


重点 校对项

- 1. 版面尺寸
- 2. 材质标注
- 3. 物料编码
- 4. 颜色标注
- 5. 客户型号
- 6. 产品名称
- 7. 重量标注
- 8. 电压功率

	1	2	3	4	5	6
A	项目					
	库					
	文件名					
B						
C						
D						
E						
F	技术要求(版本号: A, 2018-01)					
G	1、印刷颜色: 钉装, 单黑; 2、说明书幅面大小为: 210*290MM; 3、1:1图纸在第二页; 4、警语部分首大写字母高度≥3MM;					

PN:**

				多头电磁灶		CANDY-MC-IF7455J1CC-A CDTP644SC/E1
				使用说明书		材料:100G双胶纸
H	标记	处数	更改文件号	签字	日期	
	制图	彭娟	审核	李海棣	图样标记	重量 比例
	设计	-----	标准化	古广君	K	/ 1:1
	校对	-----	审定	古广君		
	会签	-----	日期	20221109	共 1 页	第 1 页

 广东美的生活电器制造有限公司



CANDY

Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH

Návod k obsluze indukční varné desky

ČEŠTINA

Használati útmutató indukciós főzőlaphoz

MAGYAR

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

POLSKI

Manual de instrucțiuni pentru plita cu inducție

ROMÂNĂ

Návod na obsluhu pre Indukčnú varnú dosku

SLOVENČINA

Navodila za uporabo za indukcijsko kuhalno ploščo

SLOVENŠČINA



CDTP644SC/E1

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.

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 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.

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance 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:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- 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.
- **Danger of fire:** do not store items on the cooking surfaces.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

- **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.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

1.3.2 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.

1.3.3 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.
- 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.

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

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

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

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

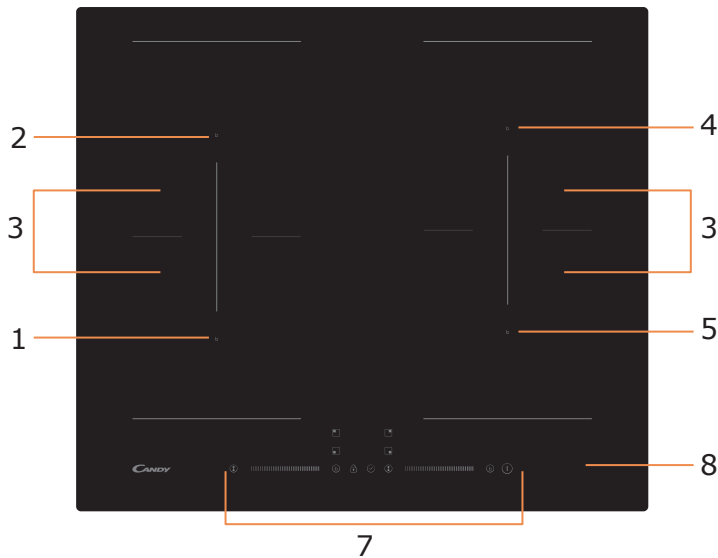
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

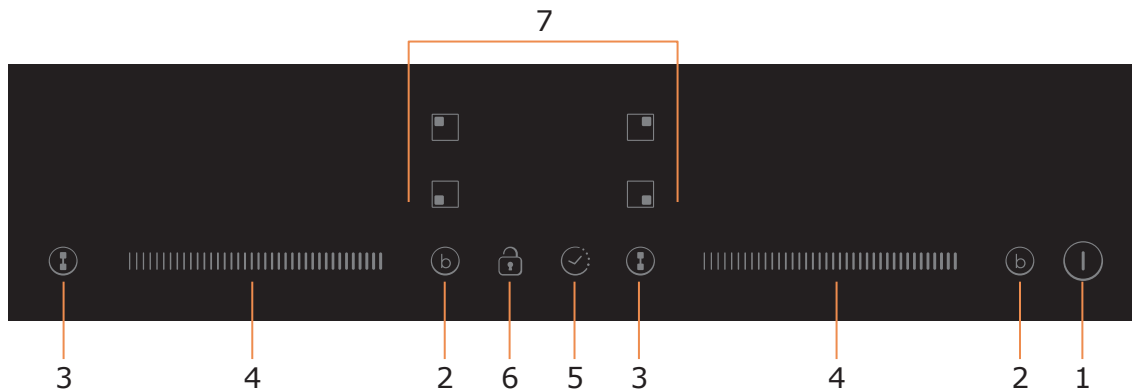
2. Product Introduction

2.1 Top View



1. Max. 1800/2000W zone
2. Max. 1900/2000W zone
3. Max. 3000/3600W zone
4. Max. 1900/2000W zone
5. Max. 1800/2000W zone
6. Max. 3000/3600W zone
7. Control panel
8. Glass plate

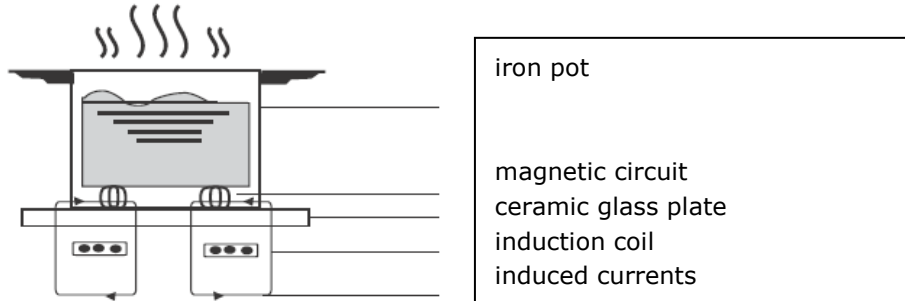
2.2 Control Panel



1. On/Off control
2. Boost
3. Flexible Area control
4. Power / Timer slider touch control
5. Timer control
6. Keylock control
7. Heating zone selection controls

2.3 Working Theory

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.



2.4 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.

2.5 Technical Specification

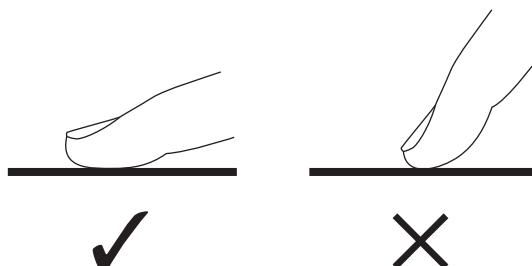
Cooking Hob	CDTP644SC/E1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

3. Operation of Product


3.1 Touch Controls

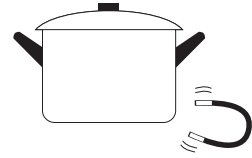
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



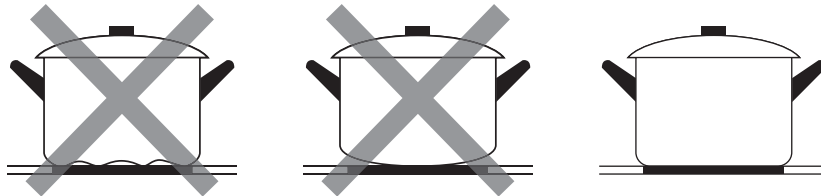
3.2 Choosing the right Cookware



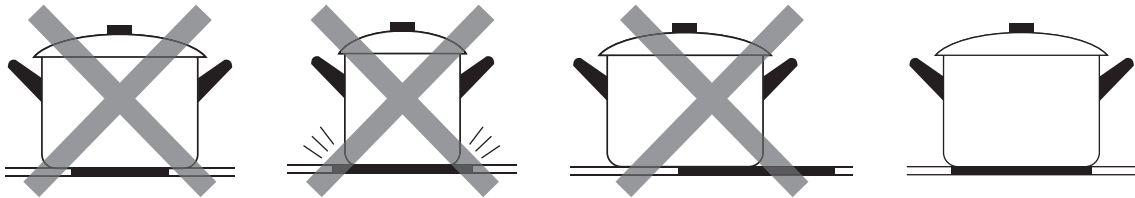
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



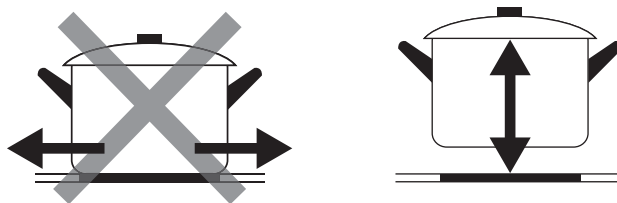
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.

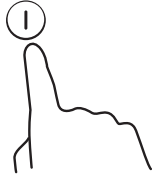
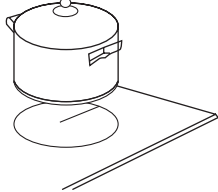
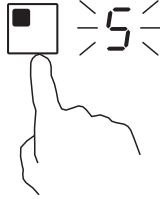
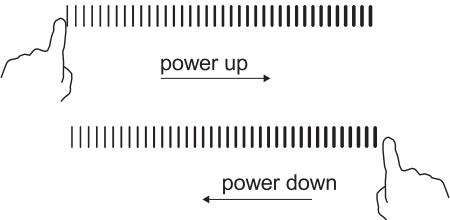


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking


<p>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.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

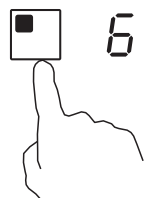
This means that:


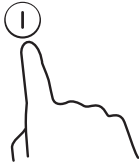

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

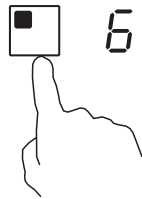
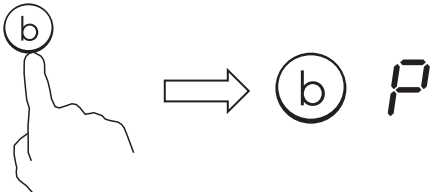
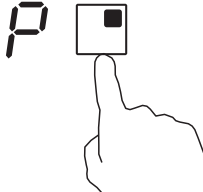

The display “” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off</p>	
--	---

<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to " ". Make sure the display shows "0"</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>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.</p>	

3.3.3 Using the Boost function

<p style="text-align: center;">Activate the boost function</p>	
<p>Touching the heating zone selection control.</p>	
<p>Touching the boost control (b), the zone indicator show "P" and the power reach Max.</p>	
<p style="text-align: center;">Cancel the Boost function</p>	
<p>Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function</p>	
<p>Touching the "Boost" control (b) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.</p>	

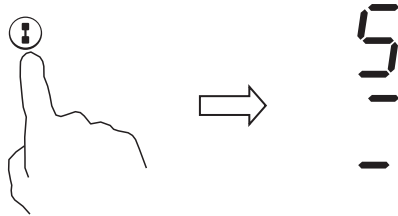
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.3.4 FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

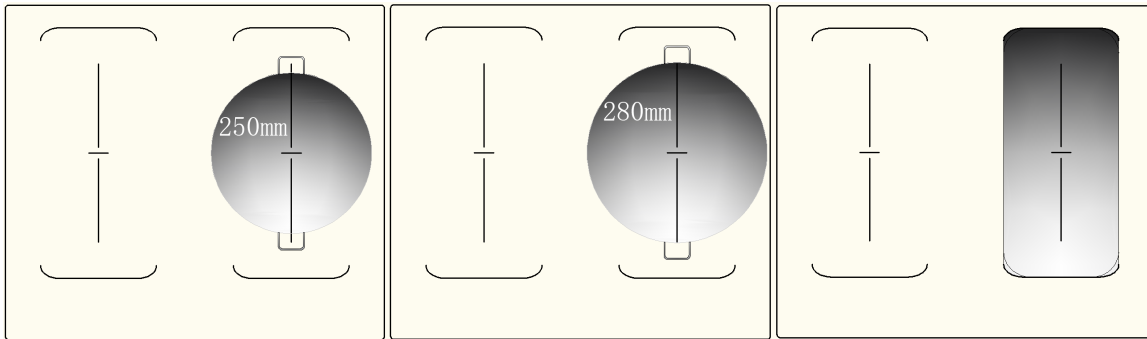
As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

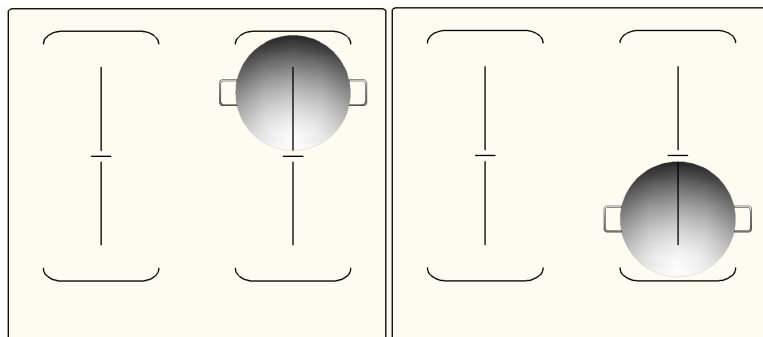


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

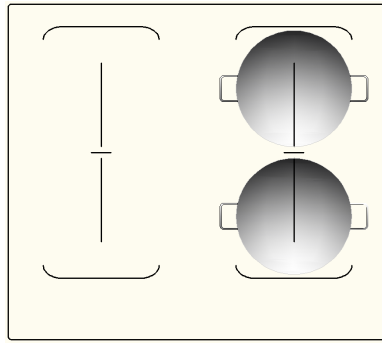
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

- (a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



- (b) Put two pans on both sides of the flexible zone.





Notice: Make sure the pan is bigger than 120mm.

3.3.5 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 lock control	The timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	



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.

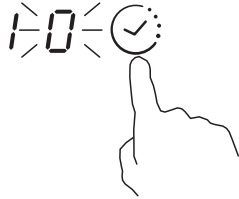
3.3.6 Timer control


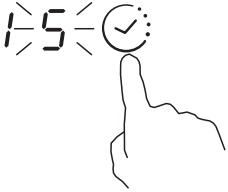

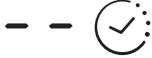
You can use the timer in two different ways:

- 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 or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

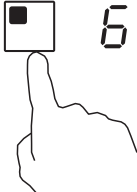
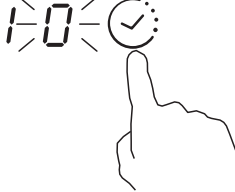

a) Using the Timer as a Minute Minder

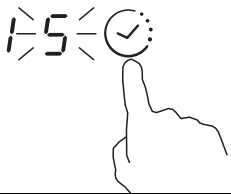



If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.</p>	
<p>Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.</p>	

Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.	

b) Setting the timer to turn one cooking zone off





Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	

Touch timer control again, the "1" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time . NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	

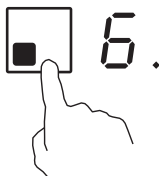



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

set more zones:	
<p>The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:</p> <p> (set to 15 minutes)</p> <p> (set to 45 minutes)</p>	
<p>Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:</p>	 (set to 30 minutes)
<p>Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>	

C)Cancel the timer

Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer	
---	---

Touching the timer control, the indicator flash	
Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled	

3.3.7 Default working times

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

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

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



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

4. 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.

4.1 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.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.1.1 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 flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the

steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.

5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 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.

4.2 Detection of Small Articles

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

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

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
-------	------	------------

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

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The induction hob cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.</p>

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

8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

- 1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessory power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessory power board is damaged.	Replace the accessory power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	

The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

9. Installation

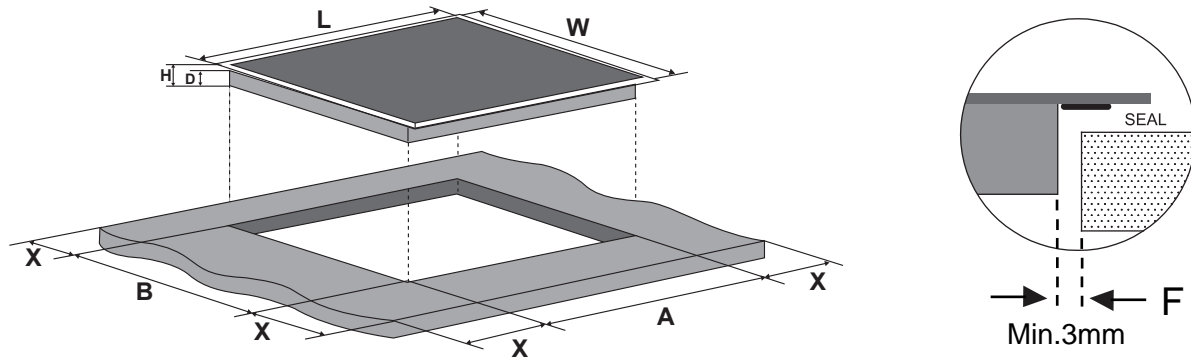
9.1 Selection of installation equipment

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 and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

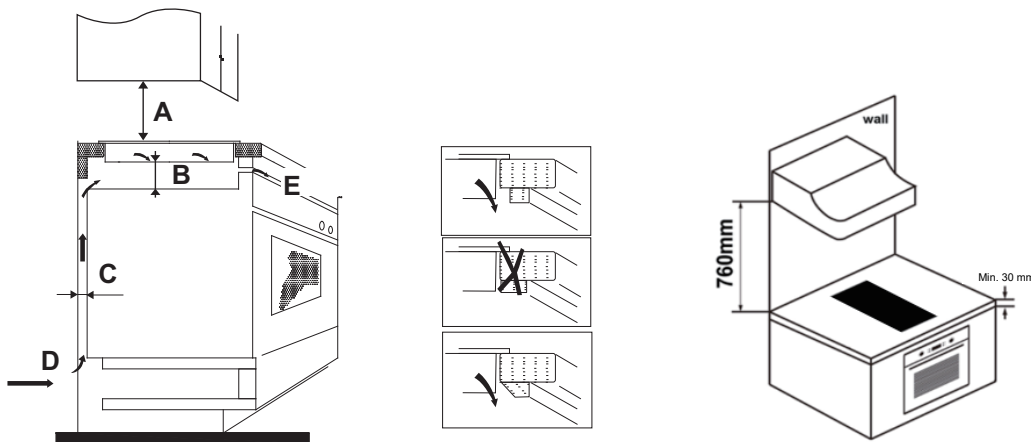


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



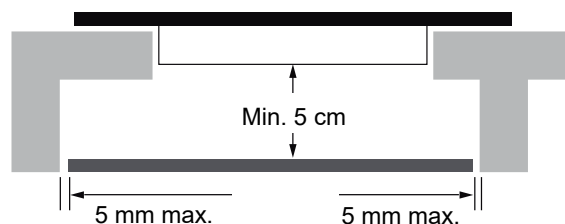
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.





There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
 - The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.
-

9.2 Before installing 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 and insulated 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.

9.3 After installing the hob, make sure that

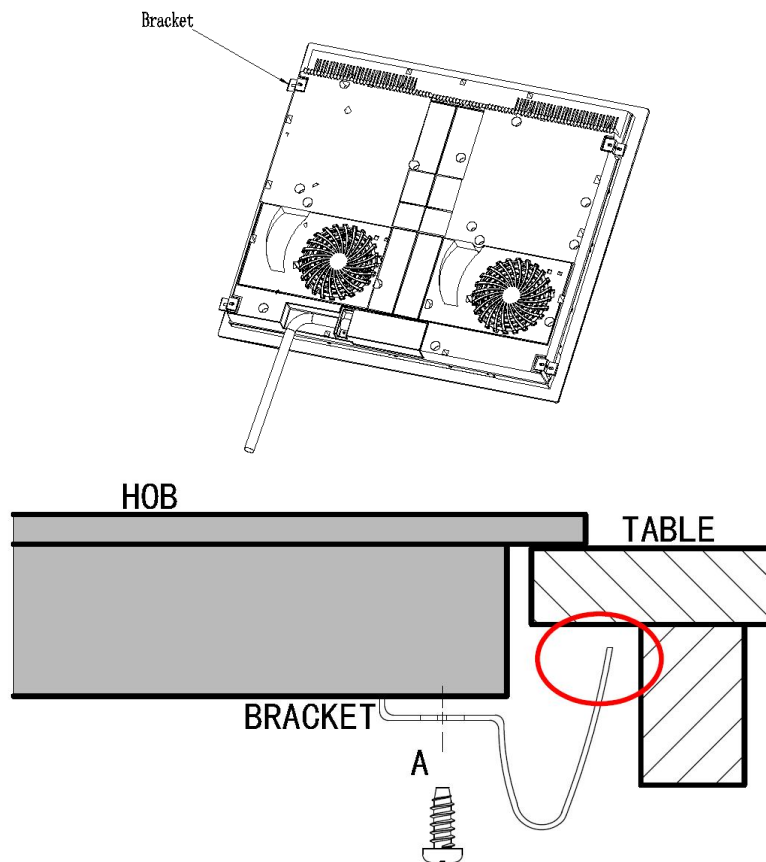
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

9.4 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.

9.5 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.



Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

9.6 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.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 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:

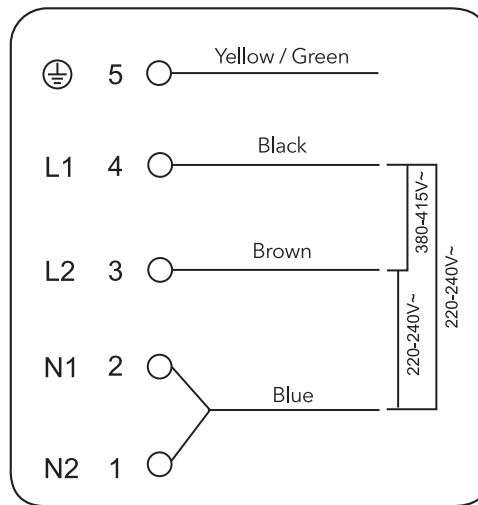
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

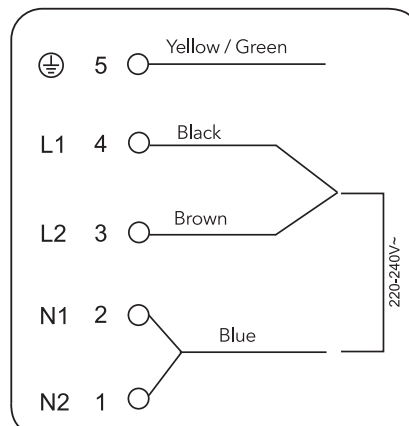
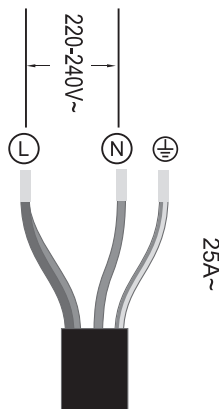
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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



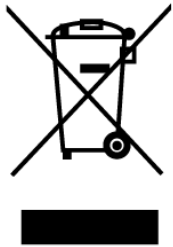
If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



- 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 bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.



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

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

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

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

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

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014									
		Position	Symbol	Value	Unit				
Model identification				CDTP644SC/E1					
Type of hob:				Electric Hob					
Number of cooking zones and/or areas	zones								
	areas			2					
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones								
	Induction cooking cooking areas			X					
	radiant cooking zones								
	solid plates								
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear Left	∅			cm				
	Rear Central	∅			cm				
	Rear Right	∅			cm				
	Central Left	∅			cm				
	Central Central	∅			cm				
	Central Right	∅			cm				
	Front Left	∅			cm				
	Front Central	∅			cm				
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Left Area	L W	39,0 18,0	cm	Rear Left	L W	19,5 18,0	cm	
					Front Left	L W	19,5 18,0	cm	
					Central Left	L W	19,5 18,0	cm	
	Right Area	L W	39,0 18,0	cm	Rear Left	L W	19,5 18,0	cm	
					Front Left	L W	19,5 18,0	cm	
					Central Left	L W	19,5 18,0	cm	
	Central central	L W		cm					
	Front Central	L W		cm					
	Rear Central	L W		cm					
	Rear Right	L W		cm					
	Central Right	L W		cm					
	Front Right	L W		cm					
	Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Left Area	E _{Electric cooking}	184,3	Wh/kg	Rear Left	E _{Electric cooking}	179,3	Wh/kg
						Front Left	E _{Electric cooking}	199,0	Wh/kg
						Central Left	E _{Electric cooking}	174,5	Wh/kg
Right Area		E _{Electric cooking}	185,9	Wh/kg	Rear Left	E _{Electric cooking}	179,5	Wh/kg	
					Front Left	E _{Electric cooking}	197,6	Wh/kg	
					Central Left	E _{Electric cooking}	180,6	Wh/kg	
Central Central		E _{Electric cooking}		Wh/kg					
Front Central		E _{Electric cooking}		Wh/kg					
Rear Central	E _{Electric cooking}		Wh/kg						
Rear Right	E _{Electric cooking}		Wh/kg						
Central Right	E _{Electric cooking}		Wh/kg						
Front Right	E _{Electric cooking}		Wh/kg						
Energy consumption for the hob calculated per kg		E _{Electric hob}	185,1	Wh/kg					
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance									
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 									
These information are to be considered as part of the appliance user manual.									

1. Předmluva

1.1 Bezpečnostní varování

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Před použitím varné desky si přečtěte tyto informace.

1.2 Instalace

1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.1.1 Nebezpečí pořezání

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

1.1.2 Důležité bezpečnostní pokyny

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

- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- Varování: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a pokličky, protože by se mohly ohřát
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Po použití vypněte prvek varné desky jeho ovládním a nespolehejte se na detektor nádoby.
- Tento spotřebič není určen k ovládní externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládní.
- Nebezpečí požáru: neskladujte předměty na varném povrchu.
POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě. VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké.

Bud'te opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky. Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.

- **VAROVÁNÍ:** Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí dekou. POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě. Nebezpečí požáru: neskladujte předměty na varném povrchu.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze takové kryty na varné desky, které výrobce spotřebiče sám navrhl nebo označil v návodu k použití jako vhodné, případně kryty vestavěné do spotřebiče. Používání nevhodných krytů může vést k nehodám.

1.3 Provoz a údržba

1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud se povrch varné desky rozbije nebo praskne, okamžitě spotřebič vypněte u síťového napájení (vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou varnou desku vypojte ze zásuvky.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.3.2 Zdravotní rizika

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.
- Osoby se srdečními kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (jako jsou inzulínové pumpy) se však musí před použitím tohoto zařízení poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátu, aby se ujistili, že jejich implantáty neovlivní elektromagnetické pole.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek smrt.

1.3.3 Nebezpečí poranění na horkém povrchu

- Během používání budou přístupné části tohoto spotřebiče velmi horké a mohou způsobit popáleniny.

- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakýkoli jiný předmět než vhodné nádobí dotýkal indukčního skla, dokud povrch nevychladne.
- Držte děti mimo dosah spotřebiče.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřecházejí ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Držte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny a opařeniny.

1.3.4 Nebezpečí pořezání

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

1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny

- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Přeřevování způsobuje kouř a mastné skvrny od přetečení, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty nebo náčiní.
- Neumisťujte ani nenechávejte žádné magnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože je může ovlivnit jeho elektromagnetické pole.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovladačů). Při odstraňování nádob z varné desky a vypínání varné zóny nespolehejte na funkci detekce nádoby.
- Nenechte děti si hrát se spotřebičem ani na něm sedět, stát ani na něj lézt.
- Předměty pro děti neskladujte ve skříních nad spotřebičem. Pokud dítě vyleze na varnou desku, hrozí mu vážné poranění.

- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami ani je netahejte po povrchu indukčního skla, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat indukční sklo.
- Tento spotřebič je určen k používání v domácnostech a podobných oblastech, jako jsou kuchyňky v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích, na statku, pro použití hosty v hotelech, motelech a dalších obytných objektech a v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídaní.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké.
- Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.

Gratulujeme k zakoupení nové indukční varné desky.

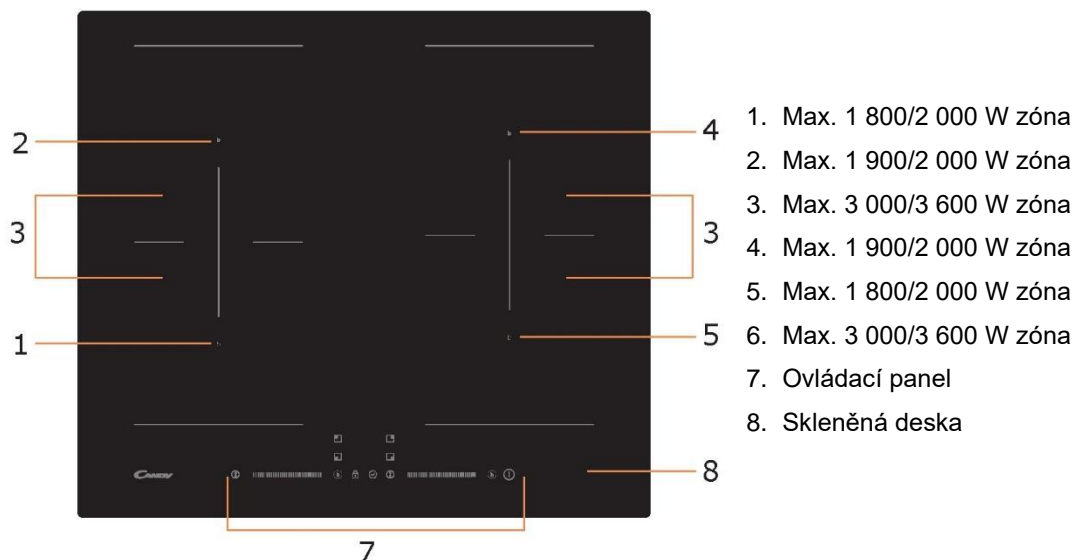
Doporučujeme vám přečíst si tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli, jak jej správně nainstalovat a obsluhovat.

Pro instalaci si přečtěte část o instalaci.

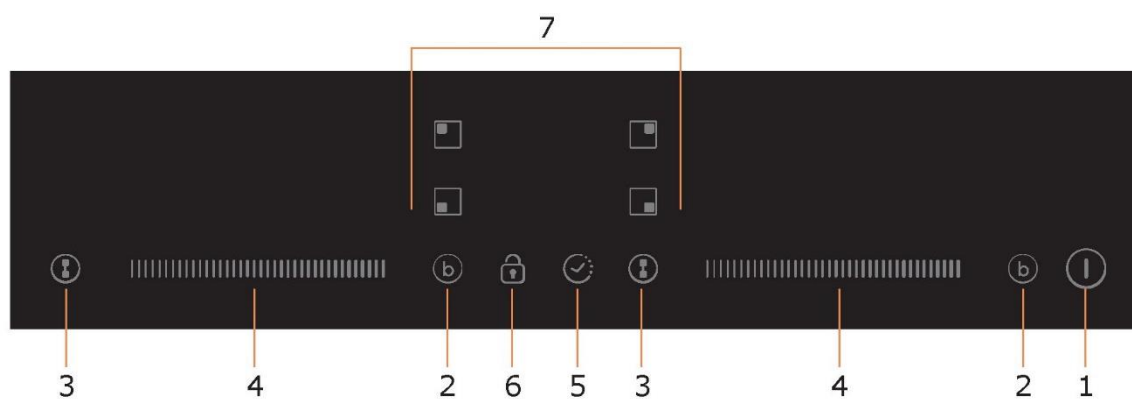
Před použitím si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k obsluze/instalaci uschovejte pro budoucí použití.

2. Představení výrobku

2.1 Pohled shora



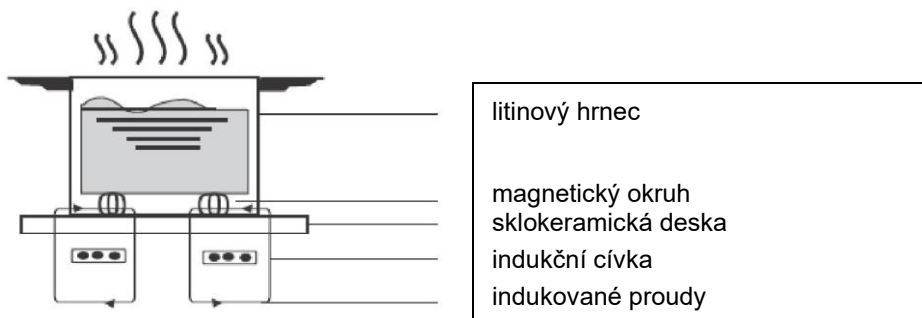
2.2 Ovládací panel



1. Vypínač
2. Zesílení výkonu
3. Ovládání flexibilní plochy
4. Dotykové ovládání posuvníku napájení/časovače
5. Ovládání časovače
6. Ovládání zámku
7. Ovládací prvky výběru topné zóny

2.3 Pracovní teorie

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



2.4 Před použitím nové indukční varné desky

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

2.5 Technická specifikace

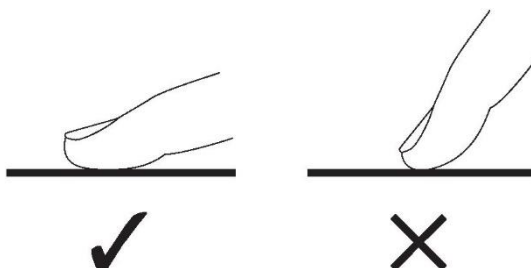
Varná deska	CDTP644SC/E1
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V ~50 Hz nebo 60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7 400 W
Velikost výrobku DxŠxV (mm)	590X520X62
Rozměry pro vestavění AxB (mm)	560X490

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

3. Ovládání spotřebiče

3.1 Dotykové ovládací prvky

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



3.2 Výběr vhodného nádobí




- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev. Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.

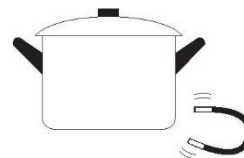
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.

- Pokud nemáte magnet:

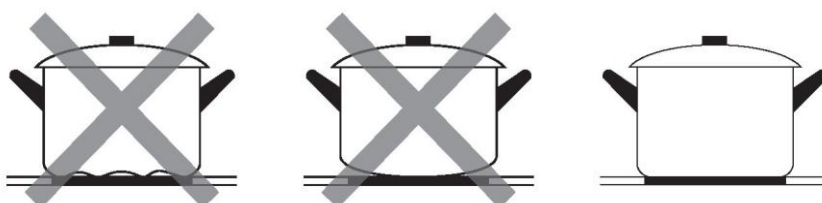
1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.

2. Jestliže na displeji neblíká symbol  a voda se ohřívá, máte vhodnou nádobu.

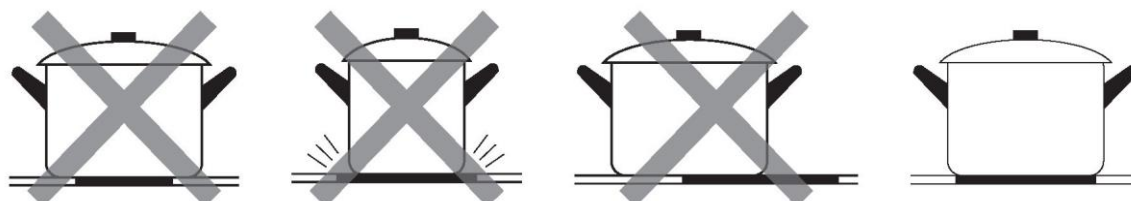
- Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistě nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



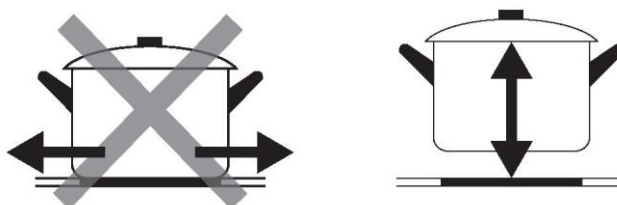
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, rovně přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte hrnce o průměru odpovídajícím znázornění zvolené zóny. Použití poněkud širšího hrnce zaručí využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, účinnost by mohla být menší, než se očekává. Varná deska nemusí detekovat hrnce menší než 140 mm. Vždy umísťujte hrnec doprostřed varné zóny.

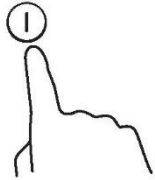
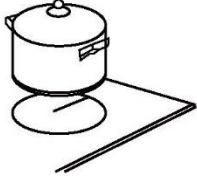
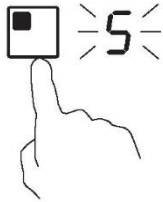
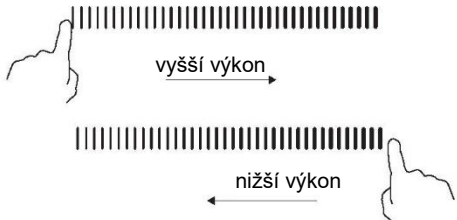


Vždy zdvíhejte hrnce z indukční varné desky – neposunujte je, jinak by mohly poškrábat sklo.



3.3 Jak používat spotřebič

3.3.1 Začátek vaření

<p>Dotkněte se ovladače ZAP/VYP. Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny displeje budou ukazovat znaky „-“ nebo „-“, což signalizuje, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.</p>	
<p>Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.	
<p>Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a indikátor vedle něj začne blikat</p>	
<p>Na posuvném ovládacím prvku vyberte dotykem nastavení výkonu</p> <ul style="list-style-type: none">• Pokud během jedné minuty nezvolíte nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1.• Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.	

Pokud se na displeji střídavě zobrazuje symbol $\cong \sqcup \cong$ a nastavení výkonu

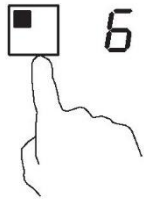
Znamená to, že:


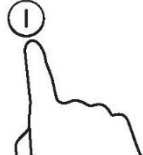

- nepoložili jste hrnec do správné varné zóny,
- hrnec, který používáte, není vhodný pro indukční ohřev,
- hrnec je příliš malý, nebo není správně vystředěný ve varné zóně.

Dokud nebude ve varné zóně vhodný hrnec, nebude probíhat ohřev.

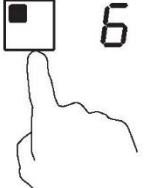
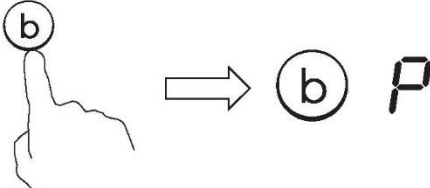
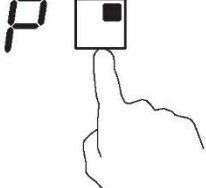
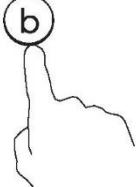
Jestliže do varné zóny nepoložíte žádný vhodný hrnec, po 1 minutě displej „ $\cong \sqcup \cong$ “ automaticky zmizí.

3.3.2 Konec vaření

<p>Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny, kterou chcete vypnout</p>	
---	---

<p>Varná zóna se vypne, když přesunete posuvný ovládací prvek do polohy „ “. Ujistěte se, že se na displeji zobrazí „0“</p>	
<p>Celou varnou desku vypnete tak, že se dotknete vypínače ZAP/VYP.</p>	
<p>Pozor na horké povrchy Písmeno H ukazuje, která varná zóna je horká na dotyk. Zmizí, až se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může posloužit také jako funkce pro úsporu energie; jestliže chcete ohřát další hrnce, použijte varnou zónu, která je dosud horká.</p>	

3.3.3 Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu	
<p>Dotkněte se ovladače výběru topné zóny.</p>	
<p>Dotkněte se ovladače zesilovače výkonu (b), indikátor zóny zobrazí „P“ a zapne se maximální výkon.</p>	
Zrušení funkce zesílení výkonu	
<p>Chcete-li zrušit funkci zesílení výkonu, dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny</p>	
<p>Dotykem na ovladač „Boost“ (b) zrušíte funkci zesílení výkonu, poté se varná zóna vrátí do původního nastavení.</p>	

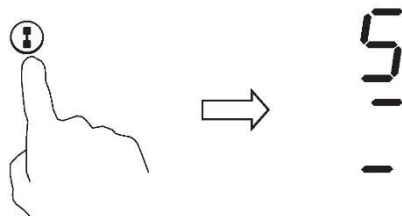
- Tuto funkci lze použít v jakékoli varné zóně.
- Po 5 minutách se varná zóna vrátí ke svému původnímu nastavení.
- Pokud se původní nastavení výkonu rovná nule, po 5 minutách se vrátí na hodnotu 9.

3.3.4 FLEXIBILNÍ PLOCHA

- Tuto plochu lze kdykoli podle aktuální potřeby používat jako jedinou zónu nebo dvě různé zóny.
- Volná plocha je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně.

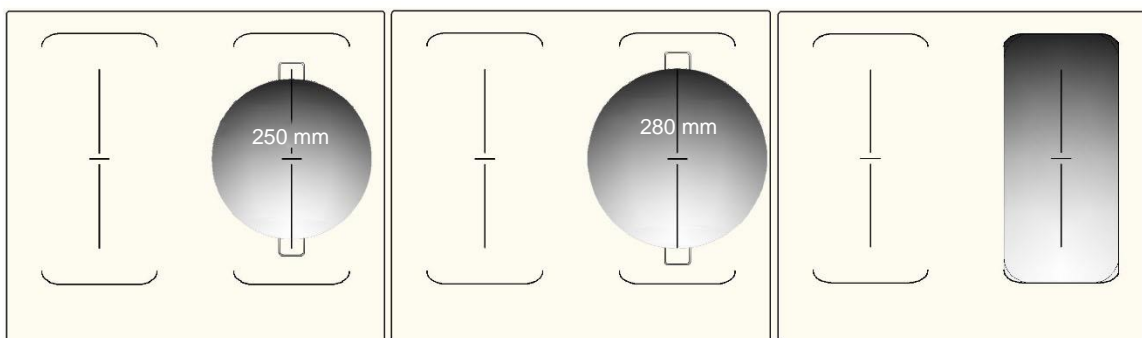
Jedna velká zóna

1. Chcete-li aktivovat volnou zónu jako jednu velkou zónu, dotkněte se ovladače Flexibilní zóna.



2. Jako velkou zónu navrhujeme použít následující:

Kuchyňské nádobí: Nádobí o průměru 250 mm nebo 280 mm (je přípustné čtvercové nebo oválné nádobí)

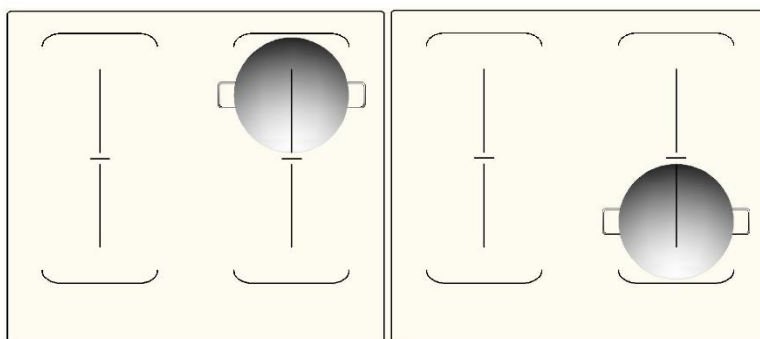


Nedoporučujeme jiný způsob použití s výjimkou výše uvedených tří variant, mohlo by to mít vliv na ohřev spotřebiče

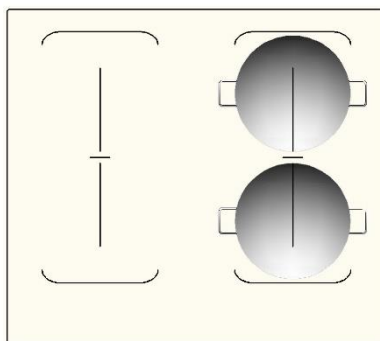
Dvě nezávislé zóny

Pro použití flexibilní oblasti jako dvou různých zón máte dvě možnosti ohřevu.

- (a) Položte nádobu na pravou horní nebo pravou dolní stranu flexibilní zóny.



- (b) Položte dvě nádoby na obě strany flexibilní zóny.



Upozornění: Ujistěte se, že je nádoba větší než 120 mm.

3.3.5 Zamykání ovládacích prvků

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

Zamknutí ovládacích prvků	
Dotkněte se ovladače zámku	Ukazatel časovače bude zobrazovat „Lo“
Odemknutí ovládacích prvků	
Stiskněte a chvíli podržte ovládací prvek zámku.	



Když je varná deska v zamknutém režimu a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače ①, v nouzi můžete varnou desku vždy zapnout vypínačem ①, ale hned dalším úkonem musí být odemknutí.

3.3.6 Ovládání časovače



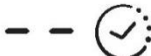
Časovač lze používat dvěma způsoby:

- Můžete ho používat jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón. Časovač lze nastavit maximálně na 99 min.

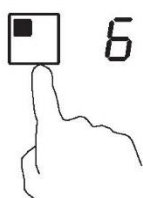
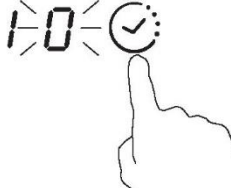

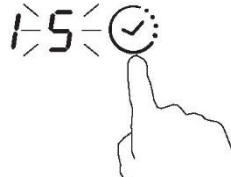
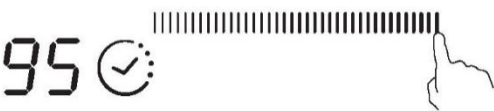
a) Používání časovače jako minutky



Jestliže nevyberete žádnou varnou zónu

Ujistěte se, že varná deska je zapnutá. Poznámka: minutku můžete použít, alespoň jedna zóna musí být aktivní.	
Dotkněte se ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí „10“ a bude blikat „0“.	
Nastavte čas dotykem posuvného ovladače (např. 5)	

Znovu se dotkněte ovladače časovače, bude blikat „1“	
Nastavte čas dotykem posuvného ovladače (např. 9), nyní je časovač nastavený na 95 minut.	
Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývající čas	
Po uplynutí nastaveného času se bude 30 sekund ozývat pípání a displej časovače bude ukazovat znaky „--“.	

b) Nastavení časovače pro vypnutí jedné varné zóny






Nastavení jedné zóny	
Dotkněte se ovladače výběru topné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.	
Po chvíli se na displeji časovače zobrazí dotkový ovladač časovače s číslem „10“ a „0“ začne blikat.	
Nastavte čas dotykem posuvného ovladače (např. 5)	
Dotkněte se znovu ovladače časovače a začne blikat „1“.	
Nastavte čas dotykem posuvného ovladače (např. 9), nyní je časovač nastavený na 95 minut.	

<p>Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývající čas. POZNÁMKA: Červená tečka vedle indikátoru stupně výkonu se rozsvítí, čímž signalizuje, že byla vybrána daná zóna.</p>	
<p>Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna.</p>	

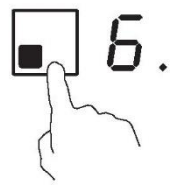
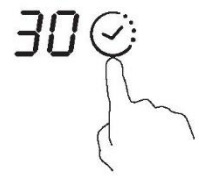


Ostatní varné zóny budou nadále v provozu, pokud byly dříve zapnuty.

Výše uvedené obrázky jsou pouze orientační a rozhodující je konečný produkt.

Nastavení více zón:	
<p>Kroky pro nastavení více zón se podobají krokům pro nastavení jedné zóny; Když současně nastavíte čas pro několik varných zón, budou svítit desetinné tečky příslušných varných zón. Na displeji minut se zobrazuje údaj časovače v minutách. Tečka odpovídající zóny bliká. Níže je znázorněno zobrazení:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="295 819 758 906">  (nastaven na 15 minut) </div> <div data-bbox="925 819 1069 906">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="295 928 758 1015">  (nastaven na 45 minut) </div> </div>	
<p>Jakmile se dokončí odpočet časovače, odpovídající zóna se vypne. Potom se bude zobrazovat nový čas v minutách a bude blikat tečka odpovídající zóny. Vpravo je znázorněno zobrazení:</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="957 1070 1125 1157">  </div> <div data-bbox="1189 1070 1380 1157">  </div> </div> <p style="text-align: center;">(nastaven na 30 minut)</p>
<p>Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a na ukazateli časovače se zobrazí odpovídající čas.</p>	

C) Zrušení časovače

<p>Chcete-li zrušit časovač, dotkněte se ovladače výběru topné zóny</p>	
<p>Dotkněte se ovladače časovače, indikátor začne blikat</p>	
<p>Dotkněte se posuvníku pro nastavení časovače na „00“, časovač se zruší</p>	

3.3.7 Výchozí doby chodu

Automatické vypínání je bezpečnostní funkce na ochranu indukční varné desky. Spotřebič se vypne automaticky, i když to zapomenete udělat sami. V tabulce níže jsou uvedeny výchozí doby chodu pro různé stupně výkonu:

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

Po odebrání hrnce může indukční varná deska ihned zastavit ohřev a po dvou minutách se automaticky vypne.



Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

4. Pokyny pro vaření



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

4.1 Tipy pro vaření

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

4.1.1 Mírné vaření, vaření rýže

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

4.1.2 Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

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

4.1.3 Restování

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

4.2 Detekce drobných předmětů

Pokud na varné desce necháte nádobu s nevhodnou velikostí nebo nemagnetickou nádobu (např. hliník) nebo jiný malý předmět (např. nůž, vidlička, klíč), varná deska se za 1 minutu automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude ochlazovat indukční varnou desku další 1 minutu.

5. Nastavení tepla

Níže uvedená nastavení jsou pouze pokyny. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně vašeho nádobí a množství, na kterém vaříte. Experimentujte s indukční varnou deskou a najděte nastavení, která vám nejlépe vyhovují.

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

6. Čištění a údržba

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

7. Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Bez proudu.	Ujistěte se, že je indukční varná deska připojena k napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání indukční varné desky“.
Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.	Na ovládacích prvcích se může nacházet lehká vrstva vody nebo při dotyku ovládacích prvků používáte špičku prstu.	Ujistěte se, že je oblast dotykového ovládání suchá, a že při dotyku s ovládacími prvky používáte bříško prstu.

Sklo je poškrábané.	Hrubě opracované nádobí. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s rovnými a hladkými dny. Viz „Výběr vhodného nádobí“. Viz „Čištění a údržba“.
Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).	To je u kuchyňského nádobí normální a neznamená to závadu.
Indukční varná deska vydává tlumený hučivý zvuk při použití s vysokým nastavením teploty.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by se měl ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladicí ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.
Nádobí se neohřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat pánve, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat pánve, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vystředěná.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.

8. Zobrazování závad a kontrola

Indukční varná deska je vybavena autodiagnostickou funkcí. Pomocí tohoto testu je technik schopen zkontrolovat funkčnost několika součástí bez rozebírání nebo demontáže varné desky z pracovní desky.

Řešení problémů

1) Kód závady, který se objeví během používání, a řešení;

Kód závady	Problém	Řešení
Bez automatického zotavení		
E1	Závada snímače teploty keramické desky – rozpojený obvod.	Zkontrolujte zapojení nebo vyměňte snímač teploty keramické desky.
E2	Závada snímače teploty keramické desky – zkrat.	
Eb	Závada snímače teploty keramické desky	
E3	Vysoká teplota snímače keramické desky.	Počkejte, než se teplota keramické desky vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.

E4	Teplotní senzor poruchy IGBT – otevřený obvod.	Vyměňte desku napájení.
E5	Teplotní senzor poruchy IGBT – zkrat	
E6	Vysoká teplota IGBT.	Počkejte, než se teplota IGBT vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič. Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí; v opačném případě ho vyměňte.
E7	Napájecí napětí je nižší než jmenovité napětí.	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry.
E8	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
U1	Chyba komunikace.	Znovu vložte spojení mezi deskou displeje a napájecí deskou. Vyměňte napájecí desku nebo desku displeje.

2) Specifická závada a řešení

Závada	Problém	Řešení A	Řešení B
Po připojení spotřebiče k napájení se nerozsvítí LED indikátor.	Není přiváděno napájení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně zapojená v zásuvce a zda je zásuvka funkční.	
	Závada zapojení přídavné desky napájení a desky displeje.	Zkontrolujte zapojení.	
	Přídavná deska napájení je poškozená.	Vyměňte přídavnou desku napájení.	
	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují, nebo displej LED nefunguje normálně.	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Rozsvítí se indikátor režimu vaření, ale vaření se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Možná je okolní teplota příliš vysoká. Možná je ucpaný přívod vzduchu nebo větrací otvor.	
	Něco se stalo s ventilátorem.	Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí. V opačném případě vyměňte ventilátor.	
	Deska napájení je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Za provozu náhle ustane ohřev a na displeji bliká „ <u>U</u> “.	Typ hrnce je nesprávný.	Použijte správný hrnec (viz návod k obsluze).	Obvod detekce hrnce je poškozený, vyměňte desku napájení.
	Průměr hrnce je příliš malý.		
	Varná deska se přehřála.	Spotřebič je přehřátý. Počkejte, než se teplota vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.	
Varné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazují „ <u>U</u> “.	Závada zapojení desky napájení a desky displeje;	Zkontrolujte zapojení.	
	Deska displeje komunikační části je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Z motoru ventilátoru se ozývá neobvyklý zvuk.	Motor ventilátoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.

Nerozebírejte spotřebič vlastními silami, abyste předešli jakémukoli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

9. Instalace

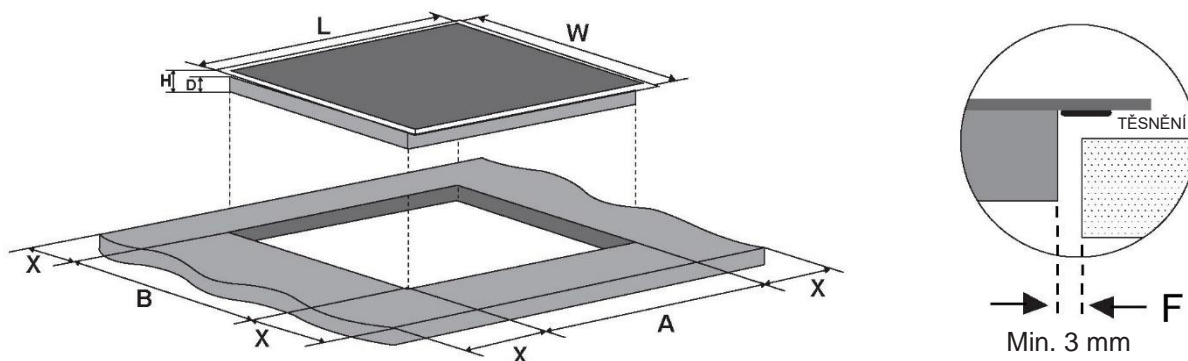
9.1 Výběr instalačního zařízení

Vystříhnete pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.

Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachován prostor nejméně 5 cm. Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Zvolte tepelně odolný a izolovaný materiál pracovní plochy (dřevo a podobný vláknitý nebo hygroskopický materiál nelze použít jako materiál pracovní plochy, pokud není naimpregnovaný), aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem a větší deformaci způsobené tepelným zářením z horké desky. Jak je znázorněno níže:



Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi stranami varné desky a vnitřními povrchy pracovní desky by měla být nejméně 3 mm.

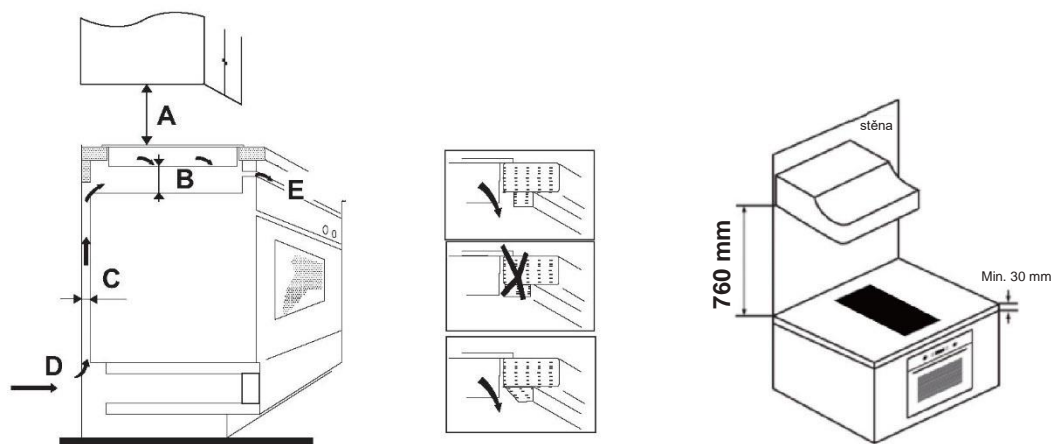


L (mm)	Š (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 + 4 + 1	490 + 4 + 1	50 min.	3 min.

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



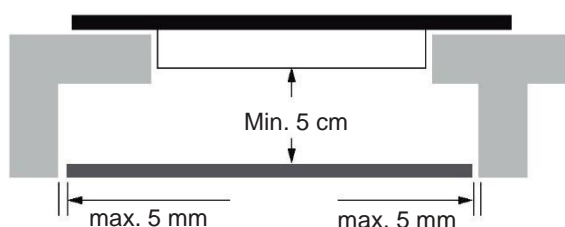
Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Přívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

VAROVÁNÍ: Zajištění adekvátního větrání

Ujistěte se, že je indukční varná deska dobře odvětrávaná a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokované. Pro zabránění náhodnému dotyku s přehřátým dnem varné desky nebo k neočekávanému úrazu elektrickým proudem během práce, je nutné umístit dřevěnou vložku upevněnou šrouby ve vzdálenosti minimálně 50 mm od dna varné desky. Dodržujte níže uvedené požadavky.





Kolem vnější strany varné desky jsou větrací otvory. Při umísťování varné desky do správné polohy se **MUSÍTE** ujistit, že pracovní deska tyto otvory neblokuje.



-
- Mějte na paměti, že lepidlo, které spojuje plastový nebo dřevěný materiál s nábytkem, musí odolávat teplotám nad 150 °C, aby nedošlo k odlepení obložení.
 - Zadní stěna, přilehlé a okolní povrchy proto musí být schopny odolávat teplotám nad 90 °C.
-

9.2 Před instalací varné desky se ujistěte, že

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

9.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, že

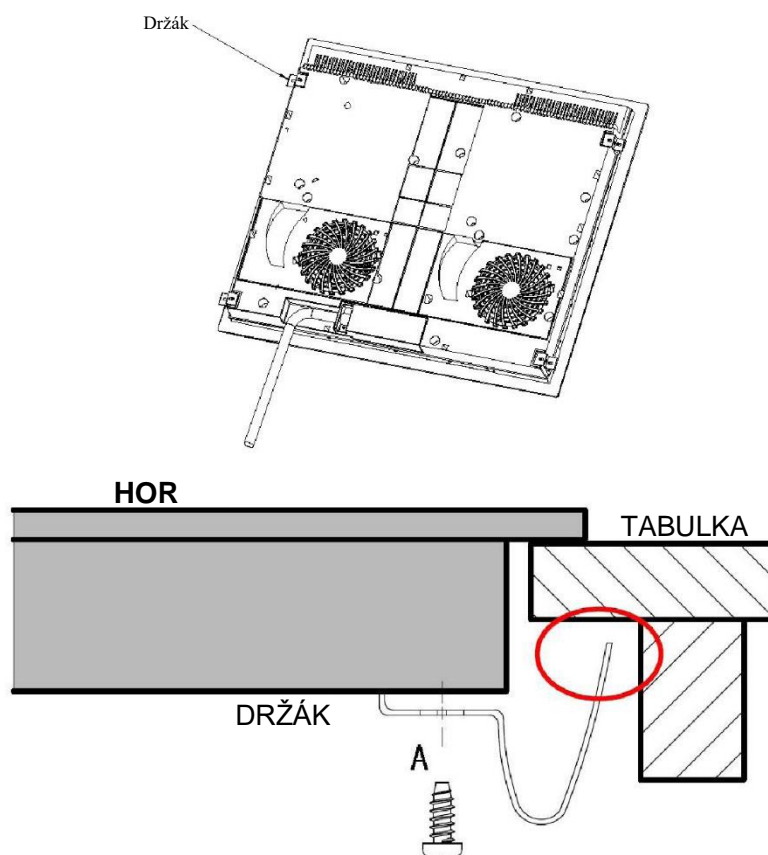
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěn dostatečný průtok čerstvého vzduchu z vnějšku skříně k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač je snadno přístupný zákazníkovi.

9.4 Před umístěním upevňovacích držáků

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

9.5 Nastavení polohy držáku

Po instalaci připevněte varnou desku na pracovní plochu pomocí 4 držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek). Upravte polohu držáku tak, aby vyhovoval odpovídající tloušťce desky stolu.



Za žádných okolností se držáky po instalaci nemohou dotýkat vnitřních povrchů pracovní desky (viz obrázek).

9.6 Upozornění

1. Indukční plotýnku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme odborníky k vašim službám. Nikdy neprovádějte operaci sami.
2. Varnou desku neinstalujte přímo nad myčku nádobí, lednici, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Je třeba zajistit bezproblémové vyzařování tepla indukční plotýnky a zvýšit tak její spolehlivost.
4. Stěna a indukovaná topná zóna nad povrchem stolu musí odolávat teple.
5. Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.
6. Nepoužívejte parní čistič.

9.7 Připojení varné desky k síťovému napájení



Tuto varnou desku smí připojit k síťovému napájení pouze vhodně kvalifikovaná osoba.

Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:

1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro napájení z varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku
3. Sekce napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

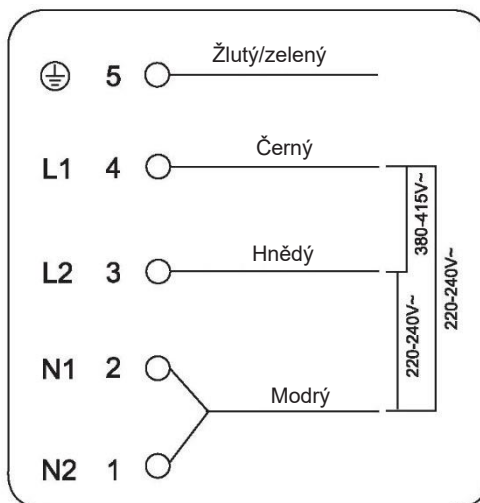
Chcete-li varnou desku připojit k síťovému napájení, nepoužívejte adaptéry, reduktory ani rozvětvací zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75 °C.

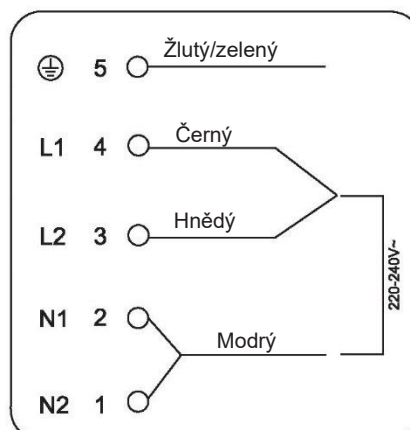
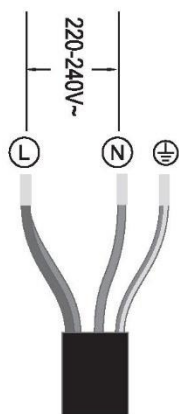


Ověřte si u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalace vhodná beze změn.

Jakékoli změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.




Pokud celkový počet topných jednotek zvoleného spotřebiče není menší než 4, spotřebič lze připojit přímo do sítě jednofázovým elektrickým připojením, jak je znázorněno níže.



- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné ho vyměnit, opravu musí provést prodejní zástupce s použitím určených nástrojů, aby se předešlo jakékoli nehodě.
- Pokud se spotřebič připojuje přímo k síťovému napájení, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.
- Instalační technik musí zajistit vytvořené správného elektrického spojení, které bude vyhovovat bezpečnostním předpisům.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel musí pravidelně kontrolovat a vyměňovat pouze autorizovaný technik.



Spodní povrch a napájecí kabel varné desky nejsou po instalaci přístupné.

 <p>LIKVIDACE: Nevyhazujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Sběr těchto odpadů pro zvláštní úpravu je nutný odděleně.</p>	<p>Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí č. 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit jakémukoli možnému poškození životního prostředí a lidského zdraví, které by mohlo být jinak způsobeno, pokud by byl spotřebič zlikvidován nesprávným způsobem.</p> <p>Symbol na výrobku označuje, že tento výrobek nelze likvidovat jako domácí odpad. Odveďte ho na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zboží.</p> <p>Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci odpadu. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.</p> <p>Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.</p>
--	---

Informace o výrobku pro elektrické varné desky pro domácnosti, které vyhovují nařízení Komise (EU) č. 66/2014

Informace o výrobku pro elektrické varné desky pro domácnosti, které vyhovují nařízení Komise (EU) č. 66/2014										
		Umístění	Symbol	Hodnota	Jednotka					
Identifikace modelu				CDTP644SC/E1						
Typ varné desky:				Elektrická varná deska						
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny									
	plochy			2						
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	Indukční varné zóny									
	Indukční varné plochy			X						
	Sálavé varné zóny									
	Pevné plotny									
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívávaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm	Zadní levá	Ø			cm					
	Zadní střední	Ø			cm					
	Zadní pravá	Ø			cm					
	Střední levá	Ø			cm					
	Střední střední	Ø			cm					
	Střední pravá	Ø			cm					
	Přední levá	Ø			cm					
	Přední střední	Ø			cm					
	Přední pravá	Ø			cm					
U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívávaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm	Levá plocha	L W	39,0 18,0	cm	Zadní levá	L W	19,5 18,0	cm		
					Přední levá	L W	19,5 18,0	cm		
					Střední levá	L W	19,5 18,0	cm		
	Pravá oblast	L W	39,0 18,0	cm	Zadní levá	L W	19,5 18,0	cm		
					Přední levá	L W	19,5 18,0	cm		
					Střední levá	L W	19,5 18,0	cm		
	Střední střední	L W		cm						
	Přední střední	L W		cm						
	Zadní střední	L W		cm						
	Zadní pravá	L W		cm						
	Střední pravá	L W		cm						
	Přední pravá	L W		cm						
	Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg	Levá plocha	E	Electric cooking	184,3	Wh/kg	Zadní levá	E	Electric cooking	179,3
Přední levá							E	Electric cooking	199,0	Wh/kg
Střední levá							E	Electric cooking	174,5	Wh/kg
Pravá oblast		E	Electric cooking	185,9	Wh/kg	Zadní levá	E	Electric cooking	179,5	Wh/kg
						Přední levá	E	Electric cooking	197,6	Wh/kg
						Střední levá	E	Electric cooking	180,6	Wh/kg
Střední střední		E	Electric cooking		Wh/kg					
Přední střední		E	Electric cooking		Wh/kg					
Zadní střední		E	Electric cooking		Wh/kg					
Zadní pravá	E	Electric cooking		Wh/kg						
Střední pravá	E	Electric cooking		Wh/kg						
Přední pravá	E	Electric cooking		Wh/kg						
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg		E	Electric hob	185,1	Wh/kg					
Použitá norma: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření funkce										
Doporučení pro úsporu energie:										
<ul style="list-style-type: none"> Abyste dosáhli nejlepší účinnosti vaší varné desky, umístěte hrnec doprostřed varné zóny. Použití pokličky zkrátí délku vaření a šetří energii, protože zadržuje teplo. Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili délku vaření. Začněte vařit s nastavením na vysoký stupeň a až se pokrm prohřeje, snižte nastavení. Používejte hrnce o průměru odpovídajícím znázornění zvolené zóny. 										
Tyto informace je nutné považovat za součást uživatelské příručky ke spotřebiči.										

1. Előszó

1.1 Biztonsági figyelmeztetések

Biztonsága fontos számunkra. A főzőlap használata előtt olvassa el az alábbi útmutatót.

1.2 Telepítés

1.2.1 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.

1.1.1 Vágási sérülés veszélye

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

1.1.2 Fontos biztonsági utasítások

- A készülék beszerelése vagy használata előtt olvassa ezeket az utasításokat.
- A készülékre soha ne helyezzen éghető anyagokat vagy termékeket.
- Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.
- A veszélyek elkerülése érdekében a készüléket kötelezően jelen beszerelési utasításoknak megfelelően szerelje be.
- A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag szakképzett szakember végezze.
- A készüléket kizárólag olyan hálózatra csatlakoztassa, amelyiknek részét képezi egy olyan szakaszoló, amelyik teljesen leválasztja a készüléket a tápellátásról.
- A készülék nem megfelelő beszerelése érvénytelenítheti az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.
- A készüléket fizikai, érzékszervi vagy mentális problémákkal küzdő személyek (ideértve a gyermekeket is), illetve a készülék működtetésében tapasztalattal vagy jártassággal nem rendelkező

személyek csak felügyelet alatt használhatják, illetve akkor, ha a biztonságukért felelős személy megtanította nekik a készülék használatát. A gyermekek felügyeletre szorulnak annak biztosítása érdekében, hogy nem játszanak a készülékkel.

- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket.
Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- Figyelmeztetés: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében, feszültségtől védő üvegkerámia vagy hasonló főzőfelületek esetében.
- Ne használjon gőzborotvát.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- 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.
- Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
VIGYÁZAT: A főzési folyamat felügyeletet igényel.
Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.
FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak.
Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet.

SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.

VIGYÁZAT: A főzési folyamat felügyeletet igényel. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.

Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett, a főzőlap használati útmutatójában megfelelőként javasolt főzőlapvédőket, vagy a készülékbe beépített főzőlapvédőt használja. A nem megfelelő védők használata balesetekhez vezethet.

1.3 Tisztítás és karbantartás

1.3.1 Elektromos áramütés veszélye

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

1.3.2 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.

1.3.3 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.
- A gyermekeket tartsa a készüléktől távol.

- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógnak 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.

1.3.4 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.

1.3.5 Fontos biztonsági utasítások

- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcserdülő étel füstöt és esetlegesen felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Ne helyezzen a készülékre vagy annak közelébe mágnesezhető tárgyakat (pl. bankkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektronikus eszközöket (pl. számítógépeket, MP3 lejátszókat), mivel a készülék elektromágneses hatása hatással lehet a működésükre.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.
- Használatot követően kapcsolja ki az összes főzőzónát és a főzőlapot a jelen utasításban részletezett módon (vagyis az érintésvezérlés használatával). Ne támaszkodjon kizárólagosan a serpenyőészlelő funkcióra a főzőzónák kikapcsolásához a serpenyők eltávolítását követően.
- Ne engedje gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel, hogy ráüljenek, ráálljanak vagy felmásszanak rá.
- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a készülék fölötti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül az adott helyiségben, a készülék működése közben.
- A gyermekeket és a készülék használatát illetően korlátozottságot okozó fogyatékkal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia

a készülékhasználat tekintetében. A képzést nyújtó személynek meg kell bizonyosodnia arról, hogy az illető személyek képesek saját maguk és a környezetük veszélyeztetése nélkül használni a készüléket.

- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett éllel 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.
- A készüléket háztartási és hasonló alkalmazásokra tervezték, mint például az üzletek, irodák és egyéb munkakörnyezetek személyzeti konyháinak területei; tanyasi házakban és szállodák, motelek és egyéb lakókörnyezetben, valamint panzió típusú vállalkozásokban való használatra ügyfelek számára.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak.
- Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.

Gratulálunk az új indukciós főzőlap vásárlása alkalmából.

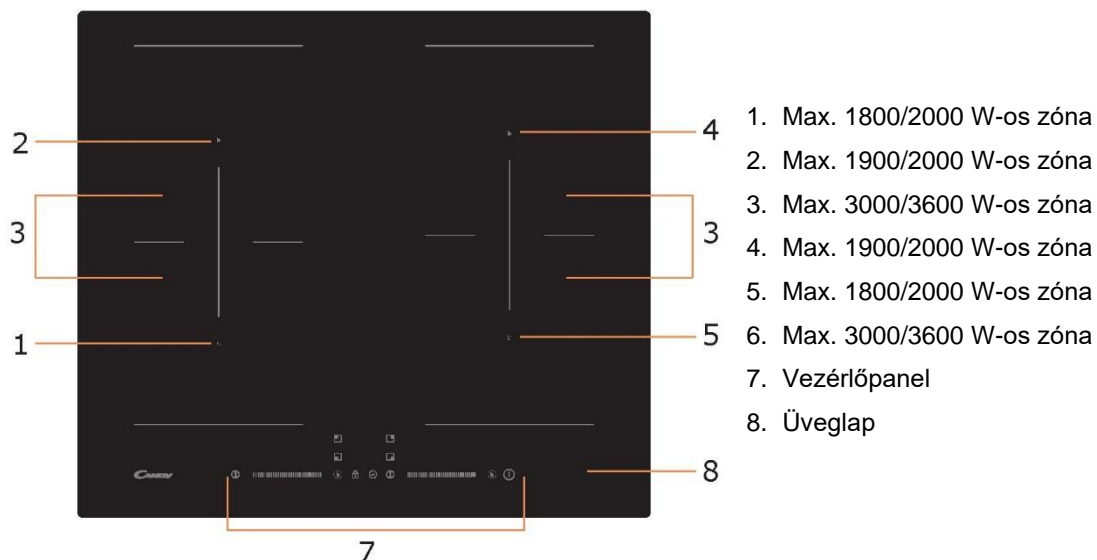
A készülék megfelelő beszerelése és használata érdekében javasoljuk, hogy fordítson időt jelen utasítások / beszerelési kézikönyv elolvasására.

A beszerelés ügyében tájékozódjon a beszerelés szakaszt.

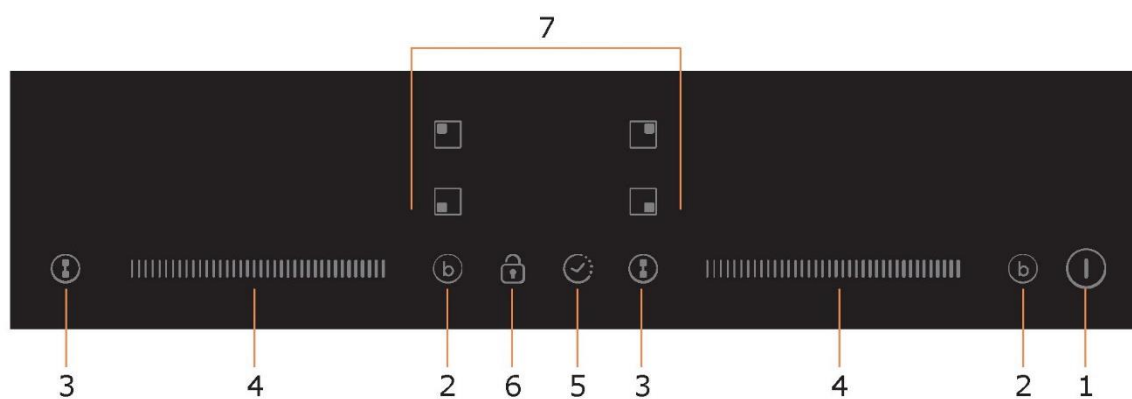
Használat előtt olvassa figyelmesen el az összes biztonsági utasítást, és őrizze meg ezen utasításokat / beszerelési kézikönyvet jövőbeli referencia céljából.

2. Termékre vonatkozó bevezető

2.1 Felső nézet

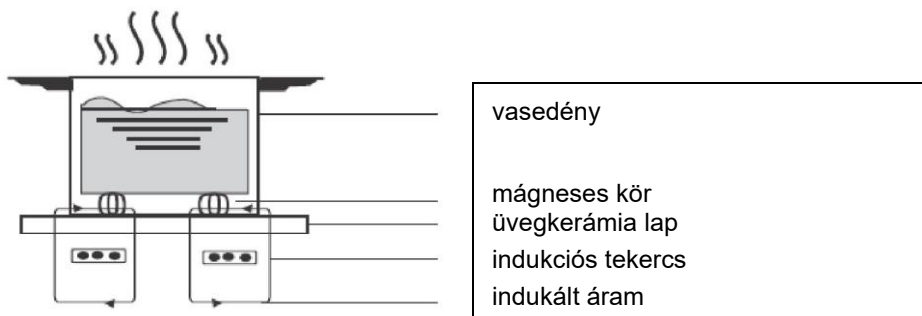


2.2 Vezérlőpanel



2.3 Működési elv

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.



2.4 Az új indukciós főzőlap használata előtt

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

2.5 Műszaki jellemzők

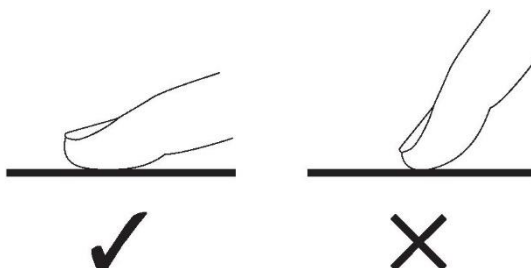
Főzőlap	CDTP644SC/E1
Főzőzónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltakozó áram 50 Hz vagy 60 Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	7400 W
Termék mérete H x Sz x M (mm)	590 X 520 X 62
Méreték beépítéshez A x B (mm)	560 X 490

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

3. A termék működése

3.1 Érintő kezelőszervek

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

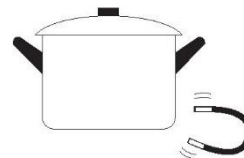


3.2 Megfelelő főzőedény választása



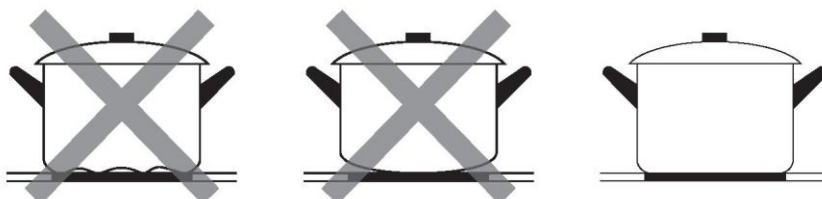
• Kizárólag indukciós főzéshez megfelelő alapi résszel rendelkező főzőedényeket használjon. Keresse az indukció szimbólumot a serpenyő csomagolásán vagy alján.

- A főzőedény megfelelőségét ellenőrizheti egy mágnes segítségével. Vigyen egy mágneset a serpenyő alja felé. Ha a serpenyő vonzza a mágneset, akkor az edény megfelelő indukciós főzéshez.
- Ha nem rendelkezik mágnessel:
 1. Öntsön némi vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.

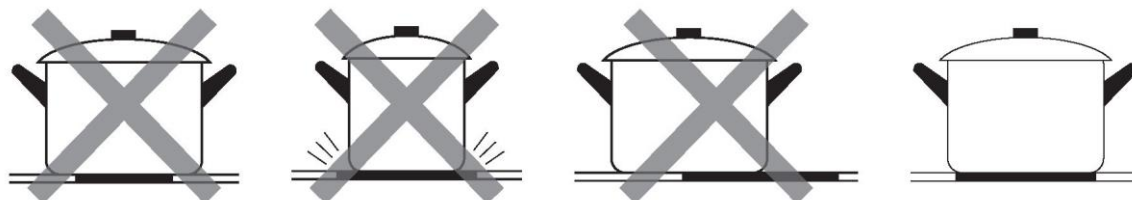


2. Ha a víz nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.
- A következő anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: széntiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.

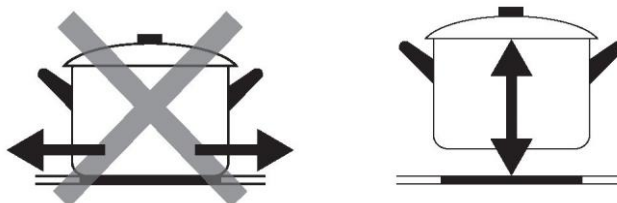
Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő alja sima, egyenesen felfekszik az üvegre, és megegyezik a főzőzóna méretével. A kiválasztott zónán látható jelölés méretének megfelelő átmérőjű serpenyőket használjon. Valamivel szélesebb serpenyő használata esetén az energia maximális hatékonysággal hasznosítható. Ha kisebb átmérőjű serpenyőt használ, előfordulhat, hogy a vártnál alacsonyabb hatékonyság érhető el. A 140 mm-nél kisebb edények esetén előfordulhat, hogy a főzőlap nem érzékeli az edényt. A serpenyőt mindig helyezze a főzőzóna közepére.

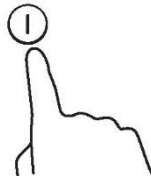
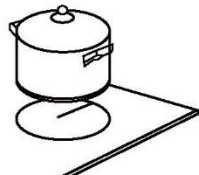
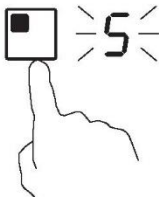
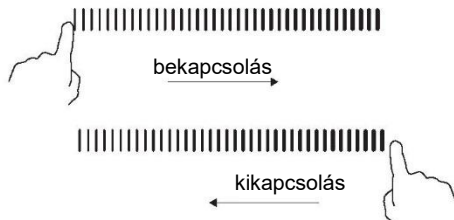


Mindig emelje fel a serpenyőket az indukciós főzőlapról, ne csúsztassa az edényt, mivel így megkarcolhatja az üvegfelületet.



3.3 A használat módja

3.3.1 Sütés indítása


<p>Érintse meg a BE/KI gombot. A bekapcsolást követően a berregő egyszer megszólal, az időzítőn a „-” vagy „- -” jelenik meg, ami azt jelenti, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódban van.</p>	
<p>Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.</p> <ul style="list-style-type: none">• Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.	
<p>Érintse meg a főzőzóna-választógombot, ekkor egy jelzőfény az érintési ponton villogni kezd</p>	
<p>Válassza ki a hőbeállítást a csúszka vezérlőgomb megérintésével</p> <ul style="list-style-type: none">• Ha nem választ ki hőbeállítást 1 percen belül, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől.• A hőfok beállítását a főzés során bármikor módosíthatja.	

Ha a kijelzőn villog váltakozva a hőfok beállítással

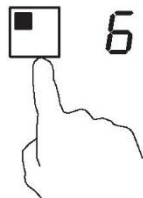
Ez azt jelenti, hogy:


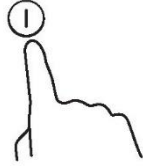

- nem helyezett serpenyőt a megfelelő főzőzónára, vagy
- a használt serpenyő nem megfelelő indukciós főzéshez, vagy,
- a serpenyő túl kicsi, vagy nem a főzőzóna közepére helyezte.

Az edény nem melegszik, hacsak nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára.

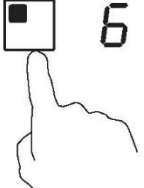
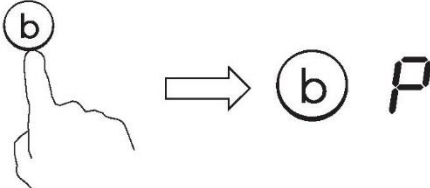
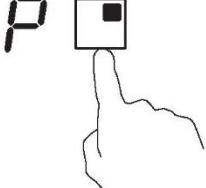
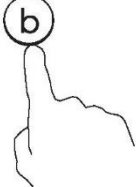
A „” kijelző automatikusan kikapcsol 1 perc után, ha nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára.

3.3.2 Sütés befejezése

<p>Érintse meg a főzőzóna választógombját, amelyet ki óhajt kapcsolni</p>	
---	---

<p>Kapcsolja ki a főzőzónát a csúszka „ ” pozícióra állításával. Győződjön meg róla, hogy a kijelzőn a „0” látható</p>	
<p>Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI vezérlőgomb megérintésével.</p>	
<p>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.</p>	

3.3.3 A teljesítménynövelés funkció használata

<p style="text-align: center;">A teljesítménynövelés funkció aktiválása</p>	
<p>Érintse meg a főzőzóna választókapcsolót.</p>	
<p>A teljesítménynövelés gombot (b) megérintve a zónajelzőn „P” jelenik meg, és a teljesítmény maximálisra kapcsol.</p>	
<p style="text-align: center;">A teljesítménynövelés funkció törlése</p>	
<p>Érintse meg annak a főzőzónának a választókapcsolóját, amelynél törölni kívánja a teljesítménynövelés funkciót</p>	
<p>Érintse meg a „Teljesítménynövelés” vezérlőt (b) a teljesítménynövelés funkció kikapcsolásához, ezt követően a főzőzóna visszatér az eredeti beállításhoz.</p>	

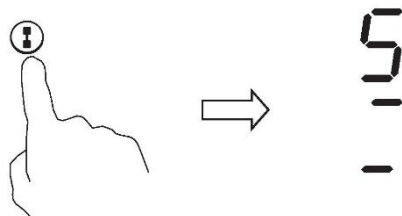
- A funkció bármelyik főzőzóna esetében használható.
- A főzőzóna visszatér az eredeti beállításhoz 5 perc után.
- Ha az eredeti hőfokbeállítás 0, 5 perc múlva visszaáll 9-re.

3.3.4 RUGALMAS TERÜLET

- Ez a terület egyetlen vagy két különálló főzőzónaként használható az adott főzési szükségleteknek megfelelően.
- A szabad terület két független induktort tartalmaz, amelyik különálló módon vezérelhető.

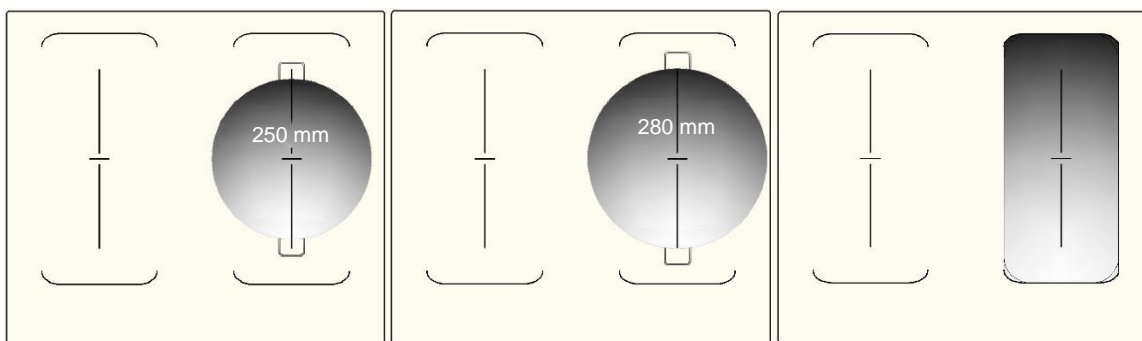
Egyetlen nagy zónaként

1. A szabad terület egyetlen nagy zónaként való használatához érintse meg a rugalmas terület vezérlést.



2. Egyetlen nagy főzőzónaként való használat esetén az alábbiakat javasoljuk:

Edények: 250 mm vagy 280 mm átmérőjű edények (négyzetes és ovális edények is használhatók)

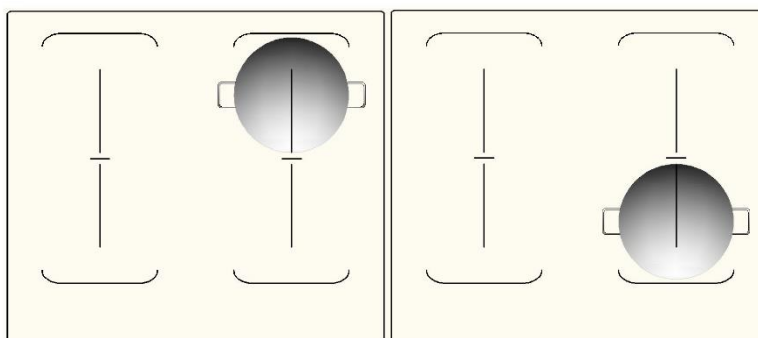


A fenti három műveleten kívül egyéb műveleteket nem javasoljuk, mivel ezek negatívan befolyásolhatják a készülék főzési hatékonyságát

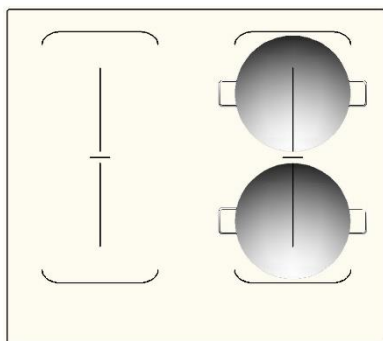
Két különálló zónaként

A rugalmas terület két különálló zónaként való használatához két opció áll rendelkezésre.

- (a) Helyezhet egy serpenyőt a rugalmas zóna jobb felső vagy jobb alsó részére.



- (b) Helyezzen két serpenyőt a rugalmas zóna mindkét oldalára.





Megjegyzés: Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő mérete meghaladja a 120 mm-t.

3.3.5 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 billentyűzár vezérlőgombot	Az időzítő kijelzőn a „Lo” jelenik meg
A gombok zárolásának feloldása	
Érintse meg és tartsa lenyomva egy ideig a billentyűzár vezérlőgombot.	



Amikor a főzőlap zárolás módban található, a BE/KI gomb  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.

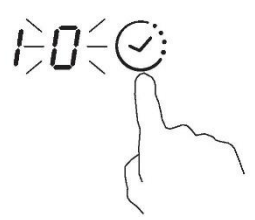
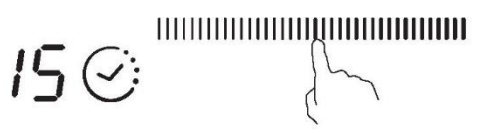
3.3.6 Időzítésvezérlés


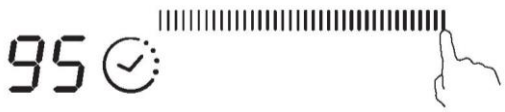
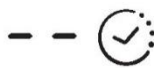
Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

- a) Az időzítőt használhatja visszaszámlálóként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem az idő lejártakor.
 - b) Beállíthatja, hogy egy vagy több főzőzónát bekapcsoljon a beállított idő eltelte után.
- Az időzítő beállítható leghosszabb ideje 99 perc.

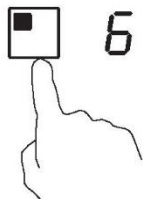
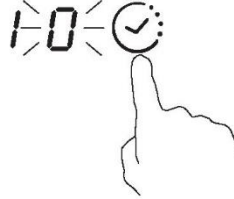

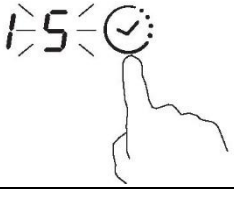
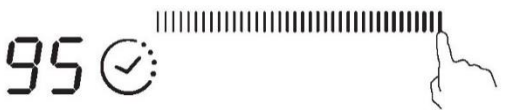
a) Az időzítő használata visszaszámlálóként



Ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem

<p>Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van. Megjegyzés: a percszámláló használatához legalább egy zónának aktívnak kell lennie.</p>	
<p>Érintse meg az Időzítő vezérlőgombot, a „10” felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a „0” felirat villog.</p>	
<p>Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 5).</p>	

Érintse meg ismét az időzítő vezérlését, az „1” villogni kezd	
Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 9), ekkor az időzítő beállítása 95 perc.	
Amikor az időt beállította, a visszazámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő	
A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercig, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „- -” jel, amikor lejárt a beállított idő.	

b) Az időzítő beállítása az egyik főzőzóna kikapcsolásához






Egy zóna beállítása	
Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót.	
Rövid időn belül érintse meg az időzítő vezérlőgombot, a „10” felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a „0” felirat villog.	
Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 5).	
Érintse meg ismét az időzítő vezérlését, az „1” villogni kezd.	
Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 9), ekkor az időzítő beállítása 95 perc.	

<p>Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.</p> <p>MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző melletti piros pont világítani kezd, így tájékoztatva az adott zóna kiválasztott állapotáról.</p>	
<p>A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.</p>	

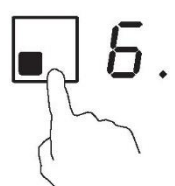
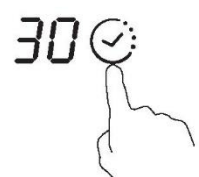


A többi főzőzóna tovább üzemel, amennyiben előzőleg bekapcsolta azokat.

A fenti képek csak tájékoztató jellegűek, és a végtermék az irányadó.

további zónák beállítása:	
<p>A több zóna beállításának lépései hasonlóak az egyetlen zóna beállításának lépéséhez; Ha egyszerre több főzőzónára állítja be az időzítőt, a megfelelő főzőzónák tizedesvesszői bekapcsolnak. A perc kijelző a perc időzítőt mutatja. Az adott zóna pontja villog. Az alábbiak szerint:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="295 819 702 906">  (15 percre állítva) </div> <div data-bbox="925 819 1069 906">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="295 928 702 1015">  (45 percre állítva) </div> </div>	
<p>A visszaszámláló lejártá után a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután az új min. időzítő jelenik meg, és a megfelelő zóna pontja villogni kezd. A jobb oldali ábra szerint:</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="957 1070 1133 1157">  </div> <div data-bbox="1197 1070 1372 1157">  </div> </div> <p style="text-align: center;">(30 percre állítva)</p>
<p>Érintse meg a főzőzóna kiválasztásának vezérlőjét, a megfelelő időzítő megjelenik az időzítő kijelzőn.</p>	

C)Az időzítő törlése

<p>Érintse meg a törölni kívánt időzítőhöz tartozó főzőzóna választókapcsolót</p>	
<p>Érintse meg az időzítő vezérlőt, a visszajelző villogni kezd</p>	
<p>Érintse meg a csúszkavezérlőt az időzítő „00” értékre állításához, az időzítő törlődik</p>	

3.3.7 Alapértelmezett üzemidők

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
Alapértelmezett üzemidő időzítő (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

A serpenyő eltávolítását követően az indukciós főzőlap képes azonnal leállítani a melegítést, és a készülék automatikusan kikapcsol 2 perc után.



A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyeknek javasoljuk, hogy az egység használata előtt egyeztessenek kezelőorvosukkal.

4. 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.

4.1 Főzési tippek

- Amikor az élelmiszer főni kezd, 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.

4.1.1 Párolás, rizs főzése

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

4.1.2 Steak készítése

Ízletes, puha steakek sütéséhez:

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

4.1.3 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 süssse meg a húst, ezt tegye félre, s tartsa melegen.
5. Dobva-rázva pirítsa meg a zöldségeket. Amikor a zöldség még forró, de ropogós, kapcsolja a főzőzónát alacsonyabb hőmérsékletre, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a szószot.
6. Óvatosan keverje össze az összetevőket így biztosítva, hogy minden összetevő átmelegszik.
7. Azonnal tálalja.

4.2 Apró tárgyak észlelése

Ha nem megfelelő méretű vagy nem mágnesezhető (pl. alumínium) serpenyőt vagy egyéb apróbb tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) helyez a főzőlappra, vagy azon felejt, a főzőlap automatikusan készenlétbe kapcsol 1 perc múlva. A ventilátor folytatja az indukciós főzőlap hűtését 1 további percig.

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

6. Ápolás és karbantartás

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

7. Javaslatok és tippek

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

8. Kijelzett hiba és vizsgálat

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval is rendelkezik. Ezzel a vizsgálattal a technikus képes számos alkatrész működését ellenőrizni szétszerelés vagy a főzőlap munkalapból történő kiserelése nélkül.

Hibaelhárítás

1) A vevő általi használat során fellépő hibakódok és elhárításuk módja;

Hibakód	Probléma	Megoldás
Nincs automatikus helyreállítás		
E1	Kerámialap-hőérzékelő hiba – nyitott áramkör.	Ellenőrizze a csatlakozást, vagy cserélje ki a kerámialap hőérzékelőjét.
E2	Kerámialap-hőérzékelő hiba – rövidzárlat.	
Eb	Kerámialap-hőérzékelő hiba	
E3	A kerámialap hőérzékelőjének hőmérséklete magas.	Várja meg, amíg a kerámia főzőlap hőmérséklete szobahőmérsékletűre hűl. Az egység újraindításához érintse meg a BE/KI gombot.
E4	A szaggató hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása – nyitott áramkör.	Cserélje ki a tápkártyát.
E5	A szaggató hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása – rövidzárlat	
E6	A szaggató hőmérséklete magas.	Várja meg, amíg a szaggató hőmérséklete szobahőmérsékletűre hűl. Az egység újraindításához érintse meg a BE/KI gombot. Ellenőrizze, hogy a ventilátor járása megfelelő-e; ellenkező esetben cserélje ki a ventilátort.
E7	A tápfeszültség kisebb a névleges feszültségnél.	Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelel-e az előírásoknak. Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
E8	A tápfeszültség nagyobb a névleges feszültségnél.	
U1	Kommunikációs hiba.	Helyezze vissza a kijelző kártya és a tápkártya közötti csatlakozást. Cserélje ki a tápkártyát vagy a kijelző kártyát.

2) Egyes hibák és megoldásaik

Meghibásodás	Probléma	„A” megoldás	„B” megoldás
A LED nem gyullad ki, amikor a készüléket csatlakoztatják.	A készülék nem kap áramot.	Ellenőrizze, hogy a villásdugó megfelelően be van-e dugva, és az aljzat működőképes-e.	
	Kommunikációs hiba a kiegészítő tápkártya és a kijelző kártya között.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kiegészítő tápkártya megsérült.	Cserélje ki a kiegészítő tápkártyát.	
	A kijelző kártya megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
Egyes gombok nem működnek, a LED kijelző rendellenesen működik.	A kijelző kártya megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	

A főző üzemmódjelző kigyullad, de a főzőlap nem kezd el melegedni.	A főzőlap hőmérséklete magas.	A környezeti hőmérséklet túl magas lehet. A légbemenet vagy a szellőzőnyílás eltömődhetett.	
	Valami probléma van a ventilátorral.	Ellenőrizze, hogy a ventilátor simán működik-e; ellenkező esetben cserélje ki a ventilátort.	
	A tápkártya megsérült.	Cserélje ki a tápkártyát.	
A melegítés hirtelen abbamarad működés közben, és a kijelzőn az „ <u>U</u> ” villog.	Az edény típusa helytelen.	Használjon megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót)	Az edényészlelő áramkör sérült, cserélje ki a tápkártyát.
	Az edény átmérője túl kicsi.		
Az azonos oldali főzőzónáknál (pl. az első és a második zóna) „ <u>U</u> ” jelenik meg.	A főzőlap túlmelegedett;	A készülék túlmelegedett. Várjon, amíg a hőmérséklet normál szintre hűl. Az egység újraindításához nyomja meg a BE/KI gombot.	
	Kommunikációs hiba a tápkártya és a kijelző kártya között;	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kijelző kártya kommunikációs része megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
	Az alaplap megsérült.	Cserélje ki a tápkártyát.	
A ventilátormotor hangja abnormális.	A ventilátormotor meghibásodott.	Cserélje ki a ventilátort.	

A fentiek általános meghibásodásokra vonatkozó következtetések és ellenőrzések.

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

9. Telepítés

9.1 Telepített berendezések kiválasztása

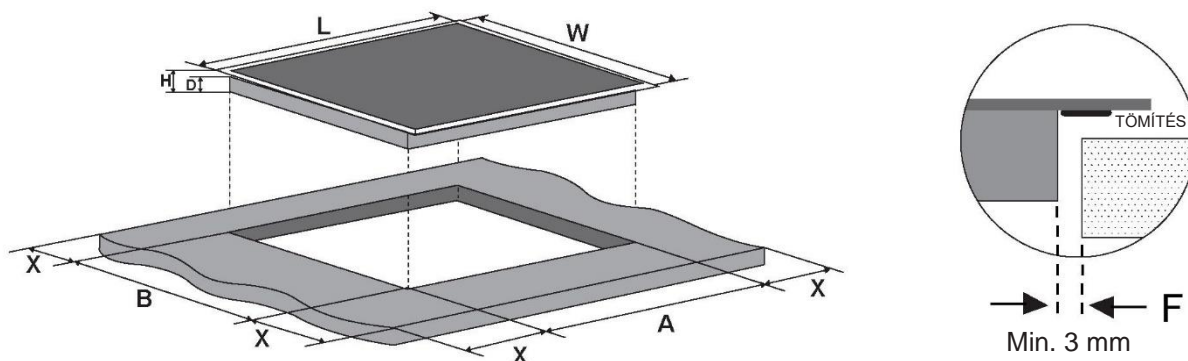
Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően.

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. Kérjük, válasszon hőálló és szigetelt munkafelületi anyagot (fa és hasonló rostos vagy higroszkópos anyag nem használható munkafelületi anyagként, hacsak nem impregnált), hogy elkerülje az áramütést és a főzőlap hőszugárzása által okozott nagyobb alakváltozást.

Amint az alábbiakban látható:



Megjegyzés: A főzőlap oldalai és a munkalap belső felületei közötti biztonsági távolság kötelezően legyen legalább 3 mm.

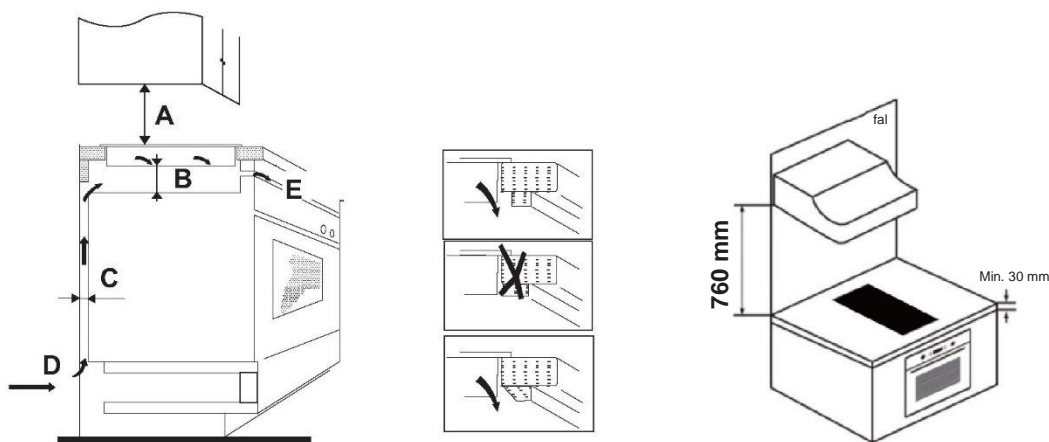


H (mm)	SZ (mm)	M (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	min. 50	min. 3

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 üzemi állapotban található. Amint az alábbiakban látható



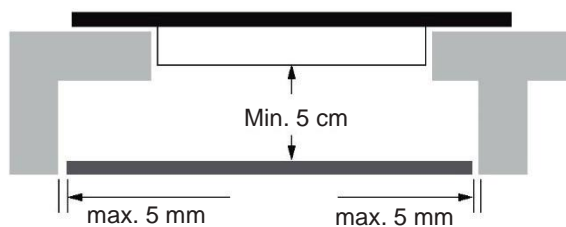
Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény közötti távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Bemeneti légnyílás	Kimeneti légnyílás 5 mm

FIGYELMEZTETÉS: Megfelelő szellőzés biztosítása

Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap számára megfelelő szellőzés áll rendelkezésre, illetve a bemeneti és kimeneti légnyílások akadálymentesek legyenek. A főzőlap túlmelegedett aljával való véletlen érintkezés vagy a munka során bekövetkező váratlan áramütés elkerülése érdekében a főzőlap aljától legalább 50 mm távolságra rögzítsen csavarokkal egy fabetétet. Tegyen eleget az alábbi követelményeknek.





A főzőlap külső része körül szellőzőnyílások vannak. A főzőlap behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a munkafelület ne takarja el ezeket a furatokat.



-
- Ne feledje, hogy a műanyagot vagy faanyagot a bútorhoz rögzítő ragasztónak el kell viselnie legalább a 150 °C-os hőmérsékletet, hogy elkerülje a burkolat leválását.
 - A hátsó falnak, a szomszédos és a környező felületeknek ezért el kell viselniük a 90 °C-os hőmérsékletet.
-

9.2 A főzőlap üzembe helyezése előtt győződjön meg arról, hogy

- A munkafelület derékszögű és egyenes, és nincsenek szerkezeti elemek, amelyek belelőgnak a beépítéshez szükséges területre.
- A munkafelület hőálló és szigetelt anyagból készült.
- Ha a főzőlapot egy sütő fölé építi be, a sütő rendelkezik beépített hűtőventilátorral.
- A beszerelés eleget tesz mindenféle területet érintő követelménynek és vonatkozó szabványnak és előírásnak.
- Legyen megfelelő szakaszoló kapcsoló az állandó vezetékezésbe építve, amellyel teljesen leválasztható a készülék a hálózati tápellátásról, a vezetékezés pedig feleljen meg a helyi vezetékezési szabályoknak és előírásoknak.
- A szakaszoló kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, amely 3 mm-es érintkező elkülönítést biztosítson levegőben az összes pólus esetében (vagy az összes aktív [fázis] vezető esetében, ha a helyi vezetékezési szabályok engedélyezik a követelmények ezen módosítását).
- A szakaszoló kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie az ügyfél számára, beépített főzőlap mellett.
- A szerelést illető 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.

9.3 A főzőlap üzembe helyezése után győződjön meg arról, hogy

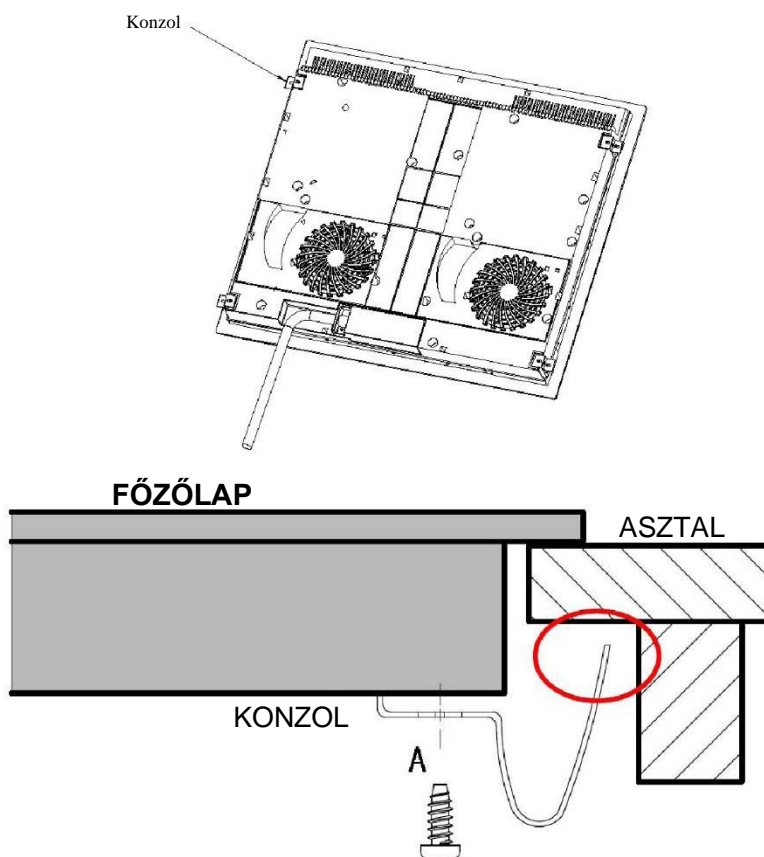
- A tápkábel nem érhető el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból.
- Megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé.
- Ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hőtűkröt.
- A szakaszoló kapcsoló legyen könnyen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

9.4 A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

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

9.5 A konzol pozíciójának a módosítása

A munkalapon a főzőlap alsó részére csavarok segítségével szerelje fel a 4 konzolt (lásd a képet), beszerelés után. Állítsa be a konzol pozícióját, hogy az megfeleljen az adott munkafelület vastagságának.



A konzolok a telepítés után semmilyen körülmények között nem érintkezhetnek a munkafelület belső felületeivel (lásd az ábrát).

9.6 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 hőállóknak kell lennie.
6. Ne használjon gőzborotvát.

9.7 A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz



A főzőlapot csak megfelelően képzett személy csatlakoztathatja az elektromos hálózathoz.

Mielőtt a főzőlapot az elektromos hálózathoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy:

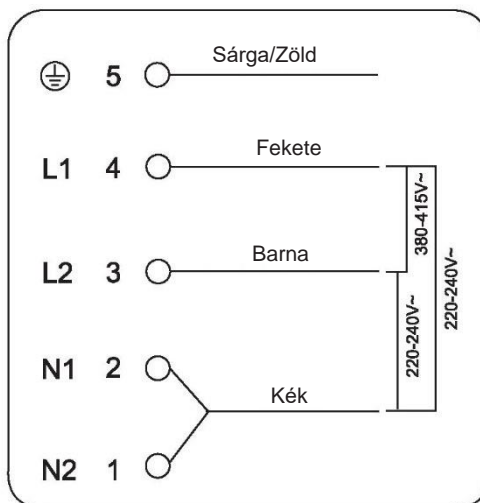
1. Az otthoni vezetékrendszer megfelel a főzőlap által igényelt áramfelvételnek.
2. A feszültség megfelel az adattáblán található értéknek
3. A tápkábel keresztmetszetei képesek elviselni az adattáblán meghatározott terhelést.

A főzőlap hálózati áramellátáshoz csatlakoztatása során ne használjon adaptereket, átalakítókat vagy elosztó készülékeket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

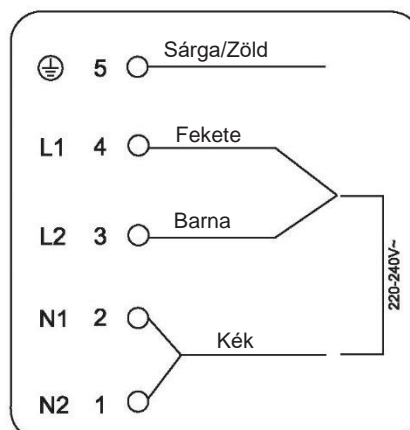
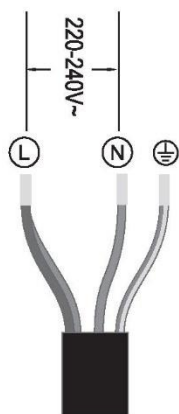
A tápkábel nem érhet hozzá egyetlen forró alkatrészhez sem, illetve úgy kell azt elhelyezni, hogy hőmérséklete egyetlen ponton se haladja meg soha a 75 °C értéket.



Egyeztessen villamossági szakemberrel az otthoni vezetékrendszer módosítások nélküli megfelelőségét illetően. Bármilyen módosítást kizárólag szakképzett villamossági szakember végezhet.




Ha a kiválasztott készülék fűtőegységeinek a teljes száma nem kevesebb, mint 4, a készülék közvetlenül csatlakoztatható a hálózathoz egyfázisú elektromos kapcsolattal, az alábbi ábrán látható módon.



- 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 főzőlap alsó felülete és tápkábele a beszerelés után nem hozzáférhető.

 <p>ÁRTALMATLANÍTÁS: Ne selejtezze ki a terméket válogatatlan termelési hulladékkal. Ez a hulladék szelektív gyűjtést igényel a különleges hulladékkezelési eljárás szükségessége miatt.</p>	<p>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.</p> <p>A terméken látható szimbólum arról tájékoztat, hogy a készülék nem kezelhető szokványos háztartási hulladékként. A készüléket adja le elektromos és elektronikus termékek újrahasznosítására létesített gyűjtőpontban.</p> <p>A készülék különleges hulladékkezelési eljárásokat igényel. A termék kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további tájékoztatás ügyében tájékozódjon a helyi tanácsnál, a háztartási hulladékot kezelő szolgáltatónál vagy az üzletben, ahol a terméket vásárolta.</p> <p>A termék kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó részletesebb tájékoztatás ügyében tájékozódjon a helyi önkormányzatnál, a háztartási hulladékot kezelő szolgáltatónál vagy az üzletben, ahol a terméket vásárolta.</p>
--	--

Elektromos háztartási tűzhelyekre vonatkozó termékinformáció, a 66/2014/EU bizottsági rendeletnek megfelelően								
		Pozíció	Szimbólum	Érték	Egység			
Modellazonosító				CDTP644SC/E1				
Főzőlap típusa:				Elektromos főzőlap				
Főzőzónák és/vagy -területek száma	zónák területek			2				
Melegítési technológia (indukciós főzőzónák és főzőterületek, sugárzó főzőzónák, öntöttvas tányérok)	Indukciós főzőzónák							
	Indukciós főzőterületek			X				
	sugárzó főzőzónák							
	öntöttvas tányérok							
Kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: hasznos felület fűtött elektromos főzőzónánként, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve	Hátulsó bal	∅			cm			
	Hátulsó központi	∅			cm			
	Hátulsó jobb	∅			cm			
	Központi bal	∅			cm			
	Középső központi	∅			cm			
	Központi jobb	∅			cm			
	Elülső bal	∅			cm			
	Elülső központi	∅			cm			
	Elülső jobb	∅			cm			
Nem kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: hasznos felület hosszúsága és szélessége fűtött elektromos főzőzónánként vagy területenként, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve	Bal oldali terület	H SZ	39,0 18,0	cm	Hátulsó bal	H SZ	19,5 18,0	cm
					Elülső bal	H SZ	19,5 18,0	cm
					Központi bal	H SZ	19,5 18,0	cm
	Jobb oldali terület	H SZ	39,0 18,0	cm	Hátulsó bal	H SZ	19,5 18,0	cm
					Elülső bal	H SZ	19,5 18,0	cm
					Központi bal	H SZ	19,5 18,0	cm
	Középső központi	H SZ		cm				
	Elülső központi	H SZ		cm				
	Hátulsó központi	H SZ		cm				
	Hátulsó jobb	H SZ		cm				
	Központi jobb	H SZ		cm				
	Elülső jobb	H SZ		cm				
	Energiafogyasztás főzőzónára vagy területre kg-ra számolva	Bal oldali terület	Elektromos főzés	184,3	Wh/kg	Hátulsó bal	Elektromos főzés	179,3
Elülső bal						Elektromos főzés	199,0	Wh/kg
Központi bal						Elektromos főzés	174,5	Wh/kg
Jobb oldali terület		Elektromos főzés	185,9	Wh/kg	Hátulsó bal	Elektromos főzés	179,5	Wh/kg
					Elülső bal	Elektromos főzés	197,6	Wh/kg
					Központi bal	Elektromos főzés	180,6	Wh/kg
Középső központi		Elektromos főzés		Wh/kg				
Elülső központi		Elektromos főzés		Wh/kg				
Hátulsó központi		Elektromos főzés		Wh/kg				
Hátulsó jobb	Elektromos főzés		Wh/kg					
Központi jobb	Elektromos főzés		Wh/kg					
Elülső jobb	Elektromos főzés		Wh/kg					
Energiafogyasztás a főzőlapra kg-ra számolva		Elektromos főzőlap	185,1	Wh/kg				
Alkalmazott szabvány: EN 60350-2 Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek								
Javaslatok energiatakarékosságra: <ul style="list-style-type: none"> A főzőlap leghatékonyabb használata érdekében a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze. Fedő használatával csökkenthető a főzési idő, illetve a hő megőrzésével energia takarítható meg. Csökkentse minimumra a folyadék vagy zsiradék mennyiségét a főzési idő csökkentéséhez. A főzést kezdje magas beállítással, majd csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett. A kiválasztott zónán látható jelölés méretének megfelelő átmérőjű serpenyőket használjon. 								
Jelen információ a készülék felhasználói útmutatójának a részét képezi.								

1. Słowo wstępne

1.1 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przeczytaj te informacje przed użyciem płyty grzewczej.

1.2 Instalacja

1.2.1 Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

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

1.1.1 Ryzyko skaleczenia

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

1.1.2 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych materiałów ani produktów palnych.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu zawierającego wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy,

chyba że będą one dozorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyty kuchennej wykonanych z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Po użyciu wyłącz element grzejny za pomocą jego przycisku i nie polegaj na czujniku garnka.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania. **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany. **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.

Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny mieć dostępu do urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.

NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

PRZESTROGA: Proces gotowania musi być stale nadzorowany.

Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.

Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.

- **OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

1.3 Obsługa i konserwacja

1.3.1 Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

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

1.3.2 Zagrożenie zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie będą narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować śmierć.

1.3.3 Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Trzymaj z dala od dzieci.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Dopilnuj, aby uchwyty były poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

1.3.4 Ryzyko skaleczenia

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

1.3.5 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- W pobliżu urządzenia nie należy umieszczać ani pozostawiać żadnych przedmiotów, które można namagnesować (np. karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ ich pole elektromagnetyczne może mieć na nie wpływ.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzejną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczyń w celu wyłączenia stref gotowania po zdjęciu naczyń.

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się po nim.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wchodzące na płytę kuchenną mogą odnieść poważne obrażenia.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym jest używane urządzenie.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do obsługi urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien mieć pewność, że może używać urządzenia bez zagrożenia dla siebie i swojego otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z nierównymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do innych podobnych zastosowań, takich jak: - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; -gospodarstwa; -przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach mieszkalnych; -pensjonatach.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny mieć dostępu do urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

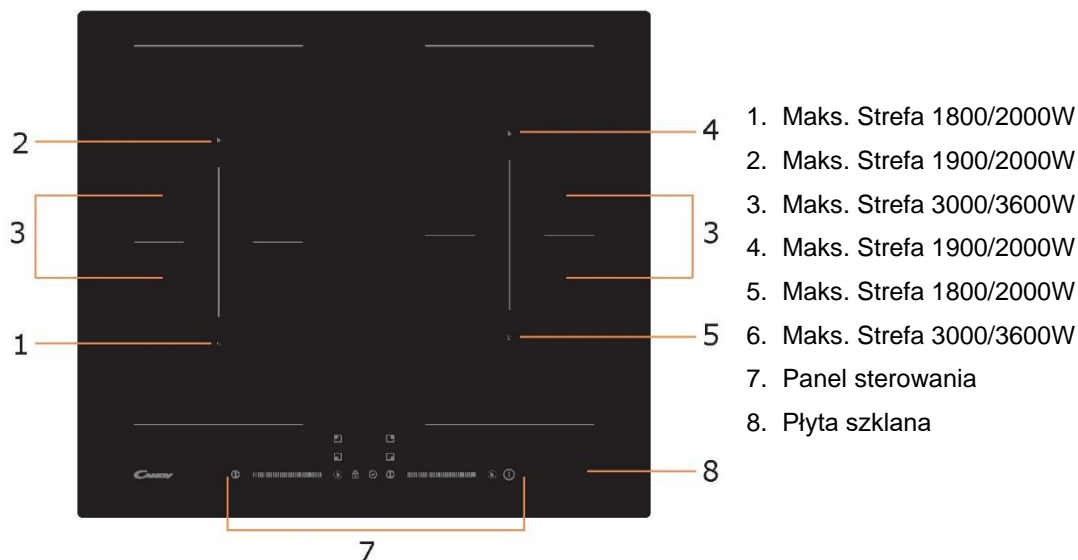
Zalecamy poświęcenie trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo ją zainstalować i obsługiwać.

Aby zainstalować, przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

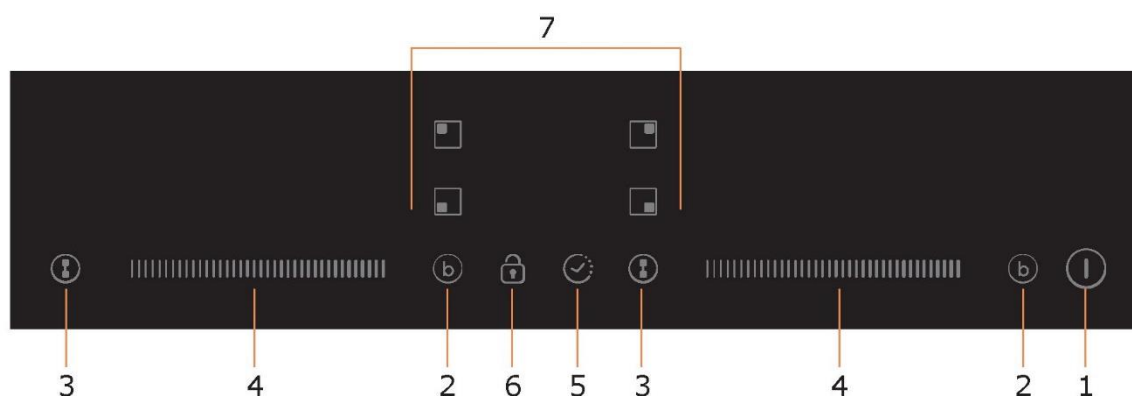
Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

2. Wprowadzenie do produktów

2.1 Widok z góry

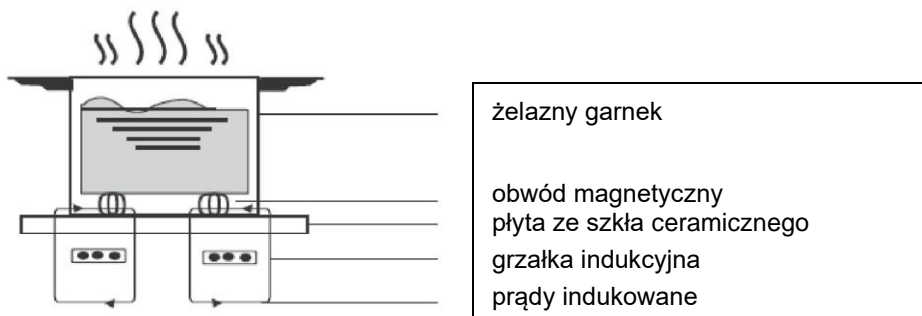


2.2 Panel sterowania



2.3 Teoria działania

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



2.4 Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

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

2.5 Specyfikacja techniczna

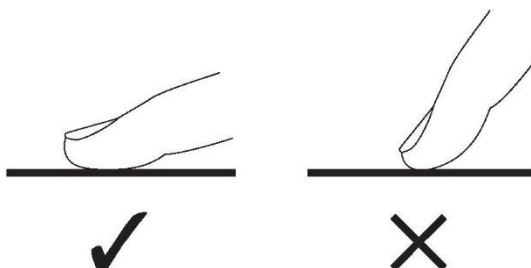
Płyta do gotowania	CDTP644SC/E1
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7400 W
Rozmiar produktu DxSxW (mm)	590X520X62
Wymiary do zabudowy AxB (mm)	560X490

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

3. Działanie produktu

3.1 Panel obsługi dotykowej

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

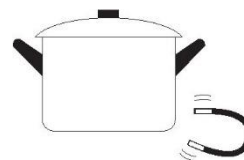



3.2 Wybór odpowiedniego naczynia



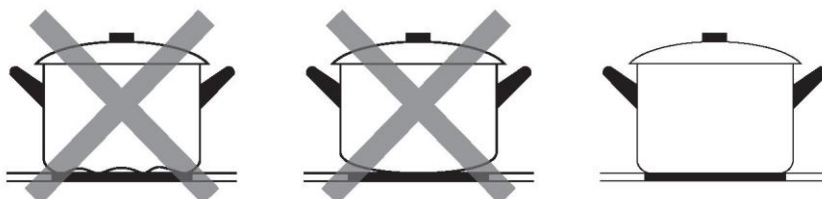
• Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.

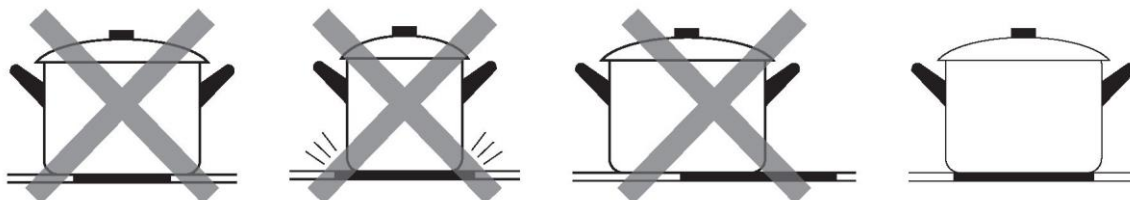


2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga , a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.

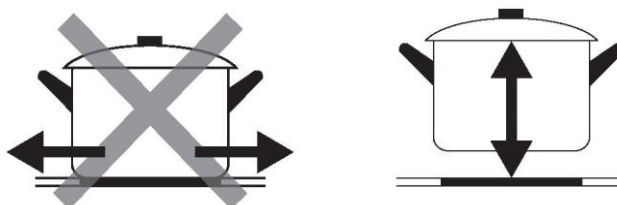
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy. Używając nieco szerszego naczynia, energia zużyta zostanie z maksymalną wydajnością. Jeśli używasz mniejszych naczyń, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Garnek mniejszy niż 140 mm może zostać niewykryty przez płytę. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.

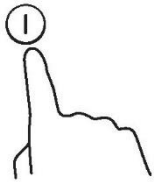
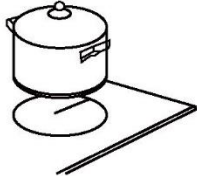
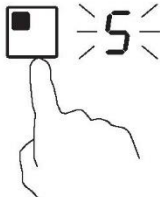



Zawsze zdejmuj patelnie z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



3.3 Użycie

3.3.1 Rozpocznij pieczenie


<p>Dotknij przycisku WŁ./WYŁ. Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-” lub „- -”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.</p>	
<p>Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.</p> <ul style="list-style-type: none">• Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.	
<p>Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a obok przycisku zacznie migać wskaźnik</p>	
<p>Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku suwaka</p> <ul style="list-style-type: none">• Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.• Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.	

Jeśli wyświetlacz miga na przemian z ustawieniem mocy grzania

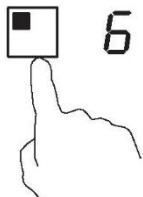
To znaczy że:


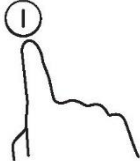

- nie ustawiełeś naczynia na właściwej strefie gotowania lub
- naczynie, którego używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest za małe lub nieprawidłowo wyśrodkowane w strefie gotowania.

Grzanie nie rozpocznie się, jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia.

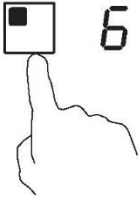
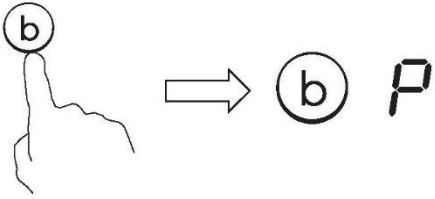
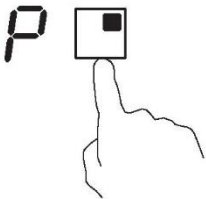
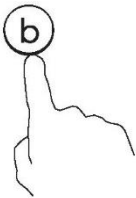
Wyświetlacz „” wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiednie naczynie.

3.3.2 Zakończ gotowanie

<p>Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć</p>	
---	---

<p>Wyłącz strefę grzejącą, przesuwając suwak na „I”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”</p>	
<p>Wyłącz całą płytę grzejącą, dotykając przycisku Wł./WYŁ.</p>	
<p>Uważaj na gorące powierzchnie „H” wskaże, która strefa gotowania jest gorąca. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.</p>	

3.3.3 Korzystanie z funkcji Boost

Aktywuj funkcję Boost	
<p>Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej.</p>	
<p>Dotknij przycisku Boost (b), wskaźnik strefy pokaże „P”, a moc osiągnie Maks.</p>	
Anuluj funkcję Boost	
<p>Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz anulować funkcję Boost</p>	
<p>Dotknij przycisku „Boost” (b), aby anulować funkcję Boost, po czym strefa grzejąca powróci do swojego pierwotnego ustawienia.</p>	

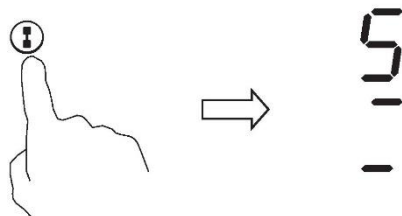
- Funkcja może działać w dowolnej strefie gotowania.
- Po 5 minutach strefa grzejąca powraca do swojego pierwotnego ustawienia.
- Jeśli pierwotne ustawienie grzania jest równe 0, po 5 minutach nastąpi powrót do 9.

3.3.4 ELASTYCZNY OBSZAR

- Obszar ten może być używany jako pojedyncza strefa lub jako dwie różne strefy, w zależności od potrzeb gotowania w dowolnym momencie.
- Wolny obszar składa się z dwóch niezależnych grzałek, które mogą być kontrolowane oddzielnie.

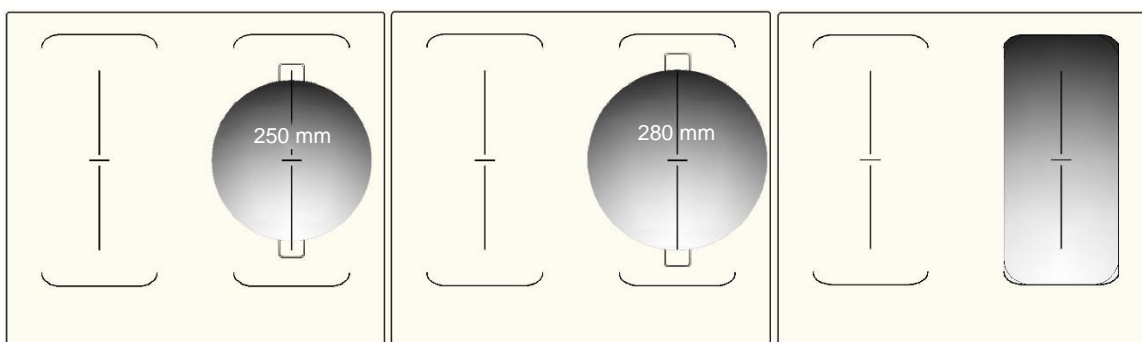
Jako jedna duża strefa

1. Aby aktywować wolny obszar jako pojedynczą dużą strefę, dotknij kontrolki Elastyczny obszar.



2. Jako dużą strefę sugerujemy użycie w następujący sposób:

Naczynia: Naczynia o średnicy 250 mm lub 280 mm (dopuszczalne są naczynia kwadratowe lub owalne)

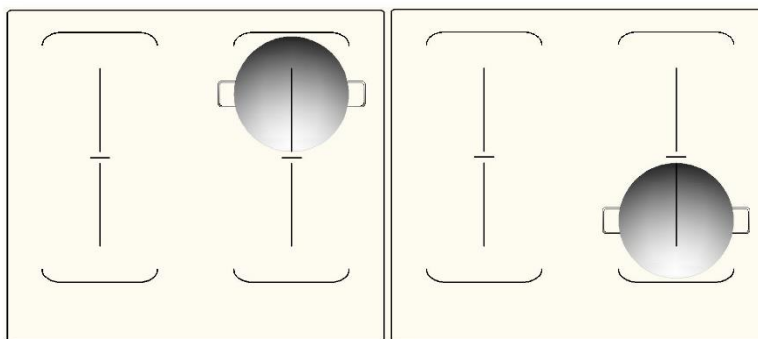


Nie zalecamy innych operacji poza wyżej wymienionymi trzema operacjami, ponieważ może to wpłynąć na nagrzewanie się urządzenia

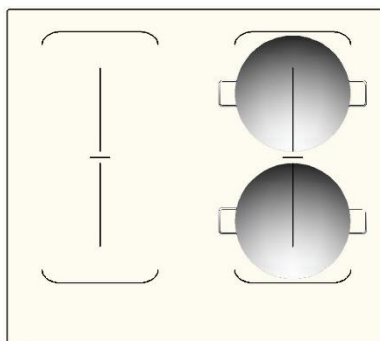
Jako dwie niezależne strefy

Aby wykorzystać obszar elastyczny jako dwie różne strefy, możesz mieć dwie opcje grzania.

- (a) Umieść patelnię po prawej stronie górnej lub prawej dolnej części elastycznej strefy.



- (b) Umieść dwie patelnie po obu stronach elastycznej strefy.





Uwaga: Upewnij się, że patelnia jest większa niż 120 mm.

3.3.5 Blokowanie kontroli

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

Aby zablokować sterowanie	
Dotknij przycisku blokady	Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”
Aby odblokować sterowanie	
Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków przez chwilę.	



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

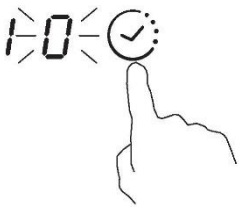

3.3.6 Przycisk minutnika

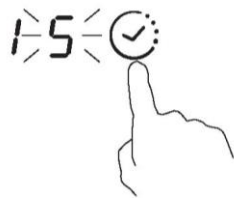
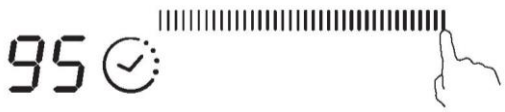
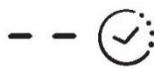
Możesz użyć minutnika na dwa różne sposoby:

- Możesz go używać jako regulatora czasu. W takim przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy grzejnej po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić go tak, aby wyłączyło jedno pole grzejne po upływie ustawionego czasu. Maksymalny licznik czasu to 99 min.

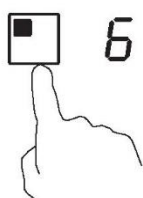
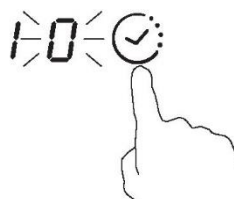

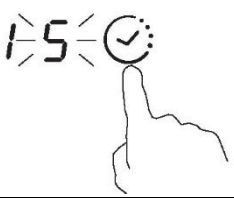
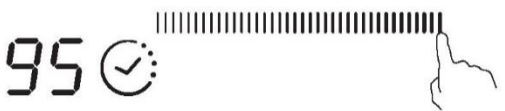
a) Używanie minutnika jako regulatora czasu



Jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzejnej

Upewnij się, że płyta grzejna jest włączona. Uwaga: możesz użyć regulatora czasu, jeśli co najmniej jedna strefa powinna być aktywna.	
Dotknij sterowania minutnikiem, na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”. i miga „0”.	
Ustaw czas, dotykając przycisku (np. 5)	

Ponownie dotknij sterowania minutnikiem, „1” będzie migać	
Ustaw czas dotykając suwaka (np. 9), teraz minutnik jest ustawiony na 95 minut.	
Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas	
Brzęczyk włączy się na 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże "-" po zakończeniu ustawiania czasu.	

b) Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej






Ustaw jedną strefę	
Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.	
W krótkim czasie, naciśnij przycisk minutnika, na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”, a „0” zacznie migać.	
Ustaw czas, dotykając przycisku (np. 5)	
Ponownie dotknij sterownika minutnika, „1” zacznie migać.	
Ustaw czas dotykając suwaka (np. 9), teraz minutnik jest ustawiony na 95 minut.	

<p>Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas. UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybraną strefę.</p>	
<p>Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.</p>	

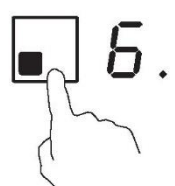
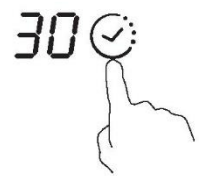


Inne pola grzejne będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Zdjęcia pokazane powyżej mają jedynie charakter poglądowy, a ostateczny produkt ma pierwszeństwo.

<p style="text-align: center;">ustaw więcej stref:</p>	
<p>Kroki ustawiania większej liczby stref są podobne do kroków ustawiania jednej strefy; W przypadku jednoczesnego ustawienia czasu dla kilku stref grzejnych, kropki dziesiętne odpowiednich stref grzejnych będą się świecić. Wyświetlacz minut pokazuje min. minutnik. Kropka odpowiedniej strefy miga. Pokazano jak poniżej:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="295 819 774 906">  (ustawione na 15 minut) </div> <div data-bbox="925 819 1077 906">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="295 928 774 1015">  (ustawione na 45 minut) </div> </div>	
<p>Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wtedy pokaże się nowy min. Minutnika i kropka odpowiedniej strefy zacznie migać. Wyświetlanie jak po prawej:</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="957 1070 1133 1157">  </div> <div data-bbox="1189 1070 1380 1157">  </div> </div> <p style="text-align: center;">(ustawione na 30 minut)</p>
<p>Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, odpowiedni minutnik zostanie wyświetlony na wskaźniku zegara.</p>	

C) Anuluj minutnik

<p>Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz anulować minutnik</p>	
<p>Poprzez dotknięcie minutnika, wskaźnik zacznie migać</p>	
<p>Dotknij suwaka, aby ustawić minutnik na „00”, minutnik zostanie anulowany</p>	

3.3.7 Domyślne czasy pracy

Automatyczne wyłączenie to funkcja zabezpieczająca Twojej płyty indukcyjnej. Wyłącza się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz wyłączyć gotowanie. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy:

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

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast przerwać ogrzewanie, a płyta automatycznie wyłączy się po 2 minutach.



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

4. Wskazówki dotyczące gotowania



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

4.1 Porady dotyczące gotowania

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

4.1.1 Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu następuje poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, kiedy bąbelki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię gotującego płynu. Jest kluczem do pysznych zup i delikatnych gulaszu, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania potraw. Powinieneś również gotować sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności w zalecanym czasie.

4.1.2 Pieczony stek

Aby ugotować soczyste, aromatyczne steki:

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

4.1.3 Do smażenia metodą stir-frying

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

4.2 Wykrywanie małych przedmiotów

W przypadku pozostawienia na płycie naczynia nieodpowiedniego rozmiaru lub niemagnetycznego naczynia (np. aluminium) lub innego małego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza), płyta automatycznie przechodzi w stan czuwania po 1 minucie. Wentylator będzie utrzymywał gotowanie na płycie indukcyjnej jeszcze przez 1 minutę.

5. Ustawienia ogrzewania

Poniższe ustawienia są tylko wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, w tym naczynia i ilości przyrządzanej potrawy. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

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

6. Pielęgnacja i czyszczenie

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

7. Wskazówki i porady

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokowuj elementy sterujące. Instrukcje znajdują się w sekcji „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.

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

8. Wyświetlanie i kontrola awarii

Płyta indukcyjna wyposażona jest w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku elementów bez demontażu lub zdejmowania płyty z powierzchni roboczej.

Usuwanie usterek

1) Kod błędu pojawia się podczas korzystania przez klienta z & Solution;

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Brak automatycznego odzyskiwania		
E1	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej-- otwarty obwód.	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płytki ceramicznej.
E2	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej - zwarcie.	
Eb	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej	
E3	Wysoka temperatura czujnika płytki ceramicznej.	Poczekaj, aż temperatura płytki ceramicznej wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.
E4	Awaria czujnika temperatury IGBT-- otwarty obwód.	Wymień płytę zasilającą.
E5	Awaria czujnika temperatury IGBT--zwarcie	
E6	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekaj, aż temperatura IGBT wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę. Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
E7	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym, jak zasilanie zostanie przywrócone.
E8	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	
U1	Błąd komunikacji.	Ponownie podłącz połączenie między płytą wyświetlacza a płytą zasilającą. Wymień płytę stopnia mocy lub płytę wyświetlacza.

2) Konkretna awaria i rozwiązanie

Awaria	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze zamocowana w gniazdku i czy gniazdko działa.	
	Awaria dodatkowej płyty zasilającej i płyty wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Dodatkowa płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień dodatkową płytkę zasilającą.	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa normalnie.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	

Wskaźnik trybu gotowania zapala się, ale ogrzewanie się nie włącza.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub odpowietrznik mogą być zablokowane.	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Podczas pracy ogrzewanie nagle się zatrzymuje, a na wyświetlaczu miga „u”.	Nieprawidłowy rodzaj patelni.	Użyj odpowiedniego naczynia (patrz instrukcja obsługi.)	Obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony, wymienić płytę zasilającą.
	Średnica naczynia jest za mała.		
	Kuchenka przegrzała się;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż temperatura wróci do normy. Naciśnij przycisk „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (takie jak strefa pierwsza i druga) będą wyświetlać „u”.	Awaria płyty zasilającej i płyty wyświetlacza;	Sprawdź połączenie.	
	Płyta wyświetlacza części komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Silnik wentylatora brzmi nieprawidłowo.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

9. Instalacja

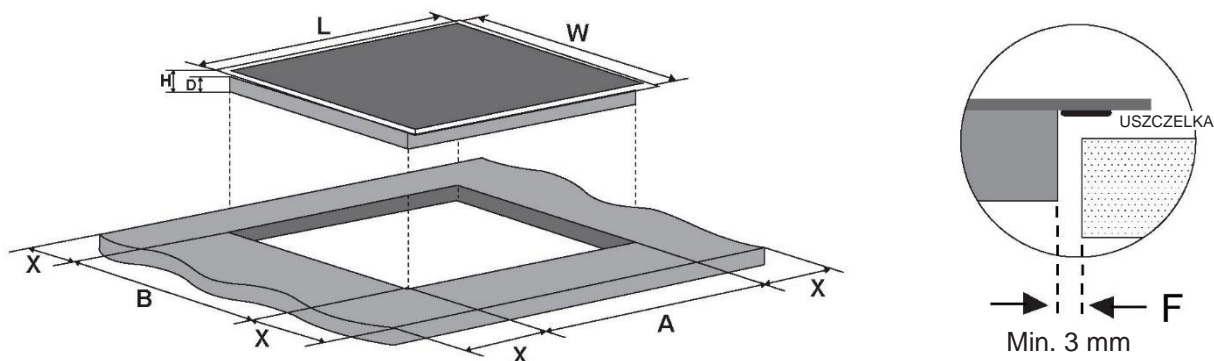
9.1 Dobór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni. Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz odporny na ciepło i izolowany materiał powierzchni roboczej (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie mogą być używane jako materiał powierzchni roboczej, chyba że są impregnowane), aby uniknąć porażenia prądem i większych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:



Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.

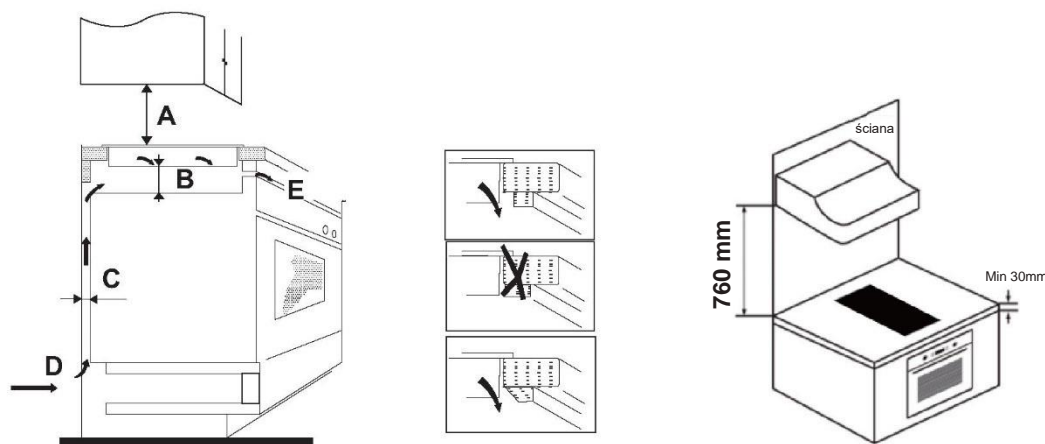


L (mm)	H (mm)	W (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 1	490+4 1	50 min.	3 min.

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



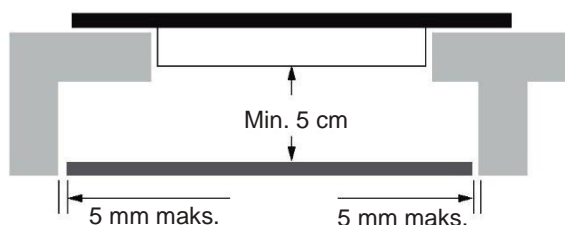
Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejącą a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

OSTRZEŻENIE: Zapewnij odpowiednią wentylację

Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.. Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia przegrzonym dnem płyty lub nieoczekiwanego porażenia prądem podczas pracy, konieczne jest umieszczenie drewnianej wkładki, mocowanej śrubami, w minimalnej odległości 50 mm od spodu płyty. Postępuj zgodnie z poniższymi wymaganiami.





Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. **MUSISZ** upewnić się, że te otwory nie są blokowane przez blat podczas umieszczania płyty na miejscu.



-
- Należy pamiętać, że klej, który łączy tworzywo sztuczne lub drewniane z meblami, musi być odporny na temperaturę nie niższą niż 150°C, aby uniknąć odklejenia się boazerii.
 - Tylne ściany, przylegające i otaczające powierzchnie muszą zatem wytrzymać temperaturę 90°C.
-

9.2 Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

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

9.3 Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

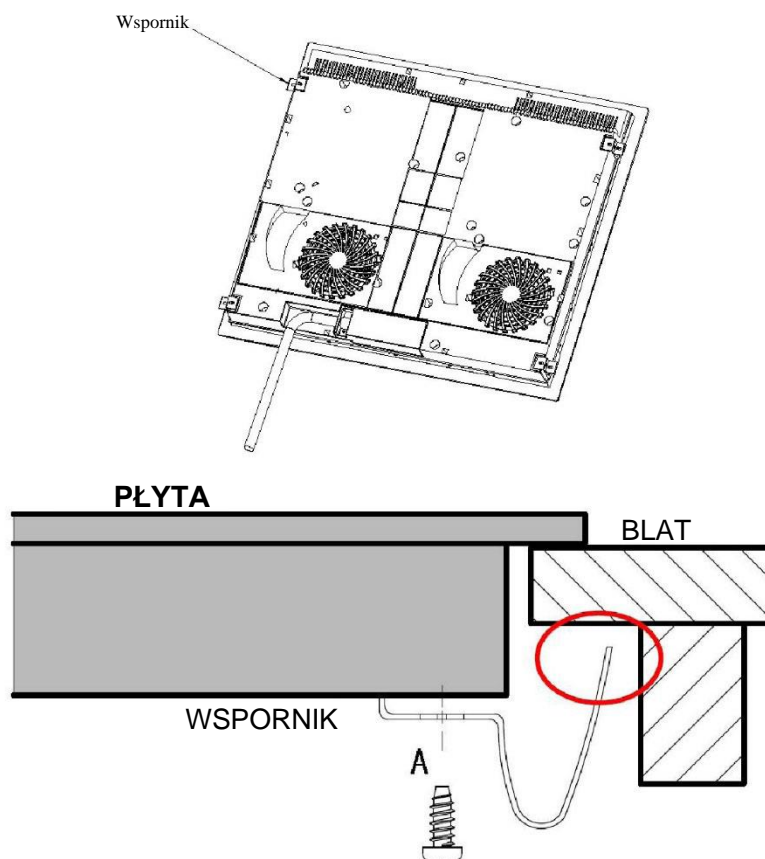
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny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

9.4 Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

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

9.5 Regulacja położenia wspornika

Po zamontowaniu zamocuj płytę do blatu roboczego za pomocą 4 wsporników przykręconych do dolnej płyty (patrz rysunek). Dostosuj pozycję wspornika do różnych grubości blatu.



W żadnym wypadku po zamontowaniu wsporniki nie mogą dotykać wewnętrznych powierzchni blatu (patrz rysunek).

9.6 Uwagi

1. Indukcyjna płyta grzejna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty
3. Indukcyjną płytę grzejną należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe i zwiększyć jej niezawodność.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu powinny wytrzymać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać odkurzacza parowego.

9.7 Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



Ta płyta kuchenna może być podłączona do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

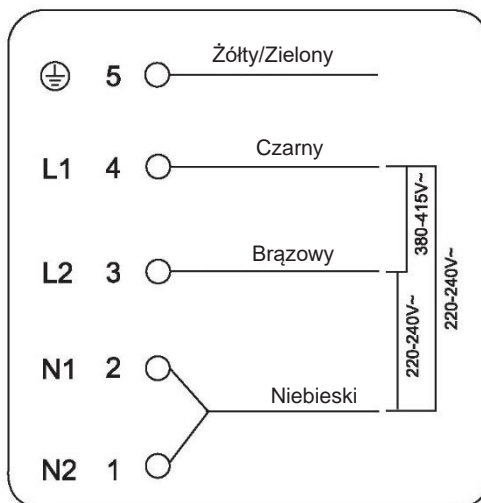
1. instalacja elektryczna w domu jest dostosowana do mocy pobieranej przez płytę grzejącą.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. Odcinki kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

Do podłączenia płyty do zasilania sieciowego nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

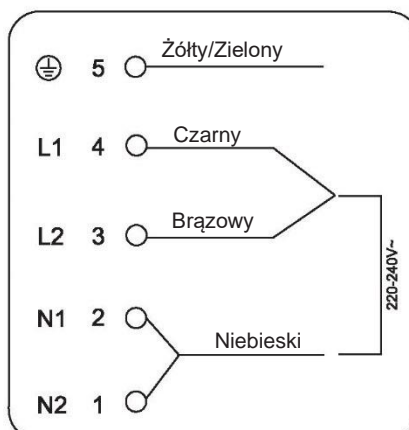
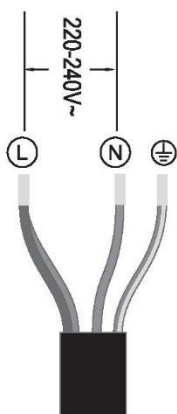
Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75°C.



Sprawdź u elektryka, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia bez zmian. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.



Jeśli łączna liczba jednostek grzewczych wybranego urządzenia jest nie mniejsza niż 4, urządzenie można podłączyć bezpośrednio do sieci za pomocą jednofazowego połączenia elektrycznego, jak pokazano poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność tę musi wykonać agent posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.



Dolna powierzchnia i przewód zasilający płyty kuchennej nie są dostępne po instalacji.

	<p>To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19 / WE w sprawie Zużytego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (ZSEE). Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić na skutek nieprawidłowego przetwarzania odpadów z niniejszego urządzenia.</p> <p>Ten symbol na produkcie wskazuje, że produkt nie może być traktowany jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w celu poddania recyklingowi sprzętu elektrycznego i elektronicznego.</p> <p>To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. W celu dalszego uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.</p> <p>W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.</p>
--	---

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

Informacje o produkcie dotyczące domowych elektrycznych płyt grzejnych zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014									
		Ustawianie	Symbol	Wartość	Jednostka				
Identyfikacja modelu				CDTP644SC/E1					
Rodzaj płyty:				Płyta elektryczna					
Liczba stref gotowania i/lub obszarów	strefy								
	obszary			2					
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzejne i pola grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty pełne)	Indukcyjne pola grzejne								
	Indukcyjne strefy gotowania			X					
	promienne strefy gotowania								
	Płyty pełne								
W przypadku okrągłych pól grzejnych lub obszarów: średnica powierzchni użytkowej przypadająca na elektryczną strefę grzejną, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Tylny lewy	Ø			cm				
	Tylny centralny	Ø			cm				
	Tylny prawy	Ø			cm				
	Lewy centralny	Ø			cm				
	Środkowy centralny	Ø			cm				
	Prawy centralny	Ø			cm				
	Przedni lewy	Ø			cm				
	Przedni centralny	Ø			cm				
W przypadku nieokrągłych stref gotowania lub obszarów: długość i szerokość powierzchni użytkowej przypadającej na elektrycznie podgrzewaną strefę lub obszar gotowania, zaokrąglone do najbliższych 5 mm	Lewy obszar	L	39,0 18,0	cm	Tylny lewy	L W	19,5 18,0	cm	
		Przedni lewy			L W	19,5 18,0	cm		
		Lewy centralny			L W	19,5 18,0	cm		
	Właściwy obszar	L	39,0 18,0	cm	Tylny lewy	L W	19,5 18,0	cm	
		Przedni lewy			L W	19,5 18,0	cm		
		Lewy centralny			L W	19,5 18,0	cm		
	Środkowy centralny	L W		cm					
	Przedni centralny	L W		cm					
	Tylny centralny	L W		cm					
	Tylny prawy	L W		cm					
	Prawy centralny	L W		cm					
	Przedni prawy	L W		cm					
	Zużycie energii dla strefy gotowania lub obszaru w przeliczeniu na kg	Lewy obszar	ECelektryczne gotowanie	184,3	Wh/kg	Tylny lewy	ECelektryczne gotowanie	179,3	Wh/kg
						Przedni lewy	ECelektryczne gotowanie	199,0	Wh/kg
Lewy centralny						ECelektryczne gotowanie	174,5	Wh/kg	
Właściwy obszar		ECelektryczne gotowanie	185,9	Wh/kg	Tylny lewy	ECelektryczne gotowanie	179,5	Wh/kg	
					Przedni lewy	ECelektryczne gotowanie	197,6	Wh/kg	
					Lewy centralny	ECelektryczne gotowanie	180,6	Wh/kg	
Środkowy centralny		ECelektryczne gotowanie		Wh/kg					
Przedni centralny		ECelektryczne gotowanie		Wh/kg					
Tylny centralny		ECelektryczne gotowanie		Wh/kg					
Tylny prawy	ECelektryczne gotowanie		Wh/kg						
Prawy centralny	ECelektryczne gotowanie		Wh/kg						
Przedni prawy	ECelektryczne gotowanie		Wh/kg						
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg		ECpłyta elektryczna	185,1	Wh/kg					
Zastosowana norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego - Część 2: Płyty - Metody pomiaru wydajności									
Sugestie dotyczące oszczędzania energii:									
<ul style="list-style-type: none"> Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania. Używanie pokrywy skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymanie ciepła. Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje. Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy. 									
Informacje te należy traktować jako część instrukcji obsługi urządzenia.									

1. Cuvânt înainte

1.1 Avertismente de siguranță

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

1.2 Instalare

1.2.1 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.

1.1.1 Pericol de tăiere

- Atenție - marginile panoului sunt ascuțite.
- Utilizarea neatentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

1.1.2 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.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite

de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate, sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, de către o persoană responsabilă cu siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul de service sau de persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- 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.
Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.
- Avertizare: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plitei din sticlă-ceramică sau material similar care protejează părțile sub tensiune.
- Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încălzi
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru plita dvs. de gătit.
- 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.
- Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit scurt trebuie supravegheat permanent. **AVERTISMENT:** Gătitul nesupravegheat, cu grăsime sau ulei, pe o plită poate fi periculos și poate duce la incendiu.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării.
Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire.

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

- **AVERTISMENT:** Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu.

Nu încercați **NICIODATĂ** să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.

ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit scurt trebuie supravegheat permanent. Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar protecții ale plitei concepute de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare, după caz, sau protecții ale plitei încorporate în aparat. Utilizarea unor dispozitive de protecție necorespunzătoare poate provoca accidente.

1.3 Operare și întreținere

1.3.1 Pericol de electrocutare

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

1.3.2 Pericol pentru sănătate

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electromagnetică.
- Cu toate acestea, persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompe cu insulină) trebuie să se consulte cu medicul lor sau producătorul implantului înainte de a utiliza acest aparat pentru a se asigura că implanturile lor nu vor fi afectate de câmpul electromagnetic.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la deces.

1.3.3 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.
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Mânerele tigăilor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerul tigăii să nu fie suspendate deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerul la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.

1.3.4 Pericol de tăiere

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

1.3.5 Instrucțiuni importante de siguranță

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Fierberea în exces cauzează apariția fumului și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu puneți sau nu lăsați niciun obiect care se poate magnetiza (de ex., carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de ex., calculatoare, dispozitive de redare MP3) în apropierea aparatului, întrucât acestea pot fi afectate de câmpul electromagnetic al acestuia.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și suprafața de gătit conform descrierii din acest manual (adică folosind comenzile tactile). Nu vă bazați pe opțiunea de detectare a tigăii pentru a opri zonele de gătit atunci când luați tigaia de pe plită.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau să se așeze sau să urce pe aceasta.

- Nu depozitați articole de interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care se urcă pe suprafața de gătit pot suferi vătămări grave.
- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona unde aparatul este în funcțiune.
- Copiii sau persoanele cu dizabilități care le limitează capacitatea de a folosi aparatul trebuie să fie instruiți de o persoană responsabilă și competentă privind utilizarea acestuia. Instructorul trebuie să fie mulțumit 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 atunci când în manual există prevederi specifice în acest sens. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plita de gătit.
- Nu stați pe plita dvs. de gătit.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigele de-a lungul suprafeței din sticlă a plitei de inducție, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita de gătit, întrucât acest lucru poate zgâria sticla de inducție.
- Acest aparat este destinat utilizării în uz casnic și în aplicații similare, cum ar fi: - zonele de bucătărie ale personalului din restaurant, birouri și alte medii de lucru; - ferme; - de către clienți din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; - medii tip pensiune.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării.
- Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuți la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.

Felicitări pentru achiziția noii dvs. plite cu inducție.

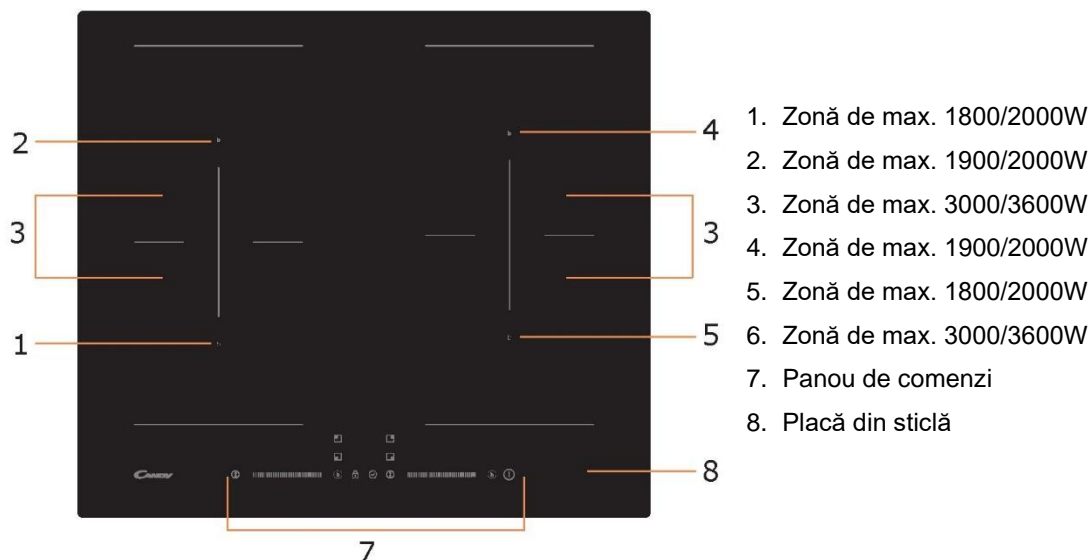
Vă recomandăm să acordați timp lecturii acestui manual cu instrucțiuni/manual de instalare pentru a înțelege cum să instalați și operați plita dvs. în mod corect.

Pentru instalare, citiți secțiunea aferentă instalării.

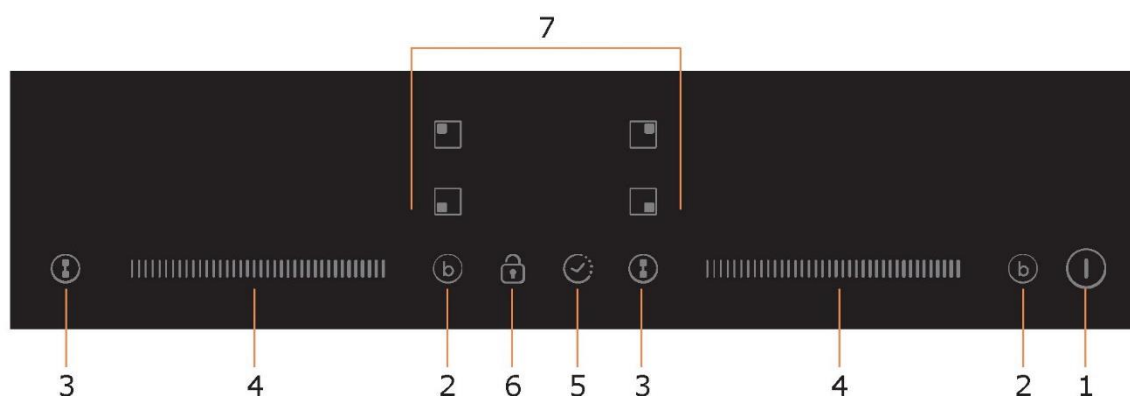
Citiți toate instrucțiunile de siguranță cu atenție și păstrați acest manual de instrucțiuni/instalare pentru consultări ulterioare.

2. Introducere privind produsul

2.1 Vedere de sus

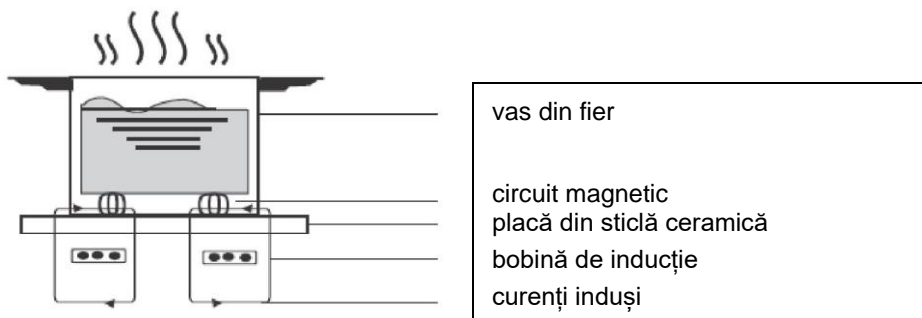


2.2 Panou de comenzi



2.3 Principiul de funcționare

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 devine fierbinte numai deoarece vasul o încălzește într-un final.



2.4 Înainte de a vă utiliza noua plită cu inducție

- Citiți acest ghid, cu accent pe secțiunea de „Avertismente de siguranță”.
- Îndepărtați orice folie de protecție care ar putea fi încă prezentă pe plita cu inducție.

2.5 Specificații tehnice

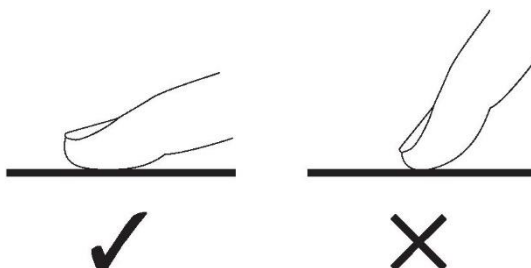
Plită de gătit	CDTP644SC/E1
Zone de gătit	4 zone
Tensiune de alimentare	220-240 V~ 50 Hz sau 60 Hz
Putere electrică instalată	7400 W
Dimensiune produs l x L x Î (mm)	590X520X62
Dimensiuni de încorporare A x B (mm)	560X490

Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim în permanență să ne îmbunătățim produsele, este posibil să modificăm specificațiile și designul fără o notificare prealabilă.

3. Utilizarea produsului

3.1 Comenzi 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.

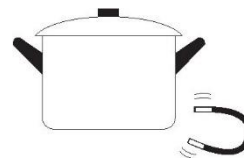



3.2 Alegerea vaselor de gătit corecte



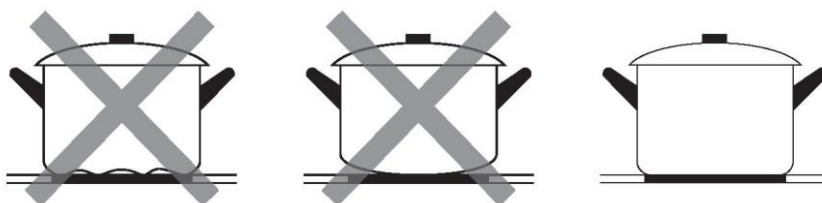
- Folosiți numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătit prin inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului de gătit.

- 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:
 - Turnați puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.

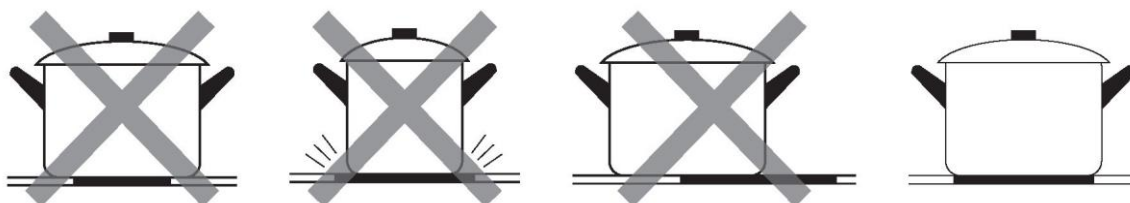


- Dacă  nu luminează intermitent pe ecran și apa se încălzește, vasul este adecvat.
- Vasele de gătit confecționate din următoarele materiale nu sunt adecvate: inox, aluminiu sau cupru fără o bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică sau vase din pământ ars.

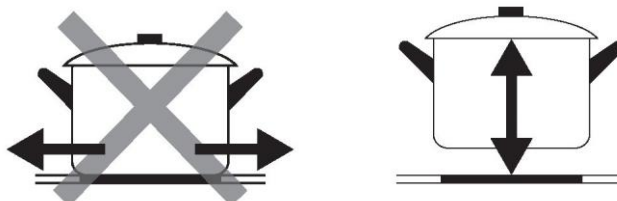
Nu folosiți vase cu margini zimțate sau cu o bază curbată.



Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă drept pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Folosiți vase al căror diametru este la fel de mare ca desenul de pe zona selectată. 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 întotdeauna vasul pe zona de gătit.

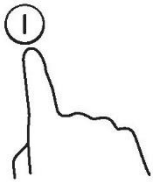
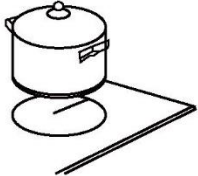
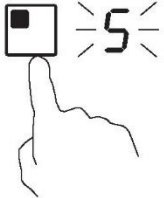
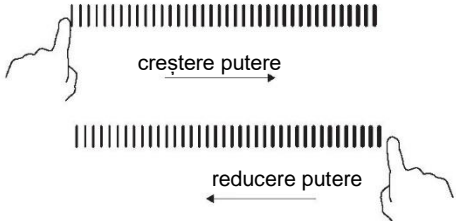


Ridicați întotdeauna vasele de pe plita cu inducție - nu glisați sau, în caz contrar, puteți zgâria sticla.



3.3 Modul de utilizare

3.3.1 Pornire gătire

<p>Atingeți comanda PORNIRE/OPRIRE. După pornire, alarma sună o dată, toate ecranele afișează „-” sau „- -”, indicând că plita a intrat în modul așteptare.</p>	
<p>Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți.</p> <ul style="list-style-type: none">• Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.	
<p>Dacă atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire, un indicator situat lângă tastă va clipi intermitent</p>	
<p>Selectați o zonă de încălzire atingând comanda cu glisor</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 afișajul luminează intermitent alternativ cu setarea de căldură

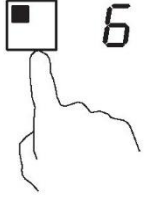
Înseamnă că:


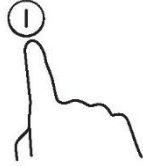

- nu ați amplasat un vas pe zona corectă de gătit sau,
- vasul pe care îl utilizați nu este adecvat pentru zona cu inducție sau,
- vasul este prea mic sau nu este centrat adecvat pe zona de gătit.

Nu are loc nicio încălzire decât dacă există un vas adecvat pe zona de gătit.

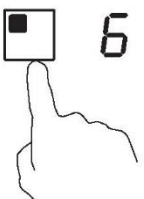
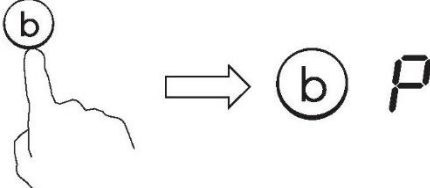
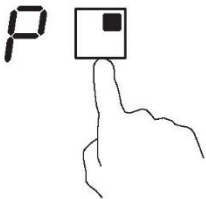
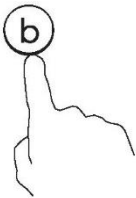
Afișajul "L" se va stinge automat după 1 minut dacă nu este amplasat un vas adecvat pe aceasta.

3.3.2 Terminarea gătitului

<p>Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți</p>	
--	---

<p>Oprîți zona de gătit atingând cursorul la „ ”. Asigurați-vă că pe afișaj apare „0”.</p>	
<p>Oprîți întreaga plită atingând comanda PORNIRE/OPRIRE.</p>	
<p>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.</p>	

3.3.3 Folosirea funcției Boost

Activarea funcției Boost	
<p>Atingerea comenzii pentru selectarea zonei de încălzire.</p>	
<p>Atingeți controlului pentru funcția Boost (b); indicatorul de zonă arată „P” și puterea atinge Max.</p>	
Anularea funcției Boost	
<p>Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire, dacă doriți să anulați funcția de amplificare</p>	
<p>Dacă atingeți comanda „Boost” (b) pentru a anula funcția „Boost”, atunci zona de gătit va reveni la setarea sa inițială.</p>	

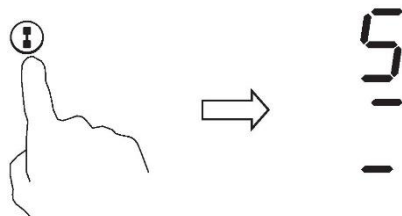
- Funcția se poate folosi pentru orice zonă de gătit.
- Zona de gătit revine la setarea sa inițială după 5 minute.
- Dacă setarea inițială de căldură este 0, va reveni la 9 după 5 minute.

3.3.4 ZONĂ FLEXIBILĂ

- Această zonă poate fi utilizată drept zonă unică sau drept două zone diferite, în funcție de necesitățile de gătit.
- Zona liberă constă din doi inductori independenți care pot fi controlați separat.

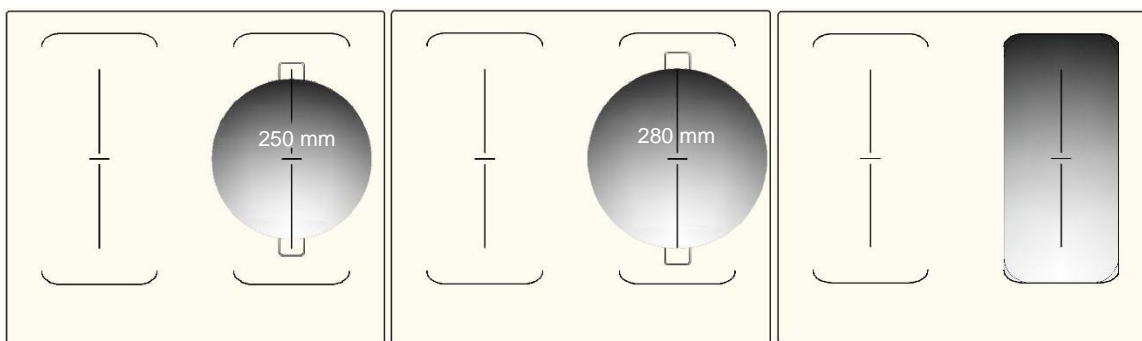
Ca zonă mare

1. Pentru a activa zona liberă drept o singură zonă mare, atingeți comanda de Zonă flexibilă.



2. Ca zonă mare, vă sugerăm utilizarea după cum urmează:

Vase de gătit: Vase de gătit cu diametrul de 250 mm sau 280 mm (vasele de gătit pătrate sau ovale sunt acceptabile)

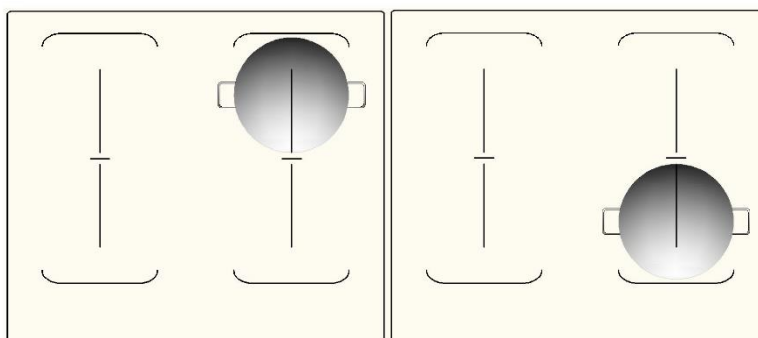


Nu recomandăm alte operațiuni, cu excepția celor trei operațiuni menționate mai sus, deoarece pot afecta încălzirea aparatului

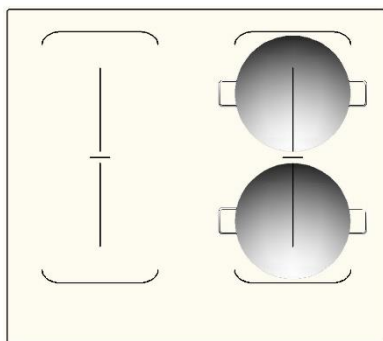
Ca două zone independente

Pentru a utiliza zona flexibilă ca două zone diferite, puteți avea două opțiuni de încălzire.

- (a) Puneți un vas pe partea dreaptă sau dreapta jos a zonei flexibile.



- (b) Puneți cele două vase pe ambele laturi ale zonei flexibile.



Observație: Asigurați-vă că vasul este mai mare de 120 mm.

3.3.5 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 va indica „Lo”
Pentru a debloca comenzile	
Atingeți și țineți apăsat comanda de blocare a tastelor pentru un timp.	



Atunci când plita este în modul blocate, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția PORNIRII/OPRIRII ①, puteți opri întotdeauna plita cu inducție atunci când comanda PORNIRE/OPRIRE ① este în stare de urgență, dar va trebuie ca mai întâi să porniți plita în următoarea operațiune.

3.3.6 Comandă cronometru

Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite:



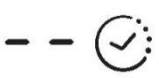
- Îl puteți folosi ca memento minutar. În acest caz, atunci când este setat, cronometrul nu va opri nicio zonă de gătit.
- Îl puteți seta să oprească una sau mai multe zone de gătit după ce se ajunge la ora programată.

Temporizatorul maxim este de 99 min.

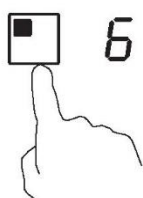
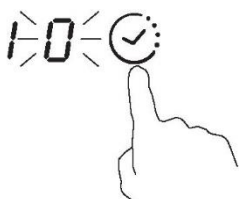



a) Folosirea cronometrului drept memento minutar



Dacă nu selectați nicio zonă de gătit

Asigurați-vă că plita este pornită. Notă: pentru a utiliza mementoul minutar, cel puțin o zonă trebuie să fie activă.	
Atingeți comanda cronometrului. Pe afișajul cronometrului va apărea „10”, iar „0” va lumina intermitent.	
Setați ora atingând glisorul. (de ex. 5)	

<p>Atingeți din nou controlul temporizatorului „1” va lumina intermitent</p>	
<p>Setați ora atingând glisorul (de ex. 9). Acum temporizatorul pe care îl setați este de 95 de minute.</p>	
<p>Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va indica timpul rămas</p>	
<p>Alarma sonoră va emite un sunet de alarmă timp de 30 de secunde, iar cronometrul va indica „-” când s-a încheiat durata setată.</p>	

b) Setarea cronometrului pentru a opri o zonă de gătit






Setați o zonă	
<p>Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să setați cronometrul.</p>	
<p>La puțin timp după aceea, atingeți comanda temporizatorului. Pe afișajul cronometrului va apărea „10”, iar „0” va lumina intermitent.</p>	
<p>Setați ora atingând glisorul (de ex. 5)</p>	
<p>Atingeți din nou controlul temporizatorului „1” va lumina intermitent.</p>	
<p>Setați ora atingând glisorul (de ex. 9). Acum temporizatorul pe care îl setați este de 95 de minute.</p>	

<p>Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va indica timpul rămas.</p> <p>NOTĂ: Punctul roșu alături de indicatorul de nivel de putere se va aprinde indicând că acea zonă a fost selectată.</p>	
<p>Când cronometrul de gătit expiră, zona de gătit corespunzătoare va fi oprită automat.</p>	

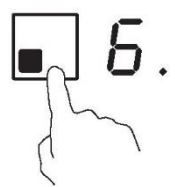
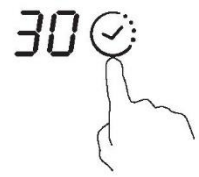


Celelalte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă erau pornite anterior.

Imaginile prezentate mai sus sunt doar pentru referință. Produsul final va prevala.

<p>setarea mai multor zone:</p>	
<p>Pașii pentru setarea mai multor zone sunt similari cu pașii pentru setarea unei zone; Când setați timpul pentru mai multe zone de gătit simultan, punctele zecimale ale zonelor de gătit corespunzătoare sunt activate. Afișajul minutelor arată cronometrul minutelor. Punctul zonei corespunzătoare luminează intermitent. Veți vedea ca mai jos:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="295 819 718 906">  (setat la 15 minute) </div> <div data-bbox="925 819 1069 906">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="295 928 718 1015">  (setat la 45 minute) </div> </div>	
<p>Odată ce cronometrul de numărătoare inversă expiră, zona corespunzătoare se va opri. Apoi va afișa noul cronometru al minutelor și punctul zonei corespunzătoare va lumina intermitent. Veți vedea ca în dreapta:</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="957 1070 1133 1157">  </div> <div data-bbox="1197 1070 1372 1157">  </div> </div> <p style="text-align: center;">(setat la 30 minute)</p>
<p>Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire. Cronometrul corespunzător va fi afișat în indicatorul cronometrului.</p>	

C) Anularea cronometrului

<p>Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să anulați cronometrul</p>	
<p>Atingând comanda cronometrului, indicatorul va lumina intermitent</p>	
<p>Atingeți controlul glisor pentru a seta cronometrul la „00”. Cronometrul este astfel anulat</p>	

3.3.7 Timpi de funcționare impliciți

Oprirea automată este o funcție de protecție automată pentru plita dvs. ceramică. Aceasta se oprește automat dacă uitați să opriți gătitul. 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 implicită (oră)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



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

4. 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.

4.1 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.

4.1.1 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.

4.1.2 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.

4.1.3 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.

4.2 Detectarea articolelor mici

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

5. 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 gătit pe plita cu inducție, pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

Setarea temperaturii	Potrivire
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• încălzirea delicată pentru cantități mici de alimente• topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care se ard repede• fierbere ușoară la foc mic• încălzire ușoară
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reîncălzire• fierbere rapidă la foc mic• gătitul orezului
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• clătite
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sotate• gătitul pastelor
9	<ul style="list-style-type: none">• prăjire rapidă prin amestecare• prăjire• aducerea supei la punctul de fierbere• fierberea apei

6. Îngrijire și curățare

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

7. Indicii și recomandări

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita cu inducție nu poate fi pornită.	Nu există curent.	Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apălați un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu 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. Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători, abrazivi.	Folosiți vase cu baza plată și netedă. Consultați „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Consultați „Îngrijire și curățare”.
Unele vase emit zgomote de fisurare sau audibile.	Acestea pot fi cauzate de procesul de fabricare a vasului (straturi din diverse metale care vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o eroare.
Plita de inducție scoate un zgomot zumzăit când este folosită la o setare de căldură crescută.	Acesta este cauzat de tehnologia gătitului cu inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul trebuie să se liniștească sau să dispară complet pe măsură de reduceți setarea de căldură.
Zgomotul ventilatorului care vine de la plita de inducție.	Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea pieselor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio măsură. Nu opriți plita cu inducție de la priza din perete în timp ventilatorul funcționează.
Vasele nu se înfierbântă și nu apar pe ecran.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece nu este adecvat pentru gătitul cu inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corespunzător pe aceasta.	Folosiți vase de gătit adecvate pentru gătitul cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Centrați vasul și asigurați-vă că baza se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.
Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit singură în mod neașteptat, un sunet de ton și un cod de eroare este afișat (de regulă, alternând una sau două cifre pe ecranul cronometrului de gătit).	Eroare tehnică.	Notați literele și cifrele de eroare, opriți curentul din plită de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.

8. Eroare de ecran și inspecție

Plita cu inducție este prevăzută cu o funcție de autodiagnosticare. Cu acest test, tehnicianul poate verifica funcționarea mai multor componente fără a dezambla sau demonta plita de pe suprafața de lucru.

Depanare

1) Codul de eroare apare în timpul utilizării de către client a soluției;

Cod de eroare	Problemă	Soluție
Fără recuperare automată		
E1	Defecțiuni la senzorul de temperatură din placa ceramică – circuit deschis.	Verificați conexiunea sau înlocuiți senzorul de temperatură a plăcii ceramice.
E2	Defecțiuni la senzorul de temperatură a plăcii ceramice – scurtcircuit.	
Eb	Defecțiuni la senzorul de temperatură a plăcii ceramice	
E3	Temperatură ridicată la senzorul a plăcii ceramice.	Așteptați ca temperatura plăcii ceramice să revină la normal. Atingeți butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea.
E4	Defecțiuni la senzorul de temperatură al IGBT – circuit deschis.	Înlocuiți placa de alimentare.
E5	Defecțiuni la senzorul de temperatură al IGBT – scurtcircuit.	
E6	Temperatură ridicată a IGBT.	Așteptați ca temperatura IGBT să revină la normal. Atingeți butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea. Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.
E7	Tensiunea de alimentare este sub tensiunea nominală.	Inspectați dacă sursa de alimentare este normală.
E8	Tensiunea de alimentare este peste tensiunea nominală.	Porniți după ce sursa de alimentare revine la normal.
U1	Eroare de comunicare.	Reintroduceți conexiunea dintre placa de afișare și placa de alimentare. Înlocuiți placa de alimentare sau placa de afișare.

2) Defecțiuni și soluții specifice

Defecțiune	Problemă	Soluția A	Soluția B
Indicatorul LED nu se aprinde când unitatea este conectată.	Nu este furnizată energie.	Verificați dacă ștecherul este bine introdus în priză și dacă priza funcționează.	
	Defecțiuni la placa de alimentare accesorie și la placa de afișare.	Verificați conexiunea.	
	Placa de alimentare accesorie este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare accesorie.	
	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
Unele butoane nu funcționează sau afișajul LED nu este normal.	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	

Indicatorul modului de gătire se aprinde, dar încălzirea nu pornește.	Temperatură ridicată a plitei.	Temperatura ambientală poate fi prea ridicată. Admisia aerului sau orificiul de ventilație pot fi blocate.	
	Este ceva în neregulă cu ventilatorul.	Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.	
	Placa de alimentare este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Încălzirea se oprește brusc în timpul funcționării, iar pe afișaj apare intermitent „U”.	Tipul de vas este nepotrivit.	Utilizați vasul potrivit (consultați manualul de instrucțiuni.)	Circuitul de detectare a vasului este deteriorat. Înlocuiți placa de alimentare.
	Diimetrul vasului este prea mic.		
	Plita s-a supraîncălzit;	Unitatea s-a supraîncălzit. Așteptați ca temperatura să revină la normal. Apăsăți butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea.	
Zonele de încălzire de pe aceeași parte (cum ar fi prima și a doua zonă) afișează „U”.	Defecțiune la placa de alimentare și la placa de afișare;	Verificați conexiunea.	
	Placa de afișare a piesei de comunicare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
	Placa principală este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Motorul ventilatorului emite un zgomot anormal.	Motorul ventilatorului este deteriorat.	Înlocuiți ventilatorul.	

Cele menționate mai sus reprezintă evaluarea și inspecția erorilor frecvente.
Nu dezasaamblați unitatea singur pentru a evita orice pericole și deteriorări ale plitei cu inducție.

9. Instalare

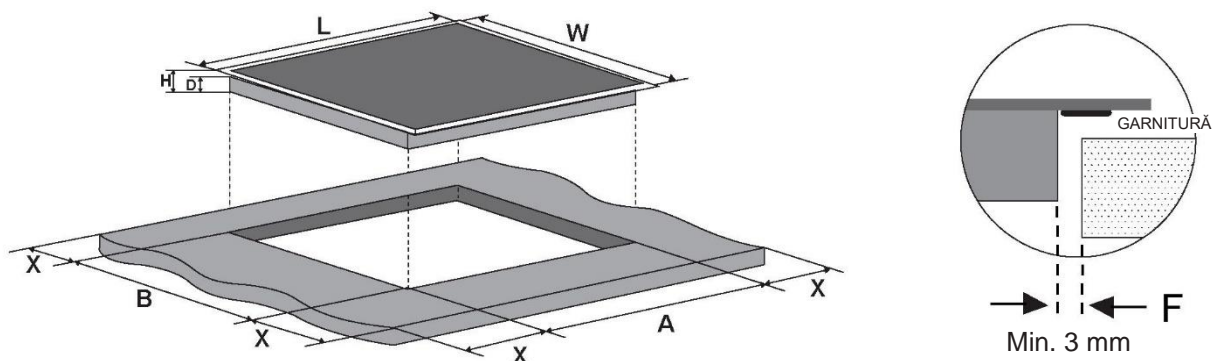
9.1 Selectarea echipamentului de instalare

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. Vă rugăm să alegeți un material rezistent la căldură și izolat pentru suprafața de lucru (lemnul și alte materiale fibroase sau higroscopice similare nu trebuie folosite ca material pentru suprafața de lucru, decât dacă sunt impregnate), pentru a evita electrocutarea și deformarea mai mare cauzată de radiația de căldură de la plită. Așa cum se arată mai jos:



Notă: Distanța de siguranță dintre părțile laterale ale plitei și suprafețele interioare ale blatului de lucru trebuie să fie de cel puțin 3 mm.

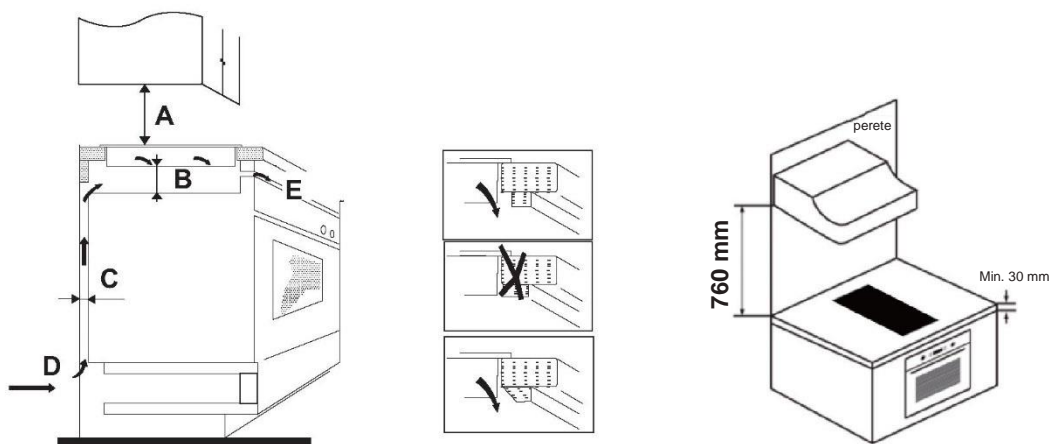


L (mm)	I (mm)	î (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	50 min.	3 min.

În orice circumstanțe, asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita cu inducție este în stare bună de funcționare. Conform celor de mai jos



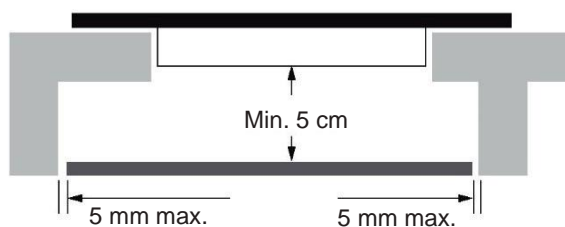
Notă: Distanța de siguranță dintre plită și dulapul de deasupra plitei trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Admisie aer	Evacuare aer 5 mm

AVERTISMENT: Asigurarea unei ventilații adecvate

Asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Pentru a evita atingerea accidentală a fundului supraîncălzit al plitei sau electrocutarea neașteptată în timpul lucrului, este necesar să aplicați o insertie din lemn, fixată cu șuruburi, la o distanță de minimum 50 mm de fundul plitei. Urmați cerințele de mai jos.





Pe partea exterioară a plitei, există găuri de ventilație de jur împrejur. **TREBUIE** să vă asigurați că aceste găuri nu sunt blocate de blatul de lucru atunci când poziționați plita.



-
- Rețineți că adezivul care unește materialul plastic sau lemnul de mobilier trebuie să reziste la temperaturi de minimum 150 °C, pentru a evita desprinderea panourilor.
 - Prin urmare, peretele din spate, suprafețele adiacente și înconjurătoare trebuie să reziste la o temperatură de 90 °C.
-

9.2 Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

- Suprafața de lucru este pătrată și plană și niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu.
- Suprafața de lucru este realizată dintr-un material termorezistent și izolat.
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- Instalarea va respecta toate cerințele de spațiu liber și standardele și reglementările aplicabile.
- Un comutator de izolare care oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat conform normelor și reglementărilor 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 client după instalarea plitei.
- Consultați autoritățile locale de construcții și regulamentele dacă aveți îndoieli cu privire la instalare.
- Folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăcile ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.

9.3 După instalarea plitei, asigurați-vă că

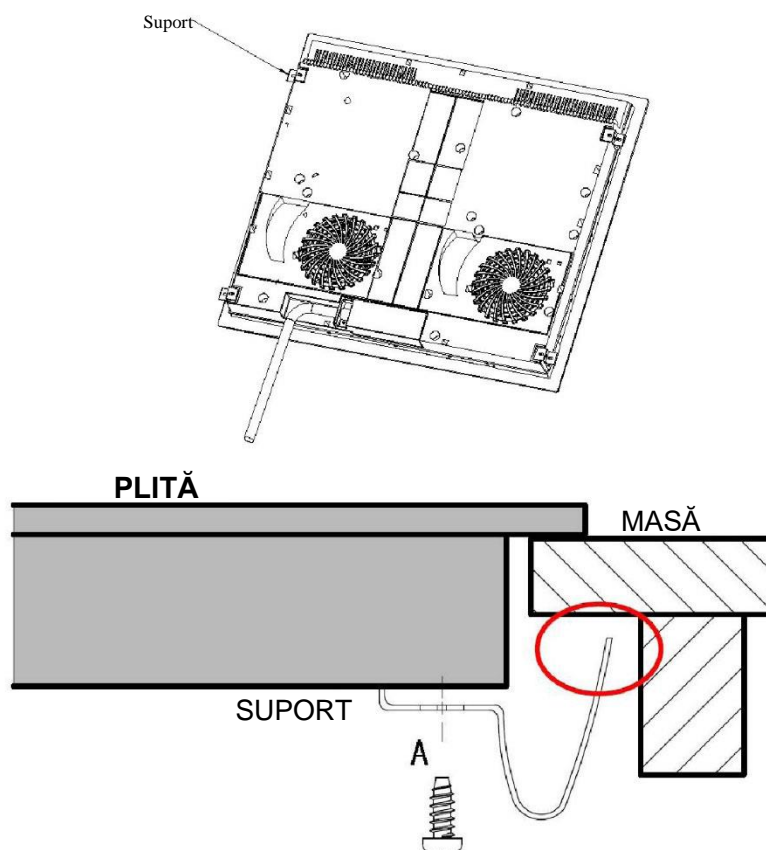
- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile dulapului sau prin sertare.
- Există un flux adecvat de aer proaspăt din exteriorul dulapului către baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui dulap, sub baza plitei este instalată o barieră de protecție termică.
- Comutatorul de izolare este ușor accesibil de către client.

9.4 Înainte de a localiza suporturile de fixare

Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.

9.5 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 se potrivi pentru diferite grosimi ale blatului.



Sub nicio formă, suporturile nu pot atinge suprafețele interioare ale blatului de lucru după instalare (vezi imaginea).

9.6 Atenție

1. Ochiul plitei cu inducție trebuie instalat de personalul sau tehnicienii calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Nu efectuați niciodată o operațiune pe cont propriu.
2. Plita nu va fi instalată direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat sau uscător de haine, întrucât umiditatea poate deteriora piesele electronice ale plitei
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 sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
6. Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.

9.7 Conectarea plitei la rețeaua de alimentare



Această plită trebuie conectată la rețeaua de alimentare doar de personal calificat corespunzător.

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

1. Sistemul de cablaj casnic este potrivit pentru puterea absorbită de plită.
2. Tensiunea corespunde valorii indicate pe plăcuța cu date tehnice
3. Secțiunile cablului de alimentare pot rezista la sarcina specificată pe plăcuța cu date tehnice.

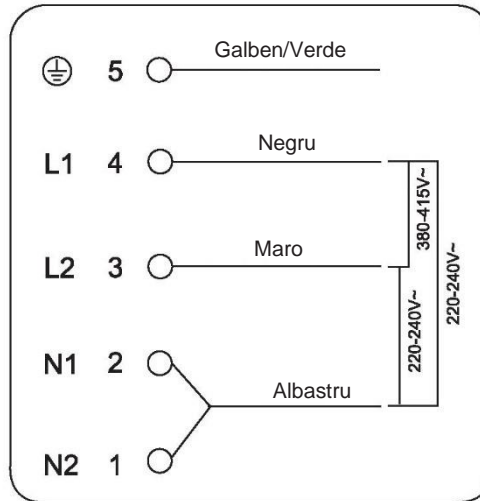
Pentru a conecta plita la rețeaua de alimentare, nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de ramificare, întrucât acestea pot cauza supraîncălzirea și incendiul.

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

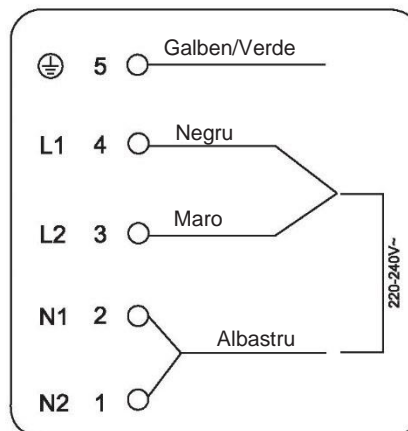
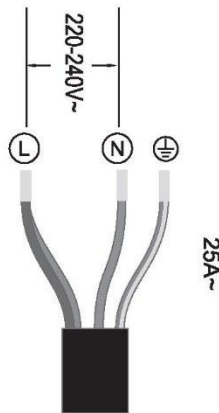


Verificați cu un electrician dacă sistemul de cablare domestic este adecvat fără modificări.

Orice modificare trebuie efectuată numai de către un electrician calificat.




Dacă numărul total de unități de încălzire ale aparatului pe care îl alegeți nu este mai mic de 4, aparatul poate fi conectat direct la rețea prin conexiune electrică monofazată, așa cum se arată 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.



Suprafața inferioară și cablul de alimentare al plitei nu sunt accesibile după instalare.

 <p>ELIMINARE: Nu eliminați acest produs ca deșeu municipal nesortat. Este necesară colectarea separată a acestor deșeuri pentru un tratament special.</p>	<p>Acest aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE pentru 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 se pot produce dacă este eliminat într-o manieră greșită.</p> <p>Simbolul de pe produs indică că nu poate fi tratat ca deșeu menajer normal. Acesta trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea bunurilor electrice și electronice.</p> <p>Acest aparat necesită eliminarea specializată a deșeurilor. Pentru mai multe informații privind întreținerea, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați consiliul local, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde l-ați achiziționat.</p> <p>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.</p>
--	--

Informații despre produs pentru plitele electrice de uz casnic conform Regulamentului delegat (UE) nr. 66/2014 al Comisiei								
		Poziție	Simbol	Valoare	Unitate			
Identificarea modelului				CDTP644SC/E1				
Tip de plită:				Plită electrică				
Număr de zone de gătit	zone							
	zone			2				
Tehnologie de încălzire (zone de gătit cu inducție și zonele de gătit, zone de gătit prin iradiere, ochiuri solide)	Zone de gătit cu inducție							
	Zone de gătit cu inducție			X				
	zone de gătit cu iradiere							
	ochiuri solide							
Pentru zonele de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjită la aproximativ 5mm	Stânga spate	Ø			cm			
	Central spate	Ø			cm			
	Dreapta spate	Ø			cm			
	Stânga central	Ø			cm			
	Central central	Ø			cm			
	Dreapta central	Ø			cm			
	Stânga față	Ø			cm			
	Central față	Ø			cm			
	Dreapta față	Ø			cm			
Pentru zonele de gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjită la aproximativ 5mm	Zona din stânga	L I	39,0 18,0	cm	Stânga spate	L I	19,5 18,0	cm
					Stânga față	L I	19,5 18,0	cm
					Stânga central	L I	19,5 18,0	cm
	Zonă dreapta	L I	39,0 18,0	cm	Stânga spate	L I	19,5 18,0	cm
					Stânga față	L I	19,5 18,0	cm
					Stânga central	L I	19,5 18,0	cm
	Central central	L I		cm				
	Central față	L I		cm				
	Central spate	L I		cm				
	Dreapta spate	L I		cm				
	Dreapta central	L I		cm				
	Dreapta față	L I		cm				
	Consum de energie pentru zona de gătit calculată per kg	Zona din stânga	EC gătit electric	184,3	Wh/kg	Stânga spate	EC gătit electric	179,3
Stânga față						EC gătit electric	199,0	Wh/kg
Stânga central						EC gătit electric	174,5	Wh/kg
Zonă dreapta		EC gătit electric	185,9	Wh/kg	Stânga spate	EC gătit electric	179,5	Wh/kg
					Stânga față	EC gătit electric	197,6	Wh/kg
					Stânga central	EC gătit electric	180,6	Wh/kg
Central central		EC gătit electric		Wh/kg				
Central față		EC gătit electric		Wh/kg				
Central spate		EC gătit electric		Wh/kg				
Dreapta spate	EC gătit electric		Wh/kg					
Dreapta central	EC gătit electric		Wh/kg					
Dreapta față	EC gătit electric		Wh/kg					
Consum de energie pentru plită calculat per kg		EC plită electrică	185,1	Wh/kg				
Standard aplicat: EN 60350-2 Aparate de gătit electrice de uz casnic - Partea 2: Plite – metode pentru determinarea performanței								
Sugestii pentru economisirea de energie:								
<ul style="list-style-type: none"> Pentru a obține cea mai bună eficiență a plitei dvs., puneți vasul în centrul zonei de gătit. Folosind un capac, reduceți durata de gătire și economisiți energia prin menținerea căldurii. Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpul de gătit. Începeți procesul de gătire la o valoare înaltă și reduceți reglajul când alimentele s-au încălzit în interior. Folosiți vase al căror diametru este la fel de mare ca desenul de pe zona selectată. 								
Aceste informații vor fi luate în considerare în cadrul manualului de utilizator al aparatului.								

1. Predslov

1.1 Bezpečnostné varovania

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varnej dosky si prečítajte tieto informácie.

1.2 Inštalácia

1.2.1 Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

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

1.1.1 Nebezpečenstvo porezania

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

1.1.2 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.
- Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností alebo znalostí,

pokiaľ nie je zabezpečený dohľad alebo pokiaľ neboli poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dozorom, aby ste sa ubezpečili, že sa nehrajú so spotrebičom.

- Ak je poškodený napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod napätím.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať
- Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Po použití vypnite ohrievanie varnej dosky príslušným ovládacím prvkom a nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety. UPOZORNENIE: Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite. VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce.
Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
Deti do 8 rokov udržiavajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.

- **VAROVANIE:** Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou. **UPOZORNENIE:** Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite. Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- **VAROVANIE:** Používajte iba ochranné kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné, prípadne použite ochranné kryty varnej dosky zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehodu.

1.3 Prevádzka a údržba

1.3.1 Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

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

1.3.2 Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.
- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa však musia pred použitím tohto spotrebiča poradiť so svojim lekárom alebo výrobcom implantátov, aby sa ubezpečili, že ich implantáty nebudú ovplyvňované elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok smrť.

1.3.3 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.
- Deti udržiajte mimo dosahu.
- Rukováti hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukováti hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných platní. Všetky rukováti uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

1.3.4 Nebezpečenstvo porezania

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

1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a vykypený tuk sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Do blízkosti spotrebiča neumiestňujte ani pri ňom nenechávajte žiadne z magnetizovateľné 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 ležúceho 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 varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- 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 sklo indukčnej dosky.
- Spotrebič sa smie používať iba v domácnosti a podobne, ako sú kuchynky pre personál v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí, smú ho používať hostia v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích priestoroch, ako aj pre zákazníkov ubytovacích a stravovacích služieb.
- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce.
- Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov udržiujte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.

Blahoželáme k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

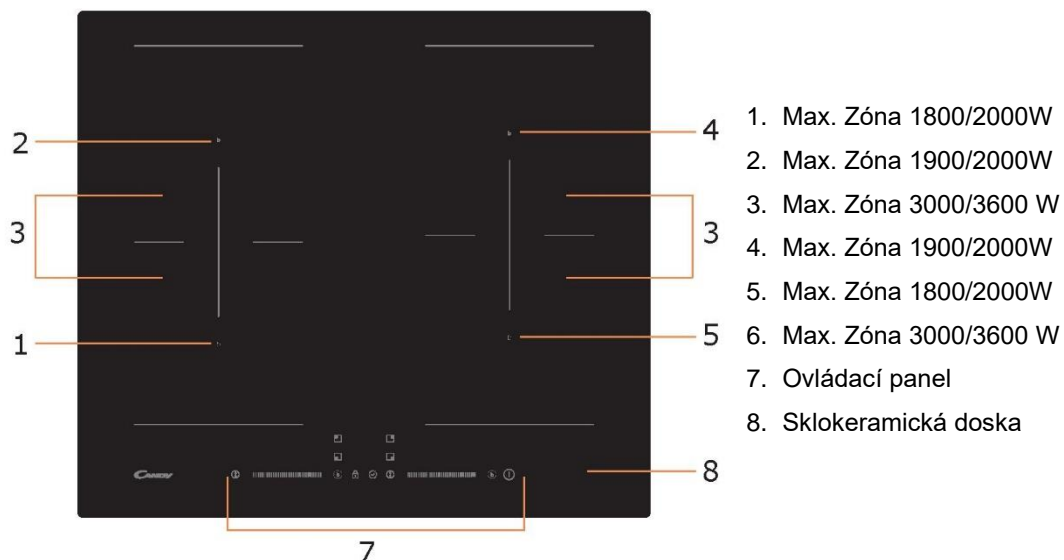
Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítanie tohto návodu na obsluhu/inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča.

Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.

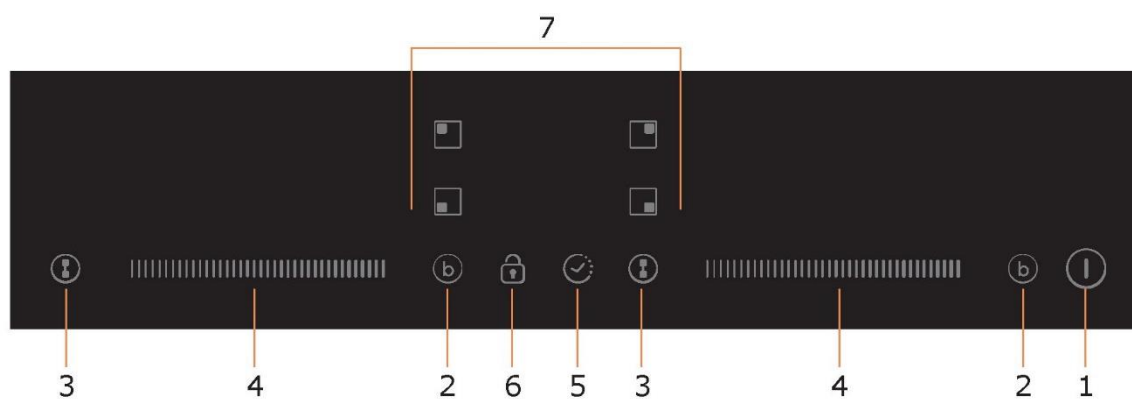
Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a odložte si tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

2. Úvod k výrobku

2.1 Pohľad zhora

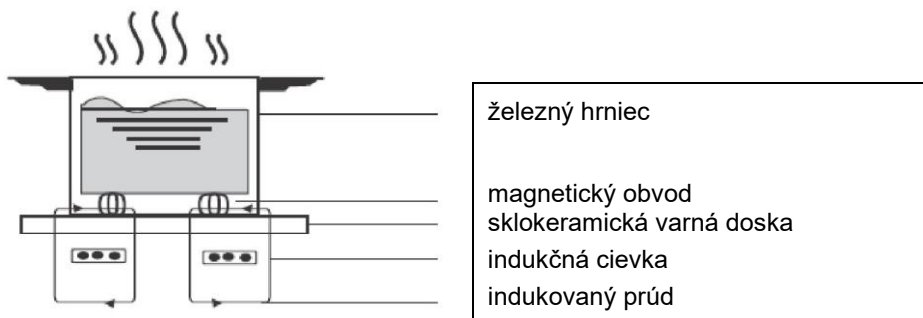


2.2 Ovládací panel



2.3 Pracovná teória

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



2.4 Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

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

2.5 Technické špecifikácie

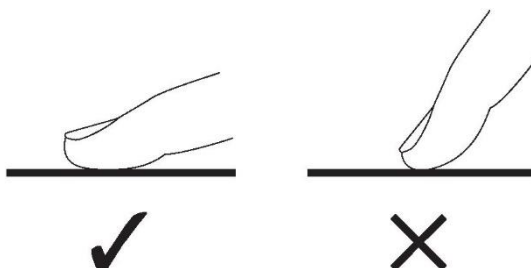
Varná doska	CDTP644SC/E1
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220-240V~ 50Hz alebo 60Hz
Inštalovaný elektrický príkon	7400 W
Veľkosť produktu DxŠxV(mm)	590X520X62
Rozmery na zabudovanie A x B (mm)	560X490

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

3. Prevádzka produktu

3.1 Dotykové ovládacie prvky

- Ovládacie prvky 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.

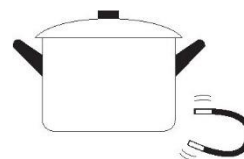



3.2 Výber správneho riadu na varenie



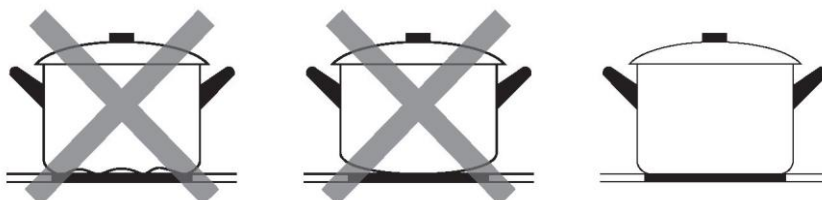
- Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.

- 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.

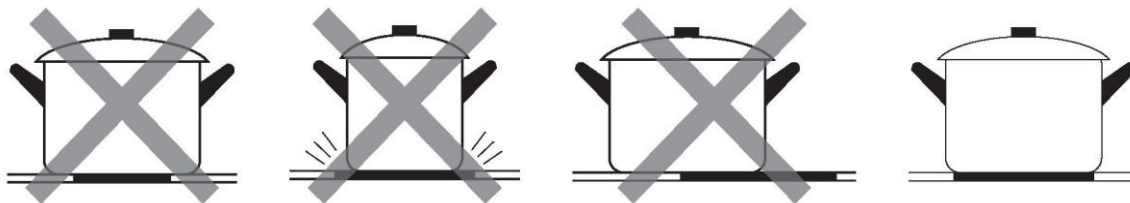


2. Ak sa voda zohrieva a na displeji neblíká , nádoba je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledovných materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

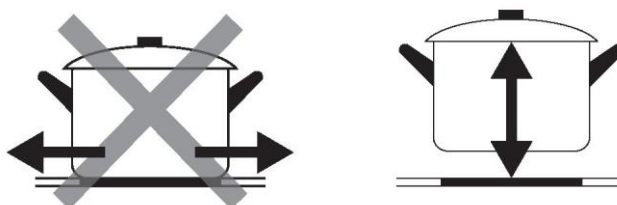
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



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 menšej nádoby môže byť účinnosť menšia, ako očakávaná. Varná doska nemusí reagovať na riad s priemerom menším ako 140 mm. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.

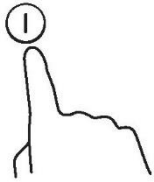
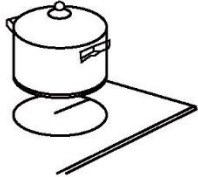
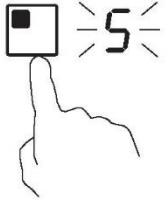
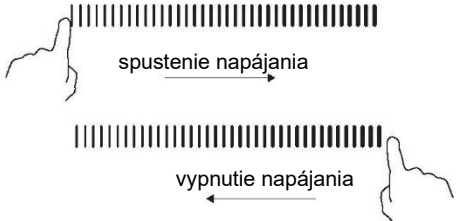


Riad z varnej dosky vždy zodvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškríbať sklokeramický povrch.



3.3 Spôsob použitia

3.3.1 Spustiť varenie


<p>Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia. Po zapnutí zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí „ - “ alebo „ - - “, čo indikuje, že varná doska je v pohotovostnom režime.</p>	
<p>Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie.</p> <ul style="list-style-type: none">• Uistite sa, že dno riadu a povrch varnej dosky sú čisté a suché.	
<p>Dotknite sa voliča varnej platne, indikátor vedľa tlačidla začne blikáť</p>	
<p>Dotykom posúvača vyberte nastavenie ohrevu</p> <ul style="list-style-type: none">• Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znova začať od kroku 1.• Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.	

Ak na displeji striedavo bliká s nastavením ohrevu

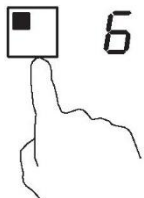
Znamená to, že:


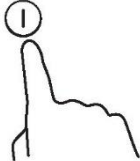

- ste neumiestnili riad na správnu varnú zónu, alebo
- riad nie je vhodný na indukčné varenie, alebo
- riad je príliš malý alebo nesprávne vycentrovaný na varnej zóne.

Pokiaľ nepoužijete vhodný riad na varenie, ohrev sa nespustí.

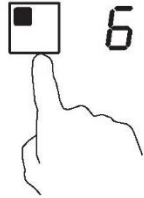
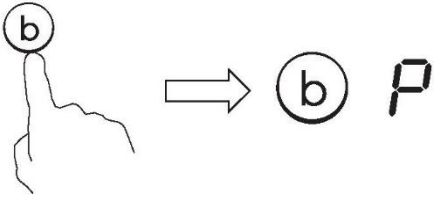
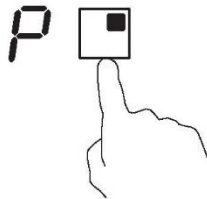
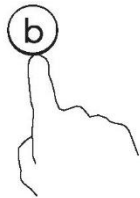
Displej  sa automaticky vypne, ak na varnú dosku do 1 minút neumiestnite správny riad.

3.3.2 Dokončenie varenia

<p>Dotknite sa voliča varnej zóny, ktorú chcete vypnúť</p>	
--	---

<p>Varnú zónu vypnite dotykcom posúvača a posunom na „ “. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „0“</p>	
<p>Vypnite celú varnú dosku dotykcom na tlačidlo zapnutia/vypnutia.</p>	
<p>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 ešte stále horúca.</p>	

3.3.3 Používanie funkcie intenzívneho ohrevu

<p style="text-align: center;">Aktivujte funkciu intenzívneho ohrevu</p>	
<p>Dotknite sa voliča varnej zóny.</p>	
<p>Dotknite sa ovládača zosilnenia výkonu (b), indikátor zóny zobrazí „P“ a výkon dosiahne Max.</p>	
<p style="text-align: center;">Zrušenie funkcie intenzívneho ohrevu</p>	
<p>Dotknite sa ovládača výberu zóny ohrevu, pre ktorú chcete zrušiť funkciu zosilnenia výkonu</p>	
<p>Dotykcom ovládača „Boost“ (b) zrušíte funkciu Boost, potom sa varná zóna vráti k pôvodnému nastaveniu.</p>	

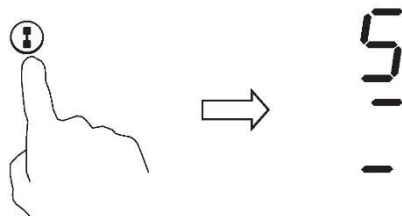
- Funkcia môže fungovať s ľubovoľnou varnou zónou.
- Varná zóna sa po 5 minútach vráti k pôvodnému nastaveniu.
- Ak sa pôvodné nastavenie teploty rovná 0, po 5 minútach sa vráti na 9.

3.3.4 FLEXIBILNÁ OBLASŤ

- Táto oblasť sa dá kedykoľvek použiť ako jedna platňa alebo ako dve rôzne platne, v závislosti od potrieb varenia.
- Flexibilnú plochu tvoria dva nezávislé indukčné prvky, ktoré sa dajú ovládať samostatne.

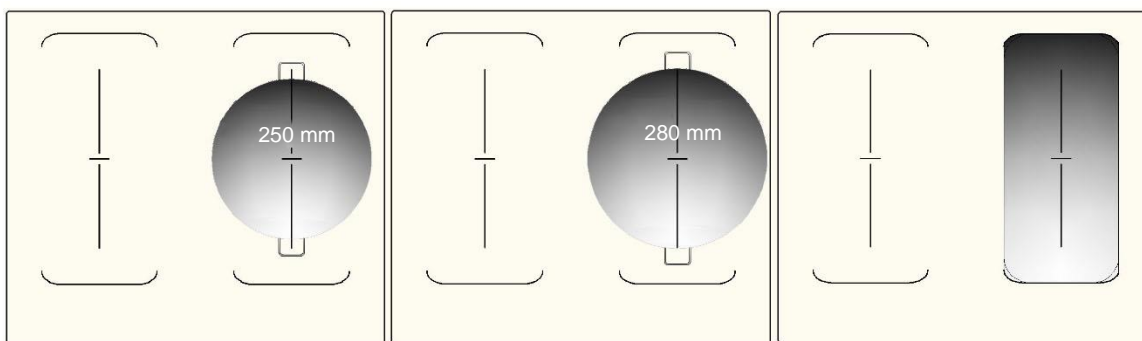
Ako veľká varná zóna

1. Ak chcete aktivovať voľnú oblasť ako jednu veľkú zónu, dotknite sa ovládacieho prvku flexibilnej oblasti.



2. Veľkú zónu odporúčame použiť nasledovným spôsobom:

Kuchynský riad: Riad na varenie s priemerom 250 mm alebo 280 mm (štvorcový alebo oválny riad je prijateľný)

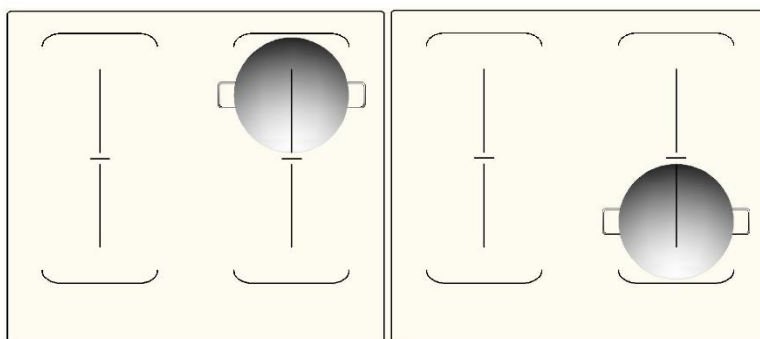


Neodporúčame iné úkony okrem vyššie uvedených troch úkonov, pretože by to mohlo mať vplyv na ohrev spotrebiča

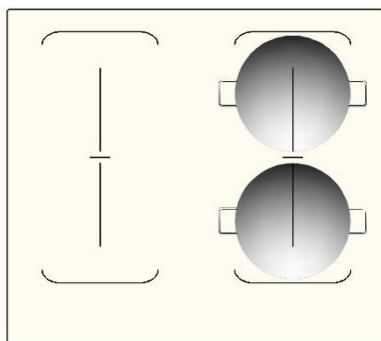
Ako dve samostatné varné platne

Ak chcete použiť flexibilnú plochu ako dve rôzne zóny, môžete mať dve možnosti vykurovania.

- (a) Položte panvicu na pravú hornú stranu alebo na pravú dolnú stranu flexibilnej plochy.



- (b) Položte dve nádoby na obidve strany flexibilnej zóny.



Poznámka: Uistite sa, že priemer panvice je väčší než 120 mm.

3.3.5 Uzamknutie ovládacích prvkov

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

Uzamknutie ovládacích prvkov	
Dotknite sa ovládača zámku	Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“
Odomknutie ovládacích prvkov	
Dotknite sa ovládača zámky a chvíľu ho podržte.	



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.

3.3.6 Ovládač časovača



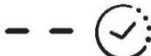
Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako kuchynské minútky na odpočítavanie času. V takom prípade časovač po uplynutí varnú zónu nevypne.
- Môžete ho použiť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastavenej doby. Maximálny čas nastavenia časovača je 99 min.

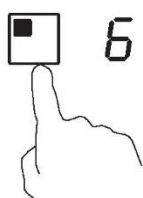
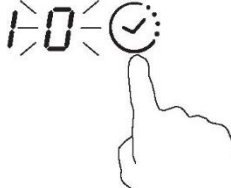

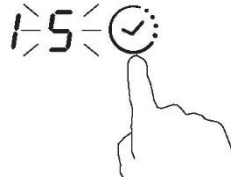
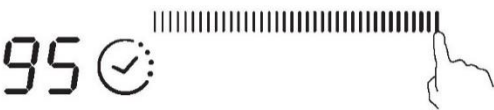
a) Používanie časovača ako kuchynských minútok na odpočítavanie času



Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

Uistite sa, že je varná doska zapnutá. Poznámka: kuchynské minútky na odpočítavanie času môžete použiť, iba keď je aktívna aspoň jedna zóna.	
Dotknite sa ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „10“ a bliká „0“.	
Nastavte čas dotykem posuvného ovládača (napr. 5)	

Opätovne sa dotknite ovládača časovača, bude blikať „1“	
Nastavte čas dotykcom posúvača (napr. 9), teraz je časovač nastavený na 95 minút.	
Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas	
Po uplynutí nastaveného času zaznie na 30 sekúnd bzučiak a indikátor časovača bude zobrazovať „-“.	

b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny



Nastavte jednu zónu	
Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.	
Čo najskôr sa dotknite ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „10“ a bliká „0“.	
Nastavte čas dotykcom posuvného ovládača (napr. 5)	
Opätovne sa dotknite ovládača časovača, bude blikať „1“.	
Nastavte čas dotykcom posúvača (napr. 9), teraz je časovač nastavený na 95 minút.	

<p>Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.</p> <p>POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu indikuje, ktorá zóna je vybraná.</p>	
<p>Po uplynutí doby časovača sa príslušná varná zóna automaticky vypne.</p>	

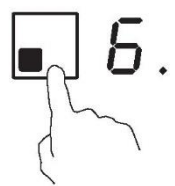
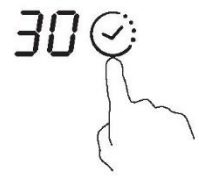


Ak bola zapnutá aj iná varná zóna, táto bude pokračovať v prevádzke.

Vyššie uvedené obrázky sú len orientačné, prednosť má konečný výrobok.

nastavenie viacerých zón:	
<p>Kroky na nastavenie viacerých zón sú podobné krokom nastavenia jednej zóny; Ak súčasne nastavíte čas pre niekoľko varných zón, budú svietiť desiatinné bodky príslušných varných zón. Displej minút zobrazuje minúty časovača. Bodka príslušnej zóny bliká. Ako je znázornené nižšie:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="295 819 774 906">  (nastavené na 15 minút) </div> <div data-bbox="925 819 1069 906">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="295 928 774 1015">  (nastavené na 45 minút) </div> </div>	
<p>Po uplynutí odpočítavania času časovačom sa príslušná varná zóna vypne. Potom sa zobrazí nový časovač a bodka príslušnej zóny bude blikáť. Zobrazené ako vpravo:</p>	<div style="text-align: center;">  <p>(nastavené na 30 minút)</p> </div>
<p>Dotknite sa ovládača výberu ohrievacej varnej zóny, príslušný časovač sa zobrazí v indikátore časovača.</p>	

C) Zrušenie časovača

<p>Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete zrušiť časovač.</p>	
<p>Dotknite sa ovládača časovača, indikátor bliká</p>	
<p>Dotknite sa posúvača, aby ste nastavili časovač na „00“, časovač sa vypne</p>	

3.3.7 Predvolený pracovný čas

Automatické vypnutie je funkcia bezpečnostnej ochrany vašej indukčnej varnej dosky. Aj keď varnú zónu zabudnete vypnúť, vypne sa automaticky. Predvolené pracovné časy pre rôzne úrovne výkonu sú zobrazené 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 sa indukčná varná doska môže okamžite prestať zohrievať a po 2 minútach sa automaticky vypne.



Osoby s kardiostimulátorom musia použitie varnej dosky konzultovať s doktorom.

4. Odporúčania k vareniu



Pri vyprázaní dávajte pozor, 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.

4.1 Tipy na varenie

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

4.1.1 Dusenie, varenie ryže

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

4.1.2 Pečenie steaku

Pečenie šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Trochu oleja kvapnite na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.
4. Počas prípravy jedla steak raz obráťte. Presná doba prípravy jedla závisí od hrúbky steaku a spôsoby jeho prípravy. Doba môže trvať 2 až 8 minút na jednej strane. Zatláčením 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.

4.1.3 Smaženie

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

4.2 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.

5. Nastavenia ohrevu

Nižšie uvedené nastavenia sú len informačné. Presná doba prípravy jedla závisí od niekoľkých faktorov, vrátane riadu na varenie a množstva pripravovaného jedla. Experimentujte s indukčnou varnou doskou a nájdite nastavenia, ktoré vám vyhovujú najviac.

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

6. Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škrvny, zvyšky jedla alebo škrvny bez cukru na varnej doske)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Čistiaci prostriedok na varné dosky naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!). 3. Opláchnite a vysušte čistou plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Dávajte veľký pozor. • Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškrabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škrvny na skle.
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickom povrchu	<p>Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite elektrické napájanie varnej dosky. 2. Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. 3. Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie“ vyššie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. • Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škrvny na dotykových ovládačoch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nečistotu namočte 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná doska môže vydať zvukový signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza nejaká kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.

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

8. Zobrazenie poruchy a kontrola

Indukčná varná doska je vybavená vlastnou diagnostickou funkciou. Pomocou tejto skúšky môže technik skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez ich demontáže alebo demontáže varnej dosky z pracovného povrchu.

Riešenie problémov

1) Kód poruchy sa zobrazí počas postupu zákazníka na odhalenie a riešenie problému;

Kód poruchy	Problém	Riešenie
Žiadna automatická obnova		
E1	Porucha snímača teploty keramickej platne - otvorený obvod.	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej dosky.
E2	Porucha snímača teploty keramickej platne - skrat obvodu.	
Eb	Porucha snímača teploty keramickej platne	
E3	Vysoká teplota snímača keramickej dosiek.	Počkajte na obnovenie normálnej teploty keramickej platne. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku.

E4	Snímač teploty poruchy IGBT - otvorený obvod.	Vymeňte napájací panel.
E5	Snímač teploty poruchy IGBT - skrat	
E6	Vysoká teplota IGBT.	Počkajte na obnovenie normálnej teploty IGBT. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku. Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ho.
E7	Napájacie napätie je pod menovitým napätím.	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
E8	Napájacie napätie je nad menovitým napätím.	
U1	Chyba komunikácie.	Znova vložte spojenie medzi dosku displeja a napájaciu dosku. Vymeňte napájaciu dosku alebo dosku displeja.

2) Konkrétne poruchy a riešenie

Porucha	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED sa po zapojení jednotky nerozsvieti.	Vypnuté elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne vsunutá do zásuvky a či je zásuvka funkčná.	
	Porucha pripojenia prídavnej napájacej dosky a dosky displeja.	Skontrolujte pripojenie.	
	Prídavná elektrická doska je poškodená.	Vymeňte prídavnú elektrickú dosku.	
	Displej je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nemôžu fungovať, alebo LED displej nefunguje normálne.	Displej je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Indikátor režimu varenia sa rozsvieti, ale ohrev sa nezapne.	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Prívod vzduchu alebo vetrací otvor môžu byť zablokované.	
	Nejaký komponent ventilátora nefunguje.	Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ventilátor.	
	Napájaciu dosku je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji bliká „U“.	Nesprávny typ varnej nádoby.	Použite správnu nádobu (pozri návod na použitie).	Detekčný obvod nádoby je poškodený, vymeňte napájací panel.
	Priemer varnej nádoby je príliš malý.		
	Varič je prehriaty;	Jednotka je prehriata. Počkajte, kým sa teplota vráti na normálnu hodnotu. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ Jednotku reštartujte.	
Ohrevné zóny na tej istej strane (napríklad prvá a druhá zóna) by mali zobrazovať „U“.	Porucha pripojenia napájacej dosky a dosky displeja;	Skontrolujte pripojenie.	
	Doska displeja komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Hlavná doska je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Motor ventilátora znie abnormálne.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

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

9. Inštalácia

9.1 Výber miesta inštalácie

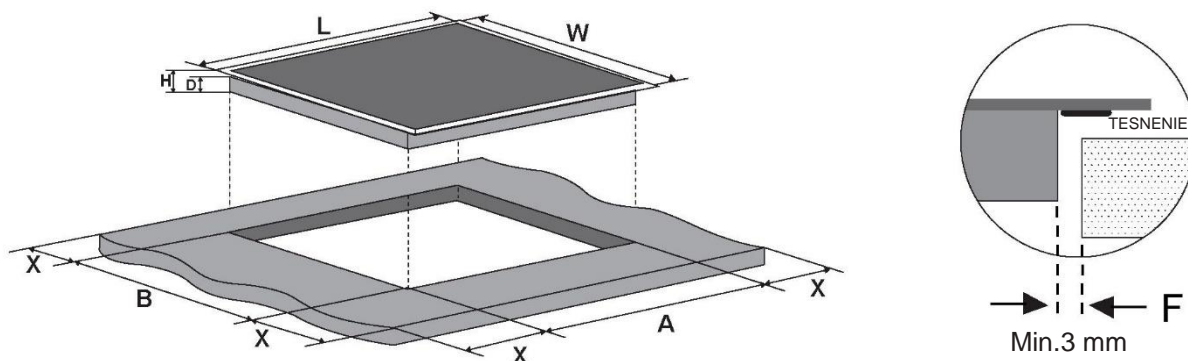
Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.

Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 5 cm voľného priestoru. Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 30 mm. Pre pracovný povrch vyberte tepelne odolný a izolačný materiál (na výrobu pracovnej dosky sa nesmie použiť drevo ani podobný vlákňitý alebo hygroskopický materiál, pokiaľ nie je impregnovaný), aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom a väčšej deformácii spôsobenej tepelným sálaním z horúcej dosky.

Podľa zobrazenia nižšie:



Poznámka: Bezpečnostná vzdialenosť medzi bokmi varnej dosky a vnútornými povrchmi pracovnej dosky by mala byť najmenej 3 mm.

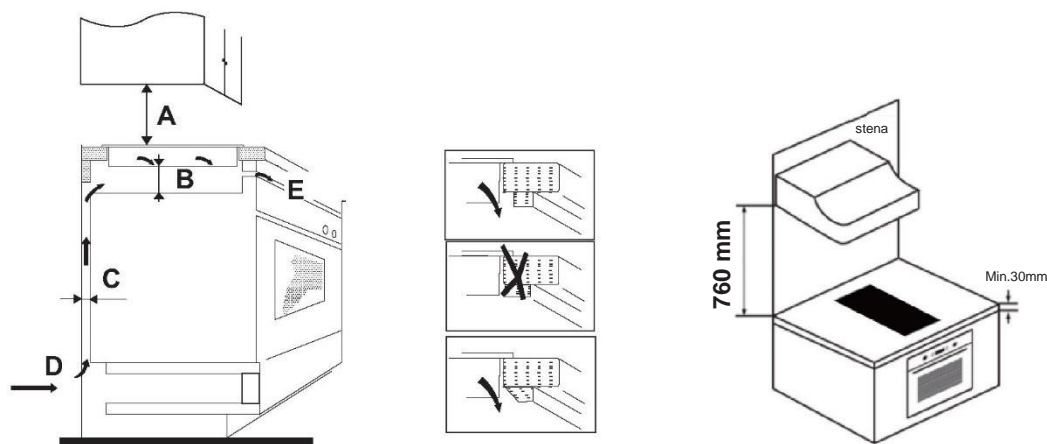


D(mm)	Š(mm)	V(mm)	H(mm)	A (mm)	B (mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	50 min.	3 min.

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



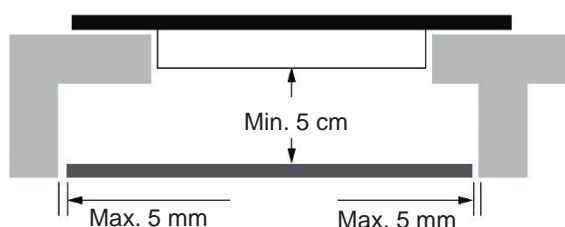
Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

VAROVANIE: Zabezpečenie primeraného vetrania

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Aby sa zabránilo náhodnému dotyku s prehriatym dnom varnej dosky alebo neočakávanému úrazu elektrickým prúdom počas práce, treba vo vzdialenosti minimálne 50 mm od dna varnej dosky vložiť drevenú dosku a umiestniť ju skrutkami. Dodržiavajte nižšie uvedené požiadavky.





Na vonkajšej strane varnej dosky sú vetracie otvory. Pri umiestňovaní varnej dosky do svojej polohy sa **MUSÍTE** uistiť, že tieto otvory nie sú uzavreté pracovnou doskou.



-
- Uvedomte si, že lepidlo, ktoré spája plastový alebo drevený materiál s nábytkom, musí odolávať teplote minimálne 150 °C, aby sa zabránilo odlepeniu panelov.
 - Zadná stena, priľahlé a okolité povrchy preto musia byť odolávať teplote 90 °C.
-

9.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- Pracovná doska je vodorovná a do priestoru pre varnú dosku podľa požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky
- Pracovná plocha je vyrobená z tepelne odolného a izolačného materiálu.
- Ak sa doska inštaluje nad rúru na pečenie, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor
- Inštalácia musí vyhovovať všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám a predpisom
- Musíte nainštalovať vhodný odpojovač poskytujúci úplné odpojenie od zdroja napájania, namontovaný a umiestnený v súlade s platnými predpismi a smernicami.
- Odpojovač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm odstup medzi kontaktmi všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov, ak miestne predpisy pre elektroinštaláciu umožňujú túto zmenu požiadaviek).
- Odpojovač musí byť po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný.
- V prípade pochybností o inštalácii sa obráťte na miestne stavebné úrady a dodržte miestne nariadenia.
- Na povrch stien okolo varnej dosky používajte žiaruvzdorný materiál, ktorý sa ľahko čistí (napríklad keramické dlaždice).

9.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

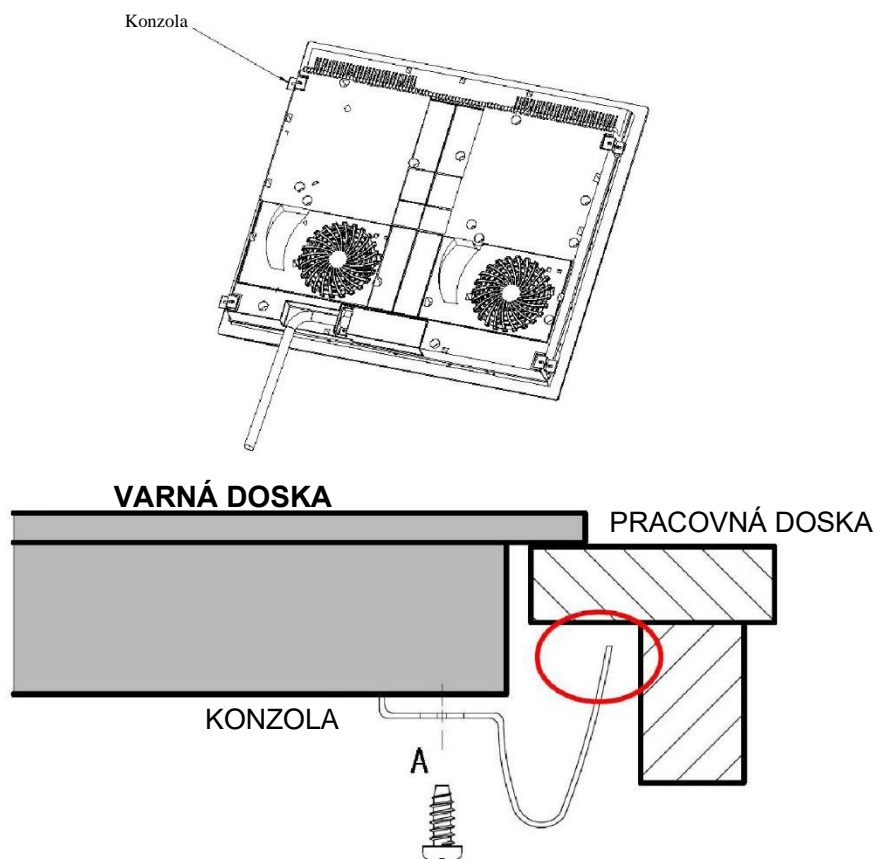
- Elektrický napájací kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej linky.
- Z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd čerstvého vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou kuchynskej linky, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru.
- Izolačný spínač musí byť pre zákazníka ľahko prístupný.

9.4 Pred umiestnením upevňovacích konzol

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

9.5 Nastavenie polohy konzol

Po inštalácii pripevnite varnú dosku k pracovnej doske 4 konzolami na spodnej strane dosky (pozrite obrázok). Polohu konzoly nastavte tak, aby vyhovovala rôznej hrúbke dosky.



Za žiadnych okolností sa konzoly po inštalácii nesmú dotýkať vnútorných povrchov pracovnej dosky (pozri obrázok).

9.6 Upozornenia

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 teple odolného materiálu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.
6. Nepoužívajte parný čistič.

9.7 Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti



Túto varnú dosku smie pripojiť k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovaný technik.

Pred pripojením varnej dosky k sieťovému napájaniu skontrolujte, či:

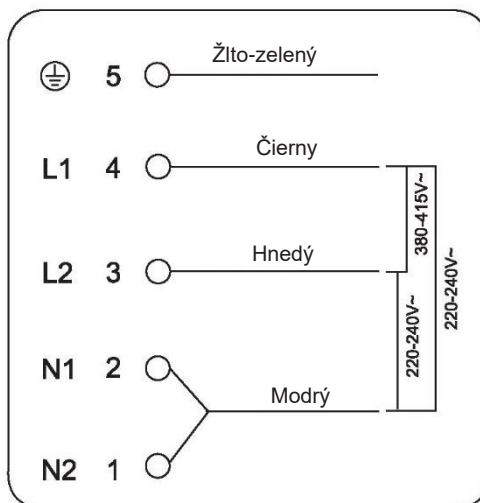
1. Elektrický systém v domácnosti je vhodný na príkon varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku
3. Napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku

Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozdvojky, pretože to môže spôsobiť prehriatie a požiar.

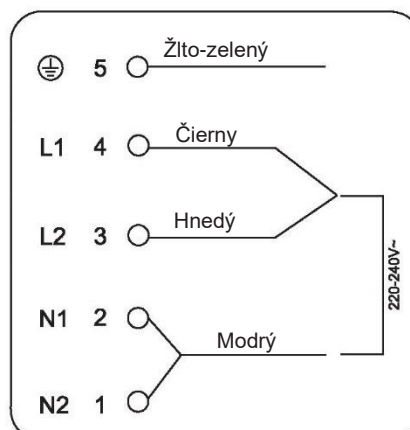
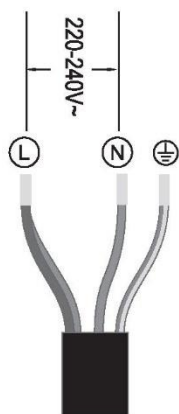
Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75 °C.



Požiadajte elektrikára o kontrolu, či je elektrický systém v domácnosti vhodný bez akýchkoľvek zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.




Ak celkový počet ohrevných jednotiek zvoleného spotrebiča nie je menší ako 4, spotrebič sa môže pripojiť priamo k sieti s jednofázovým elektrickým okruhom, ako je uvedené 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 omnipolárny istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť zalomený ani stlačený.
- Kábel pravidelne kontrolujte, jeho výmenu smie urobiť iba kvalifikovaný servisný technik.



Spodná plocha a elektrický napájací kábel varnej dosky nie sú po inštalácii prístupné.

 <p>LIKVIDÁCIA: Tento spotrebič nelikvidujte ako netriedený komunálny odpad. Spotrebič odovzdajte v zberných strediskách, pretože sa vyžaduje špeciálne zaobchádzanie.</p>	<p>Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	---

Informácie o elektrických varných doskách na použitie v domácnosti v súlade s nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014

		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka			
Identifikácia modelu		CDTP644SC/E1						
Typ varnej dosky:		Elektrická varná doska						
Počet varných zón a/alebo plôch	zóny							
	plochy	2						
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné dosky)	Indukčné varné zóny							
	Indukčné varné plochy	X						
	sálavé varné zóny							
	pevné dosky							
Pre kruhové varné zóny alebo oblasti: priemer užitočnej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu zaokrúhlený na najbližších 5 mm	Lává zadná	∅			cm			
	Zadná centrálna	∅			cm			
	Pravá zadná	∅			cm			
	Stredná vľavo	∅			cm			
	Centrálna v strede	∅			cm			
	Centrálna vpravo	∅			cm			
	Predná ľavá	∅			cm			
	Centrálna vpredu	∅			cm			
	Pravá predná	∅			cm			
Pre nekrhové varné zóny alebo oblasti: dĺžka a šírka užitočnej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu alebo oblasť, zaokrúhlená na najbližších 5 mm	Oblasť vľavo	L	39,0 18,0	cm	Lává zadná	L W	19,5 18,0	cm
		Predná ľavá			L W	19,5 18,0	cm	
		Stredná vľavo			L W	19,5 18,0	cm	
	Pravá oblasť	L	39,0 18,0	cm	Lává zadná	L W	19,5 18,0	cm
		Predná ľavá			L W	19,5 18,0	cm	
		Stredná vľavo			L W	19,5 18,0	cm	
	Centrálna v strede	L W		cm				
	Centrálna vpredu	L W		cm				
	Zadná centrálna	L W		cm				
	Pravá zadná	L W		cm				
	Centrálna vpravo	L W		cm				
	Pravá predná	L W		cm				
	Spotreba energie pre varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	Oblasť vľavo	Elektrické varenie EC	184,3	Wh/kg	Lává zadná	Elektrické varenie EC	179,3
Predná ľavá			Elektrické varenie EC			199,0	Wh/kg	
Stredná vľavo			Elektrické varenie EC			174,5	Wh/kg	
Pravá oblasť		Elektrické varenie EC	185,9	Wh/kg	Lává zadná	Elektrické varenie EC	179,5	Wh/kg
		Predná ľavá			Elektrické varenie EC	197,6	Wh/kg	
		Stredná vľavo			Elektrické varenie EC	180,6	Wh/kg	
Centrálna v strede		Elektrické varenie EC		Wh/kg				
Centrálna vpredu		Elektrické varenie EC		Wh/kg				
Zadná centrálna		Elektrické varenie EC		Wh/kg				
Pravá zadná		Elektrické varenie EC		Wh/kg				
Centrálna vpravo	Elektrické varenie EC		Wh/kg					
Pravá predná	Elektrické varenie EC		Wh/kg					
Spotreba energie pre varnú dosku vypočítaná na kg		Elektrická varná doska EC	185,1	Wh/kg				
Použitá norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť - Časť 2: Varné dosky - metódy merania výkonu								
Návrhy na úsporu energie:								
<ul style="list-style-type: none"> Na dosiahnutie najvyššej účinnosti varnej dosky umiestnite varnú nádobu do stredu varnej zóny. Používaním pokrievky sa skráti doba prípravy jedla a ušetrí sa energia zadržiavaním tepla. Minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia. Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí výkon znížte. Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna. 								
Tieto informácie sa majú považovať za súčasť návodu na použitie spotrebiča.								

1. Predgovor

1.1 Varnostna opozorila

Vaša varnost je pomembna za nas. Pred uporabo kuhalne plošče preberite te informacije.

1.2 Vgradnja

1.2.1 Nevarnost električnega udara

- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite z električnega napajanja.
- Priključitev na ustrezen ozemljitveni sistem je izjemno pomembna in obvezna.
- Spremembe na domači električni napeljavi sme izvajati le usposobljen električar.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

1.1.1 Nevarnost ureznin

- Bodite previdni - robovi plošče so ostri.
- V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

1.1.2 Pomembna varnostna navodila

- Pred vgradnjo ali uporabo aparata natančno preberite ta navodila.
- Na ta aparat ni dovoljeno odlagati nobenih gorljivih materialov ali izdelkov.
- Poskrbite, da bodo te informacije na voljo osebi, odgovorni za vgradnjo aparata, saj lahko tako znižate stroške vgradnje.
- Da bi se izognili nevarnosti, je treba ta aparat vgraditi v skladu s temi navodili za vgradnjo.
- Aparat mora pravilno vgraditi in ozemljiti le ustrezno usposobljena oseba.
- Aparat mora biti priključen na tokokrog z ločilnim stikalom, ki zagotavlja popoln odklop z napajanja.
- Nepravilna vgradnja aparata lahko pomeni razveljavitev vseh garancijskih ali odškodninskih zahtevkov.
- Naprava ni namenjena uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali oseb brez izkušenj in znanja, razen če jih oseba, odgovorna

za njihovo varnost, nadzira ali pouči o uporabi naprave. Otroci morajo biti pod nadzorom, da preprečite, da bi se igrali z aparatom.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba, da preprečite morebitne nevarnosti.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom, ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter če razumejo s tem povezana tveganja.

Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti aparata in na njem ne smejo izvajati vzdrževalnih del brez ustreznega nadzora.

- Opozorilo: Če površina kuhalne površine iz steklokeramike ali podobnega materiala za zaščito delov pod napetostjo počí, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Po uporabi izklopite element kuhalne plošče s krmilnimi elementi in se ne zanašajte na detektor posode.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne shranjujte nobenih predmetov. **POZOR:** Postopek kuhanja je treba nadzorovati. **Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.** **OPOZORILO:** Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar.
- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo.
Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi.

Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.

- **OPOZORILO:** Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak najprej izklopite aparat in nato plamene pokrijte npr. s pokrovko ali ognjevarno odejo.
POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom. Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne shranjujte nobenih predmetov.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec aparata za kuhanje ali jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite kuhalnih plošč, ki so vgrajene v aparatu. Zaradi uporabe neprimernih zaščit lahko pride do nezgod.

1.3 Uporaba in vzdrževanje

1.3.1 Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na počeni ali poškodovani kuhalni plošči. Če se površina kuhalne plošče zlomi ali počni, aparat takoj odklopite z omrežnega napajanja (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega serviserja.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem kuhalno ploščo izključite iz stenske vtičnice.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

1.3.2 Nevarnost za zdravje

- Ta aparat je skladen z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.
- Vendar pa se morajo osebe s srčnim spodbujevalnikom ali drugimi električnimi vsadki (kot so inzulinske črpalke) pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom ali proizvajalcem vsadka, da se prepričajo, da elektromagnetno polje ne bo vplivalo na njihove vsadke.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči smrt.

1.3.3 Nevarnost zaradi vroče površine

- Med uporabo se dostopni deli tega aparata močno segrejejo in povzročijo opekline.
- Preprečite stik telesa, oblačil ali katerih koli drugih predmetov, razen primerne posode, z indukcijskim steklom, dokler se površina ne ohladi.
- Otrokom preprečite dostop do kuhalne plošče.
- Ročaji ponev se lahko vroči na dotik. Poskrbite, da ročaji ponev ne bodo segali na območje drugih kuhalnih con, ki so vklopljene. Zagotovite, da so ročaji zunaj dosega otrok.
- V primeru neupoštevanja tega nasveta lahko pride do opeklin in oparin.

1.3.4 Nevarnost ureznin

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

1.3.5 Pomembna varnostna navodila

- Aparata med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Zaradi prekipevanja se lahko pojavi dim in pride do razlitja mastnih tekočin, ki se lahko vnamejo.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje predmetov.
- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali pripomočkov.
- V bližino aparata ne odlagajte in ne puščajte namagnetnih predmetov (npr. kreditnih kartic, pomnilniških kartic) ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, predvajalnikov MP3), saj lahko elektromagnetno polje aparata škodljivo vpliva nanje.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za gretje ali ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je opisano v teh navodilih (tj. z uporabo upravljalnih elementov na dotik). Ko odstranite posodo, se za izklop kuhališč ne zanašajte na funkcijo zaznavanja posode.

- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom ali sedijo, stojijo ali plezajo nanj.
- Ne shranjujte predmetov, ki zanimajo otroke, v omaricah nad aparatom. Otroci se lahko pri plezanju na kuhhalno ploščo močno poškodujejo.
- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer uporabljate aparat.
- Otrokom ali invalidnim osebam z omejenimi sposobnostmi za uporabo aparata mora odgovorna in usposobljena oseba podati navodila za uporabo aparata. Inštruktor se mora prepričati, da lahko te osebe aparat uporabljajo brez ogrožanja sebe ali svoje okolice.
- Ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih. Vsa ostala servisna dela mora opraviti usposobljen serviser.
- Na kuhhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov.
- Ne stojte na kuhhalni plošči.
- Ne uporabljajte posod s skrhanimi robovi in posod ne vlecite po površini indukcijskega stekla, saj se lahko steklo zaradi tega opraska.
- Za čiščenje kuhhalne plošče ne uporabljajte mrežic za čiščenje posode ali grobih, abrazivnih čistil, ki lahko opraskajo indukcijsko steklo.
- Ta aparat je predviden za uporabo v gospodinjstvih in prostorih, kot so kuhinjski prostori za osebje v trgovinah, pisarne in druga delovna okolja, na kmetijah in v hotelih, motelih ter drugih bivalnih in prenočitvenih objektih.
- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo.
- Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi.
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.

Čestitamo za nakup nove indukcijske kuhhalne plošče

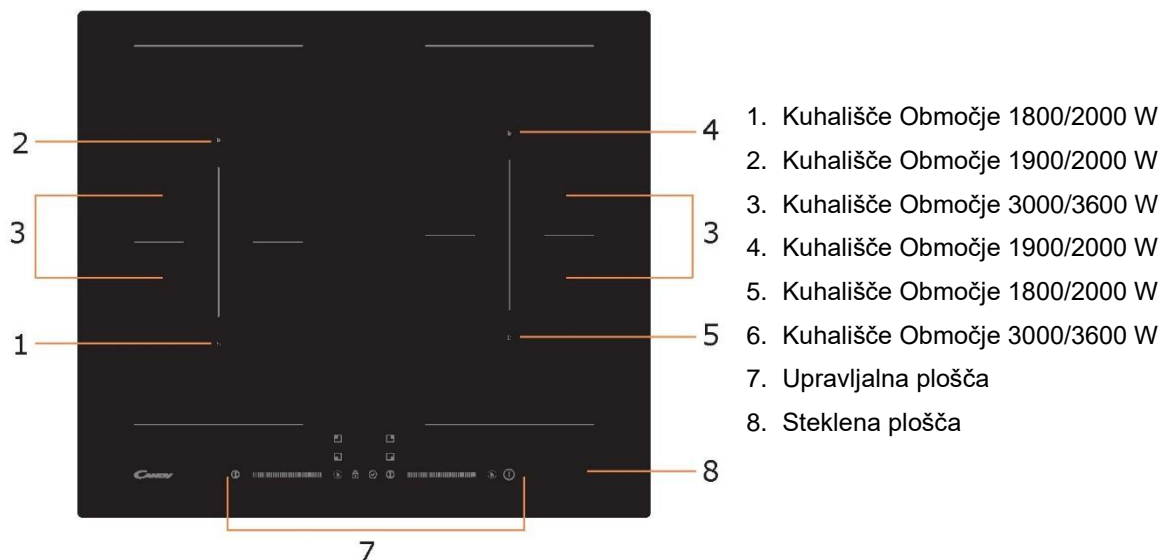
Priporočamo vam, da si vzamete nekaj časa in preberete ta navodila za uporabo/vgradnjo, da boste v celoti razumeli, kako pravilno namestiti in uporabljati aparat.

Za informacije o vgradnji preberite poglavje o vgradnji.

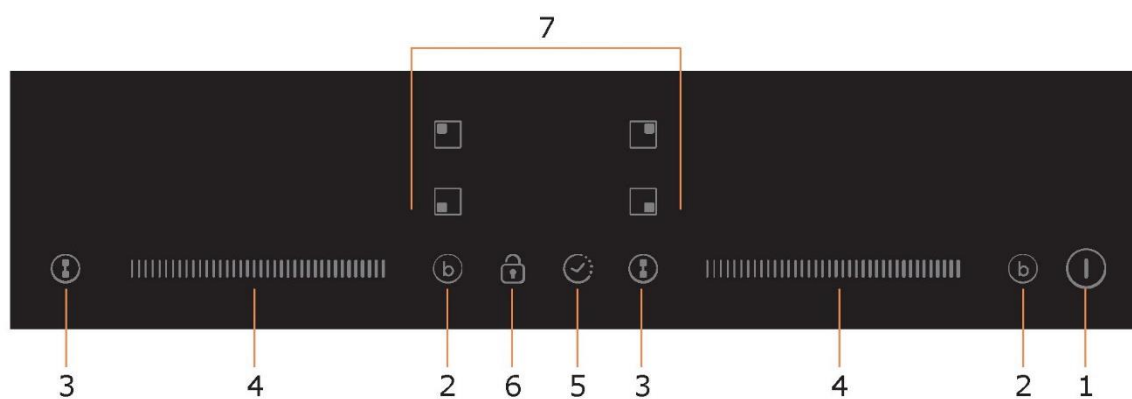
Pred uporabo natančno preberite vsa varnostna navodila in shranite ta navodila za uporabo/vgradnjo, da jih boste lahko uporabili tudi pozneje.

2. Predstavitev izdelka

2.1 Pogled od zgoraj

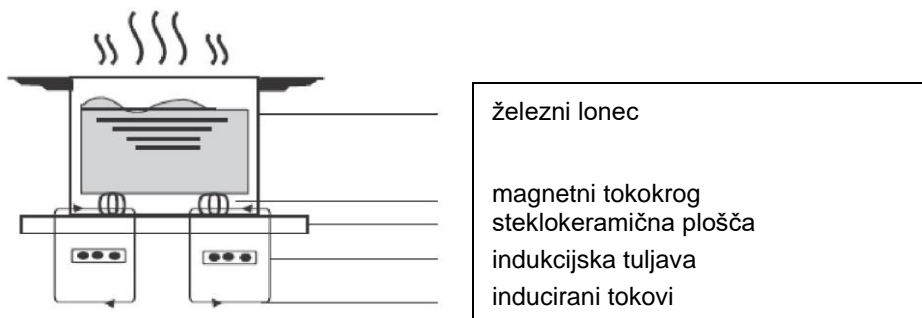


2.2 Upravljalna plošča



2.3 Način delovanja

Indukcijsko kuhanje je varna, napredna, učinkovita in ekonomična tehnologija kuhanja. Pri delovanju ustvarja elektromagnetne vibracije, ki toploto proizvajajo neposredno v posodi in ne posredno, s segrevanjem steklene površine. Steklo se močno segreje zato, ker ga posoda postopoma segreva.



2.4 Pred uporabo nove indukcijske kuhalne plošče

- Preberite ta navodila in upoštevajte zlasti razdelek »Varnostna opozorila«.
- Če je indukcijska kuhalna plošča še vedno prekrita z zaščitno folijo, jo odstranite.

2.5 Tehnične specifikacije

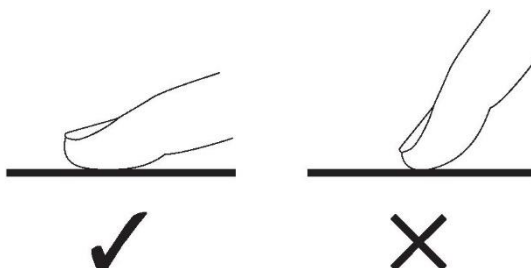
Kuhalna plošča	CDTP644SC/E1
Kuhališča	4 območja
Napajalna napetost	220–240 V~ 50 Hz ali 60 Hz
Vgrajena električna moč	7400 W
Velikost izdelka D x Š x V (mm)	590 X 520 X 62
Vgradne mere A x B (mm)	560 X 490

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

3. Delovanje izdelka

3.1 Upravljalni elementi na dotik

- Upravljalni elementi so občutljivi na dotik, zato jih ni treba pritiskati.
- Uporabite blazinico prsta, ne konice.
- Vsakič, ko aparat zazna dotik, se bo predvajal pisk.
- Prepričajte se, da so gumbi vedno čisti, suhi in da jih nič ne prekriva (npr. posoda ali krpa). Uporabo upravljalnih elementov lahko oteži že tanka plast vode.

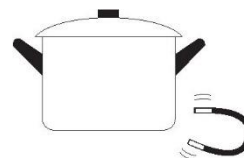



3.2 Izbira ustrezne kuhinjske posode



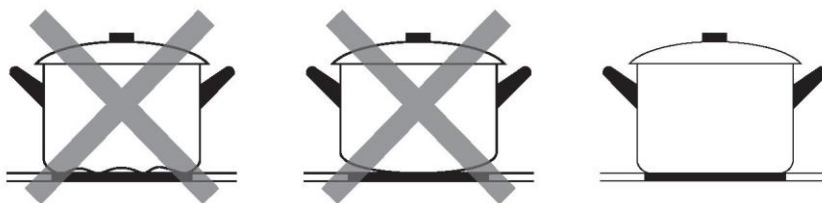
- Uporabljajte samo posodo z dnom, ki je primerno za indukcijsko kuhanje. Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol za indukcijo.

- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.
- Če nimate magnetna:
 1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.

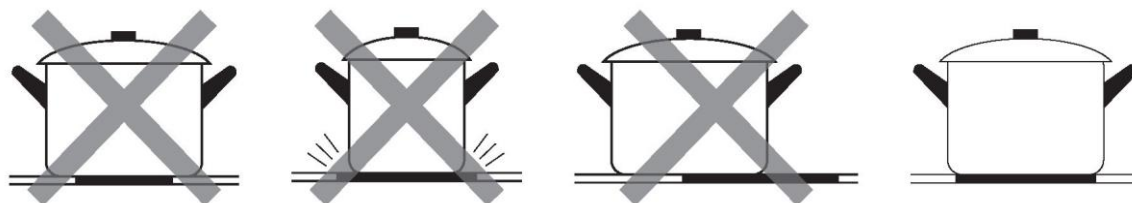


2. Če na prikazovalniku ne utripa simbol  in se voda segreje, je posoda primerna.
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.

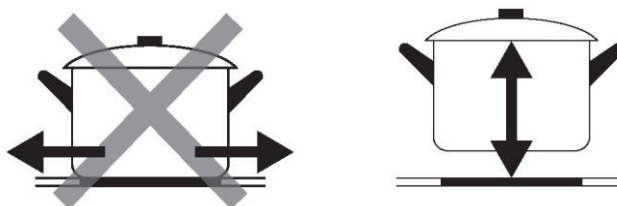
Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Prepričajte se, da je dno posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališče. Uporabite posode s premerom, enakim premeru grafike izbranega kuhališča. Če uporabite nekoliko širši lonec, bo energetska učinkovitost največja. Če uporabite manjši lonec, bo učinkovitost lahko manjša od pričakovane. Če je premer lonca manjši od 140 mm, ga kuhalna plošča morda ne bo zaznala. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.

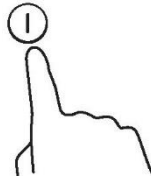
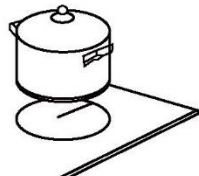
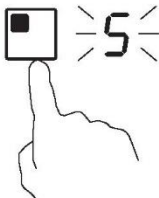
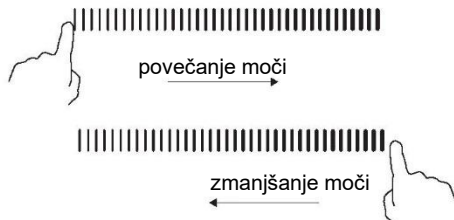


Posode z indukcijske kuhalne plošče vedno dvignite in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.



3.3 Način uporabe

3.3.1 Začetek kuhanja


<p>Dotaknite se gumba za vklop/izklop. Po vklopu se enkrat oglasi zvočni signal, na vseh prikazovalnikih se prikaže »-« ali »--« kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča v stanju pripravljenosti.</p>	
<p>Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.	
<p>Dotaknite se gumba za izbiro kuhališča, da začne utripati indikator poleg gumba.</p>	
<p>Z dotikom drsnika izberite nastavitve segrevanja.</p> <ul style="list-style-type: none">• Če nastavitve segrevanja ne izberete v 1 minuti, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom.• Nastavitve segrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.	

Če na prikazovalniku izmenično z nastavitvijo segrevanja utripa simbol

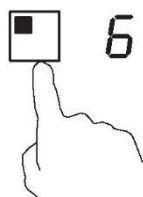
To pomeni, da:


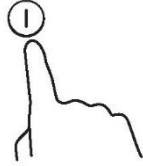

- posode niste postavili na ustrezno kuhališče; ali
- posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje; ali
- je posoda premajhna oziroma ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.

Segrevanje ne poteka, če na kuhališču ni primerne posode.

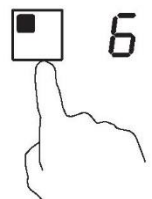
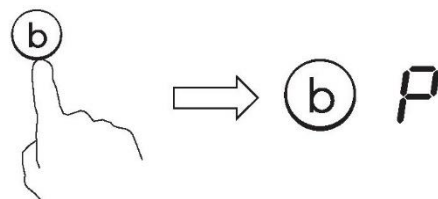
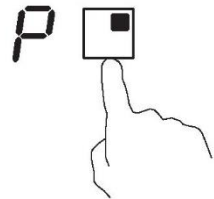
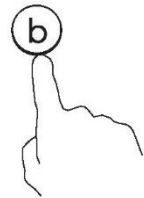
Če na kuhališče ne postavite primerne posode, se prikazovalnik  po 1 minuti samodejno izklopi.

3.3.2 Po koncu kuhanja

<p>Dotaknite se gumba za izbiro kuhališča, ki ga želite izklopiti.</p>	
--	---

<p>Izklopite kuhališče tako, da drsnik pomaknete na vrednost » «. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazan simbol »0«.</p>	
<p>Popolnoma izklopite kuhhalno ploščo tako, da se dotaknete gumba za vklop/izklop.</p>	
<p>Pazite se vročih površin Črka »H« vas opozori, katero kuhališče je še vroče. Ta črka izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo. To opozorilo se lahko uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite dodatno segreti posodo, uporabite še vročo kuhhalno ploščo.</p>	

3.3.3 Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo	
<p>Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone.</p>	
<p>Ko se dotaknete gumba (b) za segrevanje z ojačano močjo, se na indikatorju cone prikaže črka »P« in ogrevalna cona se začne segrevati z največjo močjo.</p>	
Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo	
<p>Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite izklopiti funkcijo segrevanja z ojačano močjo.</p>	
<p>Funkcijo segrevanja z ojačano močjo izklopite tako, da se dotaknete gumba funkcije segrevanja z ojačano močjo (b). Kuhališče preklopi na prvotno nastavitev.</p>	

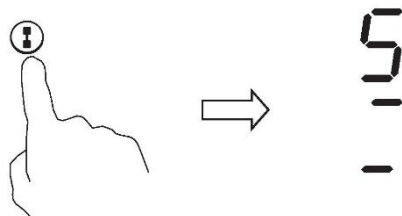
- Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča.
- Kuhališče po 5 minutah preklopi na prvotno nastavitev segrevanja.
- Če je bila pred vklopom funkcije segrevanja z ojačano močjo nastavljena stopnja segrevanja 0, kuhališče po 5 minutah znova preklopi na stopnjo 9.

3.3.4 PRILAGODLJIVO OBMOČJE

- To območje lahko uporabljate kot eno kuhališče ali kot dve ločeni kuhališči, odvisno od trenutnih potreb.
- Prosto območje je sestavljeno iz dveh ločenih induktorjev, ki jih lahko upravljate posebej.

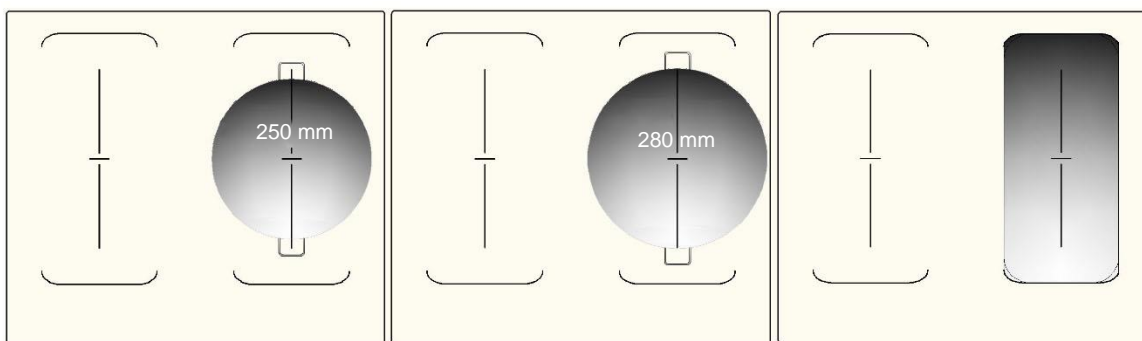
Kot eno veliko kuhališče

1. Če želite prosto območje uporabiti kot eno veliko kuhališče, se dotaknite gumba za prilagodljivo območje.



2. Pri uporabi velikega kuhališča upoštevajte naslednja priporočila:

Kuhinjska posoda: posoda s premerom 250 mm ali 280 mm (sprejemljive so posode kvadratne ali ovalne oblike).

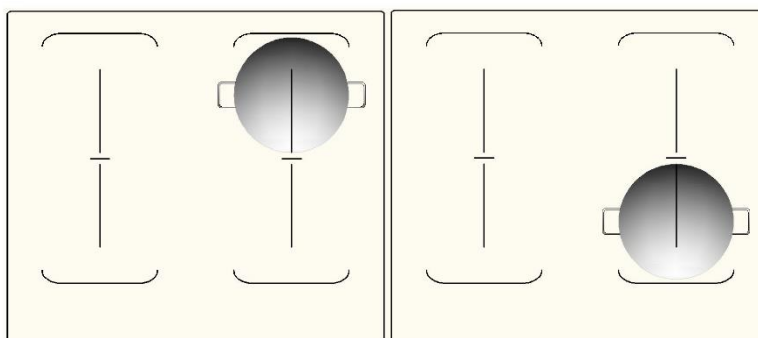


Odsvetujemo uporabo drugih postopkov, ki niso med zgoraj omenjenimi, saj lahko to vpliva na segrevanje aparata.

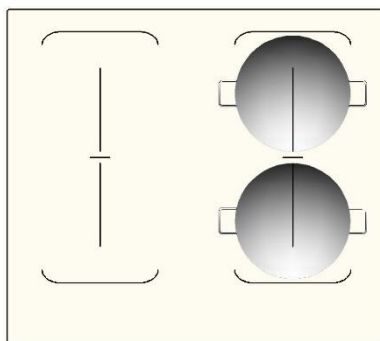
Kot dve neodvisni kuhališči

Če želite prilagodljivo območje uporabljate kot dve različni kuhališči, imate na voljo dve možnosti nastavljanja segrevanja.

- (a) Posodo postavite na desno zgornjo ali desno spodnjo stran prilagodljivega kuhališča.



- (b) Postavite eno posodo na vsako stran prilagodljivega kuhališča.





Pazite: preverite, ali je premer posode večji od 120 mm.

3.3.5 Zaklepanje upravljalnih elementov

- Upravljalne elemente lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (da ne bi na primer otroci po nesreči vklopili kuhališč).
- Ko so upravljalni elementi zaklenjeni, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za vklop/izklop.

Za zaklepanje upravljalnih elementov	
Dotaknite se gumba za zaklepanje.	Indikator časovnika bo prikazal simbol »Lo«.
Za odklepanje upravljalnih elementov	
Dotaknite se in nekaj časa držite gumb za zaklepanje.	



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

3.3.6 Gumb časovnika

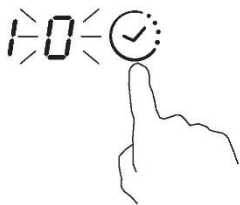

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:



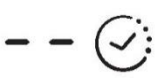
- Lahko ga uporabljate kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik po izteku nastavljenega časa ne bo izklopil nobenega kuhališča.
- Lahko ga nastavite tako, da bo po izteku nastavljenega časa izklopil eno ali več kuhališč.

Časovnik lahko nastavite za čas do 99 minut.

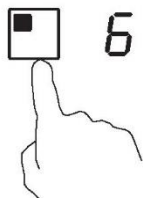
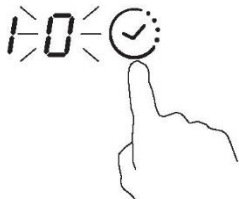

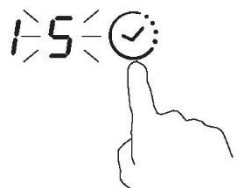
a) Uporaba časovnika kot minutnega opomnika




Če ne izberete nobenega kuhališča

Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena. Opomba: za uporabo minutnega opomnika mora biti vklopljeno najmanj eno kuhališče.	
Dotaknite se gumba časovnika; na prikazovalniku časovnika se prikaže vrednost »10«, vrednost »0« pa utripa.	
Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 5).	

Ponovno se dotaknite gumba časovnika; vrednost »1« bo utripala.	
Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 9). Zdaj ste nastavili čas 95 minut.	
Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odštevati. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku.	
Po izteku nastavljenega časa bo zvočni signal piskal 30 sekund, na indikatorju časovnika pa bo prikazan simbol »-«.	

b) Nastavitev časovnika za izklop enega kuhališča






Nastavitev za eno kuhališče:	
Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite nastaviti časovnik.	
V nekaj trenutkih se dotaknite gumba časovnika, da se na prikazovalniku časovnika prikaže vrednost »10«, vrednost »0« pa utripa.	
Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 5).	
Ponovno se dotaknite gumba časovnika; vrednost »1« bo utripala.	

<p>Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 9). Zdaj ste nastavili čas 95 minut.</p>	
<p>Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku. OPOMBA: Ob indikatorju stopnje moči bo zasvetila rdeča pika, ki označuje izbrano območje.</p>	
<p>Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.</p>	

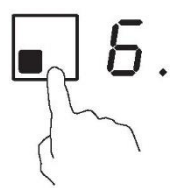



Druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila predhodno vklopljena.

Zgoraj prikazane slike služijo samo za ponazoritev in ne predstavljajo nujno končnega izdelka.

<p style="text-align: center;">Nastavitev za več kuhališč:</p>	
<p>Koraki za nastavitev več kuhališč so podobni korakom za nastavitev enega kuhališča. Ko hkrati nastavite čas za več kuhališč, so vklopljene decimalne pike ustreznih kuhališč. Prikazovalnik minut prikazuje minute časovnika. Pika ustreznega kuhališča utripa. Kot je prikazano spodaj:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="295 1015 774 1102">  (nastavljen na 15 minut) </div> <div data-bbox="925 1015 1077 1102">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="295 1124 774 1212">  (nastavljen na 45 minut) </div> </div>	
<p>Ko časovnik preneha odšteti, se bo ustrezno kuhališče izklopilo. Nato se bo prikazal nov minutni časovnik in pika ustreznega kuhališča bo utripala. Kot je prikazano na desni:</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="957 1266 1125 1354">  </div> <div data-bbox="1197 1266 1380 1354">  </div> </div> <p style="text-align: center;">(nastavljen na 30 minut)</p>
<p>Ko se dotaknete gumba za izbiro kuhališča, bo indikator časovnika prikazal ustrezen časovnik.</p>	

C) Preklic časovnika

<p>Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite preklicati časovnik.</p>	
<p>Dotaknite se gumba časovnika, da indikator začne utripati.</p>	
<p>Z dotikom drsnika nastavite časovnik na vrednost »00«, s čimer ga prekličete.</p>	

3.3.7 Privzeti časi delovanja

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena z varnostno zaščitno funkcijo samodejnega izklopa. Ta funkcija kuhalno ploščo samodejno izklopi, če se zgodi, da jo sami pozabite izklopiti. Privzeti časi delovanja glede na različne stopnje moči so prikazani v spodnji tabeli:

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

Ko lonec odstavite, indukcijska kuhalna plošča takoj preneha s segrevanjem in se po 2 minutah samodejno izklopi.



Osebe s srčnim spodbujevalnikom se morajo pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom.

4. Napotki za kuhanje



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

4.1 Kuharski nasveti

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

4.1.1 Dušenje, kuhanje riža

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

4.1.2 Pečenje zrezkov

Za pečenje sočnih okusnih zrezkov:

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

4.1.3 Praženje

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

4.2 Zaznavanje majhnih predmetov

Če na kuhalno ploščo postavite posodo neprimerne velikosti ali posodo, ki ni magnetna (npr. aluminijasta) oziroma drug manjši predmet (npr. nož, vilice, ključ), kuhalna plošča po 1 minuti samodejno preide v stanje pripravljenosti. Ventilator bo še 1 minuto deloval, da ohladi indukcijsko kuhalno ploščo.

5. Nastavitve toplote

Spodnje nastavitve so podane zgolj kot smernice. Točna nastavitve bo odvisna od več dejavnikov, vključno s posodo in količino hrane, ki jo nameravate skuhati. Uporabite nastavitve indukcijske kuhalne plošče, ki najbolj ustrezajo temu, kar želite pripraviti.

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

6. Nega in čiščenje

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

7. Namigi in nasveti

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

8. Prikaz in odpravljanje napak

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena s funkcijo za samodejno diagnostiko. S tem preskusom lahko serviser preveri delovanje različnih komponent brez razstavljanja ali odstranjevanja kuhalne plošče z delovne površine.

Odpravljanje težav

1) Kode napak, ki se prikažejo pri uporabi aparata, in rešitve:

Koda napake	Težava	Rešitev
Brez samodejne obnovitve		
E1	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – odprt tokokrog.	Preverite povezavo ali zamenjajte senzor temperature steklokeramične plošče.
E2	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – kratek stik.	
Eb	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče.	
E3	Senzor je zaznal previsoko temperaturo steklokeramične plošče.	Počakajte, da se temperatura steklokeramične plošče vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba za vklop/izklop, da znova zaženete aparat.
E4	Okvara senzorja temperature IGBT – odprto vezje.	Zamenjajte napajalno ploščo.
E5	Okvara senzorja temperature IGBT – kratek stik.	
E6	Previsoka temperatura IGBT.	Počakajte, da se temperatura IGBT vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba za vklop/izklop, da znova zaženete aparat. Preverite, ali ventilator nemoteno deluje; če ne, ga zamenjajte.
E7	Napajalna napetost je pod nazivno napetostjo.	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
E8	Napajalna napetost je nad nazivno napetostjo.	
U1	Napaka v komunikaciji.	Prekinite in nato znova vzpostavite povezavo med ploščo prikazovalnika in napajalno ploščo. Zamenjajte napajalno ploščo ali ploščo prikazovalnika.

2) Posebne napake in rešitve

Napaka	Težava	Rešitev A	Rešitev B
Ko vklopite aparat, se lučka LED ne vklopi.	Ni električnega napajanja.	Preverite, ali je vtič dobro vstavljen v vtičnico in ali ta deluje.	
	Okvara povezave dodatne napajalne plošče in plošče prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Dodatna napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte dodatno napajalno ploščo.	
	Plošča prikazovalnika je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
Nekateri gumbi ne delujejo ali prikazovalnik LED ne deluje normalno.	Plošča prikazovalnika je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	

Indikator načina kuhanja se vklopi, vendar se segrevanje ne zažene.	Previsoka temperatura kuhalne plošče.	Temperatura prostora je morda previsoka. Pretok zraka skozi odprtino za vstop zraka ali odprtino za prezračevanje je morda oviran.	
	Prišlo je do napake ventilatorja.	Preverite, ali ventilator nemoteno deluje; če ne, ga zamenjajte.	
	Napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Segrevanje se med delovanjem nenadoma ustavi in na prikazovalniku utripa » <u>u</u> «.	Vrsta posode je napačna.	Uporabite ustrezno posodo (glejte navodila za uporabo).	Vezje za zaznavanje posode je poškodovano, zamenjajte napajalno ploščo.
	Premer posode je premajhen.		
	Kuhalna plošča se je pregrela.	Aparat se je pregrel. Počakajte, da se temperatura vrne v normalno stanje. Pritisnite gumb za vklop/izklop, da znova zaženete aparat.	
Za kuhališča na isti strani (npr. prvo in drugo kuhališče) je prikazana oznaka » <u>u</u> «.	Okvara povezave napajalne plošče in plošče prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Plošča prikazovalnika komunikacijskega dela je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
	Glavna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Motor ventilatorja oddaja nenavadne zvoke.	Motor ventilatorja je poškodovan.	Zamenjajte ventilator.	

Zgoraj je navedeno, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju.

Aparata ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

9. Vgradnja

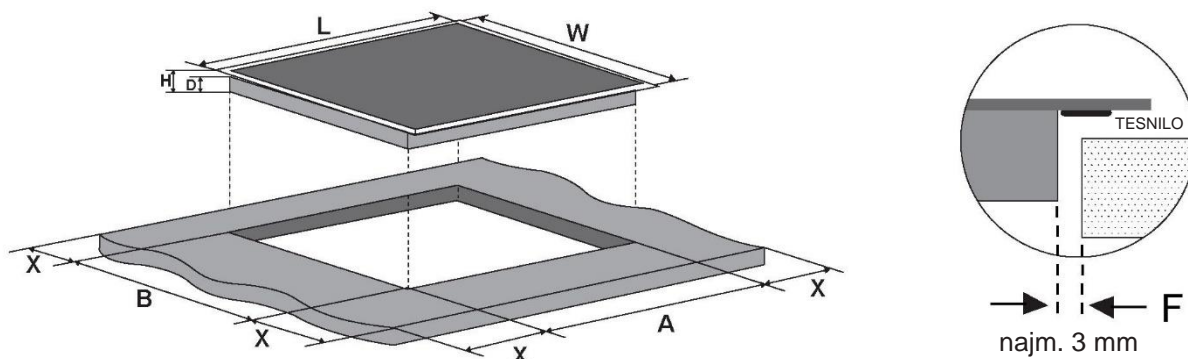
9.1 Izbira opreme za vgradnjo

Izrežite delovno površino izrežite v skladu z merami, prikazanimi na risbi.

Okoli odprtine je treba pustiti najmanj 5 cm prostora za vgradnjo in uporabo. Prepričajte se, da je debelina delovne površine vsaj 30 mm. Izberite toplotno odporen material delovne površine (lesa ali podobne vlaknate ali higroskopske materiale ni dovoljeno uporabiti kot material za delovno površino, razen če so impregnirani), da preprečite električni udar in večje deformacije, ki jih povzročata toplotno sevanje iz kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:



Opomba: Varnostna razdalja med stranicami kuhalne plošče in notranjimi površinami delovne plošče mora biti najmanj 3 mm.

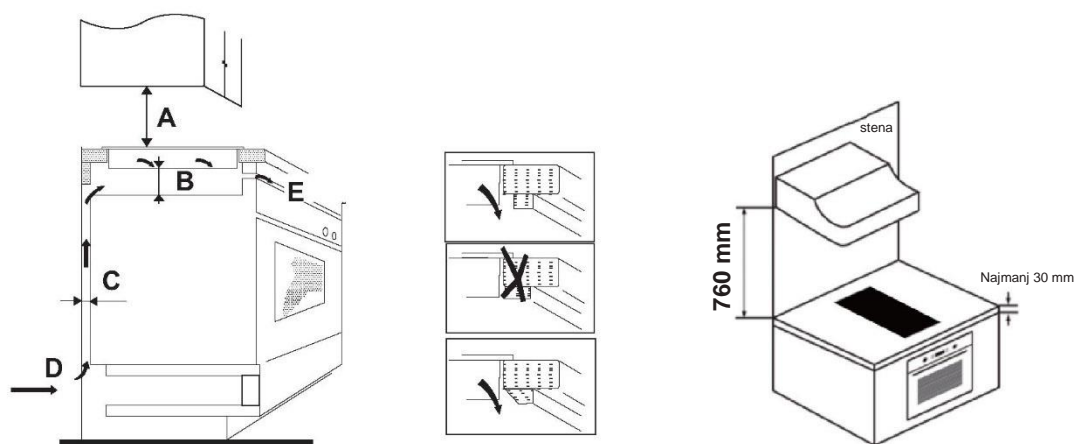


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	G (mm)	A(mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	Najmanj 50	Najmanj 3

V vsakem primeru se prepričajte, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso zakrite. Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča v dobrem stanju. Kot je prikazano spodaj.



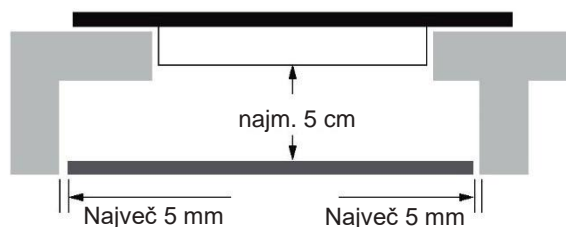
Opomba: Varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omarico nad kuhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



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

OPOZORILO: Zagotovite ustrezno prezračevanje

Prepričajte se, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso zakrite. Da pri delu preprečite nenamerni dotik s pregretim dnom kuhalne plošče ali nepričakovan električni udar, vstavite lesen vložek na razdalji vsaj 50 mm od dna kuhalne plošče in ga pritrdite z vijaki. Upoštevajte spodnje zahteve:





Ob zunanjih straneh kuhalne plošče so prezračevalne odprtine. Ko namestite kuhalno ploščo, **SE PREPRIČAJTE**, da delovna plošča teh odprtin ne prekriva.



-
- Lepilo, ki spaja plastiko ali leseni material s pohištvom, mora biti odporno na temperaturo najmanj 150 °C. Tako lepilo preprečuje, da bi se obloga odlepila.
 - Zadnja stena ter sosednje in bližnje površine morajo prenesti izpostavljenost temperaturi 90 °C.
-

9.2 Pred vgradnjo kuhalne plošče se prepričajte, da:

- je delovna površina kvadratna in ravna ter da noben konstrukcijski element ne posega v prostorske zahteve;
- je delovna površina izdelana iz toplotno odpornega in izoliranega materiala;
- (če je kuhalna plošča nameščena nad pečico) ima pečica vgrajen hladilni ventilator;
- bo vgradnja skladna z vsemi zahtevami glede odmikov ter z veljavnimi standardi in predpisi;
- omrežna napeljava vključuje ustrezno ločilno stikalo, ki omogoča popoln odklop z električnega omrežja in ki je vgrajeno oziroma nameščeno v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju;
- je ločilno stikalo homologiranega tipa in zagotavlja 3 mm razmik med kontakti na vseh polih (ali vseh aktivnih (faznih) vodnikih, če lokalni predpisi o ožičenju dopuščajo to spremembo zahtev);
- bo ločilno stikalo nameščeno na mestu, ki bo zlahka dostopno uporabniku vgrajene kuhalne plošče;
- (če imate v zvezi z vgradnjo kakršne koli pomisleke) se posvetujete z lokalnimi gradbenimi organi in se seznanite s predpisi;
- so na stenah okoli kuhalne plošče morajo nameščene toplotno odporne obloge, ki so preproste za čiščenje (npr. keramične ploščice).

9.3 Po vgradnji kuhalne plošče se prepričajte, da:

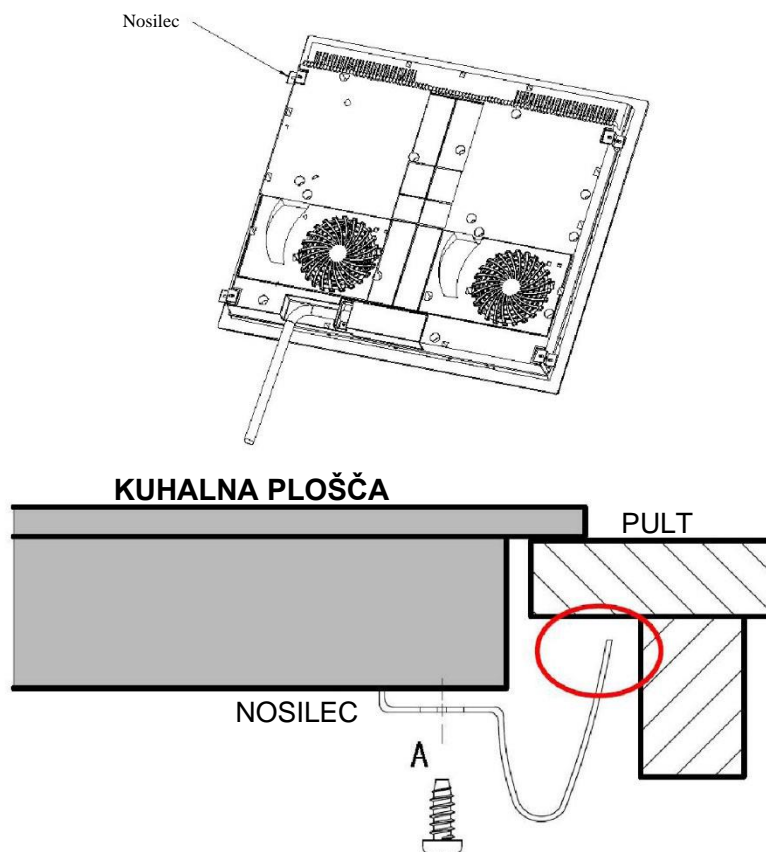
- napajalni kabel ni dostopen prek vratc ali predalov kuhinjskih omaric;
- je zagotovljen zadosten pretok svežega zraka z zunanje strani omaric do podnožja kuhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarico;
- lahko kupec brez težav dostopa do ločilnega stikala.

9.4 Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

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

9.5 Prilagoditev položaja nosilcev

Kuhalno ploščo po namestitvi pritrdite na delovno površino tako, da privijete 4 nosilce na spodnjem delu ohišja kuhalne plošče (glejte sliko). Prilagodite položaj nosilcev tako, da ustreza debelini kuhinjskega pulta.



Po vgradnji se nosilci v nobenem primeru ne smejo dotikati notranjih površin delovne plošče (glejte sliko).

9.6 Svarila

1. Indukcijsko kuhhalno ploščo mora namestiti usposobljeno osebje ali serviserji. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
2. Kuhhalne plošče ne smete namestiti neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni ali sušilni stroj, saj lahko vlaga poškoduje elektroniko kuhhalne plošče.
3. Indukcijsko kuhhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote za najzanesljivejše delovanje plošče.
4. Stena in območje uporabe inducirane kuhhalne plošče nad delovno površino morata biti odporna na visoke temperature.
5. Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.
6. Ne uporabljajte parnega čistilnika.

9.7 Priklučitev kuhalne plošče na električno omrežje



To kuhalno ploščo lahko na električno omrežje priključi le ustrezno usposobljena oseba.

Pred priklučitvijo kuhalne plošče na električno omrežje se prepričajte, da:

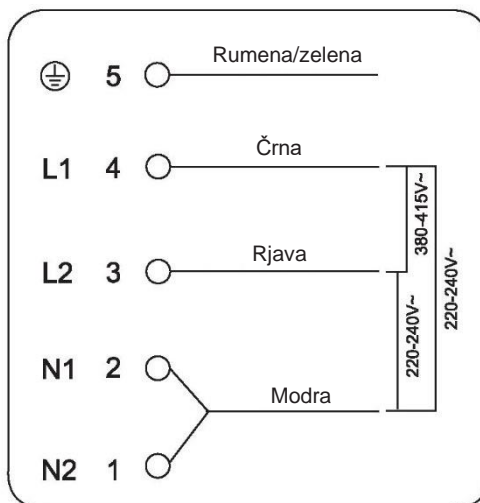
1. hišno električno omrežje ustreza zahtevam za porabo moči, ki jo potrebuje kuhalna plošča;
2. napetost v električnem omrežju ustreza vrednosti, navedeni na tablici s tehničnimi podatki;
3. napajalni električni kabel prenese obremenitev, navedeno na tablici s tehničnimi podatki.

Za priklučitev kuhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev napetosti ali razdelilnikov, saj ti lahko povzročijo pregrevanje in požar.

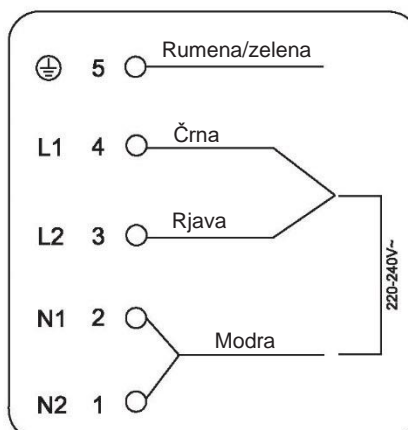
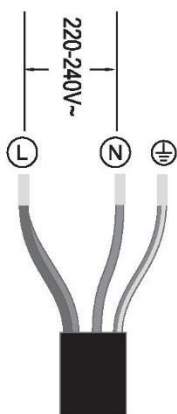
Napajalni električni kabel mora biti napeljan tako, da se nikjer ne dotika delov, ki se segrevajo, in da na nobeni točki ni izpostavljen temperaturi nad 75 °C.



O tem, ali je vaše hišno omrežje (brez sprememb) primerno za priklučitev kuhalne plošče, se posvetujte z električarjem. Morebitne spremembe na omrežju lahko izvede le ustrezno usposobljen električar.




Če ima izbrani aparat skupno vsaj 4 grelne enote, ga lahko priključite neposredno na omrežje prek enofaznega električnega priključka, kot je prikazano spodaj.



- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora postopek izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak pooblaščenega servisa, ki ima na voljo ustrezna orodja, da se izognete morebitnim nezgodam.
- Če kuhhalno ploščo priključite neposredno na omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
- Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
- Redno preverjajte stanje kabla. Če ga je treba zamenjati, smejo to storiti samo pooblašчени serviserji.



Spodnja površina in napajalni kabel kuhhalne plošče po vgradnji nista dostopna.

 <p>ODSTRANJEVANJE: Teга izdelka ne odlagajte med nerazvrščene komunalne odpadke. Takšne odpadke je treba zbirati ločeno za posebno obdelavo.</p>	<p>Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje izdelka.</p> <p>Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Treba ga je odpeljati na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme.</p> <p>Ta aparat je treba odstraniti na poseben način. Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni občinski organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.</p> <p>Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na svoj lokalni urad, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.</p>
---	--

Informacije o izdelku za gospodinjske električne kuhalne plošče v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014								
		Položaj	Simbol	Vrednost	Enota			
Identifikacija modela				CDTP644SC/E1				
Vrsta kuhalne plošče:				Električna kuhalna plošča				
Število kuhališč in/ali kuhalnih območij	kuhališča							
	območja			2				
Tehnologija segrevanja (indukcijska kuhališča in kuhalna območja, sevalna kuhališča, trdne plošče)	Indukcijska kuhališča							
	Indukcijska kuhalna območja			X				
	sevalna kuhališča							
	trdne plošče							
Za okrogla kuhališča ali območja: premer uporabne površine posameznega električno ogrevanega kuhališča, zaokroženo na najbližjih 5 mm	Zadaj levo	∅			cm			
	Zadaj na sredini	∅			cm			
	Zadaj desno	∅			cm			
	Na sredini levo	∅			cm			
	Osrednji na sredini	∅			cm			
	Na sredini desno	∅			cm			
	Spredaj levo	∅			cm			
	Spredaj na sredini	∅			cm			
	Spredaj desno	∅			cm			
Za kuhališča ali območja, ki niso okrogle oblike: dolžina in širina uporabne površine posameznega električno ogrevanega kuhališča ali območja, zaokroženo na najbližjih 5 mm	Levo območje	D Š	39,0 18,0	cm	Zadaj levo	D Š	19,5 18,0	cm
					Spredaj levo	D Š	19,5 18,0	cm
					Na sredini levo	D Š	19,5 18,0	cm
	Desno območje	D Š	39,0 18,0	cm	Zadaj levo	D Š	19,5 18,0	cm
					Spredaj levo	D Š	19,5 18,0	cm
					Na sredini levo	D Š	19,5 18,0	cm
	Osrednji na sredini	D Š		cm				
	Spredaj na sredini	D Š		cm				
	Zadaj na sredini	D Š		cm				
	Zadaj desno	D Š		cm				
	Na sredini desno	D Š		cm				
	Spredaj desno	D Š		cm				
	Izračunana poraba energije posameznega kuhališča ali območja na kg	Levo območje	EČkuhanje na elektriko	184,3	Wh/kg	Zadaj levo	EČkuhanje na elektriko	179,3
Spredaj levo						EČkuhanje na elektriko	199,0	Wh/kg
Na sredini levo						EČkuhanje na elektriko	174,5	Wh/kg
Desno območje		EČkuhanje na elektriko	185,9	Wh/kg	Zadaj levo	EČkuhanje na elektriko	179,5	Wh/kg
					Spredaj levo	EČkuhanje na elektriko	197,6	Wh/kg
					Na sredini levo	EČkuhanje na elektriko	180,6	Wh/kg
Osrednji na sredini		EČkuhanje na elektriko		Wh/kg				
Spredaj na sredini		EČkuhanje na elektriko		Wh/kg				
Zadaj na sredini		EČkuhanje na elektriko		Wh/kg				
Zadaj desno	EČkuhanje na elektriko		Wh/kg					
Na sredini desno	EČkuhanje na elektriko		Wh/kg					
Spredaj desno	EČkuhanje na elektriko		Wh/kg					
Izračunana poraba energije kuhalne plošče na kg		EČelektrična kuhalna plošča	185,1	Wh/kg				
Uporabljeni standard: EN 60350-2 Gospodinjski električni kuhalni aparati - 2. del: Kuhalne plošče - Metode za merjenje funkcionalnosti								
Predlogi za varčevanje z energijo: <ul style="list-style-type: none"> • Za največjo učinkovitost kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča. • Z uporabo pokrovice, ki ohranja toploto, boste skrajšali čas kuhanja in prihranili energijo. • Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja. • Kuhati začnite pri visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavev, ko se hrana segreje. • Uporabite posode s premerom, enakim premeru grafike izbranega kuhališča. 								
Te informacije upoštevajte kot del navodil za uporabo aparata.								

