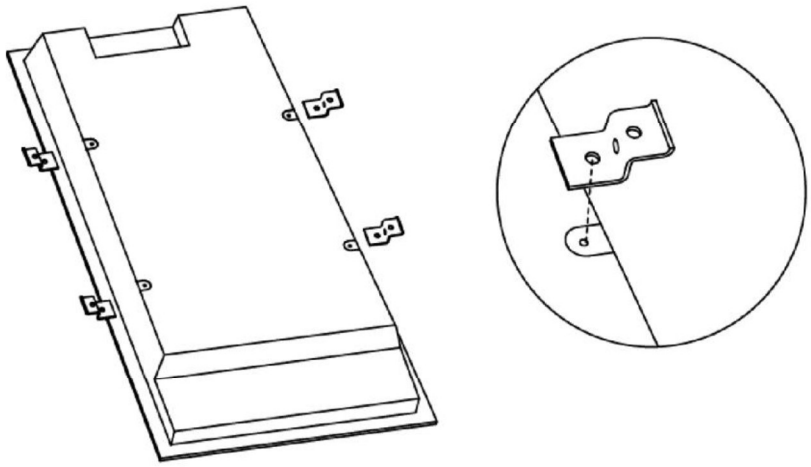
- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Basis des Kochfeldes vorhanden ist.
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb der Basis des Kochfeldes installiert wurde
- der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

## Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) abgestellt werden.
Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.

## Ausrichtung der Position der Halterung

Fixieren Sie das Kochfeld nach der Installation auf der Arbeitsfläche mit 4 angeschraubten Halterungen am Boden (siehe Abbildung).
Passen Sie die Position der Halterungen den unterschiedlichen Plattendicken an.



## Vorsicht

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.

2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.

3. Die Induktionskochplatte sollte so installiert werden, dass eine bessere Hitzestrahlung gewährleistet und die Zuverlässigkeit verbessert werden kann.

4. Die Wand und die induzierte Kochzone über der Tischoberfläche sollten hitzebeständig sein.

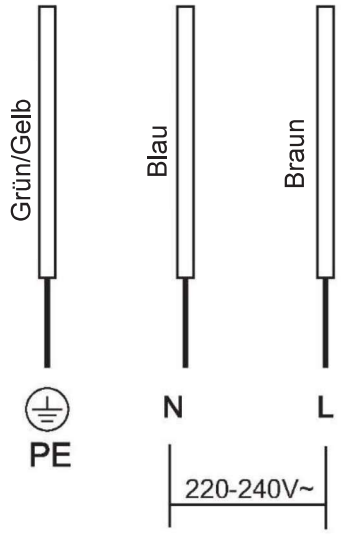
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.

## Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz

Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.
Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie dass:
1. Das Hausstromnetz für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
2. die Spannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. der Querschnitt des Stromkabels für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist. Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungseinrichtungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, dies kann zu Überhitzung und Brand führen.
Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle auf über 75˚C ansteigen kann.

Überprüfen Sie mit einem Elektroinstallateur, ob das Hausstromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der einschlägigen Norm oder mit einem 1-poligen Leistungsschalter angeschlossen werden.
Die Anschlussmethode wird unten dargestellt.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, müssen die Arbeiten von einem Kundendienst-Vertreter mit den entsprechenden Werkzeugen durchgeführt werden, um mögliche Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss ein allpoliger Leistungsschalter installiert werden, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Stromanschluss korrekt hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Netzkabel ist regelmäßig zu kontrollieren und darf nur von zugelassenem Servicepersonal ausgetauscht werden.
- Der gelb/grüne Draht des Stromkabels muss mit der Erdung der Stromversorgung und des Geräts verbunden sein.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Unfälle, die aus der Verwendung eines nicht geerdeten oder fehlerhaft geerdeten Geräts hervorgehen.
- Wenn das Gerät über eine Steckdose verfügt, muss es so installiert werden, dass der Zugang zur Steckdose frei bleibt.

**Auswahl der Kochgefäße**

Eisen Bratpfanne

Edelstahl

Eisenpfanne

Eisenkessel

Emaille-Wasserkessel aus rostfreiem Stahl

Emaillierter Kochtopf

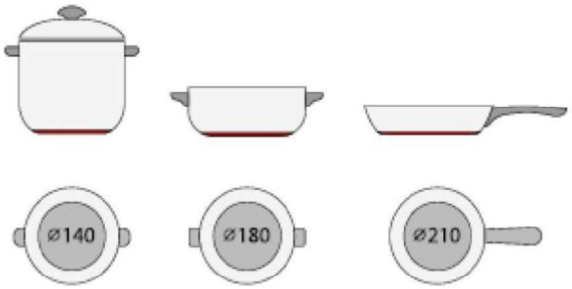
Eisenbräter

Sie können unterschiedliche Kochgefäße verwenden

1. Dieses Induktionskochfeld kann eine Vielzahl von Kochgefäßen erkennen, die Sie mit einer der folgenden Methoden testen können:
   Stellen Sie das Gefäß auf die Kochzone. Wenn die entsprechende Kochzone eine Leistungsstufe anzeigt, ist das Gefäß geeignet. Wenn „U“ blinkt, ist das Gefäß nicht für die Verwendung mit dem Induktionskochfeld geeignet.
2. Halten Sie einen Magneten an das Gefäß. Wenn der Magnet vom Gefäß angezogen wird, ist es für die Verwendung mit dem Induktionskochfeld geeignet.
   Anmerkung: Der Boden des Gefäßes muss magnetisches Material enthalten.
   Der Boden muss flach sein und einen Durchmesser gemäß der nachstehenden Tabelle 1 haben.

3. Verwenden Sie nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl, das mit Induktion kompatibel ist.
4. Verwenden Sie Pfannen und Töpfe, deren Durchmesser des ferromagnetischen Bereichs (Boden der Pfanne) den Abmessungen in der nachstehenden Tabelle entspricht. (Tabelle 1)
   - Wenn Sie kleinere Töpfe verwenden, kann die Leistung beeinträchtigt werden.
   - Wenn Sie einen Topf mit einem kleineren Durchmesser als in Tabelle 1 angegeben verwenden, werden die Töpfe möglicherweise nicht erkannt.

Je nach Größe der Zone können Sie Töpfe mit unterschiedlichen Durchmessern verwenden (siehe Abbildung unten):



5. Wenn der ferromagnetische Teil nur einen Teil des Topfbodens bedeckt, wird nur dieser erhitzt, der Rest des Bodens wird möglicherweise nicht auf eine zum Kochen ausreichende Temperatur gebracht.
6. Wenn der ferromagnetische Bereich nicht gleichmäßig ist, sondern andere Materialien wie z. B. Aluminium aufweist, kann dies das Aufheizen und die Topferkennung beeinträchtigen.

Wenn der Boden der Pfanne ähnlich wie in den Abbildungen unten aussieht, kann die Pfanne nicht erkannt werden.

| | Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr | |
|---|---|---|
| **Kochzone** | **Minimum (mm)** | **Maximum (mm)** |
| 1 | 140 | 180 |
| 2 | 120 | 140 |

Die oben genannten Werte können je nach Größe der Pfanne und dem Material, aus dem sie hergestellt ist, variieren.

**ENTSORGUNG:**
**Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Diese Art von Abfall muss getrennt gesammelt und einer besonderen Abfallbehandlung unterzogen werden.**

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die bei einer falschen Entsorgung entstehen können.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden.

Dieses Gerät muss durch spezialisierte Betriebe entsorgt werden. Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

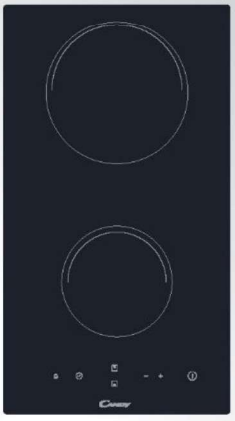
Gültig nur für Zypern

22
PAP

CANDY

**Instructiehandleiding voor inductiekookplaat** **NEDERLANDS**

# CID 30/G3



**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.**

# Waarschuwingen voor de veiligheid

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u de kookplaat gebruikt.

**Installatie**

**Gevaar voor elektrische schok**

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- Aansluiting op een goed geaarde bedrading is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan de bedrading in woonhuizen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

**Snijgevaar**

- Wees voorzichtig: de randen van het paneel zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsel of snijwonden.

**Belangrijke veiligheidsinstructies**

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Stel deze informatie ter beschikking van de persoon die verantwoordelijk is voor het installeren van het apparaat, omdat dit de installatiekosten kan verlagen.
- Om gevaar te voorkomen, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens deze installatie-instructies.
- Dit apparaat mag alleen door een daarvoor gekwalificeerde persoon worden geïnstalleerd en geaard.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit waarin een isolerende schakelaar is opgenomen die volledige ontkoppeling van de voeding mogelijk maakt.
- Als u het apparaat niet correct installeert, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.

**Bediening en onderhoud**

**Gevaar voor elektrische schok**

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Als het oppervlak van de kookplaat breekt of barst, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen via de netvoeding (wandschakelaar) en contact opnemen met een gekwalificeerde monteur.
- Schakel de kookplaat uit bij de muur voordat u hem schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

**Gezondheidsrisico**

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen voordat zij dit apparaat gebruiken om er zeker van te zijn dat het elektromagnetische veld geen invloed heeft op hun implantaat.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot de dood.

**Gevaar voor hete oppervlakken**

- Tijdens het gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Zorg ervoor dat uw lichaam, kleding of enig ander artikel dat geen geschikt kookgerei is niet in contact komt met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Let op: Magnetiseerbare metalen voorwerpen die op het lichaam worden gedragen, kunnen in de buurt van de kookplaat heet worden. Dit geldt niet voor gouden of zilveren sieraden.
- Houd kinderen uit de buurt.
- De stelen van steelpannen kunnen heet zijn bij aanraken. Controleer of de stelen van steelpannen zich niet boven andere kookzones die zijn ingeschakeld bevinden. Houd de stelen buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden en -blaren veroorzaken.

**Snijgevaar**

- Het vlijmscherpe mes van een kookplaatschraper ligt bloot wanneer de veiligheidskap wordt teruggetrokken. Wees uiterst voorzichtig en bewaar altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsel of snijwonden.

**Belangrijke veiligheidsinstructies**

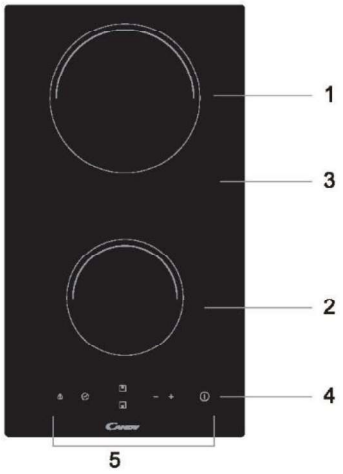
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter wanneer het in gebruik is. Overkoken veroorzaakt rook en vetvlekken die kunnen ontbranden.
- Gebruik het apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
- Laat geen voorwerpen of bestek op het apparaat achter.
- Plaats geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv., creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv., computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat. Deze kunnen namelijk worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Gebruik het apparaat nooit om de kamer op te warmen of te verwarmen.
- Zet na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met behulp van de tiptoetsen). Vertrouw niet op de functie voor pandetectie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen verwijdert.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
- Laat kinderen niet alleen of onbeheerd in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.

- Bij kinderen of personen met een handicap die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperkt, moet een verantwoordelijke en kundige persoon zijn om hen te helpen bij het gebruik ervan. Deze instructeur moet ervan overtuigd zijn dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of de omgeving.
- Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten door een gekwalificeerd monteur worden uitgevoerd.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
- Geen zware voorwerpen op uw kookplaat plaatsen of laten vallen.
- Ga niet op de kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met scherpe randen en sleep pannen niet over het oppervlak van het inductieglas, aangezien dit het glas kan krassen.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat schoon te maken. Deze kunnen namelijk het inductieglas krassen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, mag deze alleen door een gekwalificeerde technicus worden vervangen.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en het onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als er geen toezicht is.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT om brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam dan met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst. Ze kunnen namelijk heet worden.
- Schakel na gebruik het kookelement uit met de betreffende toets en vertrouw niet op de pannendetector.
- Het apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

**Gefeliciteerd** met de aankoop van uw nieuwe inductiekookplaat.
Wij raden u aan de tijd te nemen om deze instructie-/installatiehandleiding te lezen om volledig te begrijpen hoe u het apparaat moet installeren en gebruiken.
Lees vóór installatie de paragraaf over installatie.
Lees voor gebruik zorgvuldig alle veiligheidsinstructies en bewaar deze instructie-/installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

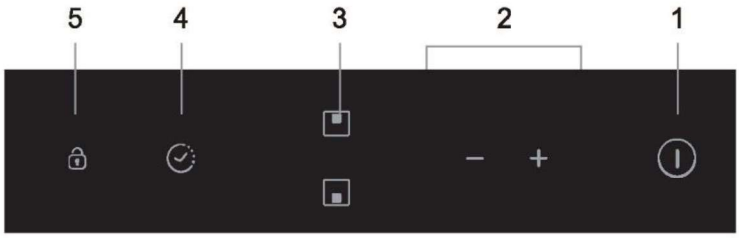
# Overzicht van het product

## Bovenaanzicht




1. Max. 2000W-zone
2. Max. 1500W-zone
3. Glazen plaat
4. AAN/UIT-toets
5. Bedieningspaneel

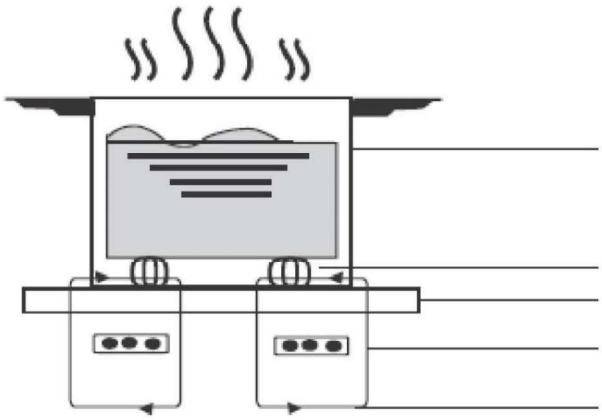
## Bedieningspaneel




1. AAN/UIT-toets
2. Bedieningstoetsen vermogen/timer
3. Bedieningselementen voor de keuze van de verwarmingszone
4. Timerregeling
5. toetsvergrendeling

## Een woord over inductiekoken

Koken met inductie is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. Het werkt door middel van elektromagnetische trillingen die rechtstreeks in de pan warmte opwekken, in plaats van indirect door het glasoppervlak te verwarmen. Het glas wordt alleen heet omdat de pan uiteindelijk warm wordt.



ijzeren pan

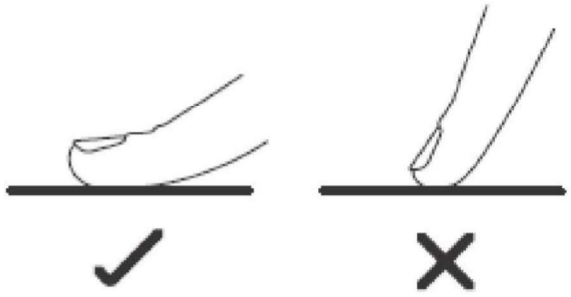
magnetisch circuit
keramische glasplaat
inductiespoel
geïnduceerde stromen

## Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding, besteed in het bijzonder aandacht aan de paragraaf ‘Veiligheidswaarschuwingen’.
- Verwijder eventuele beschermfolies die nog op uw inductiekookplaat zitten.

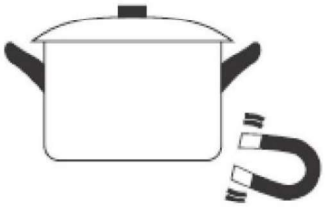
## De tiptoetsen gebruiken

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik uw gehele vingertop, niet alleen het puntje ervan.
- Elke keer als een aanraking wordt geregistreerd dan hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn en dat zie niet door een voorwerp (bijv., bestek of een doek) worden afgedekt. Zelfs een dun laagje water kan de toetsen moeilijk te bedienen maken.



# Het juiste kookgerei kiezen

- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor koken met inductie. Kijk naar het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de pan.

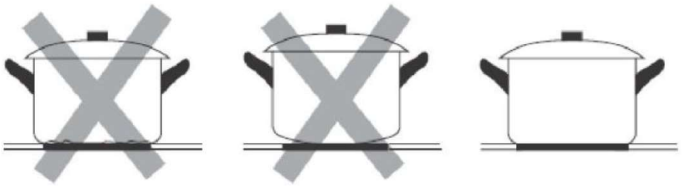


- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren. Beweeg een magneet naar de onderkant van de pan. Als hij wordt aangetrokken tot de pan, dan is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet heeft:

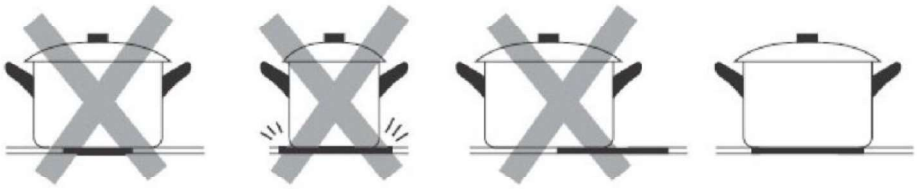
1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
2. Als U niet knippert op het display en het water opwarmt, dan is de pan geschikt.

- Kookgerei dat is gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magneetbasis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

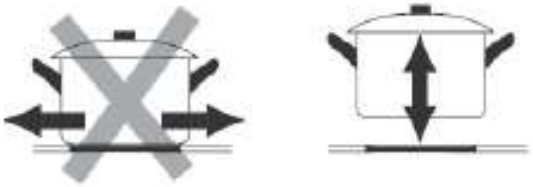
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een kromme bodem.



Controleer of de onderkant van uw pan glad is, plat op het glas staat en is net zo groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de diameter net zo groot is als de weergave van de geselecteerde zone. Als de pan iets breder is, zal de energie optimaal worden gebruikt. Als u een kleinere pan gebruikt, kan dit minder efficiënt zijn dan verwacht. Een pan die kleiner is dan 140 mm wordt mogelijk niet herkend door de kookplaat. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



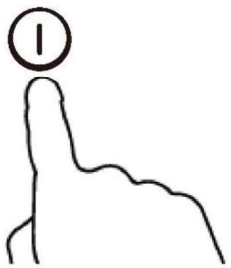
Til pannen altijd van de inductiekookplaat – niet verschuiven, hierdoor kan het glas krassen.



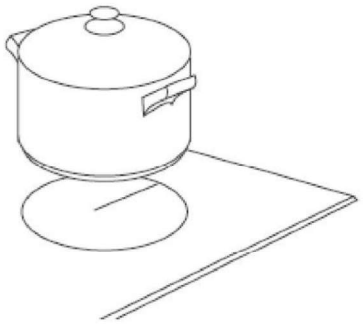
# Uw inductiekookplaat gebruiken

## Beginnen met koken

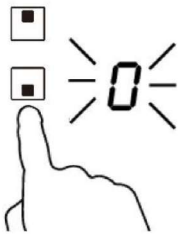
1. Raak de toets AAN/UIT aan.
   Als de stroom is ingeschakeld, klinkt de zoemer eenmaal, alle displays geven '-' of '- -' weer, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in stand-bymodus staat.



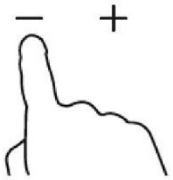
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
   - Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



3. Raak de bediening van de selectie van de verwarmingszone aan en een indicator naast de toets gaat knipperen.




4. Selecteer een warmte-instelling door de toets '-' of '+' aan te raken.
   - Als u niet binnen 1 minuut een warmte-instelling kiest, dan wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet opnieuw beginnen bij stap 1.




- U kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.

## Als op het display afwisselend knippert met de warmte-instelling

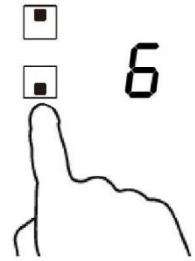
Dit betekent dat:

- u geen pan op de juiste kookzone hebt geplaatst, of
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor koken met inductie, of
- de pan is te klein of is niet goed in het midden van de kookzone geplaatst.

Er vindt geen verwarming plaats tenzij zich een geschikte pan op de kookzone bevindt. Het display wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan op staat.

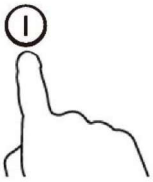
## Wanneer u klaar bent met koken

1. Raak de selectietoets aan van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen.




2. Zet de kookzone uit door omlaag naar ‘0’ te schuiven of ‘-’ en ‘+’ samen aan te raken. Zorg ervoor dat het display ‘0’ weergeeft.

3. Zet het hele kookplaat uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.



4. Pas op voor hete oppervlakken

   ‘H’ geeft aan welke kookzone heet is. De ‘H’ zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Hij kan ook worden gebruikt als een energiebesparingsfunctie als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan de verwarmingsplaat die nog warm is.

## De bedieningselementen vergrendelen

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Wanneer de bedieningselementen zijn vergrendeld, worden alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets.

**De bedieningselementen vergrendelen**
Druk op de toets voor toetsvergrendeling. De timer-indicator geeft ‘Lo’ weer.

**De bedieningselementen ontgrendelen**
1. Raak de toetsvergrendeling aan en houd een tijdje vast.
2. U kunt nu beginnen met het gebruik van uw inductiekookplaat.

Wanneer de kookplaat zich in de vergrendelde modus bevindt, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets. U kunt de inductiekookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets, maar u moet bij het volgende gebruik eerst de kookplaat ontgrendelen.

## Beveiliging tegen te hoge temperatuur

Een bijgeleverde temperatuursensor kan de temperatuur in de inductiekookplaat controleren. Als er een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt de inductiekookplaat automatisch.

## Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een ongeschikte maat of niet-magnetische pan (bijv., aluminium) of een ander klein item (bijv., mes, vork, sleutel) op de kookplaat is achtergelaten, gaat de zone na 1 minuut automatisch in stand-by. De ventilator zal de inductiekookplaat nog 1 minuut verder afkoelen.

## Automatische uitschakelingsbeveiliging

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Het schakelt automatisch alles uit als u ooit vergeet uw kookplaat uit te schakelen. De standaard werktijden voor verschillende vermogensniveaus worden weergegeven in de onderstaande tabel:

| Vermogensniveau | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Standaard werktimer (uur) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Wanneer de pan wordt verwijderd, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk met verwarmen en wordt de kookplaat na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.

Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat ze dit toestel gebruiken.

# De timer gebruiken

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt hem gebruiken als een minutenherinnering. In dat geval schakelt de timer geen kookzone uit wanneer de ingestelde tijd om is.
- U kunt hem instellen om één kookzone uit te zetten wanneer de ingestelde tijd om is.
- U kunt de timer tot 99 minuten instellen.

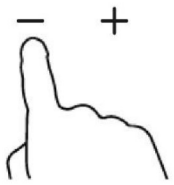
## De timer gebruiken als minutenherinnering

**Als u geen kookzone selecteert**

1. Zorg ervoor dat de kookplaat aan staat.
   Opmerking: U kunt de minutenherinnering ook gebruiken als u geen kookzone selecteert.

2. Raak de timerregeling aan, de herinneringsindicator begint te knipperen en ‘10’ verschijnt op het timerdisplay.

3. Stel de tijd in door de timertoetsen ‘-’ of ‘+’ aan te raken.

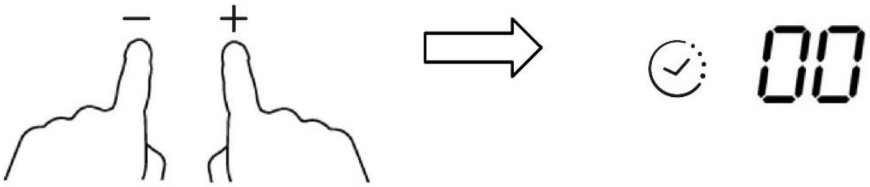



Tip: Raak de timertoetsen ‘-’ of ‘+’ één keer aan om te verlagen of verhogen met 1 minuut.

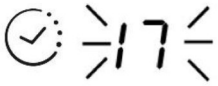
Houd de timertoets ‘+’ vast om te verminderen of te vermeerderen met 10 minuten.

Als de ingestelde tijd langer is dan 99 minuten, keert de timer automatisch terug naar 00 minuten.

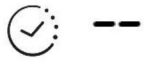
4. Door ‘-’ en ‘+’ tegelijkertijd aan te raken, wordt de timer geannuleerd en wordt ‘00’ weergegeven op het minutendisplay.




5. Wanneer de tijd is ingesteld, wordt onmiddellijk begonnen met aftellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en de timer-indicator knippert gedurende 5 seconden.

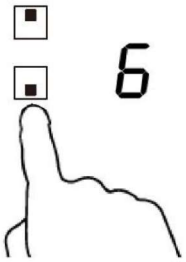



6. De zoemer klinkt 30 seconden en de timer-indicator geeft ‘- -’ weer wanneer de ingestelde tijd om is.



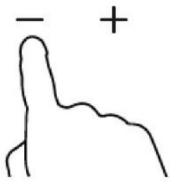

## De timer instellen om één kookzone uit te schakelen

1. Raak de selectietoets van de verwarmingszone aan waarvoor u de timer wilt instellen.



2. Raak de timerregeling aan, de herinneringsindicator begint te knipperen en ‘10’ verschijnt op het timerdisplay.

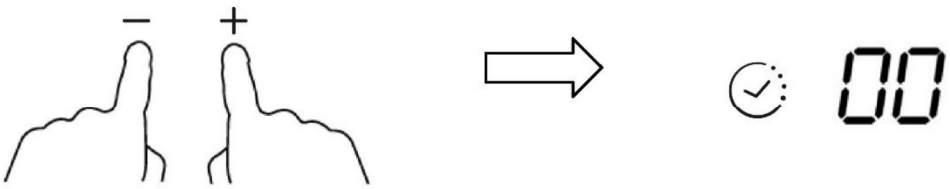
3. Stel de tijd in door de timertoetsen ‘-’ of ‘+’ aan te raken.



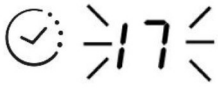

Tip: Raak één keer de timertoets ‘-’ of ‘+’ aan, de tijd neemt af of toe met 1 minuut. Als u de timertoets ‘-’ of ‘+’ aanraakt en vasthoudt, wordt de tijd 10 minuten korter of langer.

Als de ingestelde tijd langer is dan 99 minuten, keert de timer automatisch terug naar 00 minuten.

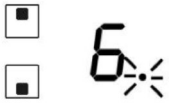
4. Door ‘-’ en ‘+’ tegelijkertijd aan te raken, wordt de timer geannuleerd en wordt ‘00’ weergegeven op het minutendisplay.



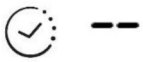

5. Wanneer de tijd is ingesteld, wordt automatisch begonnen met aftellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en de timer-indicator knippert gedurende 5 seconden.




OPMERKING: De rode stip naast de vermogensniveau-indicator licht op, wat aangeeft dat de zone is geselecteerd.



6. Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.



Andere kookzones blijven functioneren als ze eerder zijn ingeschakeld.

# Bereidingsrichtlijnen

Wees voorzichtig bij het bakken, want de olie en het vet warmen snel op, vooral als u PowerBoost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zal olie en vet spontaan ontbranden en dit vormt een ernstig brandgevaar.

## Kooktips

- Verlaag de temperatuurinstelling als voedsel aan de kook komt.
- Door het gebruik van een deksel neemt de kooktijd af en bespaart u energie door de warmte te behouden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.
- Begin de bereiding op een hoge stand en verlaag de stand wanneer het goed doorgewarmd is.

**Sudderen, rijst koken**

- Sudderen gebeurt net onder het kookpunt, bij ongeveer 85°C, wanneer de belletjes net af en toe naar het oppervlak van de kookvloeistof stijgen. Het is de sleutel tot heerlijke soepen en malse stoofpotten, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat het voedsel te veel wordt doorgekookt. Sauzen op basis van ei en ingedikt met bloem kunt u ook het beste onder het kookpunt bereiden.
- Sommige taken, waaronder het koken van rijst volgens de absorptiemethode, vereisen mogelijk een hogere instelling dan de laagste instelling om ervoor te zorgen dat het voedsel helemaal is doorgekookt in de aanbevolen tijd.

**Biefstuk aanbraden**

Voor het bereiden van sappige, smakelijke biefstukken:

1. Lat het vlees in ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen voordat u het bereidt.
2. Verhit een koekenpan met dikke bodem.
3. Bestrijk beide zijden van de biefstuk met olie. Doe een kleine beetje olie in de hete pan en laat het vlees vervolgens in de hete pan zakken.
4. Draai de biefstuk slechts één keer om tijdens de bereiding. De exacte kooktijd hangt af van de dikte van het biefstuk en welke bereiding u wilt. De tijden kunnen variëren van ongeveer 2–8 minuten per kant. Druk op de biefstuk om in te schatten hoe gaar deze is; hoe steviger de biefstuk aanvoelt, hoe meer doorbakken hij is.

5. Laat de biefstuk voordat u hem opdient een paar minuten rusten op een warm bord zodat het vlees ontspant en heerlijk mals wordt.

**Voor roerbakken**

1. Kies een wok met vlakke bodem of een grote koekenpan die geschikt is voor inductie.
2. Zorg dat alle ingrediënten en materialen klaar staan. Roerbakken moet snel worden uitgevoerd. Als u grote hoeveelheden kookt, dan bereidt u het voedsel in meerdere kleinere hoeveelheden.
3. Verwarm de pan even voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eventueel vlees eerst, leg het daarna opzij en houd het warm.
5. Roerbak de groenten. Wanneer ze heet maar nog knapperig zijn, zet u de kookzone naar een lagere instelling, doet u het vlees weer in de pan en voegt u de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig door om ervoor te zorgen dat ze goed worden doorgewarmd.
7. Dien meteen op.

# Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen zijn alleen richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u aan het koken bent.
Experimenteer met de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

| Warmte-instelling | Geschiktheid |
|---|---|
| 1–2 | • delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel<br>• smelten van chocolade, boter en voedingsmiddelen die snel verbranden<br>• zacht sudderen<br>• langzaam opwarmen |
| 3–4 | • opnieuw opwarmen<br>• snel sudderen<br>• rijst koken |
| 5–6 | • pannenkoeken |
| 7–8 | • bakken<br>• pasta koken |
| 9 | • roerbakken<br>• aanbraden<br>• soep aan de kook brengen<br>• kokend water |

# Onderhoud en reiniging

De onderstaande instellingen zijn alleen richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u aan het koken bent. Experimenteer met de kookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

| Wat? | Hoe? | Belangrijk! |
|---|---|---|
| Dagelijks vuil op glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken die door voedsel of niet-suikerige gemorste etenswaren op het glas achterblijven) | 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit.<br>2. Gebruik een kookplaatreiniger terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!)<br>3. Spoel af en droog af met een schone doek of keukenpapier.<br>4. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in. | • Wanneer de stroom naar de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen indicatie van een 'warm oppervlak', maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig.<br>• Schuursponsjes voor intensief gebruik, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen achterlaten op het glas. Lees altijd het etiket om te controleren of uw schoonmaakmiddel of schuursponsje geschikt is.<br>• Laat geen restanten van reinigingsmiddelen achter op de kookplaat; dit kan vlekken achterlaten op het glas. |
| Resten van overkoken, smelten en hete suikerige gemorste etenswaren op het glas | Verwijder deze onmiddellijk met een bakspatel, paletmes of scheermesschraper die geschikt is voor kookplaten met inductieglas, maar pas op voor hete kookzoneoppervlakken:<br>1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit bij de muur.<br>2. Houd het mes of gerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of het gemorste naar een koel gedeelte van de kookplaat.<br>3. Veeg het vuil of de gemorste resten af met een vaatdoekje of keukenpapier.<br>4. Volg de stappen 2 tot en met 4 bij 'Dagelijks vuil op glas' hierboven. | • Verwijder vlekken die achterblijven door smelten en suikerachtig voedsel of resten van overkoken zo snel mogelijk. Als u op het laat afkoelen op het glas, kan het lastig te verwijderen zijn en zelfs het glasoppervlak permanent beschadigen.<br>• Snijgevaar: Wanneer de bescherming is teruggetrokken, is het mes van een schraper vlijmscherp. Wees uiterst voorzichtig en bewaar altijd veilig en buiten het bereik van kinderen. |
| Resten van overgekookt voedsel op de tiptoetsen | 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit.<br>2. Laat de resten weken<br>3. Veeg de tiptoetsen schoon met een schone vochtige spons of doek.<br>4. Veeg het oppervlak helemaal droog met keukenpapier.<br>5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in. | • De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen en de tiptoetsen functioneren mogelijk niet als er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat de tiptoetsen droog zijn geveegd voordat u de kookplaat weer inschakelt. |

# Tips en trucs

| Probleem | Mogelijke oorzaken | Wat u moet doen |
|---|---|---|
| De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld. | Geen stroom. | Zorg ervoor dat de inductiekookplaat op de voeding is aangesloten en dat de inductiekookplaat aan staat. Controleer of de stroom in uw huis of omgeving is uitgevallen. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde monteur. |
| De tiptoetsen reageren niet. | De bedieningselementen zijn vergrendeld. | Ontgrendel de bedieningselementen. Raadpleeg de paragraaf ‘Uw inductiekookplaat gebruiken’ voor instructies. |
| De tiptoetsen zijn moeilijk te bedienen. | Er kan een dun laagje water op de bedieningselementen liggen of u gebruikt het puntje van uw vinger bij het aanraken van de bedieningselementen. | Zorg ervoor dat de tiptoetsen droog zijn gebruik uw gehele vingertop bij het aanraken van de bedieningselementen. |
| Het glas wordt bekrast. | Scherp kookgerei.<br><br>Ongeschikte, schurende schuursponsjes of reinigingsmiddelen gebruikt. | Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Raadpleeg ‘Het juiste kookgerei kiezen’.<br><br>Raadpleeg ‘Onderhoud en reiniging’. |
| Sommige pannen maken krakende of het klikkende geluiden. | Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die anders vibreren). | Dit is normaal voor kookgerei en geeft geen fout aan. |
| De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer gebruikt met een hoge warmte-instelling. | Dit wordt veroorzaakt door de technologie van koken met inductie. | Dit is normaal, maar het geluid moet stiller worden of volledig verdwijnen wanneer u de warmte-instelling verlaagt. |
| Ventilatorgeluid afkomstig van de inductiekookplaat. | Er is een ingebouwde koelventilator ingebouwd in uw inductiekookplaat om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. Deze kan blijven draaien, zelfs nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld. | Dit is normaal en er is geen actie nodig. Schakel de voeding naar de inductiekookplaat niet uit bij de muur terwijl de ventilator draait. |

| | | |
|---|---|---|
| Pannen worden niet heet en U verschijnt op het display. | De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductie.<br><br>De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of er niet goed centraal op staat. | Gebruik kookgerei dat geschikt is voor koken met inductie. Raadpleeg de paragraaf 'Het juiste kookgerei kiezen'.<br><br>Plaats de pan in het midden van de kookzone en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone. |
| De inductiekookplaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een waarschuwingstoon en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afwisselend één of twee cijfers in het display van de kooktimer). | Technische fout. | Noteer de foutletters en -nummers, schakel de voeding naar de inductiekookplaat uit bij de muur en neem contact op met een gekwalificeerd monteur. |

Probeer het apparaat nooit zelf te demonteren.

# Weergave van storing en inspectie

Als er een afwijking optreedt, zal de inductiekookplaat automatisch de beschermende toestand invoeren en de bijbehorende beschermcodes weergeven:

| Probleem | Mogelijke oorzaken | Wat u moet doen |
|---|---|---|
| F3-F8 | Storing temperatuursensor | Neem contact op met de leverancier. |
| F9-FE | Storing temperatuursensor van de IGBT | Neem contact op met de leverancier. |
| E1/E2 | Abnormale voedingsspanning | Controleer of de stroomtoevoer normaal is.<br>Zet aan als de stroomtoevoer weer normaal is. |
| E3/E4 | Abnormale temperatuur | Controleer de pot. |
| E5/E6 | Slechte warmtestraling van de inductiekookplaat | Start opnieuw op nadat de inductiekookplaat is afgekoeld. |

De bovenstaande informatie is de beoordeling en inspectie van gebruikelijke storingen.
Haal de eenheid niet zelf uit elkaar om gevaar en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

# Technische specificatie

| | |
|---|---|
| Kookplaat | CID 30/G3 |
| Kookzones | 2 zones |
| Voedingsspanning | 220–240 V~, 50–60 Hz |
| Geïnstalleerde elektrische voeding | 3500 W |
| Productgrootte LxBxH (mm) | 288X520X56 |
| Inbouwafmetingen AxB (mm) | 268X500 |

Het gewicht en de afmetingen zijn bij benadering. Omdat wij voortdurend streven naar verbetering van onze producten kunnen wij specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

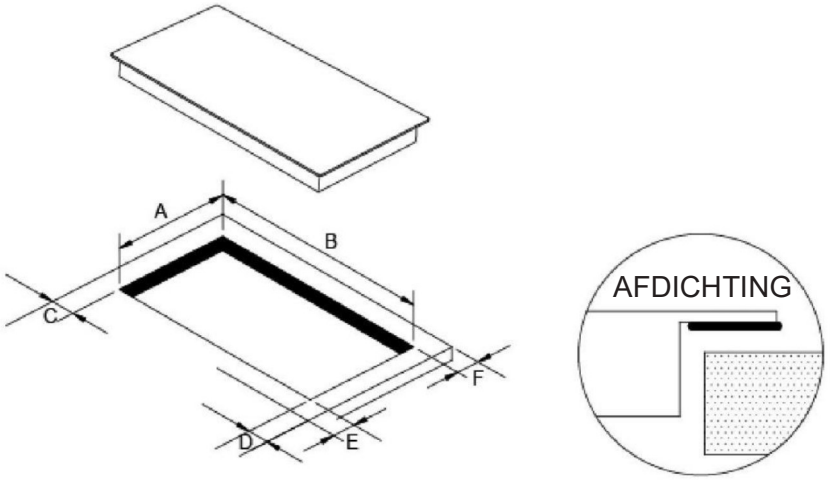
# Installatie

## Keuze van installatiematerialen

Maak een opening in het aanrechtblad volgens de in de tekening getoonde afmetingen.

Voor installatie en gebruik moet een minimale ruimte van 5 cm rondom het gat behouden blijven.

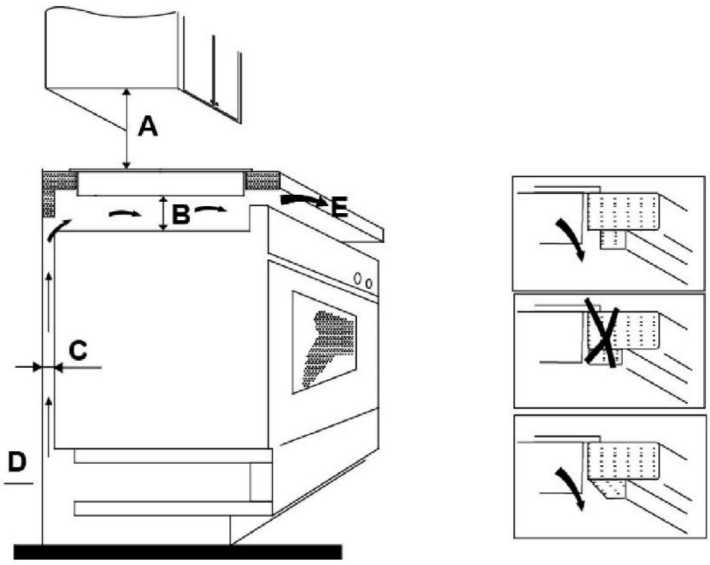
Zorg ervoor dat het aanrechtblad ten minste 30 mm dik is. Selecteer hittebestendig materiaal voor het werkoppervlak om een grotere vervorming door de warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder aangegeven:




| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | F (mm) |
|---|---|---|---|---|---|
| 268 + 4<br>-0 | 500 + 4<br>-0 | 50 mini | 50 mini | 50 mini | 50 mini |

Zorg er altijd voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed werkt. Zoals hieronder weergegeven

Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet ten minste 760 mm zijn.




| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 mini | 30 mini | Luchtinlaat | Luchtuitlaat 10 |

## Voordat u de kookplaat installeert, moet u het volgende controleren

- het werkoppervlak is vierkant en waterpas, en er zijn geen structurele delen die niet voldoen aan de ruimtevereisten
- het werkoppervlak is gemaakt van een hittebestendig materiaal
- als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator
- de installatie moet voldoen aan alle ruimtevereisten en de toepasselijke normen en voorschriften
- een geschikte scheidingsschakelaar voor volledige ontkoppeling van de netvoeding is geïntegreerd in de permanente bedrading, gemonteerd en geplaatst om te voldoen aan de lokale bedradingsregels en -voorschriften
  De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een scheiding met een luchtopening bij alle polen bieden van 3 mm (of bij alle actieve [fase]geleiders als de lokale bedradingsregels deze variatie op de vereisten toestaan).

- de scheidingsschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant als de kookplaat is geïnstalleerd
- u raadpleegt de lokale bouwautoriteiten en statuten als u twijfelt over de installatie
- u gebruikt hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken die de kookplaat omringen.

## Wanneer u de kookplaat hebt geïnstalleerd, moet u het volgende controleren

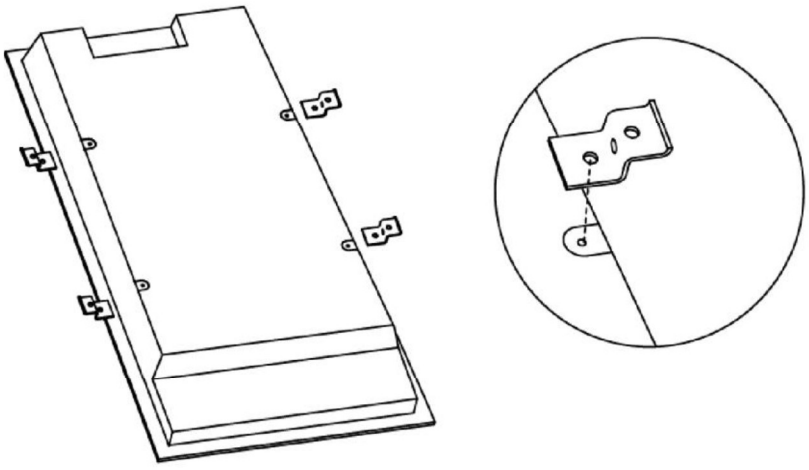
- de voedingskabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden
- er is voldoende frisse lucht van buiten de kasten naar de onderkant van de kookplaat
- als de kookplaat boven een lade of kastruimte is geïnstalleerd, moet onder de onderkant van de kookplaat een thermische beschermingsbarrière zijn geplaatst
- de scheidingsschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant.

## Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst

Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking).
Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die naar buiten steken vanuit de kookplaat.

## De positie van de beugels aanpassen

Bevestig de kookplaat op het werkoppervlak door de 4 beugels aan de onderkant van de kookplaat te schroeven (zie afbeelding) na installatie.
Pas de positie van de beugels aan de betreffende dikte van het aanrechtblad aan.



## Voorzorgsmaatregelen

1. De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of gekwalificeerde monteurs. Wij hebben professionals voor u klaar staan. Voer deze handeling nooit zelf uit.

2. De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd, omdat het vocht daarvan de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.

3. De inductiekookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere hittestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid van de kookplaat te vergroten.

4. De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het aanrechtbladoppervlak moeten bestand zijn tegen hitte.

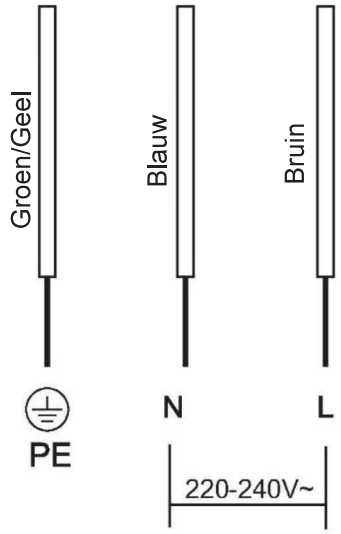
5. Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en lijm bestand zijn tegen hitte.

## De kookplaat aansluiten op de netvoeding

Deze kookplaat mag alleen door een passend gekwalificeerde persoon worden aangesloten op de netvoeding.
Voordat u de kookplaat aansluit op de netvoeding, moet u het volgende controleren:
1. Het huishoudelijke bedradingssysteem is geschikt voor het vermogen van de kookplaat.
2. De spanning komt overeen met de waarde aangegeven op het typeplaatje.
3. De voedingskabelsecties zijn bestand tegen de op het typeplaatje gespecificeerde belasting. Gebruik geen adapters, begrenzers of extra stekkerdozen om de kookplaat aan te sluiten op de netvoeding; dit kan oververhitting en brand kunnen veroorzaken.
De voedingskabel mag geen warme onderdelen aanraken en moet zodanige worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt hoger is dan 75°C.

Controleer met een elektricien of het huishoudelijke bedradingssysteem zonder aanpassingen geschikt is. Eventuele wijzigingen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden aangebracht.

De stroomvoorziening moet worden aangesloten overeenkomstig de desbetreffende norm, of één enkele stroomonderbreker. De wijze van aansluiten wordt hieronder getoond.



- Als het snoer beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit met speciaal gereedschap worden uitgevoerd door de aftersales-vertegenwoordiger, om ongevallen te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een omnipolaire stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is uitgevoerd en dat alles voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet gebogen of samengedrukt zijn.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen worden vervangen door erkende monteurs.
- De geel/groene draad van de voedingskabel moet worden aangesloten op de aarde van zowel de voeding als het apparaat.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongevallen als gevolg van het gebruik van een apparaat dat niet geaard is of een slechte continuïteit van de aarding heeft.
- Als het apparaat een stopcontact heeft, moet het zo zijn geïnstalleerd dat het stopcontact bereikbaar is.

**Pannen selecteren**

IJzeren koekenpan voor bakken in olie

Roestvrij staal

IJzeren pan

IJzeren ketel

Roestvrijstalen ketel met email

Emaillen kookgerei

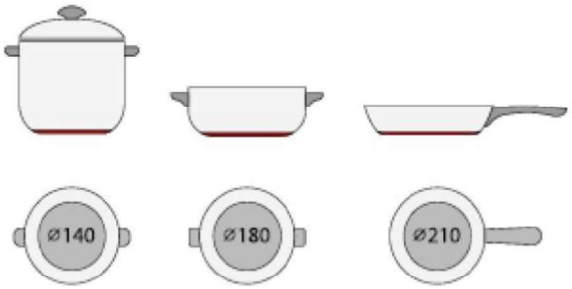
IJzeren plaat

U kunt een aantal verschillende potten/pannen hebben

1. Deze inductiekookplaat kan verschillende potten/pannen identificeren, die u kunt testen met een van de volgende methoden:
   Plaats de pot/pan op de kookzone. Als de bijbehorende kookzone een vermogensniveau weergeeft, dan is de pot/pan geschikt. Als de ‘U’ knippert, dan is de pan niet geschikt voor gebruik met de inductiekookplaat.
2. Houd een magneet bij de pot/pan. Als de magneet door de pot/pan wordt aangetrokken, dan is die geschikt voor gebruik met de inductiekookplaat.
   Opmerking: De onderkant van de pot/pan moet magnetisch materiaal bevatten.
   De pan moet een vlakke bodem hebben met een diameter in overeenstemming met tabel 1 hieronder.

3. Gebruik uitsluitend ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal, maar wel compatibel met inductie
4. Gebruik pannen waarvan de diameter van het ferromagnetische gebied (de bodem van de pan) zich binnen het bereik van de afmetingen in de onderstaande tabel bevindt. (tabel 1)
   - Als u kleinere potten/pannen gebruikt, kan dit invloed hebben op de prestatie
   - Als u pot/pan met een diameter kleiner dan die aangegeven in de tabel 1 gebruikt, kan het zijn dat potten/pannen niet worden gedetecteerd

Volgens de afmeting van de zone kunt u potten/pannen van verschillende diameters gebruiken zoals hieronder afgebeeld:



5. Als het ferromagnetische gedeelte slechts gedeeltelijk de bodem van de pan bedekt, dan warmt alleen de ferromagnetische zone op. De rest van de bodem warmt dan mogelijk niet op tot een temperatuur die hoog genoeg is om mee te koken.
6. Als het ferromagnetische gebied niet homogeen is, maar ook andere materialen zoals aluminium bevat, dan kan dit invloed hebben op de opwarming en de detectie van de pan.

Als de onderkant van de pan gelijk is aan de foto's hieronder, dan kon de pan niet worden gedetecteerd.

| | De basisdiameter van inductiekookgerei | |
|---|---|---|
| **Kookzone** | **Minimaal (mm)** | **Maximaal (mm)** |
| 1 | 140 | 180 |
| 2 | 120 | 140 |

Het bovenstaande kan variëren afhankelijk van de grootte van de pan en het materiaal waarvan deze is gemaakt.

| | |
|---|---|
| | Dit apparaat is gemarkeerd conform richtlijn 2012/19/EG van het Europees Parlement betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct wordt verwijderd, helpt u eventuele schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, wat anders zou kunnen worden veroorzaakt als het op de verkeerde manier zou worden verwijderd.<br><br>Het symbool op het product geeft aan dat dit product niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische goederen worden gebracht. |
| **VERWIJDERING: Gooi dit product niet weg als ongesorteerd huishoudelijk afval. Dergelijk afval moet gescheiden worden ingezameld voor een speciale behandeling.** | Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huisvuilverwijderingsdienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.<br><br>Voor gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product neemt u contact op met het gemeentekantoor in uw woonplaats, de dienst voor verwijdering van huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht. |

Alleen geldig voor Cyprus

# تحذيرات السلامة

سلامتك مهمة بالنسبة لنا. يُرجى قراءة هذه المعلومات قبل استخدام موقدك.

**التركيب**

**خطر التعرض لصدمة كهربائية**

- افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل القيام بأي عمل أو صيانة عليه.
- يُعد الاتصال بنظام تأريض جيد أمرًا ضروريًا وإلزاميًا.
- يجب عدم إجراء التعديلات على نظام التوصيل بالأسلاك المنزلية إلا من قِبل كهربائي مؤهل.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى التعرض لصدمة كهربائية أو للوفاة.

**خطر التعرض للجروح**

- توخ الحذر - حواف اللوح حادة.
- قد يؤدي عدم توخي الحذر إلى حدوث إصابة أو جروح.

**تعليمات هامة للسلامة**

- اقرأ هذه التعليمات بعناية قبل تركيب أو استخدام هذا الجهاز.
- يجب ألا يتم وضع أي مواد أو منتجات قابلة للاحتراق على هذا الجهاز أبدًا.
- يُرجى إتاحة هذه المعلومات للشخص المسؤول عن تركيب الجهاز حيث يمكن أن يقلل ذلك من تكاليف التركيب.
- من أجل تجنب الخطر، يجب تركيب هذا الجهاز وفقًا لإرشادات التركيب هذه.
- يجب أن يتم تركيب وتأريض هذا الجهاز بشكل صحيح من قِبل شخص مؤهل بشكل مناسب فقط.
- يجب توصيل هذا الجهاز بدائرة تشتمل على مفتاح عزل يوفر فصلًا كاملًا عن مصدر الطاقة.
- قد يؤدي عدم تركيب الجهاز بشكل صحيح إلى إبطال أي ضمان أو مطالبات بالمسؤولية.

**خطر الصدمات الكهربائية أثناء التشغيل والصيانة**

- لا تقم بالطهي على سطح الموقد إذا كان مكسورًا أو متصدعًا. إذا انكسر الموقد أو تصدع، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز فورًا من مصدر الطاقة الرئيسي (مفتاح الجدار) واتصل بفني مؤهل.
- قم بإيقاف تشغيل الموقد من مقبس الحائط قبل التنظيف أو الصيانة.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى التعرض لصدمة كهربائية أو للوفاة.

**المخاطر الصحية**

- يتوافق هذا الجهاز مع معايير السلامة للكهرومغناطيسية.
- ومع ذلك، يجب على الأشخاص الذين يستخدمون أجهزة تنظيم ضربات القلب أو غيرهم ممن

خضعوا لعمليات زراعة الأجهزة الكهربائية (مثل مضخات الأنسولين) استشارة الطبيب أو الشركة المصنعة للجهاز المستخدم في الزرع قبل استخدام هذا الجهاز للتأكد من أن الأجهزة لن تتأثر بالمجال الكهرومغناطيسي.

- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى الوفاة.

**خطر السطح الساخن**

- أثناء الاستخدام، ستصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من هذا الجهاز ساخنة بدرجة كافية للتسبب بالحروق.
- لا تدع جسمك أو ملابسك أو أي عنصر آخر غير أواني الطهي المناسبة يلامس زجاج الحث حتى يبرد السطح.
- احذر: الأجسام المعدنية القابلة للمغنطة التي يتم ارتداؤها على الجسم قد تصبح ساخنة بمجاورة سطح الطهي. لن تتأثر المجوهرات المصنوعة من الذهب أو الفضة.
- أبقِ الأطفال بعيدين.
- قد تكون مقابض القدور ساخنة عند لمسها. تحقق من أن مقابض القدر لا تشغل حيز مناطق الطهي الأخرى الموجودة. أبعد المقابض عن متناول الأطفال.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى حدوث كي أو حروق سمطية.

**خطر التعرض للجروح**

- يتم كشف الشفرة الحادة لمكشطة سطح الموقد عند سحب غطاء الأمان. استخدميها بحذر شديد وخزنيها دائمًا بأمان، وبعيدًا عن متناول الأطفال.
- قد يؤدي عدم توخي الحذر إلى حدوث إصابة أو جروح.

**تعليمات هامة للسلامة**

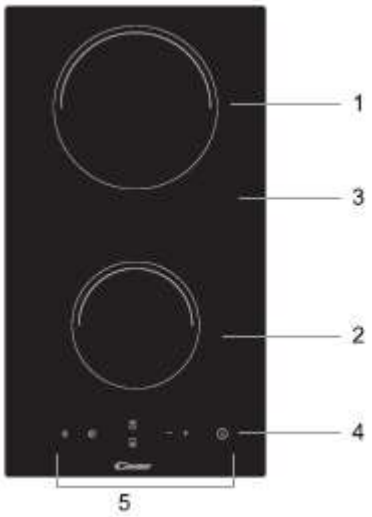
- لا تتركي الجهاز دون رقابة مطلقًا في أثناء استخدامه. يتسبب الغليان في انتشار الدخان والدهون التي قد تشتعل.
- لا تستخدمي جهازك أبدًا كسطح للعمل أو للتخزين.
- لا تتركي أي أشياء أو أدوات على الجهاز مطلقًا.
- لا تضع أو تترك أي أشياء ممغنطة (مثل بطاقات الائتمان وبطاقات الذاكرة) أو الأجهزة الإلكترونية (مثل أجهزة الكمبيوتر ومشغلات MP3) بالقرب من الجهاز، حيث قد تتأثر بالمجال الكهرومغناطيسي الخاص به.
- لا تستخدم جهازك لتدفئة الغرفة أو تسخينها أبدًا.
- بعد الاستخدام، قم دائمًا بإيقاف تشغيل مناطق الطهي والموقد كما هو موضح في هذا الدليل (أي باستخدام عناصر التحكم التي تعمل باللمس). لا تعتمد على خاصية الكشف عن الأواني لإيقاف مناطق الطهي عند إزالة الأواني.
- لا تسمح للأطفال بالعبث بالجهاز أو الجلوس عليه أو الوقوف فوقه أو تسلقه.
- لا تخزن الأشياء التي تهم الأطفال في خِزانات فوق الجهاز. يمكن أن يصاب الأطفال الذين يتسلقون على سطح الطهي بإصابات خطيرة.
- لا تتركي الأطفال بمفردهم أو دون رقابة في المنطقة التي يتم فيها استخدام الجهاز.

- بالنسبة للأطفال أو الأشخاص ذوي الإعاقات الذين يعانون من إعاقة تحد من قدرتهم على استخدام الجهاز، يجب أن يكون لديهم شخص مسؤول ومختص لإرشادهم حول استخدامه. يجب أن يكون المدرب مقتنعًا بأنهم قادرون على استخدام الجهاز دون أن يشكل ذلك خطرًا عليهم أو على محيطهم.
- لا تقومي بإصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز ما لم يوصى بذلك على وجه التحديد في الدليل. يجب أن يتم إجراء جميع الخدمات الأخرى من قِبل فني مؤهل.
- لا تستخدم منظفًا بخاريًا لتنظيف الموقد.
- لا تضع أو تُسقِط أشياء ثقيلة على موقدك.
- لا تقف على سطح موقدك.
- لا تستخدم الأواني ذات الحواف الخشنة أو تقم بسحبها على السطح الزجاجي الحثي، حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى خدش الزجاج.
- لا تستخدم فرّاكات أو أي مواد تنظيف كاشطة أخرى لتنظيف سطح الموقد، حيث يمكن أن تخدش زجاج الحث.
- في حالة تلف كابل إمداد الطاقة، فيجب استبداله من قِبل فني مؤهل فقط.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
- يُمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأطفال البالغ أعمارهم 8 سنوات أو أكثر والأشخاص الذين يعانون نقصًا في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا خضعوا للإشراف أو قُدِّمت لهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وكان لديهم فهم للمخاطر التي ينطوي عليها. ينبغي ألّا يعبث الأطفال بالجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف وأعمال صيانة المستخدم دون إشراف.
- تحذير: الطهي دون إشراف على الموقد بالدهن أو الزيت يمكن أن يكون خطيرًا وقد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول مطلقًا إطفاء حريق بالماء، ولكن أوقف تشغيل الجهاز، ثم احرص على تغطية اللهب باستخدام غطاء أو بطانية حريق مثلًا.
- لا ينبغي وضع الأشياء المعدنية كالسكاكين والشوكات والأغطية على سطح الموقد فقد تصبح ساخنة.
- بعد الاستخدام، أوقف تشغيل عنصر الموقد من خلال مفتاح التحكم الخاص به، ولا تعتمد على مكتشف الأواني.
- الجهاز غير مصنع ليعمل مع جهاز توقيت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

**تهانينا** على شراء موقدك الحثي الجديد. نوصي بقضاء بعض الوقت في قراءة دليل التعليمات/التركيب هذا من أجل الفهم الكامل لكيفية تركيبه وتشغيله بطريقة صحيحة.
للتركيب، يرجى قراءة قسم التركيب.
اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل الاستخدام واحتفظ بدليل التعليمات/التركيب هذا للرجوع إليه في المستقبل.

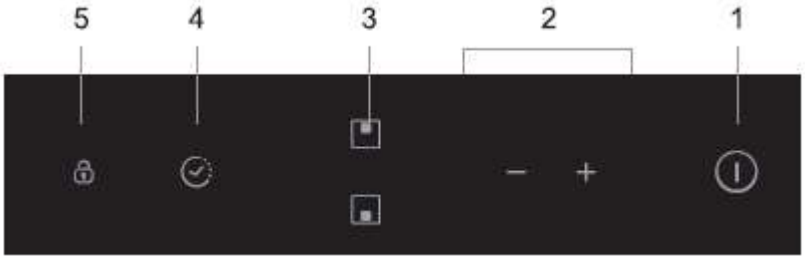
# نظرة عامة على المنتج

## منظر علوي




1. منطقة بحد أقصى 2000 واط
2. منطقة بحد أقصى 1500 واط
3. لوح الزجاج
4. عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل
5. لوحة التحكّم

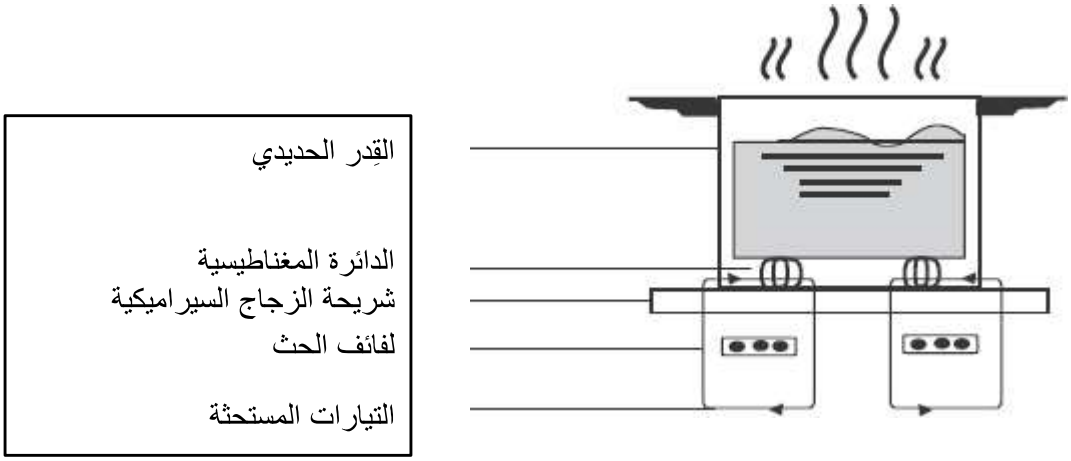
## لَوحة التحكّم




1. عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل
2. عناصر التحكم في تنظيم الطاقة/المؤقت
3. عناصر التحكم في اختيار منطقة التسخين
4. عناصر التحكم في المؤقت
5. عناصر التحكم في مفتاح القفل

## كلمة عن الطهي بالحث

الطهي بالحث هو تقنية طهي آمنة ومتقدمة وفعالة واقتصادية. فهي تعمل من خلال الاهتزازات الكهرومغناطيسية التي تولد حرارة مباشرة في الإناء، بدلًا من الطريقة غير المباشرة من خلال تسخين سطح الزجاج. يُصبح الزجاج ساخنًا فقط لأن الإناء يسخن في النهاية.

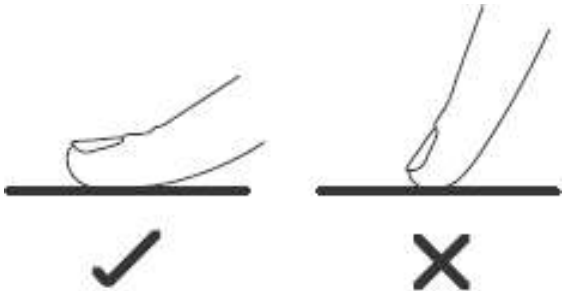



## قبل استخدام موقدك الحثي الجديد

- اقرأي هذا الدليل، مع إيلاء الاهتمام بشكل خاص لقسم "تحذيرات الأمان".
- أزيلي أي طبقة واقية قد تكون لا تزال موجودة على موقدك الحثي.

## استخدام عناصر التحكم باللمس

- تستجيب عناصر التحكم للمس، لذلك لا تحتاج إلى ممارسة أي ضغط.
- استخدمي بصمة إصبعك وليس طرفه.
- ستسمعي صوتًا في كل مرة يتم فيها تسجيل لمسة.
- تأكدي أن عناصر التحكم نظيفة وجافة دائمًا، وأنه لا يوجد أي شيء يغطيها (كإناء أو قطعة قماش). تواجد حتى طبقة رقيقة من الماء قد يجعل تشغيل عناصر التحكم صعبًا.



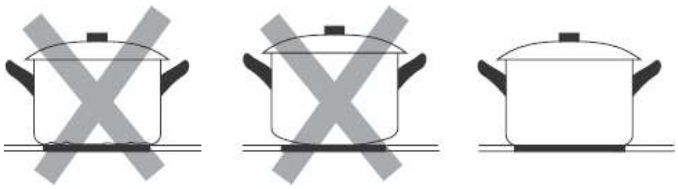
# اختيار أواني الطهي المناسبة

- استخدمي أواني الطهي ذات القاعدة المناسبة للطهي بالحث فقط. ابحث عن رمز الحث الموجود على العبوة أو أسفل الإناء.
- يمكنك التحقق مما إذا كانت أواني الطهي الخاصة بك مناسبة عن طريق إجراء اختبار المغناطيس. حركي مغناطيسًا باتجاه قاعدة الإناء. إذا انجذب، فيعني هذا أن الإناء مناسب للحث.
- إذا لم يكن لديكِ مغناطيس:

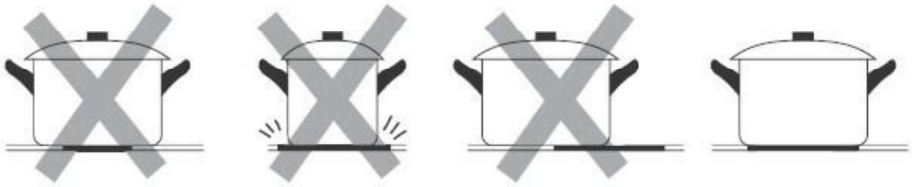
1. ضعي بعض الماء في الإناء الذي تريدين التحقق منه.
2. إذا لم يومض في الشاشة وكان الماء يسخن، فالإناء مناسب.

- أواني الطهي المصنوعة من المواد التالية هي غير مناسبة: الفولاذ المقاوم للصدأ النقي، والألومنيوم أو النحاس التي لا تحتوي على قاعدة مغناطيسية، والزجاج، والخشب، والخزف، والسيراميك، والأواني الفخارية.

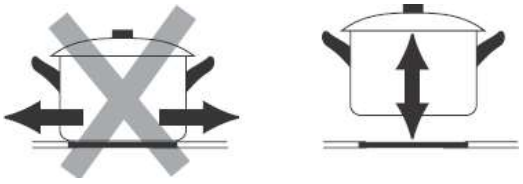
لا تستخدمي أواني الطهي ذات الحواف الخشنة أو القاعدة المنحنية.



تأكدي من أن قاعدة الإناء الخاص بك ناعمة ومستوية على الزجاج وبنفس حجم منطقة الطهي. استخدم الأواني التي يكون قطرها بِكِبر حجم الرسم الخاص بالمنطقة المحددة. إذا كان الإناء أوسع قليلًا، فسيتم استخدام الطاقة بأقصى كفاءة. إذا كنت تستخدم إناءً أصغر، فقد تكون الكفاءة أقل من المتوقع. قد لا يكون الموقد قادرًا على اكتشاف الإناء إذا كان قطره يقل عن 140 ملم. قم دائمًا بتوسيط الإناء على منطقة الطهي.

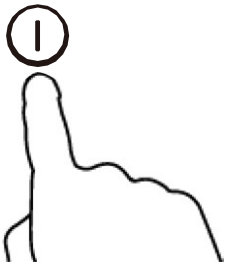


ارفع الأواني دائمًا عن الموقد الحثي - لا تسحبها، وإلا فقد تخدش الزجاج.

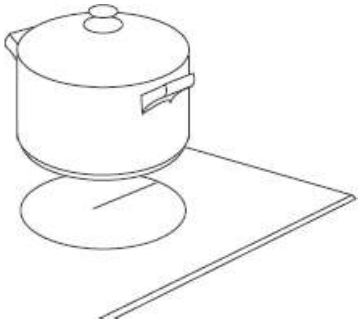


# استخدام موقدك الحثي

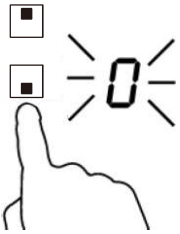
## لبدء الطهي



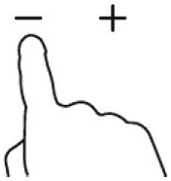
1. المس عنصر التحكم في التشغيل/الإيقاف.
بعد التشغيل، يصدر الجرس صفيرًا مرة واحدة، وتعرض جميع الشاشات "-" أو "- -"، للإشارة إلى أن الموقد الحثي قد دخل في حالة وضع الاستعداد.



2. ضعي إناءً مناسبًا على منطقة الطهي التي ترغبين في استخدامها.
   - تأكدي من أن قاع الإناء وسطح منطقة الطهي نظيفان وجافان.



3. قم بلمس عنصر التحكم في اختيار منطقة التسخين وسيومض مؤشر على المفتاح.



4. حدد إعداد التسخين من خلال لمس عنصر التحكم "-" أو "+".
   - إذا لم تختاري إعدادًا للتسخين في غضون دقيقة واحدة، فسيتم إيقاف تشغيل الموقد الحثي تلقائيًا. سوف تحتاجين إلى البدء مجددًا من الخطوة 1.

   - يمكنكِ تعديل إعداد التسخين في أي وقت في أثناء الطهي.

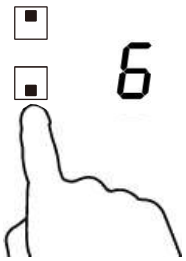
## إذا ومضت الشاشة بالتناوب مع إعداد التسخين

هذا يعني:

- أنك لم تضع إناء في منطقة الطهي الصحيحة، أو
- الإناء المستخدم غير مناسب للطهي بالحث، أو
- الإناء صغير جدًا أو غير متمركز بشكل صحيح في منطقة الطهي.

لا يحدث التسخين ما لم يكن هناك إناء مناسب في منطقة الطهي. سيتم إيقاف تشغيل الشاشة تلقائيًا بعد دقيقتين إذا لم يتم وضع إناء مناسب عليها.

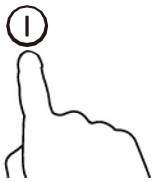
## عندما تنتهي من الطهي




1. قم بلمس عنصر التحكم في اختيار منطقة التسخين للمنطقة التي ترغب في إيقاف تشغيلها.

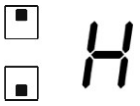
2. قم بإيقاف تشغيل منطقة الطهي من خلال التمرير لأسفل حتى "0" أو المس عنصرا التحكم "-" و"+" معًا. تأكدي من أن الشاشة تعرض "0".

3. أوقفي تشغيل سطح الطهي بالكامل من خلال لمس عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل.



4. احذري من الأسطح الساخنة

سيوضح الرمز H أي منطقة طهي ساخنة حتى لا تلمسها. سوف يختفي الرمز عندما يبرد السطح إلى درجة حرارة آمنة. يمكن استخدامه أيضًا كوظيفة لتوفير الطاقة؛ فإذا كنتي ترغبين في تسخين المزيد من الأواني، فاستخدمي لوح التسخين الذي لا يزال ساخنًا.



## قفل عناصر التحكم

- يمكنك قفل عناصر التحكم لمنع الاستخدام غير المقصود (على سبيل المثال، قيام الأطفال بتشغيل مناطق الطهي عن طريق الخطأ).
- عندما تكون عناصر التحكم مقفلة، يتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل.

**لقفل عناصر التحكم**

المس عنصر التحكم في قفل المفاتيح. سيُظهر مؤشر المؤقت الرمز "Lo"

**لإلغاء قفل عناصر التحكم**

1. المس عنصر التحكم في قفل المفاتيح مع الاستمرار لفترة من الوقت.
2. يمكنك الآن البدء في استخدام موقدك الحثي.

عندما يكون الموقد في وضع القفل، يتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء التشغيل/إيقاف التشغيل (ON/OFF)، كما أنك قادر دائمًا على إيقاف تشغيل الموقد الحثي باستخدام عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل (ON/OFF) في حالة الطوارئ، ولكن يجب عليك إلغاء قفل الموقد أولًا في التشغيل التالي.

## الحماية من زيادة درجة الحرارة

يمكن لمستشعر درجة الحرارة المزود مراقبة درجة الحرارة داخل الموقد الحثي. يتوقف الموقد الحثي عن العمل تلقائيًا عند رصد درجة حرارة زائدة.

## كشف التجهيزات الصغيرة

عند ترك إناء بحجم غير مناسب أو غير مغناطيسي (مثل الألومنيوم)، أو بعض الأشياء الصغيرة الأخرى (كسكين أو شوكة أو مفتاح) على الموقد، تنتقل المنطقة تلقائيًا إلى وضع الاستعداد خلال دقيقة واحدة. ستستمر المروحة في تبريد الموقد الحثي لمدة دقيقة أخرى.

## حماية الاغلاق التلقائي

الإغلاق التلقائي هو وظيفة حماية للسلامة خاصة بموقدك الحثي. فيتم إيقاف تشغيله تلقائيًا إذا نسيت إيقاف تشغيل سطح الطهي. أوقات العمل الافتراضية لمستويات الطاقة المختلفة موضحة في الجدول أدناه:

| مستوى الطاقة | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| مؤقت العمل الافتراضي (بالساعات) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

عند إزالة الإناء، يتوقف الموقد الحثي عن التسخين فورًا وينطفئ الموقد تلقائيًا بعد دقيقتين.

يجب على الأشخاص الذين يستخدمون جهاز تنظيم ضربات القلب استشارة الطبيب قبل استخدام هذه الوحدة.

# استخدام المؤقت

يمكنك استخدام المؤقت بطريقتين مختلفتين:

- يمكنك استخدامه كمنبه للدقائق. في هذه الحالة، لن يقوم المؤقت بإيقاف تشغيل أي منطقة طهي عند انتهاء الوقت المحدد.
- ويمكنك تعيينه لإيقاف منطقة طهي واحدة بعد انتهاء الوقت المحدد.
- يمكنك تعيين المؤقت حتى 99 دقيقة.

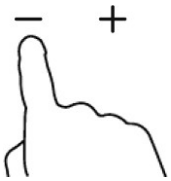
## استخدام المؤقت كمنبه للدقائق

**إذا لم تحدد أي منطقة طهي**

1. تأكد من تشغيل سطح الطهي.
   ملاحظة: يمكنك استخدام منبه الدقائق حتى إذا لم تحدد أي منطقة طهي.

2. المس عنصر التحكم في المؤقت وسوف يبدأ مؤشر المنبه في الوميض وسيُظهِر "10" على شاشة المؤقت.

3. عين الوقت من خلال لمس عنصر التحكم "-" أو "+" في المؤقت.

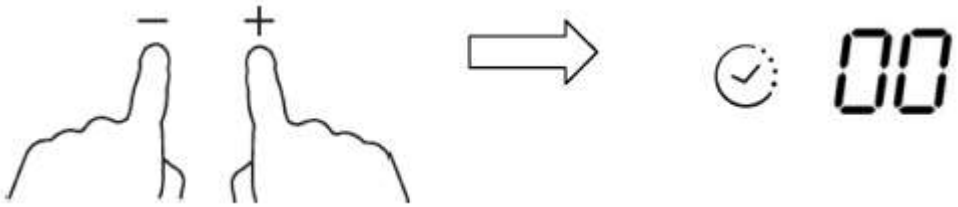


تلميح: المس عنصر التحكم "-" أو "+" في المؤقت مرة واحدة للتقليل أو الزيادة بمقدار دقيقة واحدة.

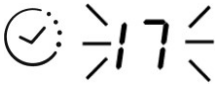
استمر في الضغط على عنصر التحكم "-" أو "+" في المؤقت للتقليل أو الزيادة بمقدار 10 دقائق.

إذا تجاوز وقت الإعداد 99 دقيقة، فسيعود المؤقت تلقائيًا إلى 00 دقيقة.

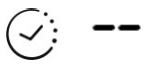
4. قم بلمس "-" و"+" معًا، وسيتم إلغاء المؤقت، وسوف تُعرض "00" على شاشة عرض الدقائق.



5. عندما يتم تعيين الوقت، يبدأ العد التنازلي على الفور. تعرض الشاشة الوقت المتبقي ويومض مؤشر المؤقت لمدة 5 ثوانٍ.

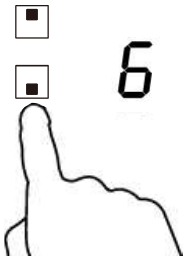


6. يصدر الجرس صفيرًا لمدة 30 ثانية ويُظهِر مؤشر المؤقت "- -" عندما ينتهي وقت الإعداد.



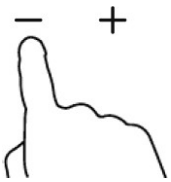
## إعداد المؤقت لإيقاف منطقة طهي واحدة

1. المس عنصر التحكم في اختيار منطقة التسخين التي تريد ضبط المؤقت لها.



2. المس عنصر التحكم في المؤقت وسوف يبدأ مؤشر المنبه في الوميض وسيُظهِر "10" على شاشة المؤقت.

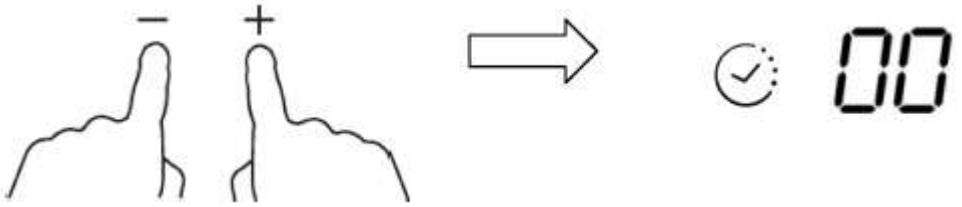
3. عين الوقت من خلال لمس عنصر التحكم "-" أو "+" في المؤقت.



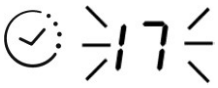

تلميح: المس عنصر التحكم "-" أو "+" في المؤقت مرة واحدة، وسيقل الوقت أو يزيد بمقدار دقيقة واحدة.
المس عنصر التحكم "-" أو "+" بشكل مستمر في المؤقت، وسيقل الوقت أو يزداد بمقدار 10 دقائق.

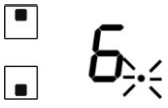
إذا تجاوز وقت الإعداد 99 دقيقة، فسيعود المؤقت تلقائيًا إلى 00 دقيقة.

4. قم بلمس "-" و"+" معًا، وسيتم إلغاء المؤقت، وسوف تُعرض "00" على شاشة عرض الدقائق.




5. سيبدأ العد التنازلي فور تعيين الوقت. ستعرض الشاشة الوقت المتبقي وسوف يومض مؤشر المؤقت لمدة 5 ثوانٍ.




ملاحظة: تضيء النقطة الحمراء الموجودة بجوار مؤشر مستوى الطاقة للإشارة إلى أن المنطقة مُحددة.

6. عند انتهاء مؤقت الطهي، سيتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي المقابلة تلقائيًا. --

ستستمر منطقة الطهي الأخرى في العمل إذا تم تشغيلها مسبقًا.

## إرشادات للطهي

توخَ الحذر عند القلي حيث يسخن الزيت والدهن بسرعة كبيرة، خاصة إذا كنت تستخدم ميزة PowerBoost (تعزيز الطاقة). في درجات الحرارة العالية للغاية، يشتعل الزيت من تلقاء نفسه هو والدهن، مما يشكل خطر نشوب حريق.

## نصائح للطهي

- عندما يغلي الطعام، قم بتقليل درجة الحرارة.
- سيؤدي استخدام الغطاء إلى تقليل أوقات الطهي وتوفير الطاقة من خلال الاحتفاظ بالحرارة.
- قللي كمية السائل أو الدهن لتقليل أوقات الطهي.
- ابدأي في الطهي على إعدادات عالية وقللي الإعداد عندما يسخن الطعام بالكامل.

**الغلي الخفيف، طهي الأرز**

- يحدث الغليان الخفيف تحت درجة الغليان، عند حوالي 85 درجة مئوية، حينما ترتفع الفقاعات من حين لآخر إلى سطح سائل الطهي. إنه مفتاح الحساء اللذيذ واليخنات الطرية لأن النكهات تتكون دون الإفراط في طهي الطعام. يجب عليك أيضًا طهي الصلصات المصنوعة من البيض والدقيق تحت درجة الغليان.
- قد تتطلب بعض المهام، بما في ذلك طهي الأرز بطريقة الامتصاص، إعدادًا أعلى من الإعداد الأدنى لضمان طهي الطعام بشكل صحيح في الوقت الموصى به.

**شرائح اللحم**

لطهي شرائح اللحم ذات النكهة المثيرة والمعاصرة:

1. ضعي اللحم في درجة حرارة الغرفة لمدة 20 دقيقة قبل الطهي.
2. سخني إناء قلي ثقيل.
3. ادهني جانبي شريحة اللحم بالزيت. رشي كمية صغيرة من الزيت في الإناء الساخن ثم ضعي اللحم في الإناء الساخن.
4. قلِبي شريحة اللحم مرة واحدة فقط في أثناء الطهي. يعتمد وقت الطهي الدقيق على سُمك شريحة اللحم وطريقة الطهي التي تريدينها. قد تختلف الأوقات من حوالي 2 - 8 دقائق لكل جانب. اضغطي على شريحة اللحم لقياس مدى نضجها - كلما شعرتي بأنها أكثر ثباتًا كانت "أكثر نضجًا".
5. اتركي شريحة اللحم على طبق دافئ لبضع دقائق من أجل السماح لها بالاسترخاء وأن تصبح طريةً قبل التقديم.

**للقلي السريع**

1. اختر مقلاة صينية ذات قاعدة مسطحة متوافقة مع الحث الحراري أو إناء قلي كبير.
2. حضِّري جميع المكونات والمعدات. القلي السريع ينبغي أن يتم بسرعة. في حالة الطهي بكميات كبيرة، اطهي الطعام على دفعات كثيرة صغيرة.
3. سخني الإناء لفترة وجيزة بشكل مسبق وأضيفي ملعقتين كبيرتين من الزيت.
4. اطهي أي لحم مسبقًا، واتركيه جانبًا مع الاحتفاظ به دافئًا.
5. اقلي الخضراوات بسرعة. عندما تكون الخضراوات ساخنة ولكنها ما تزال هشة، عين منطقة الطهي على إعداد أقل، وأعد اللحم إلى الإناء وأضف الصلصة.
6. قلب المكونات برفق للتأكد من تسخينها بالكامل.
7. قدميها مباشرة.

## إعدادات التسخين

الإعدادات أدناه هي عبارة عن إرشادات فقط لا غير. سيعتمد الإعداد الدقيق على عدة عوامل، بما في ذلك أواني الطهي الخاصة بك والمقدار الذي تقوم بطهيه. جرب الموقد الحثي لإيجاد الإعدادات التي تناسبك.

| إعداد التسخين | الملاءمة |
|---|---|
| 2 - 1 | • تدفئة منخفضة للكميات الصغيرة من الطعام<br>• تذويب الشوكولاتة والزبدة والأطعمة التي تحترق بسرعة<br>• الغليان الخفيف<br>• التدفئة البطيئة |
| 4 - 3 | • إعادة التسخين<br>• الغليان الخفيف السريع<br>• طهي الأرز |
| 6 - 5 | • الفطائر |
| 8 - 7 | • سوتينغ<br>• طهي المعكرونة |
| 9 | • القلي السريع<br>• التجفيف<br>• جعل الحساء يغلي<br>• غلي الماء |

# العناية والتنظيف

الإعدادات أدناه هي عبارة عن إرشادات فقط لا غير. سيعتمد الإعداد الدقيق على عدة عوامل، بما في ذلك أواني الطهي الخاصة بك والمقدار الذي تقوم بطهيه. جرب الموقد لإيجاد الإعدادات التي تناسبك.

| ماذا؟ | كيف؟ | مهم! |
|---|---|---|
| التلوث اليومي على الزجاج (بصمات الأصابع والعلامات والبقع التي خلفتها الأطعمة أو المواد غير السكرية على الزجاج) | 1. أوقف إمداد الطاقة للموقد.<br>2. ضعي منظف الموقد في حين يكون الزجاج دافئًا (ولكن ليس ساخنًا!)<br>3. اشطفي الزجاج وامسحيه بقطعة قماش نظيفة أو منشفة ورقية حتى يجف.<br>4. أعيدي توصيل الطاقة إلى سطح الطهي. | • عند إيقاف تشغيل طاقة الموقد، لن يكون هناك مؤشر يدل على "السطح الساخن" ولكن قد تظل منطقة الطهي ساخنة! احرصي على توخي الحذر الشديد.<br>• الفرّاكات الشديدة وبعض أدوات التنظيف المصنوعة من النايلون وعوامل التنظيف القاسية/الكاشطة قد تسبب خدش الزجاج. اقرأي الملصق دائمًا للتحقق مما إذا كان المنظف أو الفرّاك مناسبًا.<br>• لا تتركي بقايا التنظيف على سطح الموقد: فقد يتلطخ الزجاج. |
| الغليان الزائد، والذوبان، وانسكاب السكر الساخن على الزجاج | قم بإزالته على الفور باستخدام أداة تقليب السمك أو سكين لوحي أو مكشطة ذات شفرة مناسبة للمواقد الزجاجية الحثية، ولكن احذر من سخونة أسطح منطقة الطهي:<br>1. افصلي الطاقة عن سطح الطهي من الحائط.<br>2. امسكي الشفرة أو الأداة بزاوية 30 درجة واكشطي الأوساخ أو الأشياء المسكوبة في المنطقة الباردة من سطح الطهي.<br>3. نظفي الأوساخ أو الأشياء المسكوبة بقطعة قماش للأطباق أو بمنشفة ورقية.<br>4. اتبعي الخطوات من 2 إلى 4 بشأن "التلوث اليومي على الزجاج" أعلاه. | • أزيلي البقع التي خلفتها الأشياء المذابة والأطعمة السكرية أو الكميات المسكوبة في أسرع وقت ممكن. إذا تُركت لتبرد على الزجاج، فقد يكون من الصعب إزالتها أو قد تتلف سطح الزجاج بشكل دائم.<br>• خطر التعرض للجروح: عندما يتم سحب غطاء الأمان، تكون الشفرة الموجودة في الكاشطة حادة للغاية. استخدميها بحذر شديد وخزنيها دائمًا بأمان، وبعيدًا عن متناول الأطفال. |
| الانسكاب على عناصر التحكم التي تعمل باللمس | 1. قم بفصل الطاقة عن سطح الطهي.<br>2. احرصي على امتصاص ما سُكب<br>3. امسحي منطقة عناصر التحكم التي تعمل باللمس بإسفنجة أو قطعة قماش مبللة.<br>4. امسحي المنطقة تمامًا بمنشفة ورقية.<br>5. أعيدي توصيل الطاقة إلى سطح الطهي. | • قد يصدر الموقد صفيرًا ويغلق نفسه، وقد لا تعمل عناصر التحكم التي تعمل باللمس أثناء وجود سائل عليها. تأكد من مسح منطقة التحكم باللمس لتصبح جافة قبل إعادة تشغيل الموقد. |

# نصائح وتلميحات

| المشكلة | الأسباب المحتملة | ما الذي يتعين فعله؟ |
|---|---|---|
| عدم القدرة على تشغيل الموقد الحثي. | لا يوجد تيار. | تأكد من توصيل الموقد الحثي بمصدر الطاقة وأن مفتاحه في وضع التشغيل.<br>تحقق مما إذا كان هناك انقطاع للتيار الكهربائي في منزلك أو منطقتك. إذا قمت بفحص كل شيء واستمرت المشكلة، فاتصل بفني مؤهل. |
| عناصر التحكم التي تعمل باللمس لا تستجيب. | عناصر التحكم مقفلة. | افتحي قفل عناصر التحكم. انظر قسم "استخدام موقدك الحثي" للحصول على التعليمات. |
| عناصر التحكم التي تعمل باللمس صعبة التشغيل. | قد تكون هناك طبقة خفيفة من الماء فوق عناصر التحكم أو أنكي تستخدمين طرف إصبعك عند لمس عناصر التحكم. | تأكدي من أن منطقة عناصر التحكم التي تعمل باللمس جافة، واستخدمي بصمة إصبعك عند لمس عناصر التحكم. |
| يتعرض الزجاج للخدش. | أواني الطهي خشنة.<br><br>يتم استخدام فرّاك أو منتجات تنظيف كاشطة وغير مناسبة. | استخدمي أواني طهي ذات قواعد مسطحة وناعمة. راجعي "اختيار أواني الطهي المناسبة".<br><br>راجع "العناية والتنظيف". |
| بعض الأواني تصدر أصوات ضجيج طقطقة أو نقر. | قد يكون السبب في ذلك هو بنية أواني الطهي الخاصة بك (تهتز طبقات المعادن المختلفة بشكل مختلف). | اهتزاز أواني الطهي أمر طبيعي ولا يشير إلى وجود خطأ. |
| يُصدر الموقد الحثي صوت طنين منخفض عند استخدامه على إعداد تسخين مرتفع. | يحدث هذا بسبب تقنية الطهي بالحث. | هذا أمر طبيعي، لكن الضوضاء ينبغي أن تهدأ أو تختفي تمامًا عند تقليل إعداد التسخين. |
| ضجيج مروحة صادر من الموقد الحثي. | تم تشغيل مروحة التبريد المدمجة في موقدك الحثي لمنع ارتفاع درجة حرارة الإلكترونيات. وقد تستمر في العمل حتى بعد إيقاف تشغيل الموقد الحثي. | هذا أمر طبيعي ولا يحتاج إلى تدخل. لا توقفي تشغيل الموقد الحثي من منفذ الحائط أثناء عمل المروحة. |
| الأواني لا تصبح ساخنة وتظهر U على الشاشة. | لا يستطيع الموقد الحثي الكشف عن الإناء لأنه غير مناسب للطهي بالحث.<br><br>لا يمكن للموقد الحثي اكتشاف الإناء لأنه صغير جدًا بالنسبة لمنطقة الطهي أو لم يتم توسيطه بشكل صحيح. | استخدمي أواني مناسبة للطهي بالحث. راجعي قسم "اختيار أواني الطهي المناسبة".<br><br>ضعي الإناء بالمنتصف وتأكدي من أن قاعدته تتطابق مع حجم منطقة الطهي. |
| الموقد الحثي أو منطقة الطهي قد أوقفت نفسها بشكل غير متوقع، وصدرت أصوات نغمة وظهر رمز خطأ (عادة بالتناوب مع رقم واحد أو رقمين في شاشة مؤقت الطهي). | خطأ تقني. | يُرجى تدوين أحرف وأرقام الخطأ، وإيقاف توصيل الطاقة إلى الموقد الحثي من منفذ الحائط، ومن ثم الاتصال بفني مؤهل. |

لا تحاول أبدًا تفكيك الوحدة بنفسك.

## عرض العطل والفحص

إذا ظهر شيء غير طبيعي، سيدخل الموقد الحثي في حالة الحماية تلقائيًا وسوف يعرض رموز الحماية المقابلة:

| المشكلة | الأسباب المحتملة | ما الذي يتعين فعله؟ |
|---|---|---|
| F3-F8 | عطل في مستشعر درجة الحرارة | يرجى الاتصال بالمورد. |
| F9-FE | عطل في مستشعر درجة الحرارة لـ IGBT. | يرجى الاتصال بالمورد. |
| E1/E2 | جهد إمداد غير طبيعي | يُرجى التحقق مما إذا كان إمداد الطاقة طبيعيًا.<br>يرجى التشغيل بعد أن يكون إمداد الطاقة طبيعيًا. |
| E3/E4 | درجة حرارة غير طبيعية | يُرجى فحص الإناء. |
| E5/E6 | الإشعاع الحراري للموقد الحثي سيئ | يُرجى إعادة التشغيل بعد أن يبرد الموقد الحثي. |

ما ورد أعلاه هو الحكم والفحص للأعطال الشائعة.
يُرجى عدم تفكيك الوحدة بنفسك لتجنب أي مخاطر أو أضرار قد تلحق بالموقد الحثي.

## المواصفة الفنية

| | |
|---|---|
| موقد الطهي | 3CID 30/G |
| مناطق الطهي | 2 منطقة |
| جهد الإمداد | 240-220 فولت~ 60/50 هرتز |
| الطاقة الكهربائية المثبتة | 3500 واط |
| حجم المنتج طول×عرض×ارتفاع (ملم) | 56X520X288 |
| أبعاد التصنيع A×B (ملم) | 500X268 |

الوزن والأبعاد تقريبية. نظرًا لأننا نسعى باستمرار لتحسين منتجاتنا، فقد نقوم بتغيير المواصفات والتصميمات دون إشعار مسبق.

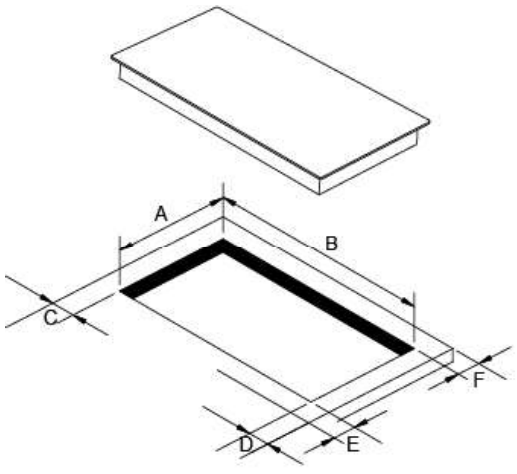
## التركيب

### اختيار معدات التركيب

اقطع سطح العمل حسب المقاسات الموضحة في الرسم.

لغرض التركيب والاستخدام، يجب الحفاظ على مسافة لا تقل عن 5 سم حول الفتحة.

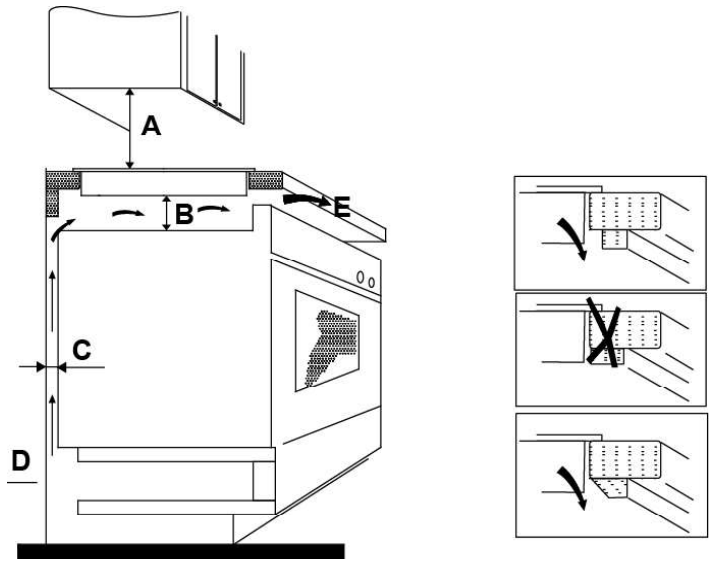
تأكدي من أن سُمك سطح العمل لا يقل عن 30 مم. يُرجى اختيار مادة سطح عمل مقاومة للحرارة من أجل تجنب حدوث تشوه أكبر نتيجة للإشعاع الحراري من لوح التسخين. كما هو مبين أدناه:



| A (ملم) | B (ملم) | C (ملم) | D (ملم) | E (ملم) | F (ملم) |
|---|---|---|---|---|---|
| 4+268<br>0- | 4+500<br>0- | 50 كحد أدنى | 50 كحد أدنى | 50 كحد أدنى | 50 كحد أدنى |

تحت أي ظرف من الظروف، تأكد من أن موقد الطهي بالحث جيد التهوية وأن مدخل ومخرج الهواء غير مسدود. تأكد من أن موقد الطهي بالحث في حالة عمل جيدة. كما هو مبين أدناه

ملاحظة: يجب ألا تقل مسافة الأمان بين لوح التسخين والخزانة فوق لوح التسخين عن 760 ملم.




| A (ملم) | B (ملم) | C (ملم) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 كحد أدنى | 30 كحد أدنى | مدخل الهواء | 10 مخرج الهواء |

## قبل تركيب الموقد، تأكدي من أن

- سطح العمل مربع ومستوي، وأنه لا يوجد أي تداخل للعناصر الهيكلية مع متطلبات المساحة
- سطح العمل مصنوع من مادة مقاومة للحرارة
- الفرن يحتوي على مروحة تبريد مدمجة إذا تم تركيب واحد فوق الموقد
- التركيب سوف يتوافق مع جميع متطلبات الخلوص والمعايير واللوائح المعمول بها
- مفتاح عزل مناسب قد تم دمجه ويوفر فصلًا كاملًا عن مصدر الطاقة الرئيسي في الأسلاك الدائمة، وأنه مثبت وموضوع بحيث يتوافق مع القواعد واللوائح المحلية للأسلاك

يجب أن يكون مفتاح العزل من النوع المعتمد وأن يوفر مسافة فاصلة ملامسة للفجوة الهوائية 3 ملم في جميع الأقطاب (أو في جميع موصلات [الطور] النشطة إذا كانت قواعد الأسلاك المحلية تسمح بهذا الاختلاف في المتطلبات).

- مفتاح العزل موجود في متناول العميل بسهولة بعد تركيب الموقد
- سلطات البناء المحلية قد تم استشارتها، وتمت مراجعة اللوائح الداخلية إذا كان لديك شك بشأن التركيب
- التشطيبات المقاومة للحرارة وسهلة التنظيف قد تم استخدامها (مثل بلاط السيراميك) لأسطح الجدران المحيطة بالموقد.

## بعد قيامك بتركيب الموقد، تأكدي من

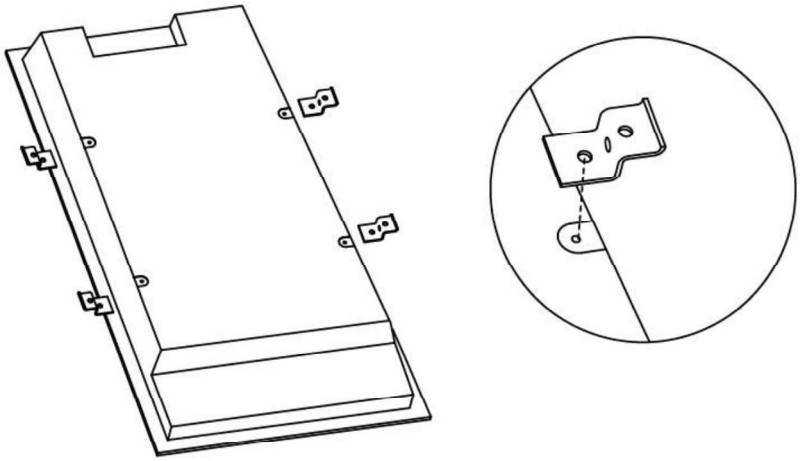
- عدم إمكانية الوصول إلى كابل مصدر الطاقة من خلال أبواب أو أدراج الخزانة
- وجود تدفق كاف للهواء النقي من خارج الخزانة إلى قاعدة الفرن
- تركيب حاجز حماية حراري أسفل قاعدة الموقد إذا تم تركيب الفرن فوق درج أو مساحة خزانة
- قدرة العميل على الوصول إلى مفتاح العزل بسهولة.

## قبل تحديد مكان كتيفات التثبيت

يجب وضع الوحدة على سطح مستقر وناعم (استخدم العبوة). لا تمارس ضغطًا على عناصر التحكم البارزة من الفرن.

## تعديل موضع الكتيفة

قم بتثبيت الموقد على سطح العمل عن طريق تثبيت 4 كتيفات على الجزء السفلي من الموقد (راجع الصورة) بعد التركيب.
اضبط موضع الكتيفة ليناسب قياسات السماكة المختلفة لسطح الطاولة.



## تنبيهات

1. يجب أن يتم تركيب لوح التسخين الحثي من قِبل موظفين أو فنيين مؤهلين. لدينا محترفون مستعدون لخدمتك. يُرجى عدم إجراء العملية بنفسك.

2. لا يمكن تركيب الموقد مباشرة فوق غسالة الأطباق أو الثلاجة أو المجمد أو الغسالة أو مجفف الملابس، حيث قد تتسبب الرطوبة في إتلاف إلكترونيات الموقد.

3. يجب تركيب لوح التسخين الحثي بحيث يمكن ضمان إشعاع حراري أفضل من أجل تعزيز موثوقيته.

4. ينبغي أن يكون الجدار ومنطقة التسخين المستحثة فوق سطح الطاولة قادران على تحمل الحرارة.

5. لتجنب أي ضرر، يجب أن تكون طبقة الحشو والمواد اللاصقة مقاومة للحرارة.

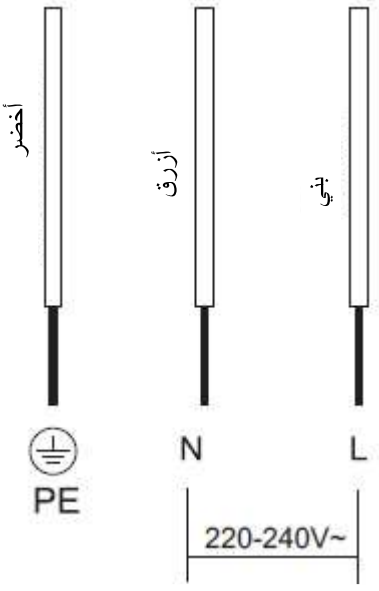
## توصيل الموقد بمصدر الطاقة الرئيسي

يجب توصيل هذا الموقد بمصدر الطاقة الرئيسي من قِبل شخص مؤهل بشكل مناسب فقط.
قبل توصيل الموقد بمصدر الطاقة الرئيسي، تحقق مما يلي:
1. نظام الأسلاك المنزلية مناسب للطاقة المسحوبة من قِبل الموقد
2. يتوافق الجهد مع القيمة المعطاة في لوحة التصنيف
3. قدرة أقسام كابل مصدر الطاقة على تحمل الحمل الموجود على لوحة التصنيف. لتوصيل الموقد بمصدر الطاقة الرئيسي، لا تستخدم المحولات أو المخفضات أو التفريع، حيث يمكن أن يسبب ذلك سخونة زائدة وحريقًا.

يجب ألا يلمس كابل مصدر الطاقة أي أجزاء ساخنة وينبغي وضعه بحيث لا تتجاوز درجة حرارته 75 درجة مئوية في أي وقت.

راجع الكهربائي لمعرفة ما إذا كان نظام الأسلاك المنزلية مناسبًا بدون تعديلات. أي تعديلات يجب أن يتم اجراؤها من قِبل كهربائي مؤهل فقط.

يجب توصيل مصدر الطاقة وفقًا للمعيار ذي الصلة أو قاطع الدائرة أحادي القطب. طريقة الاتصال موضحة أدناه.




- في حالة تلف الكابل أو الحاجة إلى استبداله، يجب إجراء العملية من قِبل وكيل ما بعد البيع بأدوات مخصصة لتجنب أي حوادث.
- في حالة توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي مباشرةً، فيجب تركيب قاطع دائرة متعدد الأقطاب بفتحة لا تقل عن 3 ملم بين نقاط التلامس.

- يجب أن يتأكد القائم بالتركيب من إجراء التوصيل الكهربائي بشكل صحيح، وأنه متوافق مع لوائح السلامة.
- يجب عدم ثني الكابل أو ضغطه.
- ينبغي فحص الكابل بشكل منتظم واستبداله من قِبل فنيين معتمدين فقط.
- يجب توصيل الكابل الأصفر/الأخضر لإمداد الطاقة بالأرض لكل من محطات إمداد الطاقة والجهاز.
- لا تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية أي حوادث ناتجة عن استخدام جهاز بدون تأريض، أو نتيجة خلل في استمرارية توصيل التأريض.
- إذا كان الجهاز يحتوي على مخرج مقبس، فيجب أن يراعي تركيب الجهاز إمكانية الوصول إلى مخرج المقبس.

## اختيار أوعية الطهي

قد يكون لديك عدد من أوعية الطهي المختلفة

1. يمكن للموقد الحثي هذا تحديد مجموعة متنوعة من أوعية الطهي، والتي يمكنك اختبارها بإحدى الطرق التالية:
   ضع الوعاء في منطقة الطهي. إذا كانت منطقة الطهي المقابلة تعرض مستوى طاقة، فيكون الوعاء مناسبًا. في حالة وميض رمز "U"، فإن الوعاء غير مناسب للاستخدام مع الموقد الحثي.
2. قم بتعليق مغناطيس بالوعاء. إذا كان المغناطيس ينجذب إلى الوعاء فهو مناسب للاستخدام مع الموقد الحثي.
   ملاحظة: يجب أن تحتوي قاعدة الوعاء على مادة مغناطيسية.
   كما ينبغي أن يكون لها قاع مسطح بقطر متوافق مع الجدول 1 أدناه.

3. استخدم فقط أواني الطهي المغناطيسية المصنوعة من الفولاذ المطلي بالمينا أو حديد الزهر أو الفولاذ المقاوم للصدأ المتوافق مع الحث
4. استخدم الأواني التي يكون قطر المنطقة المغناطيسية الحديدية (قاعدة الإناء) في نطاق الأبعاد الموضحة في الجدول أدناه. (الجدول 1)
   - إذا كنتي تستخدمين قدورًا أصغر حجمًا، فقد يتأثر الأداء
   - إذا كنت تستخدم قدرًا بقطر أصغر من الموضح في الجدول 1، فقد لا يتم اكتشافه

وفقًا لأبعاد المنطقة، يمكنك استخدام الأواني ذات الأقطار المختلفة كما في الصورة أدناه:

5. إذا كان الجزء المغنطيسي الحديدي يغطي قاعدة الإناء جزئيًا فقط، فسيتم تسخين المنطقة المغناطيسية فقط، وقد لا تسخن بقية القاعدة بدرجة حرارة كافية للطهي.

6. إذا كانت المنطقة المغناطيسية الحديدية غير متجانسة، ولكنها من مواد أخرى مثل الألومنيوم، فقد يؤثر ذلك على التسخين واكتشاف الإناء.

إذا كانت قاعدة الإناء مشابهة للصور الموجودة أدناه، فلا يمكن اكتشافه.

| | القطر الأساسي لأواني الطهي بالحث | |
|---|---|---|
| منطقة الطهي | الحد الأدنى (ملم) | الحد الأقصى (ملم) |
| 1 | 140 | 180 |
| 2 | 120 | 140 |

قد يختلف ما سبق وفقًا لحجم الإناء والمادة المصنوع منه.

**التخلص من المنتج: لا تتخلص من هذا المنتج كنفايات محلية غير مفروزة. إن جمع مثل هذه النفايات بشكل منفصل للمعالجة الخاصة أمرٌ ضروري.**

تم تصنيف هذا الجهاز وفقًا للتوجيه الأوروبي رقم EC/19/2012 للنفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE). من خلال التأكد من القيام بالتخلص من الجهاز بطريقة صحيحة، فإنك تساعد على منع الضرر المحتمل على البيئة وصحة الإنسان، الذي قد يحدث بسبب التخلص من الجهاز بطريقة خاطئة.

يُشير الرمز الموجود على المنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج كنفايات منزلية عادية. فيجب تسليمه إلى مكان التجميع المختص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

يتطلب هذا الجهاز التخلص من النفايات بشكل متخصص. للحصول على مزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتج واسترداده وإعادة تدويره، يُرجى الاتصال بالمجلس المحلي لديك، أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية الخاصة بك، أو المتجر الذي اشتريته منه.

للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واسترداده وإعادة تدويره، يُرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي لديك، أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية لديك، أو المتجر الذي اشتريت منه المنتج.

ينطبق فقط على قبرص

Scan here for the full version of the UM