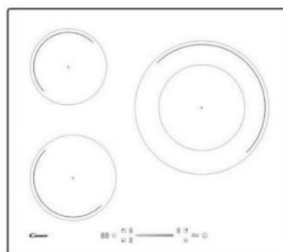
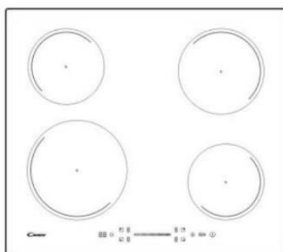




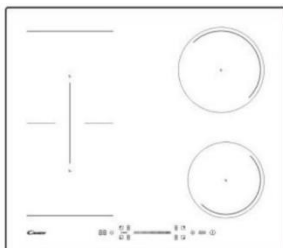
Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Návod k obsluze indukční varné desky	ČEŠTINA
Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione	ITALIANO
Manual de instruções para placa de indução	PORTUGUÊS
Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели	РУССКИЙ
Návod na obsluhu pre Indukčnú varnú dosku	SLOVENČINA
Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje	HRVATSKI
Használati útmutató indukciós főzőlaphoz	MAGYAR
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Manual de instrucțiuni pentru plită cu inducție	ROMÂNĂ
Navodila za uporabo za indukcijsko kuhavno ploščo	SLOVENŠČINA
Посібник з експлуатації індукційної варильної панелі	УКРАЇНСЬКА
دليل التعليمات للموقد الحثي	العربية

MODEL: CI642SCBB

CI633SCBB



CTP644SCBB



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

SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.⁴
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

stand, or climb on it.

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

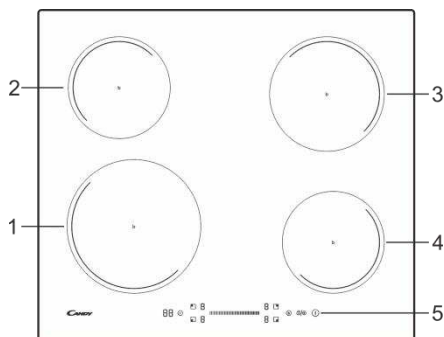
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Young children should be kept away.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised

continuously.

- Power cord can't accessible after installation.

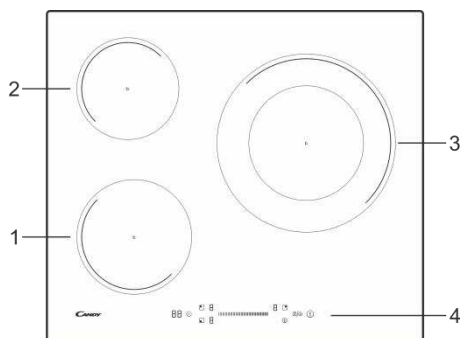
Product Overview

Top View



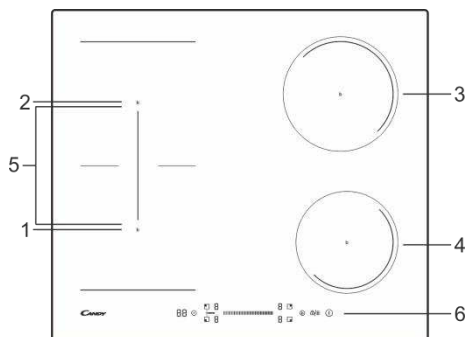
CI642SCBB

1. 2300 W zone, boost to 3000 W
2. 1200 W zone, boost to 1500 W
3. 1800 W zone, boost to 2100 W
4. 1200 W zone, boost to 1500 W
5. Control panel



CI633SCBB

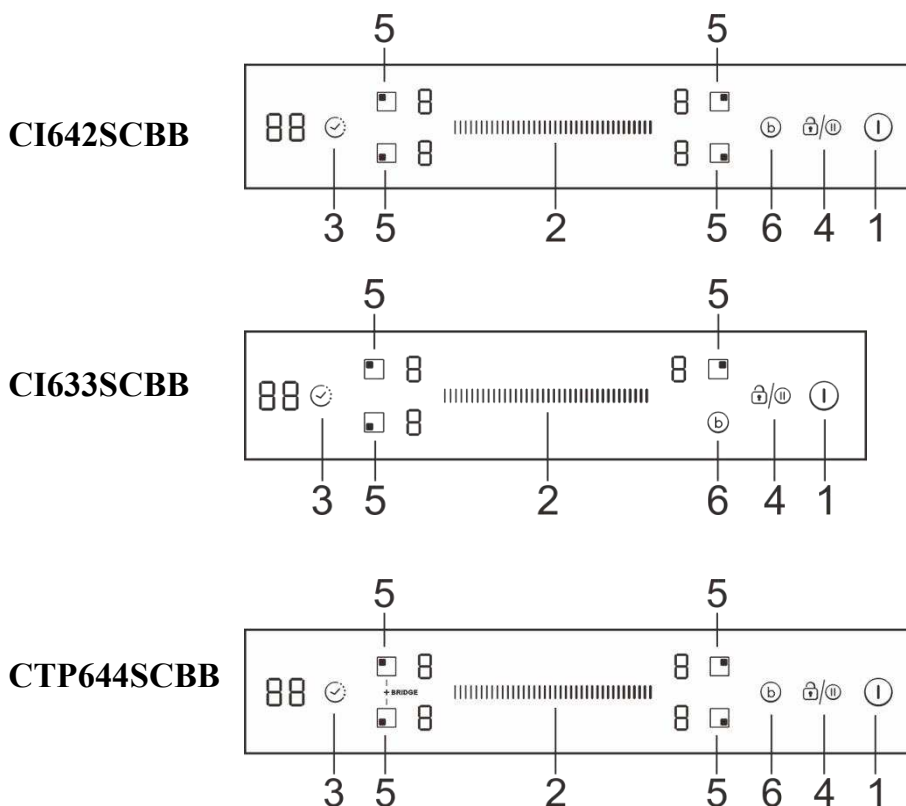
1. 1800 W zone, boost to 2100 W
2. 1200 W zone, boost to 1500 W
3. 3000 W zone, boost to 3600 W
4. Control panel



CTP644SCBB

1. 1800 W zone, boost to 2100 W
2. 1800 W zone, boost to 2100 W
3. 1800 W zone, boost to 2100 W
4. 1200 W zone, boost to 1500 W
5. 3000 W zone, boost to 3600 W
6. Control panel

The Control Panel



- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 1. ON/OFF control | 4. Pause/Keylock control |
| 2. Power/Timer regulating key | 5. Heating zone selection controls |
| 3. Timer control | 6. Boost control |

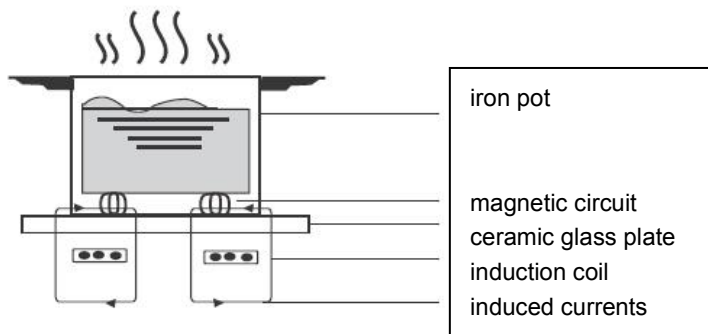
Product Information

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

The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

A Word on Induction Cooking

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

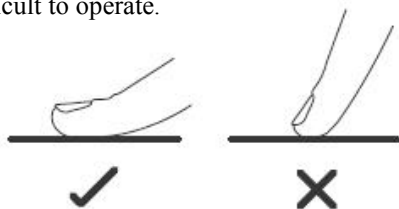


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware



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

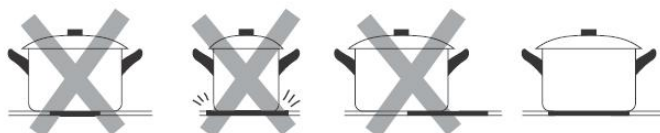


Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
160	120
180	140
210	160
280	180

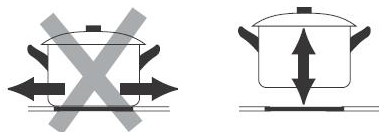
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

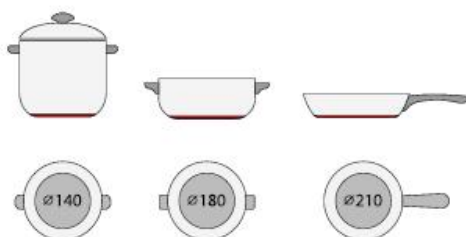


Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



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

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



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



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

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



Using your Induction Hob

To start cooking

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

1. Touch the ON/OFF  switch. all the indicators show “- -”

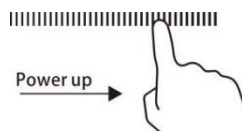
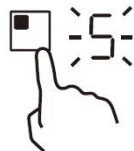
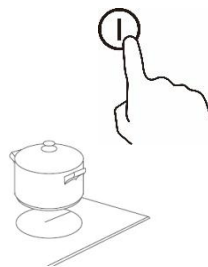
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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

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

4. Select a heat setting by touching the “slider” control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

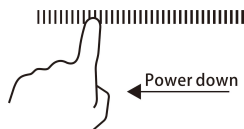
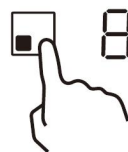


When you have finished cooking

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

2. Turn the cooking zone off by touching “slider” control down to “0”. Make sure the display shows “0”.

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



4. Beware of hot surfaces

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



Using the Power Management

It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.

Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter the power management function

Turn on the hob, then press at the same time the timer control and key lock. The timer indicator will show “P5” which means power level 5. The default mode is on 7.2Kw.



To switch to another level

Select a power level by touching the slider control. There are 5 power levels, from “P1” to “P5”. The timer indicator will show one of them.

“P1”: the maximum power is 2.5 Kw.

“P2”: the maximum power is 3.5 Kw.

“P3”: the maximum power is 4.5 Kw.

“P4”: the maximum power is 5.5 Kw.

“P5”: the maximum power is 7.2 Kw.



Confirmation and Exit Power Management Function

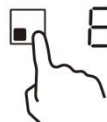
Press at the same time the timer control and key lock for confirmation, then the hob will be turned off.



Using Boost function

Activate the boost function

1. Select the zone with boost function (front left zone).



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

2. Touch the booster key (b) when the display is blinking, power level indication shows "P".

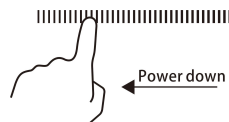


Cancel Boost function

1. Select the zone with boost function (front left zone).



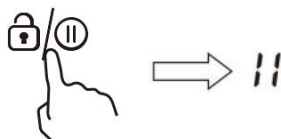
2. Touching the "slider" to cancel the Boost function, and select the level you want to set.



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

Using the Pause function

1. Press the Pause control, (lock icon) / (II) the heating zones stop working. All the zone indication show "||"



2. Press the Pause control (lock icon) / (II) once again, all the heating zones will revert to its original setting.

- The function is available when one or more heating zones are working.
- If you don't cancel the stop working mode within 30 minutes, the induction cooktop will automatically switch off.

Locking the Controls

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

To lock the controls

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

To unlock the controls

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



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

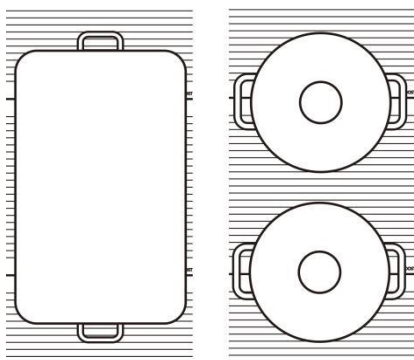
Residual Heat Warning

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

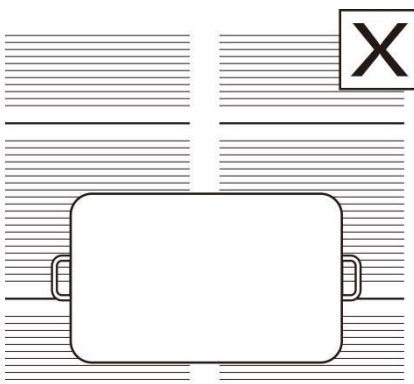


Using Bridge zone function (only for CTP644SCBB)

- This may be used as a single zone or two individual zones depending on the cooking needs in each situation.
- It is made of two independent coils that can be controlled separately. When the bridge zone is working, only the zone covered by the cookware is activated. This function only works on 1# and 2# cooking zones.
- To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, correctly centre the cookware.

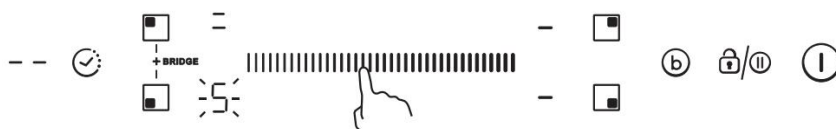
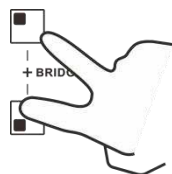


- One hob with more than one flexible zone, it is not recommended to use several zones at the same time for a single pan.



Activate Bridge zone function

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



Cancel Bridge zone function

1. Touching one of the bridge zone to cancel the bright zone function.



2. The power setting works the same as any other normal area.

Auto Shutdown

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

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

Using the Timer

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the hob is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication ‘-’ is not blinking).

Note: you can use the minute minder even if you are not selecting any cooking zone.

2. Touch timer control, “10” will show in the timer display and “0” will flashes.



3. Set the time by touching the slider control of the timer (e.g.5).



4. Touch timer control again, the “1” will flash.

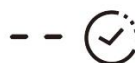


5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the time you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

7. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows “--” when the setting time finished.



Using the timer to switch off one or more cooking zones

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



2. Touch timer control, “10” will show in the timer display and “0” will flashes.



3. Set the time by touching the slider control of the timer (e.g.5).



4. Touch timer control again, the “1” will flash.



- Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the time 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: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.

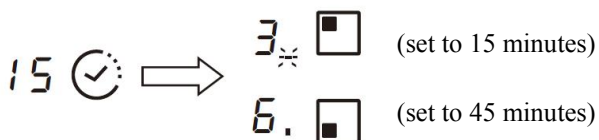


- When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically.

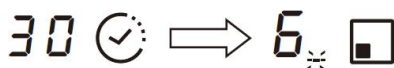
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

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



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



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

Cooking Guidelines

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

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

lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.

6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.

7. Serve immediately.

Heat Settings

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

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the 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.	• 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.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 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.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the 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.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

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

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

Induction Hob	CI642SCBB / CTP644SCBB
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	590×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490

Induction Hob	CI633SCBB
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	590×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490

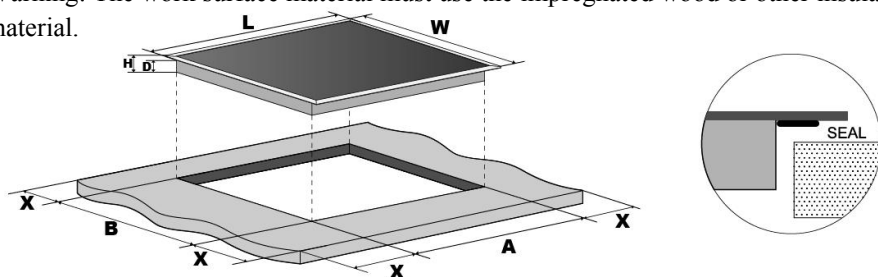
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

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

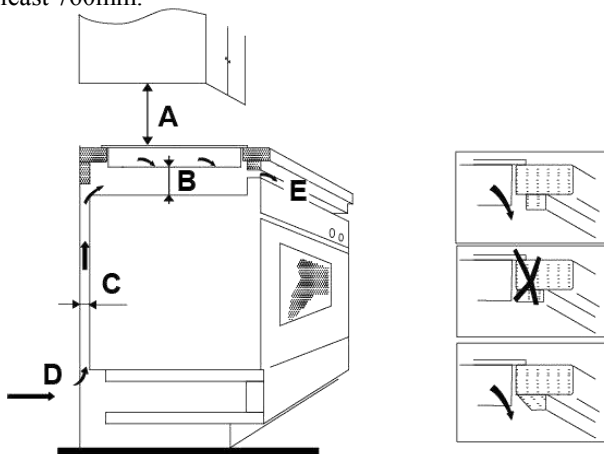
Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



Model No.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CI642SCBB							
CTP644SCBB	590	520	58	54	560	490	50 mini
CI633SCBB							

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

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



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

Before you install the hob, make sure that

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

When you have installed the hob, make sure that

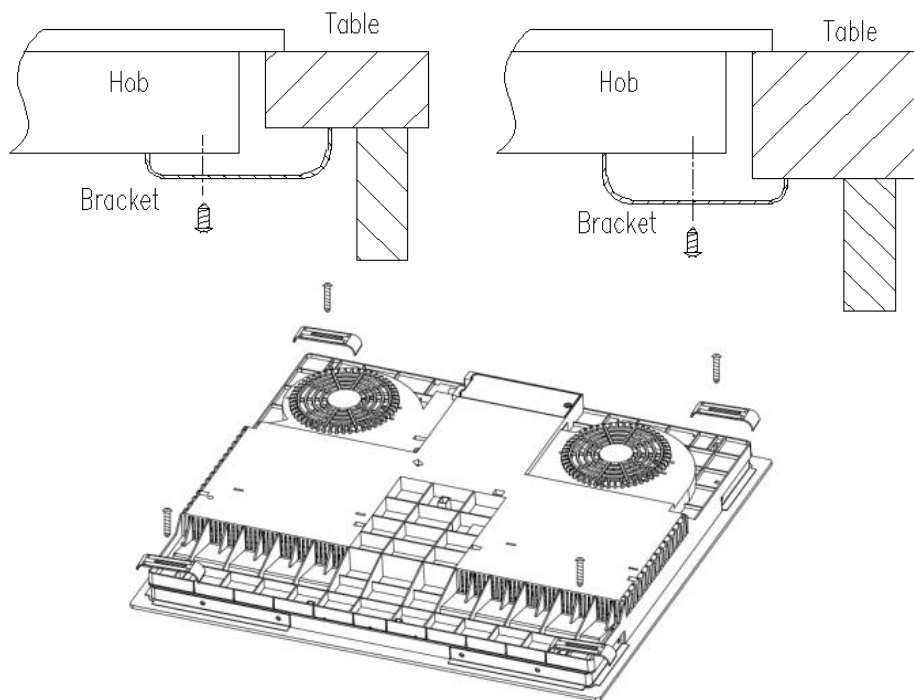
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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

Before locating the fixing brackets

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

Locating the fixing brackets

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

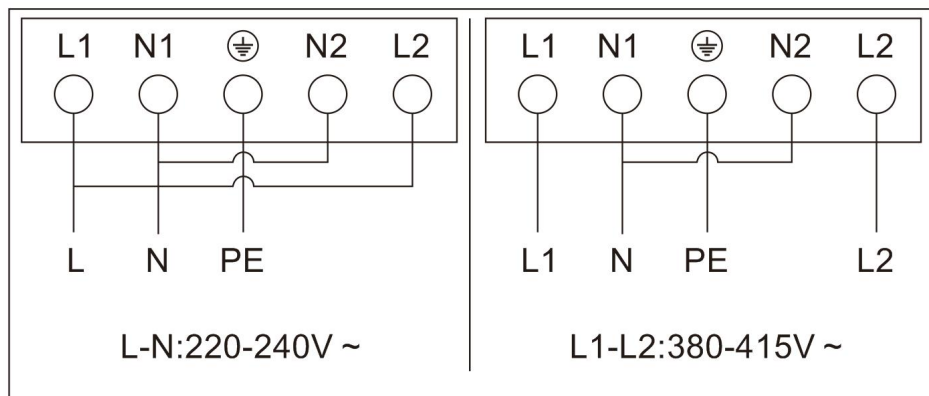


Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply

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



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



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.

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY.

Instalace

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.
- V pevných rozvodech musí být zabudovány prostředky pro odpojení v souladu s předpisy pro elektroinstalaci.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

Nebezpečí pořezání

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

Důležité bezpečnostní pokyny

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

- Tento spotřebič připojte k obvodu, který disponuje izolačním spínačem zajišťujícím úplné odpojení od zdroje napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze takové zábrany na varné desky, které výrobce spotřebiče sám navrhl nebo označil v návodu k použití jako vhodné, případně zábrany vestavěné do spotřebiče. Používání nevhodných krytů může vést k nehodám.
- Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.
- Podrobnosti o instalaci naleznete v části <Instalace>.

Provoz a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

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

Zdravotní rizika

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.

Nebezpečí poranění na horkém povrchu

- Během používání budou přístupné části tohoto spotřebiče velmi horké a mohou způsobit popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakýkoli jiný předmět než vhodné nádobí dotýkal sklokeramické desky, dokud povrch nevychladne.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a pokličky, protože by se mohly ohřát.

- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřecházejí ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Držte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny a opařeniny.

Nebezpečí pořezání

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

Důležité bezpečnostní pokyny

- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Převařování způsobuje kouř a mastné skvrny od přetečení, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty nebo náčiní.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovladačů). Při odstraňování nádoby 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.

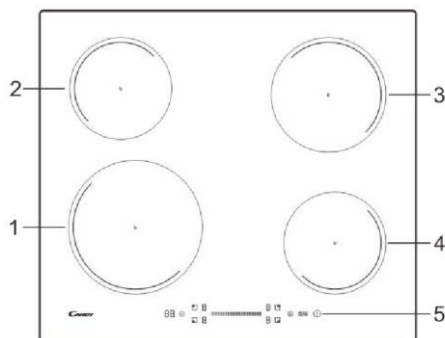
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez 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.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami ani je netahejte po povrchu desky, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat sklokeramiku.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti! Na komerční použití jakéhokoli druhu se nevztahuje záruka výrobce!
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.
- Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu,

že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.

- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí dekou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- Napájecí kabel není po instalaci přístupný.

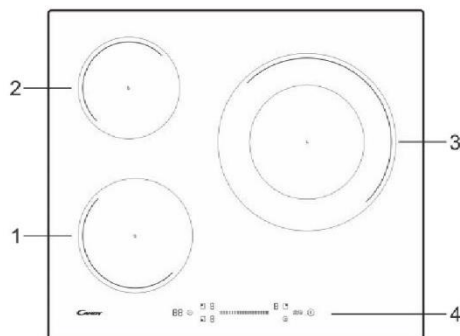
Přehledné znázornění výrobku

Pohled shora



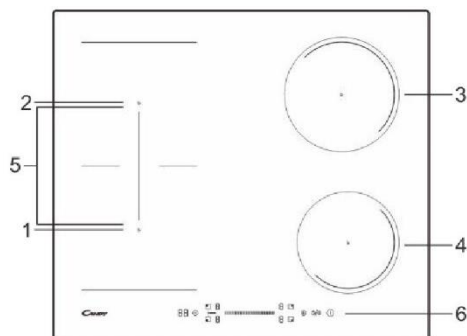
CI642SCBB

1. Zóna 2300 W, zvýšení na 3000 W
2. Zóna 1200 W, zvýšení na 1500 W
3. Zóna 1800 W, zvýšení na 2100 W
4. Zóna 1200 W, zvýšení na 1500 W
5. Ovládací panel



CI633SCBB

1. Zóna 1800 W, zvýšení na 2100 W
2. Zóna 1200 W, zvýšení na 1500 W
3. Zóna 3000 W, zvýšení na 3600 W
4. Ovládací panel

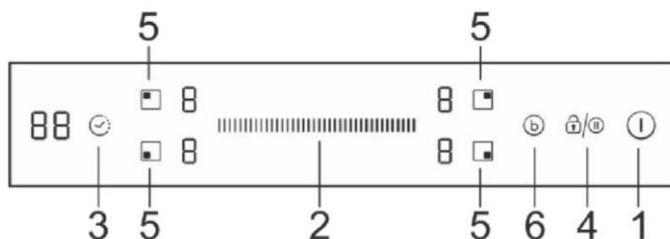


CTP644SCBB

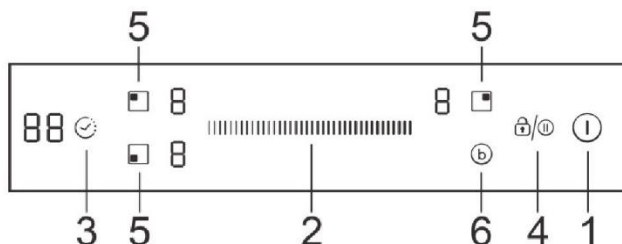
1. Zóna 1800 W, zvýšení na 2100 W
2. Zóna 1800 W, zvýšení na 2100 W
3. Zóna 1800 W, zvýšení na 2100 W
4. Zóna 1200 W, zvýšení na 1500 W
5. Zóna 3000 W, zvýšení na 3600 W
6. Ovládací panel

Ovládací panel

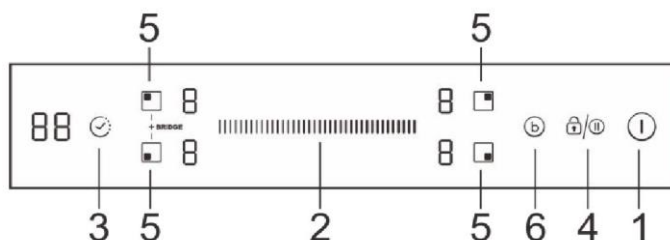
CI642SCBB



CI633SCBB



CTP644SCBB



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

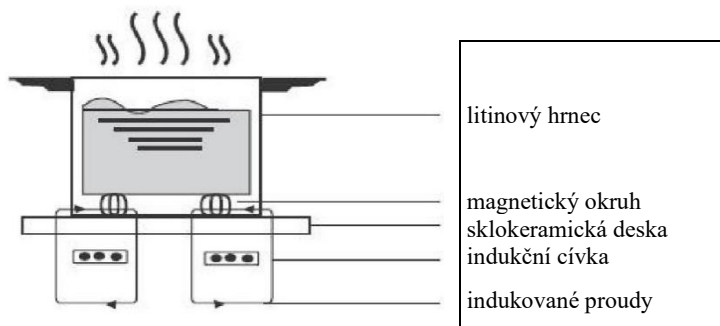
Informace o výrobku

Sklokeramická/indukční varná deska dokáže splnit různé požadavky díky ohřevu odporovým drátem, mikropočítačovému ovládání a volbě více výkonů, což je skutečně ideální pro moderní rodiny.

Varná deska splňuje potřeby zákazníků a má jedinečný design. Varná deska je bezpečná a spolehlivá, což vám usnadní život a umožní vám si ho naplno užívat.

Úvod do indukčního vaření

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

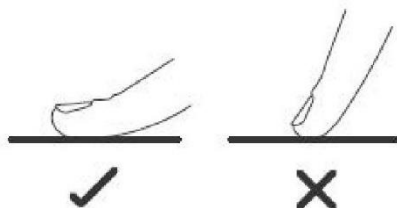


Před použitím nové indukční varné desky

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

Používání dotykových ovládacích prvků

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



Výběr vhodného nádobí



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

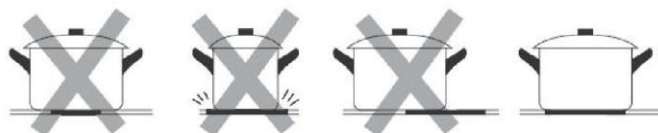


Velikost hořáku (mm)	Minimální velikost nádobí (průměr/mm)
160	120
180	140
210	160
280	180

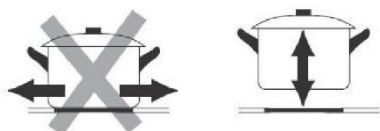
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



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

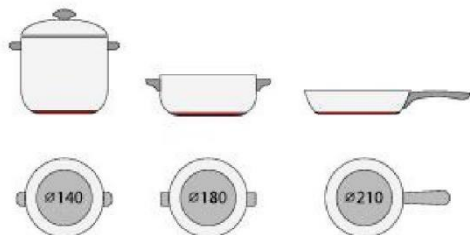


Hrnce ze sklokeramické varné desky vždy zvedejte – neposouvejte je, jinak by mohly poškrábat sklo.



- Používejte hrnce s průměrem feromagnetické plochy (dna) v rozsahu rozměrů uvedených v tabulce níže. (Tabulka 1)
 - Pokud použijete menší hrnce, mohlo by to nepříznivě ovlivnit účinnost.
 - Pokud použijete hrnec s menším průměrem, než je uvedeno v tabulce výše, může se stát, že nebude detekován.

V závislosti na rozměru zóny můžete používat hrnce o různých průměrech, jak je znázorněno níže:



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



- Pokud je feromagnetická část nehomogenní, ale obsahuje jiné materiály, například hliník, mohlo by to ovlivnit ohřívání a detekci hrnce.

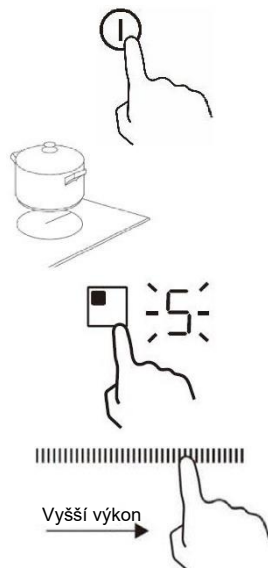
Pokud je dno hrnce podobné jako na obrázcích níže, nemusí dojít k detekci hrnce.



Používání indukční varné desky

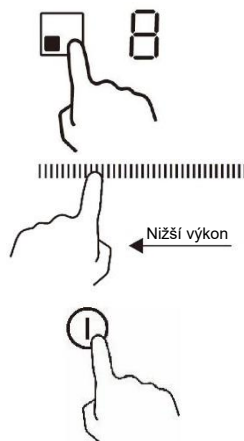
Začátek vaření

- Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny ukazatele se na 1 sekundu rozsvítí a poté zhasnou, což signalizuje, že varná deska přešla do pohotovostního režimu.
1. Stiskněte tlačítko vypínače ①, všechny ukazatele budou ukazovat symbol „-“.
 2. Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít.
Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
 3. Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a indikátor vedle něj začne blikat
 4. Na „posuvném“ ovládacím prvku vyberte dotykem nastavení výkonu.
 - Pokud během jedné minuty nezvolíte nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1.
 - Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.



Po dokončení vaření

1. Stiskněte ovládací prvek varné zóny, kterou chcete vypnout.
2. Varná zóna se vypne, když přesunete „posuvný“ ovládací prvek do polohy „0“. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.
3. Celou varnou desku vypnete tak, že se dotknete vypínače ZAP/VYP.



4. Pozor na horké povrchy

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



Funkce řízení výkonu

Volbou až šesti různých rozsahů výkonu lze nastavit maximální stupeň výkonu varné desky.

Indukční varné desky se dokážou automaticky omezovat a pracovat s nižším stupněm výkonu, aby se předešlo riziku přetížení.

Zapnutí funkce řízení výkonu

Zapněte varnou desku a poté současně stiskněte ovládání časovače a tlačítko zámku.

Ukazatel časovače bude zobrazovat „P5“, což znamená stupeň výkonu 5.

Výchozí režim je na 7,2 kW.



Přepnutí na jiný stupeň

Dotykem posuvného ovladače zvolte úroveň výkonu. Existuje pět stupňů výkonu od „P1“ do „P5“. Ukazatel časovače bude zobrazovat jeden z nich.

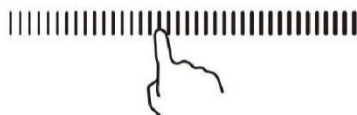
„P1“: maximální výkon je 2,5 kW.

„P2“: maximální výkon je 3,5 kW.

„P3“: maximální výkon je 4,5 kW.

„P4“: maximální výkon je 5,5 kW.

„P5“: maximální výkon je 7,2 kW.



Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu

Pro potvrzení stiskněte současně ovládání časovače a tlačítko zámku, poté se varná deska vypne.



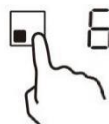
Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu

1. Zvolte zónu s funkcí zesílení výkonu (přední levá zóna).

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

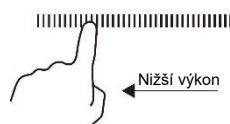
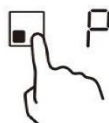
2. Dotkněte se tlačítka zesilovače , když displej bliká, na ukazateli úrovně výkonu se zobrazí písmeno „P“.



Zrušení funkce zesílení výkonu

1. Zvolte zónu s funkcí zesílení výkonu (přední levá zóna).

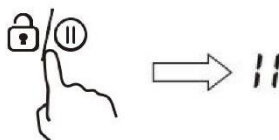
2. Stisknutím posuvného ovladače zrušte funkci zesílení výkonu a vyberte úroveň, kterou chcete nastavit.



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

Používání funkce Pauza

1. Stiskněte ovládací prvek Pauza , varné zóny se vypnou. Na všech ukazatelích zón se zobrazí „||“.



2. Ještě jednou stiskněte tlačítko Pauza , všechny varné zóny se vrátí do původního nastavení.
- Tato funkce je k dispozici, pokud je zapnutá jedna nebo více varných zón.
 - Pokud režim pauza nezrušíte do 30 minut, indukční varná deska se automaticky vypne.

Zamykání ovládacích prvků

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

Zamknutí ovládacích prvků

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

Odemknutí ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.
2. Stiskněte a podržte tlačítko zámku /  na 2 sekundy.
3. Nyní můžete varnou desku začít používat.



Když je varná deska v zamknutém režimu a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače, v nouzi můžete varnou desku vypínačem vždy zapnout, ale následně musíte varnou desku hned odemknout.

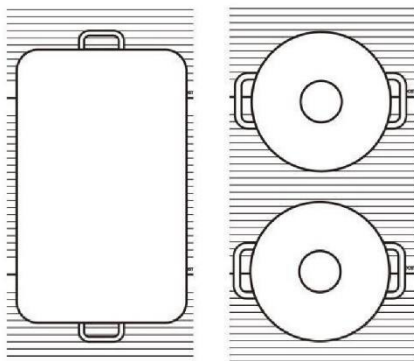
Varování před zbytkovým teplem

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

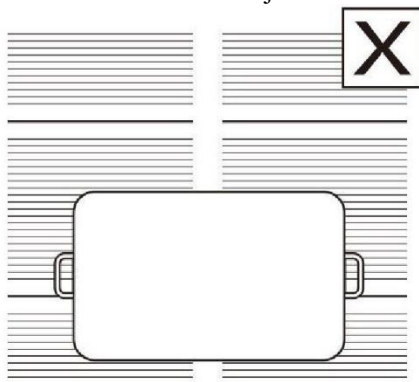


Použití funkce přemostění zóny (pouze pro CTP644SCBB)

- Lze to použít jako jednu zónu nebo jako dvě samostatné zóny v závislosti na potřebách vaření.
- Flexibilní zóna je vyrobena ze dvou nezávislých cívek, které lze ovládat samostatně. Když je zapnuto přemostění zóny, aktivuje se pouze zóna na které je umístěno nádobí. Tato funkce je dostupná pouze na varných zónách 1# a 2#.
- Abyste zajistili detekci nádobí a rovnoměrné rozložení tepla, správně nádobí vycentrujte.

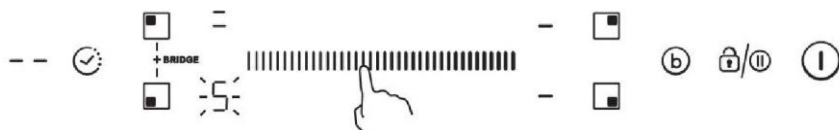
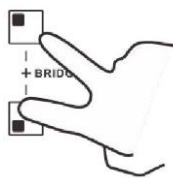


- Jedna varná deska s více než jednou flexibilní zónou, nedoporučuje se používat jednu nádobu na několika zónách najednou.



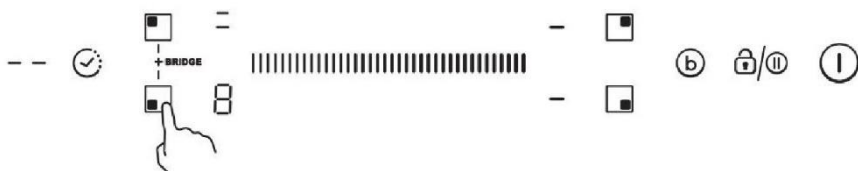
Aktivace funkce přemostění zóny

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



Zrušení funkce přemostění zóny

1. Dotykem jedné ze zón přemostění funkci zrušíte.



2. Nastavování výkonu funguje stejně jako u ostatních normálních zón.

Automatické vypínání

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

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

Používání časovače

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 můžete nastavit až na 99 minut.

Používání časovače jako minutky

Jestliže nevyberete žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá. Ujistěte se, že tlačítko výběru zóny není aktivováno (ukazatel zóny „-“ nebliká).

Poznámka: minutku můžete použít i v případě, že nevyberete žádnou varnou zónu.

2. Dotkněte se ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí „10“ a bude blikat „0“.



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



4. Dotkněte se znovu ovladače časovače a začne blikat „1“.

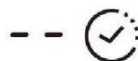


5. Nastavte čas dotykiem posuvného ovladače (např. 9), nyní je čas nastavený na 95 minut.



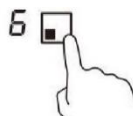
6. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas.

7. Po uplynutí nastaveného času se bude 30 sekund ozývat pípání a na displeji časovače se zobrazí symbol „--“.



Používání časovače k vypnutí jedné nebo více varných zón

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



2. Dotkněte se ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí „10“ a bude blikat „0“.

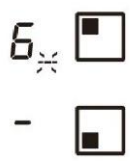


3. Nastavte čas dotykiem posuvného ovladače časovače (např. 5).



4. Dotkněte se znovu ovladače časovače a začne blikat „1“.

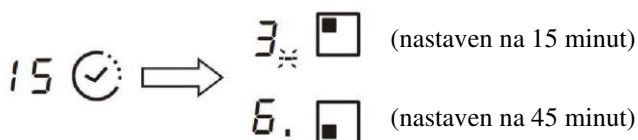


5. Nastavte čas dotykem posuvného ovladače (např. 9), nyní je čas nastavený na 95 minut. 
6. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývající čas. POZNÁMKA: V pravém dolním rohu ukazatele úrovně výkonu se objeví červená tečka, která označuje vybranou zónu. 
7. Po uplynutí nastaveného času se odpovídající varná zóna automaticky vypne.

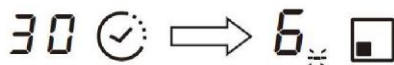
Poznámka: Ostatní varné zóny budou nadále v provozu, pokud byly dříve zapnuty.

Pokud je časovač nastaven pro více zón:

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



2. Jakmile se dokončí odpočet časovače, odpovídající zóna se vypne. Potom se bude zobrazovat nový čas v minutách a bude blikat tečka odpovídající zóny.



Poznámka: Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a na ukazateli časovače se zobrazí odpovídající čas.

Pokyny pro vaření

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

Tipy pro vaření

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

Mírné vaření, vaření rýže

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

Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

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

Restování

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

Nastavení teploty

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

Čištění a údržba

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené potravinami nebo jiné než cukrové skvrny na skle)	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste 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.	• 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	Okamžitě je odstraňte pomocí špachtle, stěrky nebo škrabky vhodné pro sklokeramické varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón: 1. Vypněte napájení varné desky u zdi. 2. Držte čepel nebo nádobí pod úhlem 30° a oškrábejte znečištění nebo rozlití 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“.	• Co nejdříve odstraňte skvrny způsobené roztavením, sladkými potravinami nebo přetečením. Pokud se nechají na skle vychladnout, může být obtížné je ze skleněného povrchu odstranit nebo můžete sklo dokonce trvale poškodit. • Nebezpečí pořezání: při zasunutí bezpečnostního krytu je čepel v škrabce ostrá jako břitva. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
Přetečení na dotykových ovladačích	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Skvrnu namočte 3. Otřete oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Plochu otřete zcela do sucha papírovou utěrkou. 5. Zapněte napájení varné desky.	• Varná deska může pípat a sama se vypnout a dotykové ovladače nemusí fungovat, když je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že je dotyková ovládací plocha suchá.

Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varná deska se nezapíná.	Není proud.	Ujistěte se, že je varná deska připojena k napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání sklokeramické varné desky“.
Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.	Na ovládacích prvcích se může nacházet lehká vrstva vody nebo při dotyku ovládacích prvků používáte špičku prstu.	Ujistěte se, že je oblast dotykového ovládání suchá, a že při dotyku s ovládacími prvky používáte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Hrubě opracované nádobí. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s rovnými a hladkými dny. Viz „Výběr vhodného nádobí“. Viz „Čištění a údržba“.
Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).	To je u kuchyňského nádobí normální a neznamena 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 to žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.
Nádoby se neohřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat pánve, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže pánve detekovat, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vycentrována.	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.

Zobrazování závad a kontrola

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

Problém	Možná příčina	Co dělat
E4/E5	Porucha snímače teploty	Obraťte se na dodavatele.
E7/E8	Závada snímače teploty IGBT.	Obraťte se na dodavatele.
E2/E3	Abnormální napájecí napětí	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
E6/E9	Špatné tepelné záření indukční varné desky	Po vychladnutí indukční varné desky ji znovu spusťte.

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.

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

Technická specifikace

Indukční varná deska	CI642SCBB / CTP644SCBB
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V ~ 50/60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7200 W
Velikost výrobku DxŠxV (mm)	590×520×58
Rozměry pro vestavění AxB (mm)	560×490

Indukční varná deska	CI633SCBB
Varné zóny	3 zóny
Napájecí napětí	220–240 V ~ 50/60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7200 W
Velikost výrobku DxŠxV (mm)	590×520×58
Rozměry pro vestavění AxB (mm)	560×490

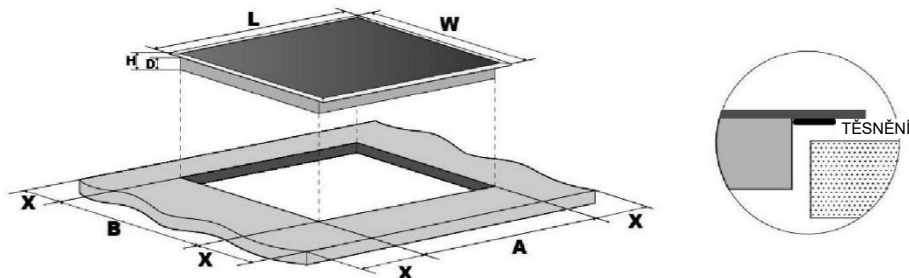
Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Protože se neustále snažíme zlepšovat naše produkty, můžeme změnit specifikace a design bez předchozího upozornění.

Instalace

Výběr instalačního zařízení

- Vystříhnete pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.
- Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachován minimální prostor 50 mm.
- Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Zvolte žáruvzdorný materiál pracovní plochy, abyste zabránili větší deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky. Jak je znázorněno níže:

Varování: Pracovní deska musí být vyrobena z impregnovaného dřeva nebo jiného izolačního materiálu.

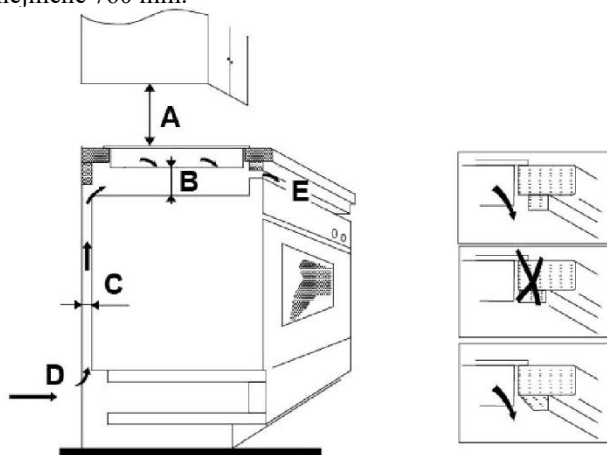


Č. modelu	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642SCBB							
CTP644SCBB	590	520	58	54	560	490	min. 50
CI633SCBB							

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

Jak je znázorněno níže

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



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

Před instalací varné desky se ujistěte, že:

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

Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

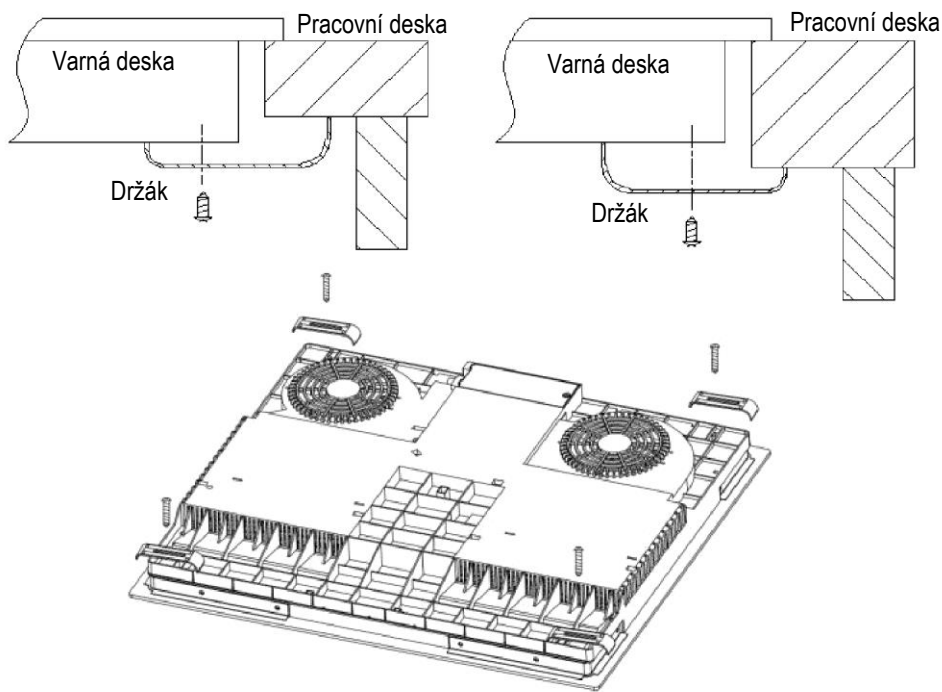
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěno dostatečné proudění vzduchu z vnější strany skříně k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač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

Před umístěním upevňovacích držáků

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

Umístění upevňovacích držáků

- Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.
- Po instalaci připevněte varnou desku na pracovní plochu pomocí čtyř držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek).
- Nastavte polohu držáku tak, aby vyhovovala tloušťce pracovní desky.

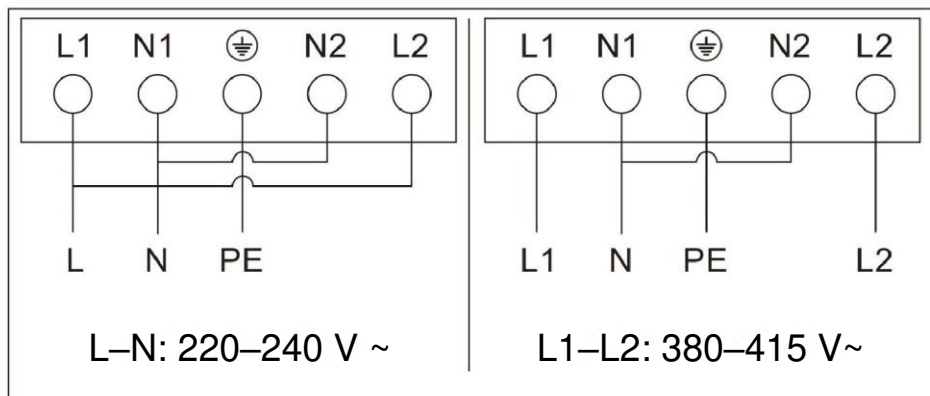


Upozornění

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

Připojení varné desky k síťovému napájení

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



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

 	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. Symbol na výrobku označuje, že tento výrobek nelze likvidovat jako domácí odpad. Odveďte ho na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zboží. Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci odpadu. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.
---	---

LIKVIDACE:
Nevyhazujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad.
Sběr těchto odpadů pro zvláštní úpravu je nutný odděleně.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

Installazione

Rischio di scosse elettriche

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

Rischio di tagli

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

Istruzioni importanti per la sicurezza

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

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

Uso e manutenzione

Rischio di scosse elettriche

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

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.

Rischi causati dalla superficie calda

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

- Fino a quando la superficie è calda, non toccare la vetroresina con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi.⁴
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- L'inosservanza di questo avviso può causare ustioni e scottature.

Rischio di tagli

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

Istruzioni importanti per la sicurezza

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

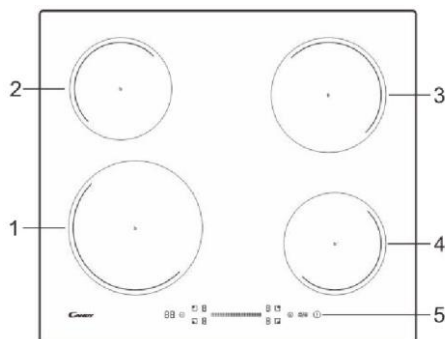
delle pentole per lo spegnimento delle zone di cottura quando la pentola viene rimossa.

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

- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente in ambiente domestico! L'uso commerciale di qualsiasi tipo non è coperto dalla garanzia del produttore!
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Tenere lontani i bambini.
- Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.
- Il cavo di alimentazione non è accessibile dopo l'installazione.

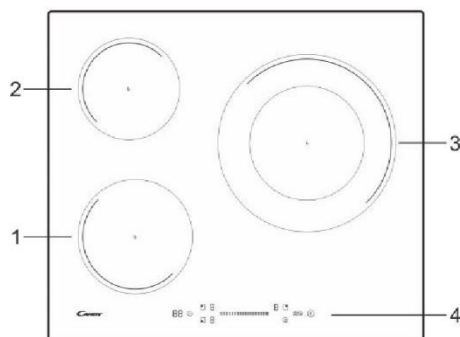
Panoramica del prodotto

Vista superiore



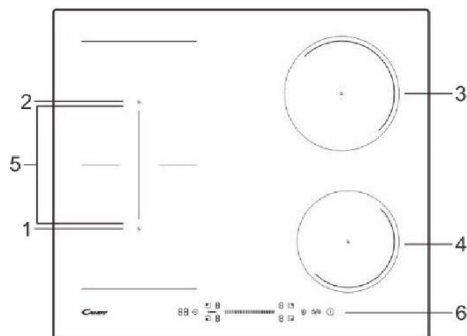
1. Zona 2300 W, con incremento della potenza fino a 3000 W
2. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
3. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
4. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
5. Pannello di controllo

CI642SCBB



1. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
2. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
3. Zona 3000 W, con incremento della potenza fino a 3600 W
4. Pannello di controllo

CI633SCBB

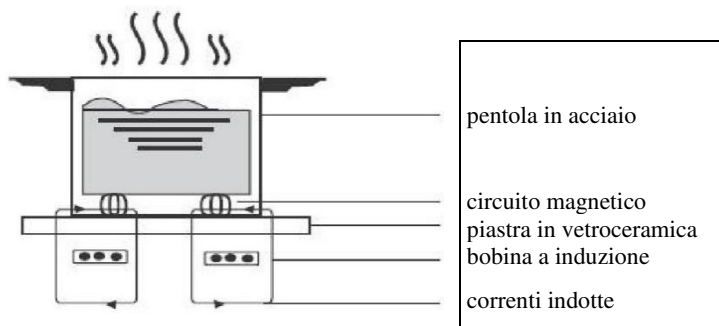


1. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
2. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
3. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
4. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
5. Zona 3000 W, con incremento della potenza fino a 3600 W
6. Pannello di controllo

CTP644SCBB

Cenni sulla cottura a induzione

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

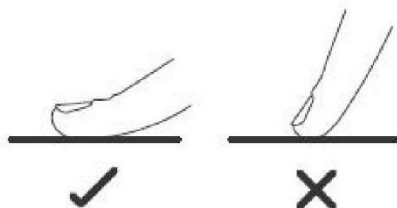


Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

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

Utilizzo dei comandi touch

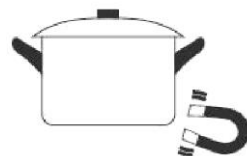
- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.
- Ogni tocco registrato produce un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o panni). Anche un sottile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



Scelta degli utensili da cucina



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

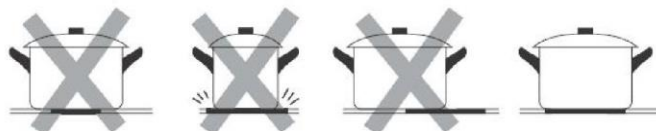


Dimensioni del bruciatore (mm)	Utensile da cucina minimo (diametro /mm)
160	120
180	140
210	160
280	180

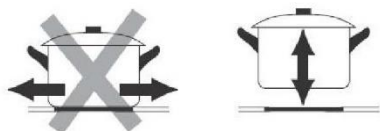
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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

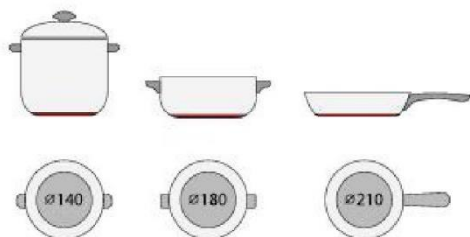


Le pentole poggiate sul piano cottura in ceramica devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



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

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



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



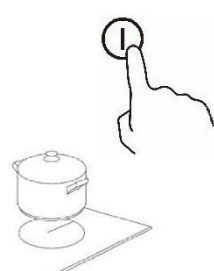
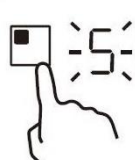
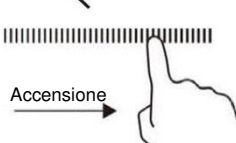
- Se l'area ferromagnetica non è omogenea ma è costituita da altri materiali (ad es. alluminio), la pentola potrebbe non scaldarsi o non essere rilevata.

Se la base della pentola è simile a quella illustrata nelle immagini seguenti, la pentola potrebbe non essere rilevata.

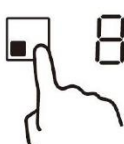
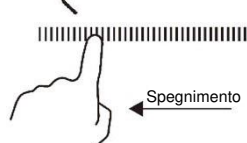
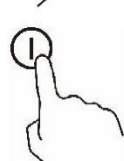


Uso del piano cottura a induzione

Per avviare la cottura

- Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo per poi spegnersi, indicando che il piano cottura è in modalità di attesa.
1. Toccare il comando di accensione e spegnimento
①. Tutti gli indicatori mostrano "-"
- 
2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.
Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Toccando il comando di selezione della zona scaldante, un indicatore vicino al tasto lampeggia.
- 
4. Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando "a cursore".
 - Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
 - È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.
- 

Al termine della cottura

1. Toccare la selezione della zona scaldante da spegnere
- 
2. Spegner la zona di cottura trascinando il comando a cursore verso "0". Accertarsi che il display indichi "0".
- 
3. Spegner l'intero piano cottura toccando il comando di accensione/spegnimento.
- 

4. Attenzione alle superfici calde

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



Uso della gestione della potenza

È possibile impostare un livello di assorbimento di potenza massimo per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diversi intervalli di potenza.

I piani cottura a induzione sono in grado di limitare automaticamente la potenza per evitare il rischio di sovraccarichi.

Per attivare la funzione di gestione della potenza

Accendere il piano di cottura, quindi premere contemporaneamente il comando del timer e del blocco tasti. L'indicatore del timer visualizzerà "P5", ovvero il livello di potenza 5. La modalità predefinita è 7,2 kW.



Per scegliere un altro livello

Selezionare un livello di potenza toccando il comando a cursore. Esistono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5". Il livello è visualizzato dall'indicatore del timer.

"P1": potenza massima 2,5 kW.

"P2": potenza massima 3,5 kW.

"P3": potenza massima 4,5 kW.

"P4": potenza massima 5,5 kW.

"P5": potenza massima 7,2 kW.



Conferma e uscita dalla funzione di gestione della potenza

Premere contemporaneamente il comando del timer e di blocco tasti per conferma; il piano cottura si spegne.



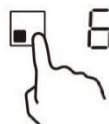
Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

1. Selezionare la zona con funzione boost (zona anteriore sinistra).

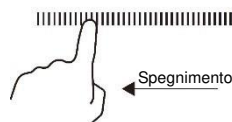
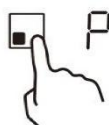
Nota: L'impostazione della potenza della zona ponte funziona come qualsiasi altra zona normale.

2. Toccare il tasto booster (b) quando il display lampeggia, l'indicazione del livello di potenza mostra "P".



Annullamento della funzione Boost

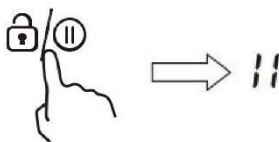
1. Selezionare la zona con funzione boost (zona anteriore sinistra).
2. Toccando il "cursore" si annulla la funzione Boost e si seleziona il livello che si desidera impostare.



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

Uso della funzione Pausa

1. Premere il comando Pausa, (⏏/⏏) le zone di riscaldamento smettono di funzionare. Tutte le indicazioni di zona mostrano "||"



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

Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spegnimento.

Per bloccare i comandi

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

Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Tenere premuto per 2 secondi il comando di blocco dei tasti /⏸.
3. A questo punto, è possibile cominciare a utilizzare il piano cottura.



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

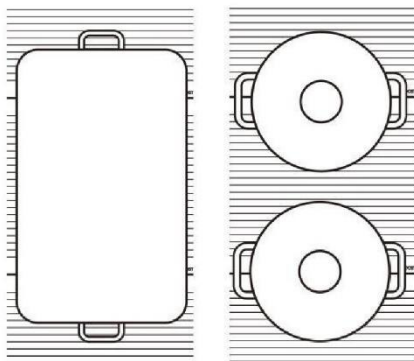
Avvertenza sul calore residuo

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

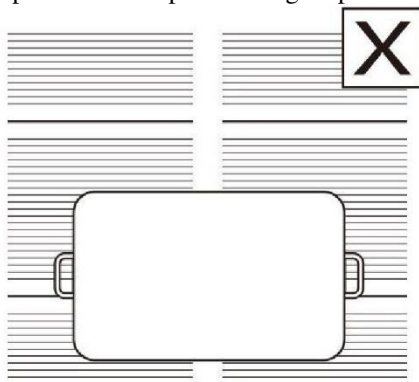


Uso della funzione Zona ponte (solo per CTP644SCBB)

- Può essere utilizzata come zona singola o come due zone singole, a seconda delle esigenze di cottura di ciascuna situazione.
- L'area è costituita da due bobine indipendenti che possono essere controllate separatamente. Quando la zona ponte è in funzione, si attiva solo la zona coperta dalle pentole. Questa funzione funziona solo sulle zone di cottura 1 e 2.
- Per garantire il rilevamento della pentola e la distribuzione uniforme del calore, centrare correttamente la pentola.

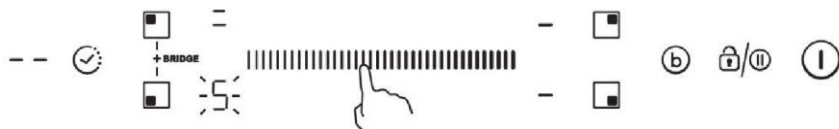
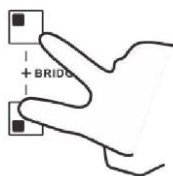


- Un piano cottura con più di una zona flessibile; non è consigliabile utilizzare più zone contemporaneamente per una singola pentola.



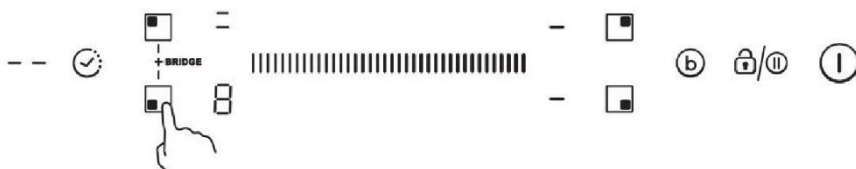
Attivazione della funzione Zona ponte

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



Annulamento della funzione Zona ponte

1. Toccare una delle zone ponte per annullare la funzione della zona luminosa.



2. L'impostazione della potenza funziona come con qualunque altra zona normale.

Spegnimento automatico

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

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

Utilizzo del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.
- È possibile utilizzarlo come timer di interruzione in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer come promemoria minuti

Se non si seleziona alcuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso. Il tasto di selezione della zona non è attivato (l'indicazione della zona "-" non lampeggia).

Nota: il promemoria minuti può essere utilizzato anche senza selezionare alcuna zona di cottura.

2. Toccare il controllo del timer, "10" verrà visualizzato sul display del timer e "0" lampeggerà.



3. Impostare il tempo toccando il comando a cursore del timer (ad es. 5).



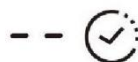
4. Toccare nuovamente il controllo del timer, il numero "1" lampeggerà.



5. Impostare il tempo toccando il controllo a cursore (ad es. 9). In questo momento il tempo impostato è di 95 minuti.



6. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.
7. Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" una volta trascorso il tempo impostato.



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

1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer
2. Toccare il controllo del timer, "10" verrà visualizzato sul display del timer e "0" lampeggerà.



3. Impostare il tempo toccando il comando a cursore del timer (ad es. 5).



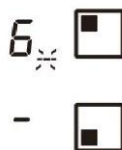
4. Toccare nuovamente il controllo del timer, il numero "1" lampeggerà.



5. Impostare il tempo toccando il controllo a cursore (ad es. 9). In questo momento il tempo impostato è di 95 minuti.



6. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.
NOTA: nell'angolo inferiore destro dell'indicazione del livello di potenza compare un punto rosso che indica che la zona è selezionata.

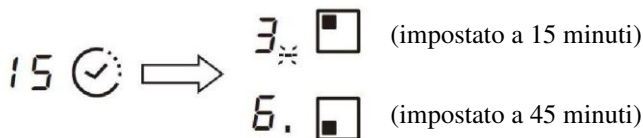


7. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

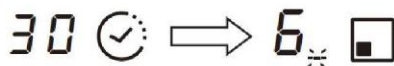
Nota: altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

Se il timer è impostato su più di una zona:

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



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



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

Linee guida per la cottura

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

Suggerimenti per la cottura

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

Cottura a fuoco lento, cottura del riso

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

Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

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

Rosolatura

1. Utilizzare un wok con fondo piatto o una grossa padella per friggere, adatti al piano in ceramica.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e le attrezzature. La rosolatura deve avvenire rapidamente. Se occorre cuocere grosse quantità di alimenti, cuocerne un po' alla volta.
3. Preiscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte in caldo.

5. Rosolare le verdure. Quando sono calde ma ancora cresse, abbassare la temperatura della zona di cottura, collocare nuovamente la carne nella padella e aggiungere il sugo.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti affinché siano ben caldi.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni della temperatura

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

Cura e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura. 3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno. 4. Accendere il piano cottura.	• Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, per cui la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare molta attenzione. • Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei. • Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetroceramica, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde: 1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica. 2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura. 3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio. 4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro".	• Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente. • Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
Fuoriuscite sui comandi touch	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Bagnare la fuoriuscita 3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita. 4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente. 5. Accendere il piano cottura.	• Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura.

Suggerimenti e istruzioni utili

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

Indicazione dei guasti e significato

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

Problema	Possibili cause	Rimedi
E4/E5	Guasto del sensore della temperatura.	Rivolgersi al fornitore.
E7/E8	Guasto del sensore della temperatura IGBT.	Rivolgersi al fornitore.
E2/E3	Tensione di alimentazione anomala.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
E6/E9	Problemi di irradiazione del calore del piano cottura a induzione	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni.

Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

Specifiche tecniche

Piano a induzione	CI642SCBB / CTP644SCBB
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~/ 50-60 Hz
Potenza elettrica installata	7200 W
Dimensioni del prodotto D×L×A (mm)	590×520×58
Dimensioni dell'incasso A×B (mm)	560×490

Piano a induzione	CI633SCBB
Zone di cottura	3 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~/ 50-60 Hz
Potenza elettrica installata	7200 W
Dimensioni del prodotto D×L×A (mm)	590×520×58
Dimensioni dell'incasso A×B (mm)	560×490

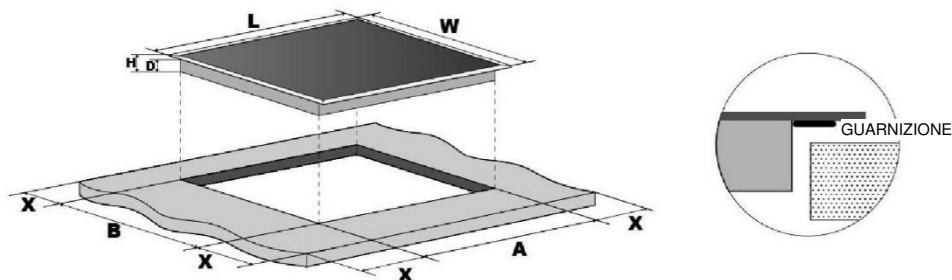
Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

Installazione

Scelta delle attrezzature per l'installazione

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

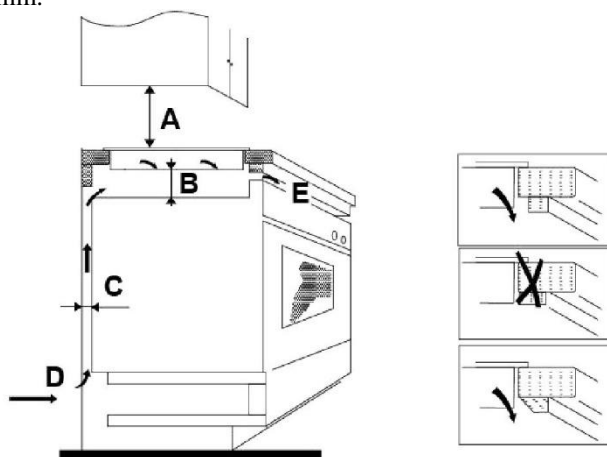
Avvertenza: il materiale della superficie di lavoro deve utilizzare legno impregnato o altro materiale isolante.



Modello n.	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642SCBB							
CTP644SCBB	590	520	58	54	560	490	Min 50
CI633SCBB							

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

Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	Min 20	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il top di cucina deve essere dritto e a livello, senza membri strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- Il materiale del top di cucina deve resistere al calore.
- Se il piano cottura viene installato su un forno, il forno deve essere dotato di ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti.
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici.
- L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti).
- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.
- In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti.
- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

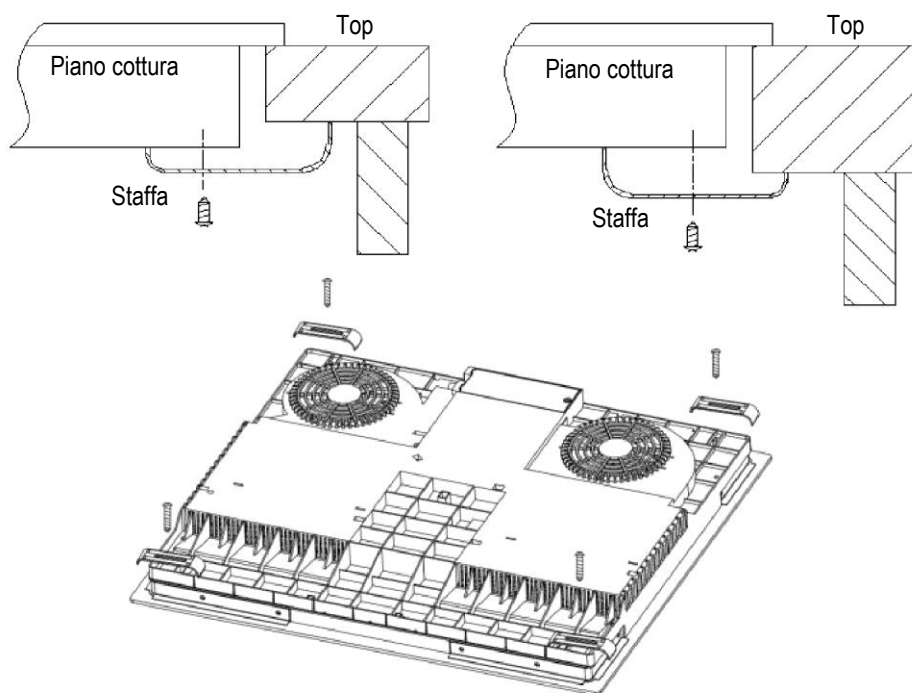
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassette degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso d'aria per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura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

Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

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

Posizionamento delle staffe di fissaggio

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

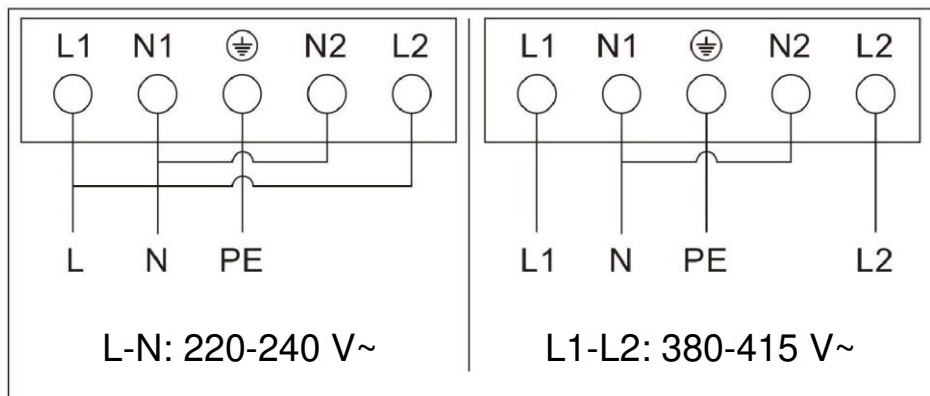


Precauzioni

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

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

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



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

	All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato. Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.
SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.	

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

LEIA ATENTAMENTE AS SEGUINTE INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

Instalação

Perigo de choque elétrico

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- Devem estar incorporados meios de desconexão na cablagem fixa, de acordo com as regras de cablagem.
- Alterações ao sistema de cablagem doméstico devem apenas ser feitas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de corte

- Tenha cuidado - as arestas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado a qualquer momento neste aparelho.
- Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado corretamente e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.

- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpora um interruptor de isolamento que proporciona uma desconexão total da alimentação elétrica.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Quanto aos detalhes da instalação, graças à secção <Instalação>.

Funcionamento e manutenção

Perigo de choque elétrico

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho na rede elétrica (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa na parede antes de limpar ou de realizar trabalhos de manutenção.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo para a saúde

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja um utensílio adequado entre em contacto com a vitrocerâmica até que a superfície fique fria.

- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície quente da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das panelas não estão sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em queimaduras.

Perigo de corte

- A lâmina afiada de um raspador para placas está exposta quando a tampa de segurança é retraída. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver a ser utilizado. A fervura provoca fumo e salpicos de gordura que podem inflamar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.
- Nunca utilize o aparelho como sistema de aquecimento da divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos táteis). Não confie na função de deteção de panelas para desligar as zonas de cozedura ao retirar as panelas.

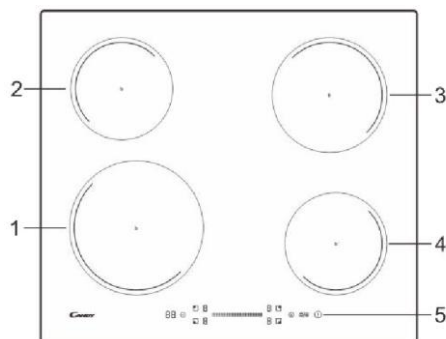
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé ou subam para este.
- Não armazene artigos de interesse para as crianças em armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se coloque de pé na sua placa.
- Não utilize panelas com bordas recortadas nem arraste panelas através da superfície de vitrocerâmica, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar a vitrocerâmica.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado num ambiente doméstico! O uso comercial de qualquer tipo não está coberto pela garantia do fabricante!

- **AVISO:** O aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- **AVISO:** Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em fogo. **NUNCA** tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico a partir de superfícies de placas de vitrocerâmica ou de material similar que protegem peças sob tensão.
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- **CUIDADO:** O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado.

- O cabo de alimentação não pode ser acessível após a instalação.

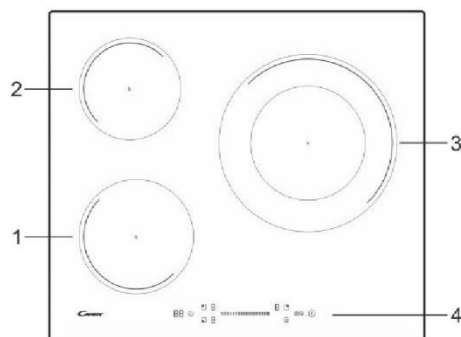
Vista geral do produto

Vista superior



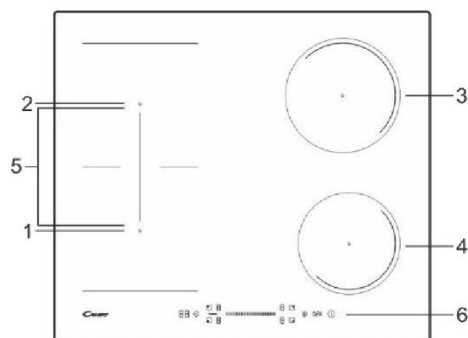
CI642SCBB

1. Zona de 2300 W, boost para 3000 W
2. Zona de 1200 W, boost para 1500 W
3. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
4. Zona de 1200 W, boost para 1500 W
5. Painel de controlo



CI633SCBB

1. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
2. Zona de 1200 W, boost para 1500 W
3. Zona de 3000 W, boost para 3600 W
4. Painel de controlo

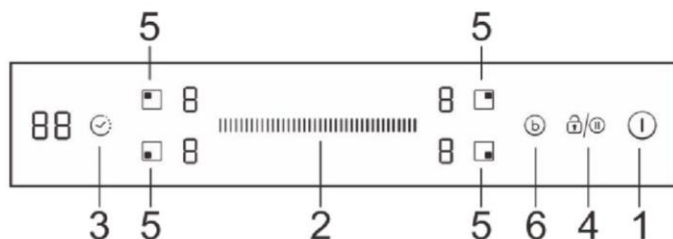


CTP644SCBB

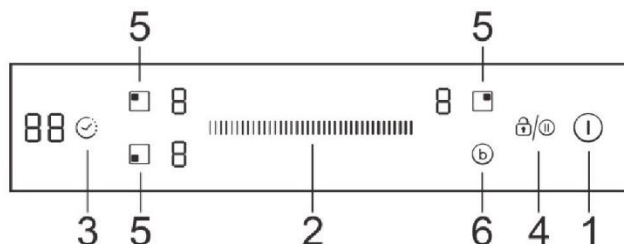
1. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
2. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
3. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
4. Zona de 1200 W, boost para 1500 W
5. Zona de 3000 W, boost para 3600 W
6. Painel de controlo

O Pannel de Controlo

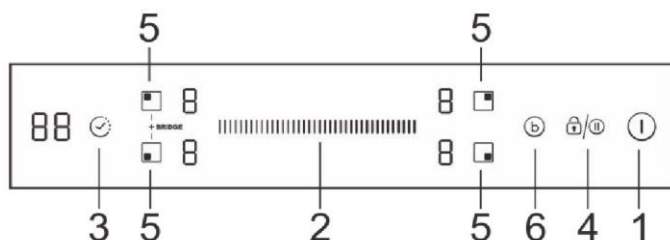
CI642SCBB



CI633SCBB



CTP644SCBB



- | | |
|--|---|
| 1. Comando LIGAR/DESLIGAR | 4. Controlo de pausa/bloqueio |
| 2. Tecla reguladora de potência/
temporizador | 5. Comando de seleção da zona
de aquecimento |
| 3. Comando do temporizador | 6. Controlo do Boost |

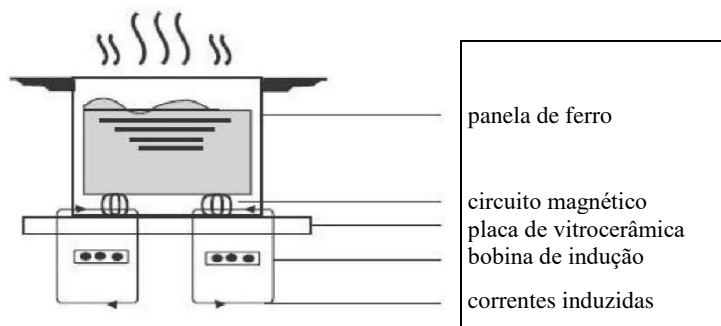
Informações sobre o produto

A placa cerâmica/indução pode atender a diferentes tipos de cozinha por causa do aquecimento por fio de resistência, controle micro-computorizado e seleção de múltiplas potências, realmente a escolha ideal para famílias modernas.

A placa apela aos clientes e adota design personalizado. A placa tem desempenhos seguros e confiáveis, tornando a sua vida confortável e permitindo desfrutar plenamente do prazer da vida.

Uma palavra sobre cozedura por indução

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozinha segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas gerando calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente aquece-o.

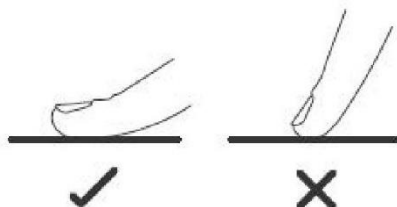


Antes de utilizar a sua nova Placa de Indução

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção "Advertências de segurança".
- Remova qualquer película protetora que possa estar na sua placa de indução.

Utilizar dos comandos táteis

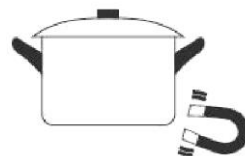
- Os comandos respondem ao toque, por isso não tem de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a parte da impressão digital do seu dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se que os comandos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) que os cubra. Mesmo uma película fina de água pode tornar os comandos difíceis de operar.



Escolher os utensílios de cozinha adequados



- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não tiver um ímã:
 1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
 2. Siga os passos abaixo de 'Para começar a cozinhar'.
 3. Se  não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

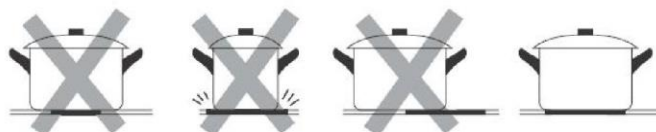


Dimensão do queimador (mm)	Tamanho mínimo dos recipientes (diâmetro/mm)
160	120
180	140
210	160
280	180

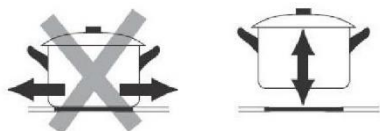
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Centre sempre a panela na zona de cozedura.

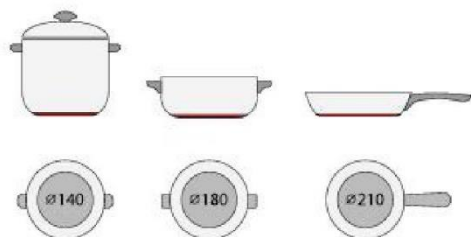


Levante sempre panelas da placa de vitrocerâmica; não as arraste, pois podem riscar o vidro.



- Utilize panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) esteja na faixa de dimensões na tabela abaixo. (Tabela 1)
 - Se usar panelas menores, o desempenho pode ser afetado
 - Se utilizar uma panela com um diâmetro menor do que o indicado na tabela acima, a panela pode não ser detetada

De acordo com a dimensão da zona pode usar panelas de diferentes diâmetros como a imagem abaixo:



- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, o resto da base pode não aquecer uma temperatura suficiente para cozinhar.



- Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais, como o alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a detecção da panela.

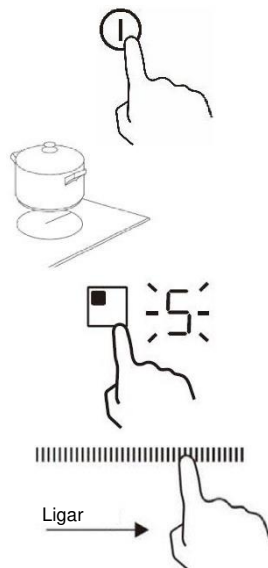
Se a base da panela for semelhante às fotos abaixo, a panela não pode ser detetada.



Utilizar a sua Placa de Indução

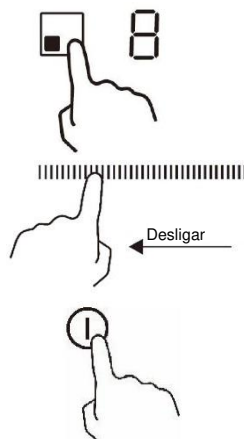
Para começar a cozinhar

- Depois de ligar, ouve o sinal sonoro uma vez, todos os indicadores acendem-se durante 1 segundo e depois apagam, indicando que a placa entrou em estado de espera.
1. Toque no botão LIGAR/DESLIGAR ①.
Todos os indicadores mostram “-”
 2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.
Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
 3. Ao tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, irá piscar um indicador ao lado do botão
 4. Selecione uma definição de calor tocando no controlo deslizante.
 - Se não selecionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomençar no passo 1.
 - É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.



Quando terminar de cozinhar

1. Toque na seleção da zona de aquecimento que pretende desligar
2. Desligue a zona de cozedura tocando no controlo deslizante até "0". Certifique-se de que o visor mostra "0".
3. Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



4. Cuidado com as superfícies quentes

"H" indica que a zona de cozedura está demasiado quente para tocar. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Utilizar a placa quando ainda está quente pode também ser uma forma de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas.



Utilizar a gestão da energia

É possível definir um nível máximo de absorção de potência para a placa de indução, escolhendo até diferentes faixas de potência.

As placas de indução são capazes de limitar-se automaticamente a fim de trabalhar com nível de potência menor, para evitar o risco de sobrecarga.

Para entrar na função de gestão de energia

Ligue a placa e pressione ao mesmo tempo o controlo do temporizador e o cadeado. O indicador de tempo apresenta "P5" que significa nível de potência 5. O modo padrão está definido em 7,2 Kw.



Para mudar para outro nível

Selecionar um nível de potência tocando no controlo deslizante. Existem 5 níveis de potência, de "P1" a "P5". O indicador do temporizador mostrará um deles.

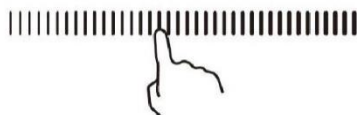
P1: a potência máxima é 2,5 Kw.

P2: a potência máxima é 3,5 Kw.

P3: a potência máxima é 4,5 Kw.

P4: a potência máxima é 5,5 Kw.

"P5": a potência máxima é de 7,2 Kw.



Confirmar e Sair da função de gestão de energia

Pressione ao mesmo tempo o controlo do temporizador e o cadeado para confirmação e então a placa será desligada.



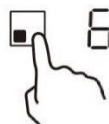
Usar a função Boost

Ativar a função Boost

1. Selecione a zona com função boost (zona frontal esquerda).

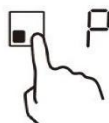
Nota: A configuração de potência da zona de ponte funciona tal como qualquer outra área normal.

2. Toque na tecla de reforço (b) quando o visor estiver a piscar, a indicação do nível de potência mostra "P".

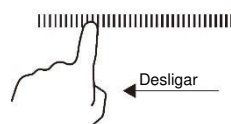


Cancelar a função Boost

1. Selecione a zona com função boost (zona frontal esquerda).



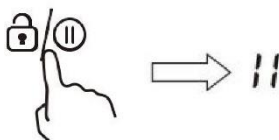
2. Toque no controlo deslizante para cancelar a função Boost, e selecione o nível que deseja definir.



- A função boost de reforço só pode durar por 5 minutos. Após esse tempo, a zona retorna ao nível 9 automaticamente.

Utilizar a função de Pausa

1. Pressione o controlo de pausa, (🔒/||) as zonas de aquecimento param de funcionar. Toda a indicação de zona apresenta "||"



2. Pressione o controlo de Pausa (🔒/||) mais uma vez e todas as zonas de aquecimento reverterem à configuração original.
- A função está disponível quando uma ou mais zonas de aquecimento estão em funcionamento.
 - Se não cancelar o modo de funcionamento em 30 minutos, a placa de indução desliga-se automaticamente.

Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.

Para bloquear os comandos

Toque no botão de bloqueio /|| durante 2 segundos. O indicador do temporizador irá apresentar "Lo".

Para desbloquear os comandos

1. Certifique-se de que a placa está ligada.
2. Toque e mantenha premido o botão de bloqueio /|| durante 2 segundos.
3. Agora pode começar a utilizar a placa.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR; pode sempre desligar a placa de indução com o comando LIGAR/DESLIGAR em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

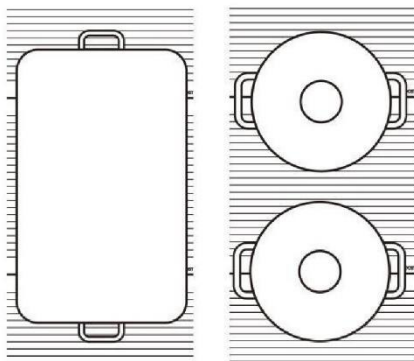
Aviso de calor residual

Quando a placa estiver a funcionar há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" parece para o avisar para se manter afastado.

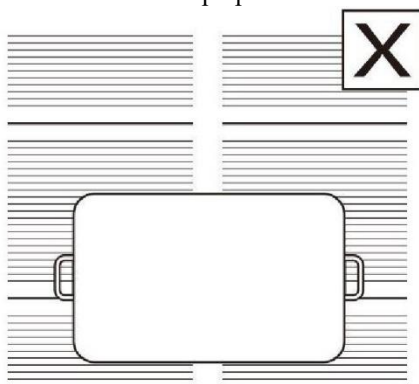


Utilização da função de zona de ponte (apenas para CTP644SCBB)

- Esta pode ser utilizada como uma única zona ou duas zonas individuais dependendo das necessidades de cozedura em cada situação.
- É composta por duas bobinas independentes que podem ser controladas separadamente. Quando a zona de ponte está a trabalhar, apenas a zona coberta pelo utensílio de cozinha é ativada. Esta função só funciona nas zonas de cozedura 1# e 2#.
- Para garantir que o recipiente é detetado e o calor é distribuído uniformemente, centre corretamente os utensílios de cozinha.

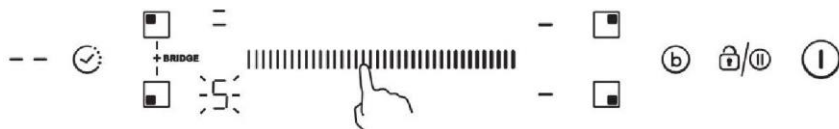
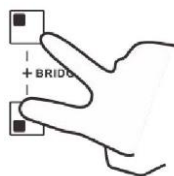


- Numa placa com mais de uma zona flexível, não é recomendada a utilização de várias zonas ao mesmo tempo para um único recipiente.



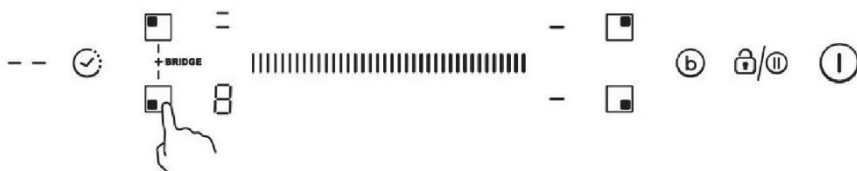
Ativar a função de zona de ponte

1. Para ativar a zona de ponte como uma única zona grande, prima ao mesmo tempo a tecla da zona dianteira esquerda e a tecla da zona traseira esquerda.
2. O sinal sonoro indica que a placa de indução entra na seleção de zona de ponte, e o indicador correspondente pisca.
3. Selecione o nível de potência que deseja definir pelo controlo deslizante.



Cancelar a função de zona de ponte

1. Tocar numa das zonas de ponte para cancelar a função de zona luminosa.



2. A configuração de energia funciona igual a qualquer outra área normal.

Encerramento automático

A função de segurança da placa é desligar automaticamente. Isto ocorre sempre que se esquecer de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de paragem padrão são exibidos na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilizar o temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como um lembrete de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando a hora definida estiver ativada.
- Pode utilizá-lo como temporizador de corte para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo se esgotar.
- Pode configurar o temporizador até 99 minutos.

Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

Se não estiver a selecionar nenhuma zona de cozedura

1. Certifique-se de que a placa está ligada. E a tecla de seleção de zona não está ativada (indicação de zona "-" não está a piscar).

Nota: pode utilizar o contador de minutos mesmo que não esteja a selecionar nenhuma zona de cozedura.

2. Toque no controlo do temporizador, o "10" irá aparecer no visor do temporizador e o "0" pisca.



- Defina o tempo tocando no controle deslizante do temporizador. (por ex. 5).



- Toque novamente no controle do temporizador, o "1" pisca.

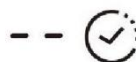


- Defina o tempo ao tocar no controle deslizante (p.ex. 9), agora o tempo definido é 95 minutos.



- Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

- O sinal sonoro irá soar durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "--" quando o tempo definido tiver terminado.



Usando o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

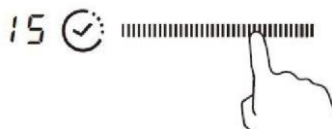
- Tocando no controle de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.



- Toque no controle do temporizador, o "10" irá aparecer no visor do temporizador e o "0" pisca.



- Defina o tempo tocando no controle deslizante do temporizador. (por ex. 5).



- Toque novamente no controle do temporizador, o "1" pisca.

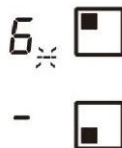


- Defina o tempo ao tocar no controlo deslizante (p.ex. 9), agora o tempo definido é 95 minutos.



- Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

NOTA: No canto inferior direito da indicação do nível de potência encontra-se um ponto vermelho a indicar a zona selecionada.

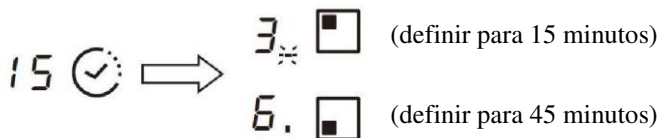


- Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.

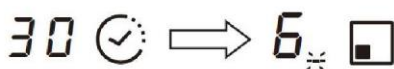
Nota: Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

Se o temporizador estiver regulado em mais de uma zona:

- Ao definir o temporizador para várias zonas de cozedura, são indicados pontos vermelhos das zonas de cozedura relevantes. O visor do temporizador mostra o temporizador min.. O ponto da zona correspondente pisca.



- Logo que o temporizador de contagem regressiva expirar, a zona correspondente desliga-se. Depois irá exibir o novo temporizador min. e o ponto da zona correspondente piscará.



Nota: Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente é exibido no indicador do temporizador.

Orientações para cozinhar

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a usar a função Boost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura inflamam espontaneamente, o que representa um risco grave de incêndio.

Dicas de cozinha

- Quando a comida começa de ferver, reduza a definição de energia.
- A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos.

Fervura lenta, cozinhar arroz

- A fervura lenta acontece abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando as bolhas estão a subir ocasionalmente até à superfície do líquido de cozedura. É a chave para deliciosas sopas e ensopados tenros, porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar os alimentos em demasia. Também deve cozinhar molhos à base de ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior à configuração mais baixa para garantir que os alimentos estejam cozinhados corretamente no tempo recomendado.

Bife selado

Cozinhar bifes suculentos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com azeite. Aplique uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato dependerá da espessura do bife e de quão passado o quer. Os tempos podem variar cerca de 2 a 8 minutos de cada lado. Carregue no bife para avaliar como está passado - quanto mais firme mais bem passado está.
5. Deixe o bife descansar sobre uma chapa quente durante alguns minutos para deixar relaxe e assim ficar mais macio antes de servir.

Saltear

1. Escolha um wok de base plana compatível com cerâmica ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos à mão. Saltear é algo rápido.
Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias doses menores.
3. Pré-aqueça brevemente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne em primeiro lugar, reserve e mantenha quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, mude a zona de cozedura para uma configuração mais baixa, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.

6. Salteie delicadamente os ingredientes para se certificar de que são aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

Definições de calor

Configuração de calor	Adequação
1 - 2	• aquecimento para pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • fervura lenta suave • aquecimento lento
3 - 4	• reaquecer • fervura rápida • cozinhar arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• saltear • cozinhar massa
9	• saltear • selar • ferver a sopa • água a ferver

Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrame de alimentos sem açúcar no vidro)	1. Desligue a alimentação da placa. 2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Volte a ligar a alimentação da placa.	• Quando a alimentação da placa estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões resistentes, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Fervura, alimentos derretidos e derrames de alimentos açucarados quentes no vidro	Remova-os imediatamente com uma espátula ou com um raspador de lâmina adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura: 1. Desligue a alimentação da placa na parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou com uma toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro" acima.	• Remova manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derrames o mais rapidamente possível. Se deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina num raspador é afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames nos comandos táteis	1. Desligue a alimentação da placa. 2. Coloque o derrame sob imersão 3. Limpe a área dos comandos táteis com uma esponja ou pano húmido limpo. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Volte a ligar a alimentação da placa.	• A placa pode emitir bipes e desligar-se, e os comandos táteis podem não funcionar enquanto existir líquido sobre estes. Certifique-se de que seca a área dos comandos táteis antes de voltar a ligar a placa.

Dicas e sugestões

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa não liga.	Sem alimentação.	Certifique-se de que a placa está ligada à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilizar a sua placa" para mais instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares. Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Consulte "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas painéis.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução produz um ruído baixo de zumbido quando utilizada numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando se diminui a definição do calor.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Foi acionada uma ventoinha de refrigeração incorporada na sua placa de indução, para evitar o sobreaquecimento da eletrónica. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não necessita de qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As painéis não ficam quentes e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nesta.	Utilize utensílios de cozinha adequada para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Centre a panela e certifique-se de que a respetiva base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

Exibição e inspeção de falhas

Se surgir uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no modo de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Causas possíveis	O que fazer
E4/E5	Falha do sensor de temperatura	Contacte o fornecedor.
E7/E8	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Contacte o fornecedor.
E2/E3	Tensão de alimentação anormal	Verifique se o fornecimento de energia está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
E6/E9	Má radiação de calor de placa de indução	Reinicie depois de deixar arrefecer a placa de indução.

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

Especificações técnicas

Placa de indução	CI642SCBB / CTP644SCBB
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~, 50-60 Hz
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto P×L×A (mm)	590×520×58
Dimensões de montagem AxB (mm)	560×490

Placa de indução	CI633SCBB
Zonas de cozedura	3 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~, 50-60 Hz
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto P×L×A (mm)	590×520×58
Dimensões de montagem AxB (mm)	560×490

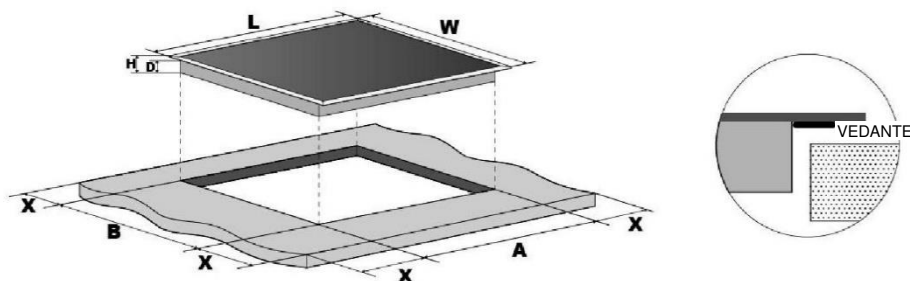
O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

Instalação

Seleção do equipamento de instalação

- Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.
- Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 50 mm em torno do orifício.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar uma maior deformação provocada pela radiação de calor da placa. Como ilustrado abaixo:

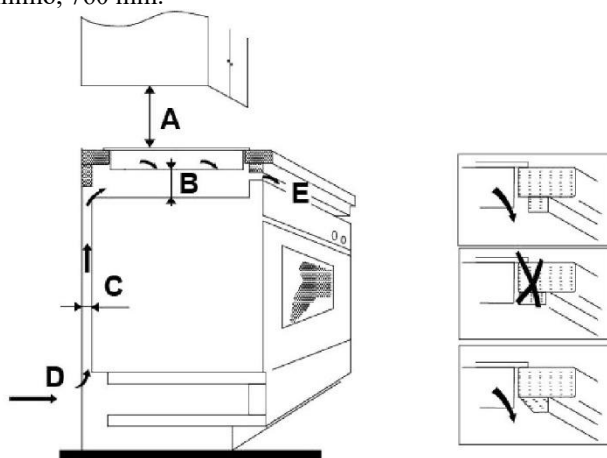
Aviso: O material de superfície de trabalho deve utilizar madeira impregnada ou outros materiais de isolamento.



N.º do modelo	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642SCBB							
CTP644SCBB	590	520	58	54	560	490	50 mini
CI633SCBB							

Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa está em boas condições. Como ilustrado abaixo

Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário acima desta deve ser de, no mínimo, 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Antes de instalar a placa, certifique-se de que

- a superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutural interfere com as exigências do espaço.
- a superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor.
- se a placa for instalada em cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de refrigeração integrada.
- a instalação cumprirá todos os requisitos de folga, assim como normas e regulamentos aplicáveis.
- é incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que permite a desconexão total da rede elétrica, montado e posicionado de modo a cumprir as regras e regulamentos locais de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos).
- o interruptor de isolamento estará facilmente acessível ao cliente com a placa instalada
- consulte as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida quanto à instalação
- utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

Após instalar a placa, certifique-se de que

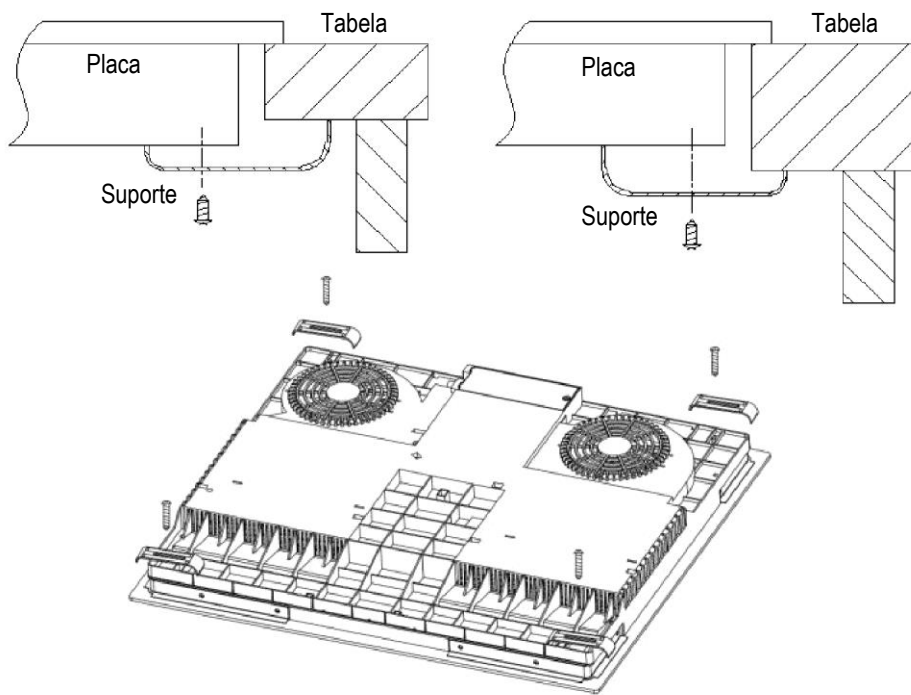
- o cabo de alimentação não é acessível através de portas ou gavetas de armário.
- há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa.
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.
- o interruptor de isolamento está facilmente acessível pelo cliente.

Antes de posicionar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

Localizar os suportes de fixação

- A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.
- Fixe a placa na superfície de trabalho enroscando quatro suportes na caixa inferior da placa (consulte a figura) após a instalação.
- Ajuste a posição do suporte para se adequar às diferentes espessuras da superfície de trabalho.

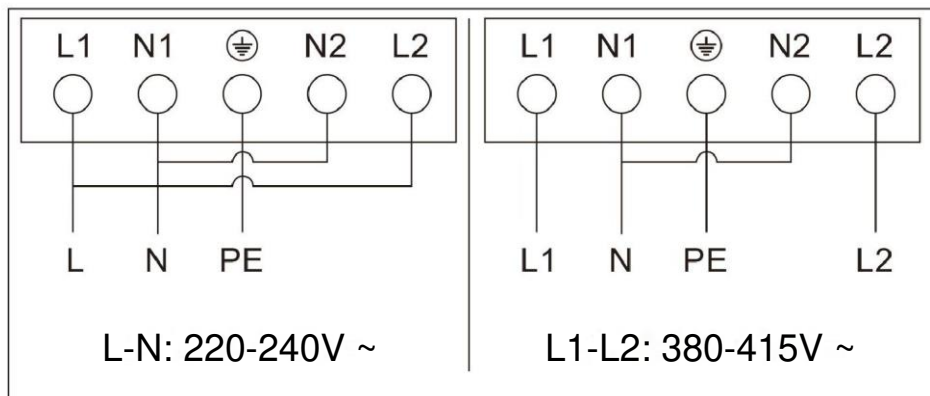


Precauções

- A placa deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.
- A placa não deve ser montada sobre equipamento de arrefecimento, máquinas de lavar loiça e secadores rotativos.
- A placa deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- Esta cerâmica só pode ser conectada a uma alimentação com sistema de impedância nunca superior a 0,427 ohm. Caso seja necessário, consulte a sua entidade de fornecimento elétrico para informações de impedância do sistema.

Ligar a placa à rede elétrica

A alimentação elétrica deve ser ligada em conformidade com a norma relevante ou com um disjuntor de um polo. O método de ligação é mostrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, isso deve ser feito por um técnico pós-venda com as ferramentas adequadas, de modo a evitar qualquer acidente.
- Se o aparelho estiver conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma folga mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ficar dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.

	Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao garantir que este aparelho é eliminado de forma correta, ajudará a prevenir quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, o que pode ocorrer se for eliminado de forma incorreta. O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos. Este aparelho necessita de uma eliminação de resíduos especializada. Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto. Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.
--	--

ELIMINAÇÃO:
Não elimine este produto como lixo indiferenciado municipal. Este tipo de resíduo deve ser recolhido separadamente para tratamento especial.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением каких-либо работ или техобслуживания отключайте прибор от сети электропитания.
- Подключение к хорошей системе заземления является важным и обязательным.
- Средства для отключения должны быть встроены в стационарную проводку в соответствии с правилами электромонтажа.
- Изменения в бытовой электропроводке должен производить только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны – края панели острые.
- Неосторожность может привести к травмам или порезам.

Важные указания по технике безопасности

- Внимательно прочитайте эти инструкции, прежде чем приступить к установке или пользоваться этим устройством.
- Категорически запрещается класть на это устройство воспламеняющиеся материалы или продукты.
- Предоставьте данную информацию лицу, ответственному за монтаж устройства, так как это может снизить расходы на монтаж.
- Во избежание опасности данный прибор должен быть установлен в соответствии с этими инструкциями по монтажу.
- Надлежащую установку и заземление этого прибора должен производить только квалифицированный специалист.

- Этот прибор должен быть подключен к цепи с установленным изолирующим выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** используйте только то защитное ограждение для варочной поверхности, которое разработано производителем кухонного прибора или указано производителем прибора в инструкциях по эксплуатации как подходящее, либо защитное ограждение для варочной поверхности, встроенное в прибор. Использование ненадлежащих защитных ограждений может стать причиной несчастных случаев.
- Неправильный монтаж устройства может привести к аннулированию всех гарантийных обязательств или претензий.
- Подробнее об установке см. в разделе <Установка>.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. В случае повреждения или трещины в поверхности варочной панели немедленно отключите прибор от сети питания (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием выключайте варочную панель настенным выключателем.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячей поверхности

- В процессе эксплуатации доступные части этого прибора будут нагреваться в достаточной степени, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта вашего тела, одежды или каких-либо других предметов, кроме подходящей посуды, с керамическим стеклом до тех пор, пока поверхность не остынет.

- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреваться.
- Детей в возрасте до 8 лет нельзя допускать к электроприбору, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Убедитесь, что ручки кастрюли не нависают над другими включенными зонами нагрева. Ручки должны быть недосягаемы для детей.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

- При втягивании защитной крышки открывается острое лезвие скребка для варочной панели. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Неосторожность может привести к травмам или порезам.

Важные указания по технике безопасности

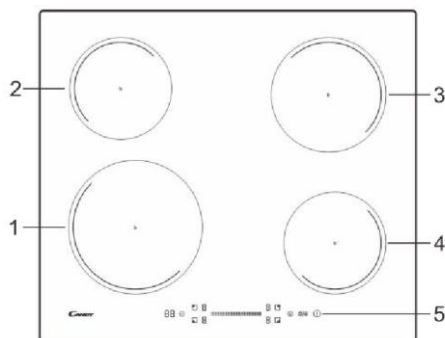
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Вследствие переливания кипящей жидкости через край образовывается дым и разбрызгивается жир, который может воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве столешницы либо поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте зоны нагрева и саму варочную панель в соответствии с описанием в данном руководстве (например, с помощью сенсорных элементов управления). Не полагайтесь на то, что функция обнаружения посуды отключит зоны нагрева, когда вы снимете ее.
- Не позволяйте детям играть с электроприбором либо сидеть, стоять на нем или взбираться на него.

- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над прибором. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.
- Детям или лицам с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность использовать прибор, нужен ответственный и компетентный инструктор для обучения эксплуатации устройства. Инструктор должен убедиться, что такие лица могут пользоваться прибором безопасно для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какую-либо часть прибора, если это не рекомендовано в руководстве. Все остальное обслуживание должен выполнять квалифицированный специалист.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель.
- Не используйте посуду с зазубренными краями и не перетаскивайте посуду по стеклянной поверхности, поскольку вы можете ее поцарапать.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие жесткие абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, поскольку они могут поцарапать керамическое стекло.
- При повреждении кабеля питания во избежание возможной опасности его замену должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или лица с подобной квалификацией.
- Это устройство предназначено только для использования в домашних условиях! Гарантия производителя не распространяется на какое бы то ни было коммерческое использование!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** прибор и доступные части во время использования нагреваются. Не допускайте к ним детей.
- Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов.

- Детей в возрасте до 8 лет нельзя допускать к электроприбору, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться прибором только при условии, что они находятся под надлежащим надзором или проинструктированы о порядке безопасного пользования устройством и осознают связанные с этим опасности.
- Не разрешайте детям играть с устройством. Детям запрещается выполнять чистку и пользовательское обслуживание электроприбора без присмотра.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ пытайтесь гасить огонь водой. Отключите устройство, затем накройте огонь, например крышкой или пожарным покрывалом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Опасность возгорания: запрещается хранить что-либо на варочных поверхностях.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать опасности поражения электрическим током. Под поверхностью варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала находятся токоведущие части.
- Не используйте пароочиститель.
- Электроприбор не предназначен для эксплуатации с управлением внешним таймером или отдельным дистанционным управлением.
- ВНИМАНИЕ: процесс приготовления должен проходить под контролем. При кратковременном процессе приготовления контроль необходимо осуществлять постоянно.
- Шнур питания недоступен после установки.

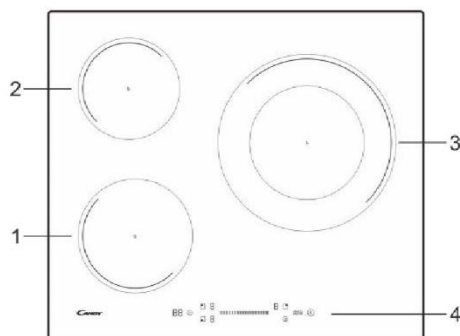
Обзор изделия

Вид сверху



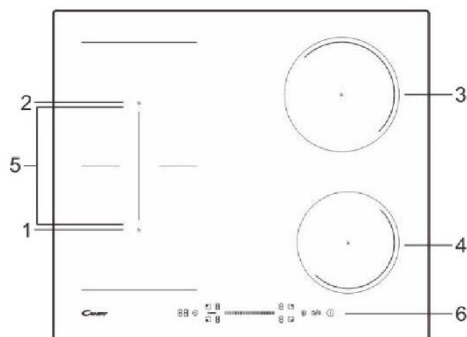
1. Зона 2300 Вт,
усиленный нагрев до 3000 Вт
2. Зона 1200 Вт,
усиленный нагрев до 1500 Вт
3. Зона 1800 Вт,
усиленный нагрев до 2100 Вт
4. Зона 1200 Вт,
усиленный нагрев до 1500 Вт
5. Панель управления

CI642SCBB



1. Зона 1800 Вт,
усиленный нагрев до 2100 Вт
2. Зона 1200 Вт,
усиленный нагрев до 1500 Вт
3. Зона 3000 Вт,
усиленный нагрев до 3600 Вт
4. Панель управления

CI633SCBB

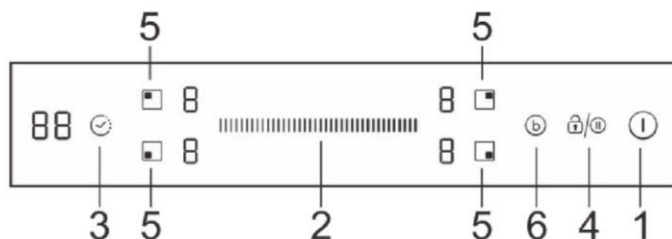


1. Зона 1800 Вт,
усиленный нагрев до 2100 Вт
2. Зона 1800 Вт,
усиленный нагрев до 2100 Вт
3. Зона 1800 Вт,
усиленный нагрев до 2100 Вт
4. Зона 1200 Вт,
усиленный нагрев до 1500 Вт
5. Зона 3000 Вт,
усиленный нагрев до 3600 Вт
6. Панель управления

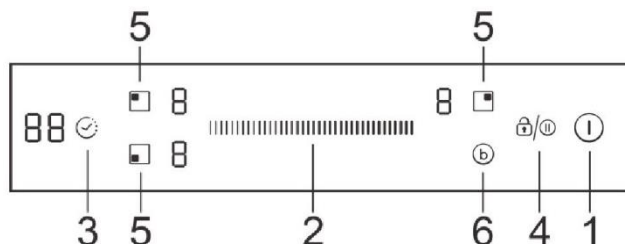
СТР644SCBB

Панель управления

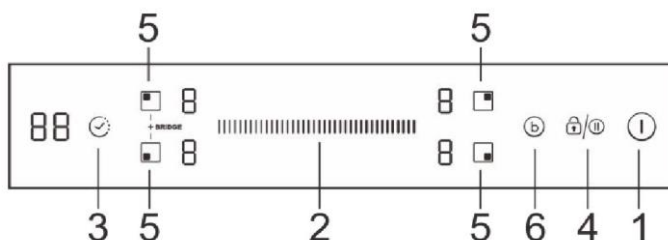
CI642SCBB



CI633SCBB



СТР644SCBB



- | | |
|--|---|
| 1. Управление ВКЛ./ВЫКЛ. | 4. Управление паузой / блокировкой кнопок |
| 2. Кнопка регулировки мощности/таймера | 5. Управление выбором зоны нагрева |
| 3. Управление таймером | 6. Контроль усиленного нагрева |

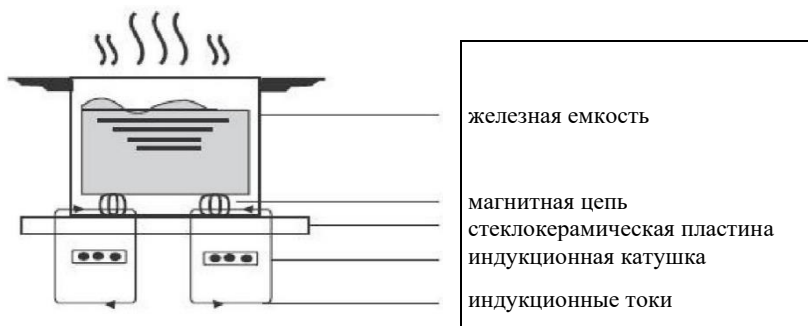
Информация об изделии

Керамическая/индукционная варочная панель может удовлетворить различные потребности при приготовлении блюд благодаря нагреву с помощью провода высокого сопротивления, микрокомпьютеризированному управлению и возможности выбора мощности нагрева, что является оптимальным вариантом для современных семей.

При разработке варочной панели основное внимание уделялось потребителю и индивидуальному дизайну. Варочная панель безопасна и имеет надежные рабочие характеристики, что делает вашу жизнь комфортной и позволит в полной мере наслаждаться удовольствием от жизни.

Несколько слов об индукционном приготовлении пищи

Индукционное приготовление пищи – это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Принцип работы заключается в том, что электромагнитные колебания генерируют тепло непосредственно в емкости, а не косвенно через нагрев стеклянной поверхности. Стекло нагревается только потому, что посуда в итоге нагревает его.

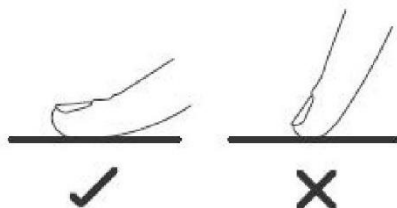


Перед эксплуатацией новой индукционной варочной панели

- Прочтите это руководство, уделив особое внимание разделу «Предупреждения по технике безопасности».
- Удалите все защитные пленки, которые могут оставаться на индукционной варочной панели.

Использование сенсорных элементов управления

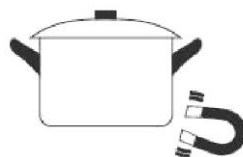
- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать какое-либо давление.
- Используйте подушечку пальца, а не кончик.
- При каждой регистрации касания будет слышен звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу элементов управления.



Выбор правильной посуды



- Используйте только посуду с основанием, подходящим для индукционного приготовления. Ищите знак индукции на упаковке или на дне емкости.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Поместите магнит ближе к основанию емкости. Если он притягивается, посуда подходит для индукции.
- Если у вас нет магнита:
 - Налейте немного воды в емкость, которую вы хотите проверить.
 - Выполните действия, описанные в разделе «Начать приготовление».
 - Если на дисплее не мигает индикатор , а вода нагревается, емкость подходит.
- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.

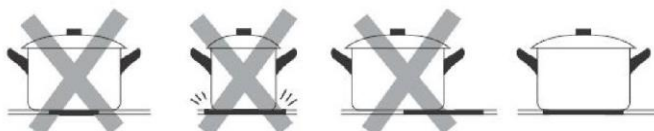


Размер горелки (мм)	Минимальный размер посуды (диаметр, мм)
160	120
180	140
210	160
280	180

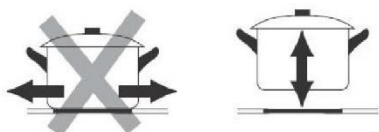
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым основанием.



Убедитесь, что основание посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона нагрева. Всегда ставьте посуду по центру зоны нагрева.



Всегда поднимайте посуду с керамической плиты – не тяните, поскольку она может поцарапать стекло.

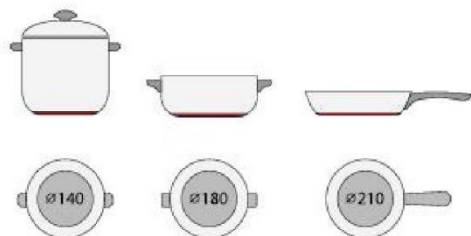


- Используйте такие емкости, у которых диаметр ферромагнитной области (основания посуды) находится в диапазоне размеров, указанных в таблице ниже. (Таблица 1)

- Если вы используете емкости меньшего размера, это может повлиять на производительность.

- Если вы используете емкость с диаметром меньшим, чем тот, который указан в таблице выше, посуда может быть не обнаружена.

В соответствии с размером зоны вы можете использовать емкости разного диаметра, как показано на рисунке ниже:



- Если ферромагнитная часть лишь частично покрывает основание емкости, нагревается только ферромагнитная область, остальная часть основания может не нагреться до температуры, достаточной для приготовления пищи.



- Если ферромагнитная область неоднородна и содержит другие материалы, такие как алюминий, это может повлиять на нагрев и обнаружение емкости.

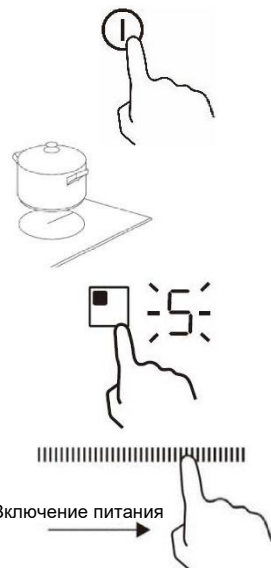
Если основание посуды аналогично изображению ниже, то емкость невозможно обнаружить.



Эксплуатация индукционной варочной панели

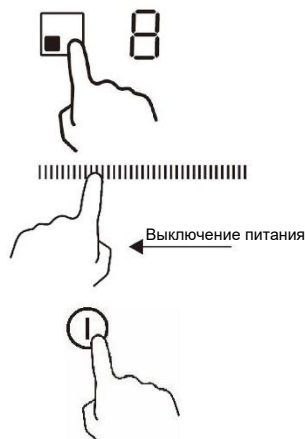
Начало приготовления

- После включения питания подается один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, что указывает на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.
1. Коснитесь переключателя ВКЛ/ВЫКЛ ①.
Все индикаторы показывают «-».
 2. Поставьте подходящую посуду на зону нагрева, которую хотите использовать.
Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.
 3. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и рядом с кнопкой замигает индикатор.
 4. Выберите настройку нагрева, коснувшись элемента управления «ползунок».
 - Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать заново с шага № 1.
 - Вы можете изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления.



Завершение приготовления

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую хотите отключить.
2. Выключите зону приготовления, передвинув касанием элемент управления «ползунок» в положение «0». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».
3. Выключите всю варочную панель, коснувшись элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ.



4. Остерегайтесь горячих поверхностей.

На дисплее отобразится «Н», и это означает, что зона приготовления слишком горячая для прикосновения. Этот символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Вы можете воспользоваться остаточным теплом зоны нагрева в качестве энергосберегающей функции, если вам нужно будет нагреть другую посуду, пока плита еще горячая.



Использование системы управления электропитанием

Можно установить максимальный уровень поглощения мощности для индукционной варочной панели, выбирая различные диапазоны мощности. Индукционные варочные панели способны автоматически ограничивать свою мощность, чтобы работать на меньшей мощности во избежание риска перегрузки.

Вход в функцию управления электропитанием

Включите варочную панель, затем одновременно нажмите управление таймером и блокировку кнопок. Индикатор таймера покажет «P5», что означает уровень мощности 5. Режим по умолчанию — 7,2 кВт.



Переход на другой уровень

Выберите уровень мощности, коснувшись ползунка управления. Имеется 5 уровней мощности, от «P1» до «P5». Индикатор таймера покажет один из них.

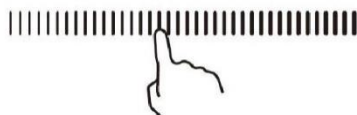
«P1»: максимальная мощность 2,5 кВт.

«P2»: максимальная мощность 3,5 кВт.

«P3»: максимальная мощность составляет 4,5 кВт.

«P4»: максимальная мощность составляет 5,5 кВт.

«P5»: максимальная мощность 7,2 кВт.



Подтверждение и выход из функции управления электропитанием

Одновременно нажмите управление таймером и блокировку кнопок для подтверждения, после чего варочная панель будет выключена.



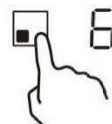
Использование функции Boost (Усиленный нагрев)

Активировать функцию Boost (Усиленный нагрев)

1. Выберите зону с функцией Boost (передняя левая зона).

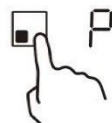
Примечание: настройка мощности функции Bridge zone работает так же, как и в любой другой обычной зоне.

2. Коснитесь кнопки Booster (b), когда дисплей мигает, индикация уровня мощности показывает «Р».

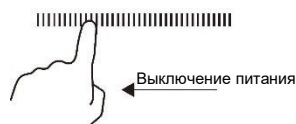


Отменить функцию Boost (Усиленный нагрев)

1. Выберите зону с функцией Boost (передняя левая зона).



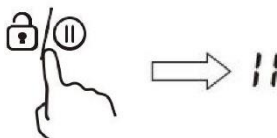
2. Коснитесь ползунка, чтобы отменить функцию Boost (Усиленный нагрев), и выберите уровень, который вы хотите установить.



- Функция Boost (Усиленный нагрев) может длиться только 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на уровень 9.

Использование функции «Пауза»

1. Нажмите кнопку «Пауза», и зоны нагрева  будут отключены. Все индикаторы зоны показывают «||».



2. Еще раз нажмите кнопку «Пауза» , и все зоны нагрева вернуться к первоначальной настройке.
- Функция доступна, когда работает одна или несколько зон нагрева.
 - Если вы не отмените режим остановки работы в течение 30 минут, индукционная варочная панель автоматически отключится.

Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение зон нагрева детьми).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ., отключены.

Блокировка элементов управления

Коснитесь кнопки блокировки кнопок /⏻ на 2 секунды.
Индикатор таймера покажет «Lo».

Разблокировка элементов управления

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Коснитесь кнопки блокировки кнопок /⏻ и удерживайте палец 2 секунды.
3. Теперь вы можете начать пользоваться варочной панелью.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением ВКЛ./ВЫКЛ., и вы всегда сможете выключить варочную панель с помощью ВКЛ./ВЫКЛ. в аварийной ситуации, но вы должны сначала разблокировать варочную панель во время следующей операции.

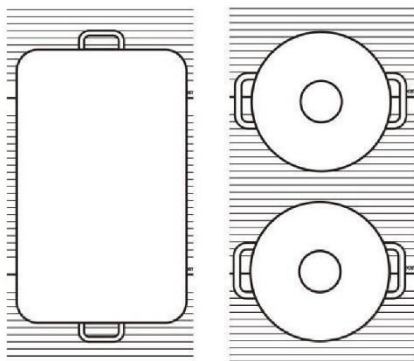
Предупреждение о наличии остаточного тепла

Если варочная панель проработала какое-то время, то в ней останется некоторое количество тепла. Буква «Н» предупреждает, чтобы вы держались на расстоянии.

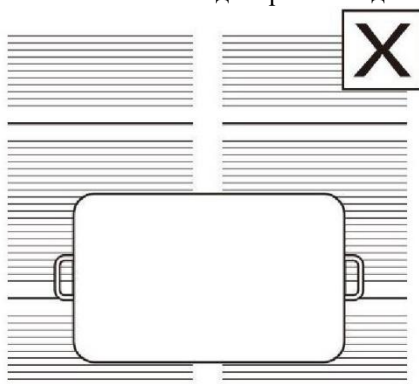


Использование функции Bridge zone (только для CTP644SCBB)

- Эта функция может использовать как одну зону, так и две отдельные зоны в зависимости от потребностей приготовления пищи в данной ситуации.
- Для этой функции предусмотрены две независимые катушки, которыми можно управлять по отдельности. При работе функции Bridge zone активируется только та зона, на которой стоит посуда. Эта функция работает только в зонах нагрева 1# и 2#.
- Чтобы обеспечить обнаружение посуды и равномерное распределение тепла, необходимо правильно расположить посуду по центру.

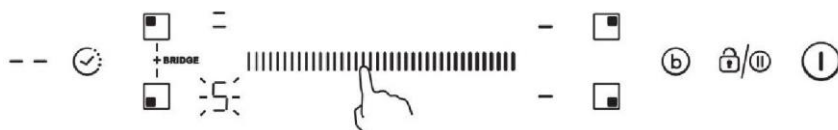
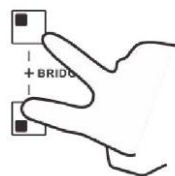


- Если варочная панель имеет более одной гибкой зоны, не рекомендуется использовать несколько зон одновременно для одной емкости.



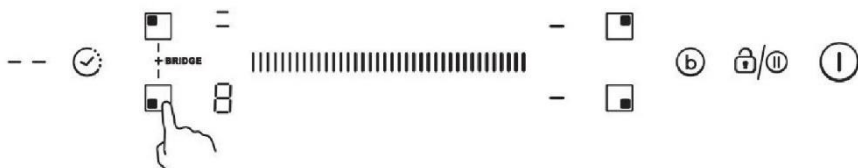
Активация функции Bridge zone

- Чтобы активировать единую большую зону функции Bridge zone, одновременно нажмите обе клавиши левой зоны — переднюю и заднюю.
- Зуммер подает звуковой сигнал, указывающий на то, что индукционная варочная панель переходит к выбору Bridge zone, а соответствующий индикатор начинает мигать.
- Выберите желаемый уровень мощности касанием ползунка.



Отмена функции Bridge zone

1. Чтобы отменить функцию Bridge zone, прикоснитесь к кнопке управления одной из ее зон.



2. Настройка мощности работает так же, как и в любой другой обычной зоне.

Автоматическое отключение

Функция, обеспечивающая безопасную эксплуатацию варочной панели, предусматривает автоматическое отключение. Это происходит каждый раз, когда вы забываете выключить зону приготовления. Время отключения по умолчанию показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Использование таймера

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- Как таймер обратного отсчета: в этом случае по истечении установленного времени таймер не отключит ни одной из зон приготовления.
- Как таймер отключения, чтобы выключить одну или несколько зон нагрева по истечении времени.
- Максимальный период времени, на который можно установить таймер, — 99 минут.

Использование таймера в качестве таймера обратного отсчета

Если вы не выбираете ни одной зоны приготовления

1. Убедитесь, что варочная панель включена. И кнопка выбора зоны не активирована (индикация зоны «-» не мигает).

Примечание. Вы можете использовать таймер обратного отсчета, даже если вы не выбираете ни одной зоны приготовления.

2. Коснитесь кнопки управления таймером. На дисплее таймера отобразится «10», а «0» начнет мигать.



- Установите время касанием ползунка управления таймером (например, 5).



- Снова коснитесь элемента управления таймером, и «1» начнет мигать.

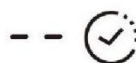


- Установите время касанием ползунка управления таймером (например, 9), теперь установленное время составляет 95 минут.



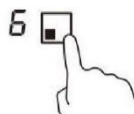
- Когда время будет задано, таймер сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.

- По истечении установленного времени зуммер будет подавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит значение «--».



Использование таймера для выключения одной или нескольких зон нагрева

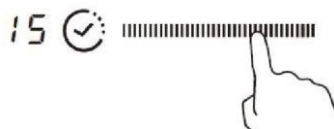
- Коснитесь элемента управления выбора зоны нагрева, для которой хотите установить таймер.



- Коснитесь кнопки управления таймером. На дисплее таймера отобразится «10», а «0» начнет мигать.



- Установите время касанием ползунка управления таймером (например, 5).



- Снова коснитесь элемента управления таймером, и «1» начнет мигать.

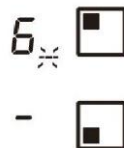


5. Установите время касанием ползунка управления таймером (например, 9), теперь установленное время составляет 95 минут.



6. Когда время будет задано, таймер сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.

ПРИМЕЧАНИЕ. В правом нижнем углу индикации уровня мощности отобразится красная точка, указывающая, что выбрана эта зона.

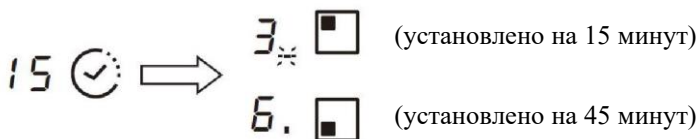


7. По истечении времени таймера соответствующая зона приготовления будет автоматически выключена.

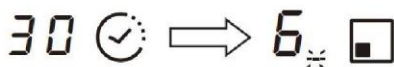
Примечание: другие зоны нагрева будут продолжать работать, если они были включены ранее.

Если таймер установлен более чем на одной зоне:

1. При установке таймера для нескольких зон нагрева отображаются красные точки соответствующих зон. На дисплее таймера отображается минимальный таймер. Точка соответствующей зоны мигает.



2. Как только таймер обратного отсчета истечет, соответствующая зона отключится. Затем он покажет новый минимальный таймер, и точка соответствующей зоны начнет мигать.



Примечание: коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и на индикаторе таймера отобразится соответствующий таймер.

Рекомендации по приготовлению пищи

Будьте осторожны при жарке, поскольку масло и жир очень быстро нагреваются, особенно при использовании режима Boost (Усиленный нагрев). При чрезвычайно высоких температурах масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что создает серьезную опасность возгорания.

Советы по приготовлению

- После закипания пищи установите меньшую мощность.
- Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономить энергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить с высоким значением настройки и уменьшите значение, когда пища нагреется.

Приготовление риса (тушение)

- Тушение происходит ниже точки кипения, при температуре около 85°C, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность жидкости. В этом секрет вкусных супов и нежных тушеных блюд, поскольку вкус раскрывается без слишком интенсивного режима приготовления продуктов. Соусы на основе яиц и муки также следует готовить ниже температуры кипения.
- Для некоторых рецептов, включая приготовление риса методом абсорбции, могут потребоваться установки выше, чем минимальный режим, чтобы обеспечить правильное приготовление блюда за рекомендованное время.

Обжаривание стейка

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут, прежде чем приступать к приготовлению.
2. Нагрейте тяжелую сковороду.
3. Смажьте растительным маслом обе стороны стейка. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством растительного масла, а затем опустите туда мясо.
4. Во время приготовления стейк переворачивайте только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от желаемой степени прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Нажмите на стейк, чтобы определить степень его готовности: чем он тверже, тем более «прожаренным» будет мясо.
5. Оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он настоялся и стал нежным перед подачей на стол.

Для жарки с постоянным помешиванием

1. Выберите совместимую с керамикой плоскую сковороду вок или большую сковороду.

2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка с перемешиванием должна быть быстрой. При приготовлении пищи в больших количествах, разделите пищу на несколько меньших партий.
3. Подогрейте сковороду в течение небольшого времени и добавьте две столовые ложки растительного масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его и оставьте в тепле.
5. Обжарьте овощи, постоянно помешивая. Когда они станут горячими, но при этом хрустящими, настройте для зоны приготовления более низкую температуру, верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они прогрелись.
7. Подавайте немедленно.

Настройки нагрева

Настройка нагрева	Применение
1 - 2	• деликатный подогрев для небольших объемов пищи • растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро начинают подгорать • слабое кипение • медленный нагрев
3 - 4	• подогрев • быстрое кипение • приготовление риса
5 - 6	• блинчики
7 - 8	• пассерование • приготовление пасты
9	• жарка с постоянным помешиванием • обжарка • доведение супа до кипения • кипячение воды

Чистка и уход

Что?	Как?	Важно!
Каждодневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или проливы несладких продуктов на стекле)	1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!). 3. Смойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Включите электропитание варочной панели.	• Когда питание варочной панели выключено, индикация «горячей поверхности» не будет отображаться, но зона нагрева все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли вам конкретная мочалка или чистящее средство. • Обязательно удаляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: на стекле могут остаться пятна.
Переливы, расплавы и разливы сладких продуктов на стекле	Немедленно удалите их с помощью лопатки, шпателя или скребка с бритвенным лезвием, подходящих для керамических стеклянных варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зон нагрева: 1. Выключите питание варочной панели на настенном выключателе. 2. Держите лезвие или инструмент под углом 30° и соскребите загрязнение или разлив в прохладное место на варочной панели. 3. Удалите загрязнение или пролив тканью или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги со 2-го по 4-й для «Каждодневного загрязнения стекла» выше.	• Как можно скорее удалите пятна, оставшиеся от расплавов и сладких продуктов или проливов. Если дать им остыть на стекле, то позже их может быть трудно удалить, а может даже это приведет к неисправимому повреждению поверхности стекла. • Опасность порезов: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка остается острым как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
Переливы на сенсорные элементы управления	1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Соберите разлив впитывающим материалом 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите область досуха бумажным полотенцем. 5. Включите электропитание варочной панели.	• Варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорные элементы управления могут не работать, когда на них есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели убедитесь, что вы вытерли насухо область сенсорного управления.

Советы и подсказки

Проблема	Возможные причины	Что делать
Невозможно включить варочную панель.	Нет электропитания.	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику электропитания и включена. Проверьте, нет ли перебоев в электроснабжении в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте сенсорное управление. Инструкции см. в разделе «Эксплуатации керамической варочной панели».
Сложно управлять сенсорными элементами управления.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или вы можете использовать кончик пальца при прикосновении к элементам управления.	Убедитесь, что зона сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано.	Посуда с неровными краями. Используются неподходящие абразивные чистящие средства или губка.	Используйте посуду с плоским и гладким основанием. См. «Выбор правильной посуды». См. «Чистка и уход».
Некоторая посуда может издавать треск или щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочная панель издает негромкий гул при работе в режиме сильного нагрева.	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, но шум должен ослабевать или полностью исчезать при уменьшении нагрева.
Шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели.	Вентилятор охлаждения, встроенный в вашу индукционную варочную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электронных компонентов. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную варочную панель.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели на стене во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается и отображается на дисплее.	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционного приготовления пищи. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для зоны приготовления пищи или поставлена не по центру.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления пищи. См. раздел «Выбор правильной посуды». Поставьте посуду в центр и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.
Индукционная варочная панель или зона приготовления неожиданно выключились, на дисплее отображается звуковой сигнал и код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Запишите буквы и цифры ошибок, выключите питание индукционной варочной панели на стене и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Отображение и проверка неисправностей

При возникновении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в защитный режим и отобразит соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможные причины	Что делать
E4/E5	Неисправность датчика температуры	Свяжитесь с поставщиком.
E7/E8	Неисправность температурного датчика IGBT.	Свяжитесь с поставщиком.
E2/E3	Отклонения от нормы напряжения питания	Проверьте, в норме ли электропитание. Включение питания после подачи питания в норме.
E6/E9	Неправильное тепловое излучение индукционной варочной панели	Перезапустите после того, как индукционная варочная панель остынет.

Выше приведены примеры и осмотр распространенных неисправностей. Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание каких-либо опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

Технические характеристики

Индукционная варочная панель	CI642SCBB / CTP644SCBB
Зоны нагрева	4 зоны
Напряжение питания	220-240 В~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	7200 Вт
Размер изделия ДхШхВ (DxWxH) (мм)	590×520×58
Размеры для встраивания АхВ (мм)	560×490

Индукционная варочная панель	CI633SCBB
Зоны нагрева	3 зоны
Напряжение питания	220-240 В~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	7200 Вт
Размер изделия ДхШхВ (DxWxH) (мм)	590×520×58
Размеры для встраивания АхВ (мм)	560×490

Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и конструкции без предварительного уведомления.

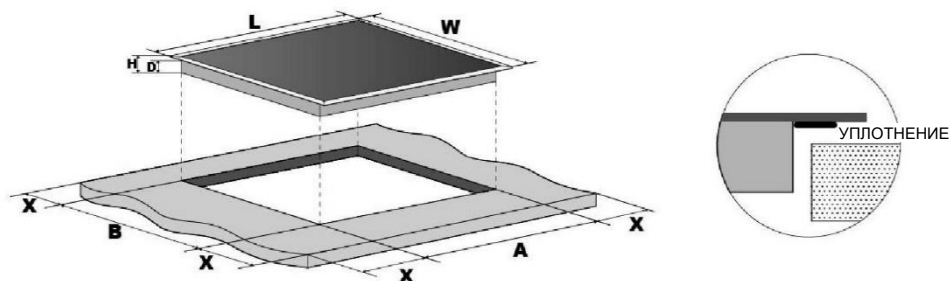
Установка

Выбор монтажного оборудования

- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с размерами, указанными на чертеже.
- Для целей монтажа и эксплуатации вокруг отверстия следует предусмотреть пространство не менее 50 мм.
- Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм.
Выберите термостойкий материал для столешницы, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от варочной панели.

Как показано ниже:

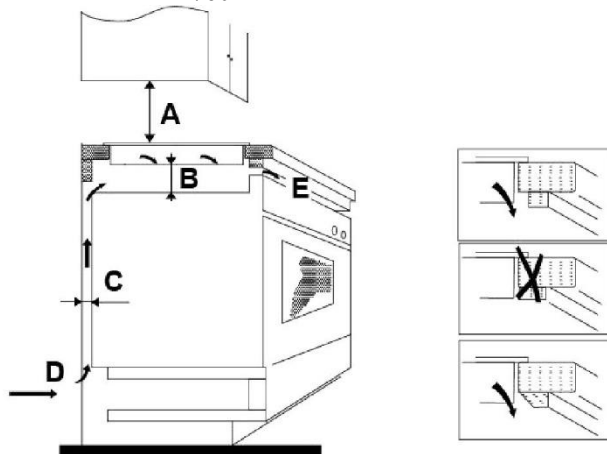
Предупреждение: в качестве материала рабочей поверхности необходимо использовать пропитанное дерево или другой изоляционный материал.



Модель №:	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
CI642SCBB							
СТР644SCBB	590	520	58	54	560	490	минимум 50
CI633SCBB							

В обязательном порядке убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется, а выпуск и выпуск воздуха не заблокированы. Убедитесь, что варочная поверхность находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже

Примечание: Безопасное расстояние между плитой и шкафчиком над плитой должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	минимум 50	минимум 20	Забор воздуха	Выпуск воздуха 5 мм

Перед монтажом варочной панели убедитесь, что

- Столешница прямоугольная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают выполнению требований к свободному пространству.
- Столешница выполнена из жаропрочного материала.
- Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то в нем предусмотрен встроенный охлаждающий вентилятор.
- Монтаж будет соответствовать всем требованиям к допускам и применимым стандартам и нормам.
- Подходящий изолирующий выключатель, который обеспечивает полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и нормами по электропроводке.
- Изолирующий выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов воздушным зазором в 3 мм на всех полюсах (или во всех активных (фазных) проводниках, если местные правила проводки допускают такое изменение требований).
- Изолирующий выключатель будет легко доступен для пользователя после монтажа варочной панели.
- В случае сомнений относительно монтажа вы проконсультируетесь с местной службой технического надзора за строительством и нормативными актами
- Вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель.

После монтажа варочной панели убедитесь, что

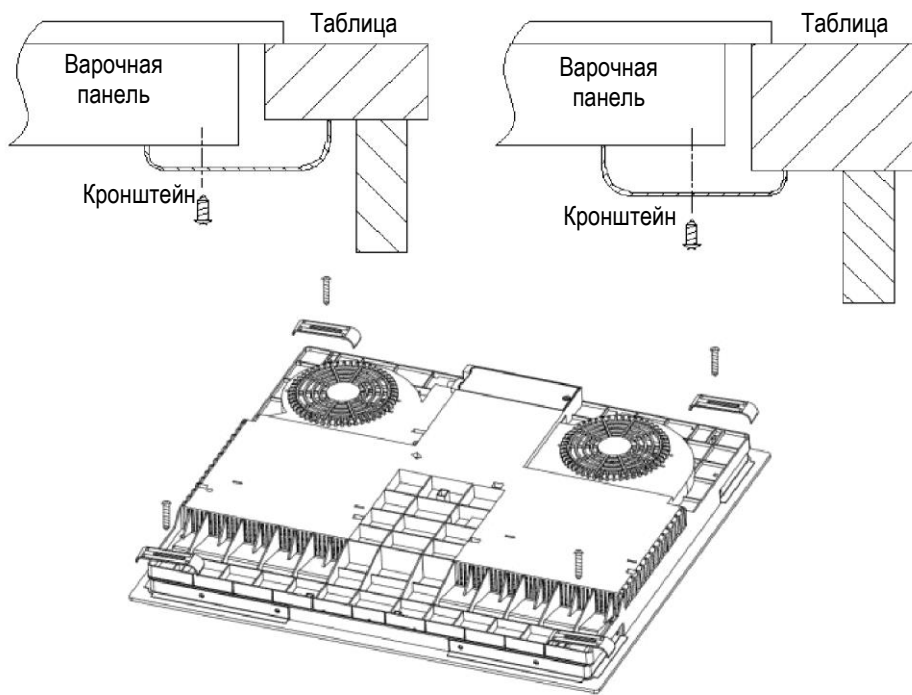
- Кабель питания не доступен через дверцы шкафа или выдвижные ящики.
- Имеется достаточный поток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, теплозащитный барьер устанавливается под основанием варочной панели.
- Изолирующий выключатель легко доступен для пользователя.

Перед монтажом крепежных кронштейнов

Устройство должно быть размещено на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилие к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Монтаж крепежных кронштейнов

- Устройство должно быть размещено на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилие к элементам управления, выступающим из варочной панели.
- После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре кронштейна в нижней части варочной панели (см. рисунок).
- Отрегулируйте положение кронштейна в зависимости от толщины рабочей поверхности.

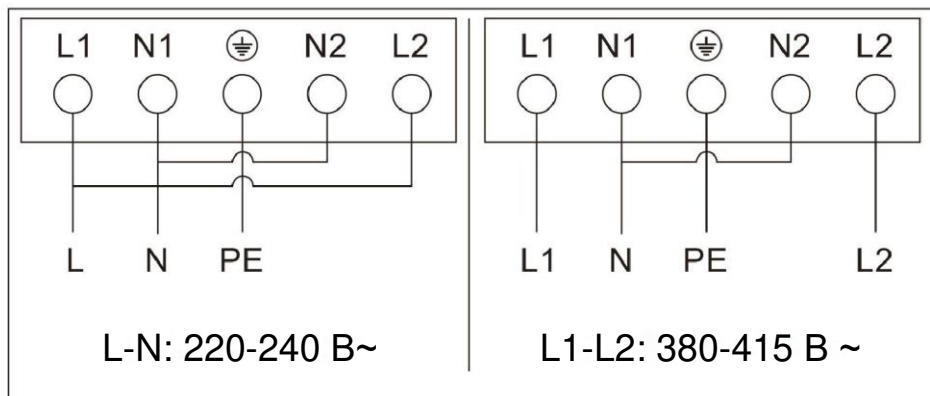


Предупреждения

- Монтаж варочной панели должны производить технические специалисты или квалифицированный персонал. У нас есть профессионалы, которые помогут вам. Ни в коем случае не выполняйте монтаж самостоятельно.
- Варочную панель запрещено устанавливать на холодильном оборудовании, посудомоечных машинах и роторных сушилках.
- Варочную панель следует установить таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
- Стена и зона индуцированного нагрева над столешницей должны выдерживать тепло.
- Во избежание повреждений сэндвич-слой и клей должны быть термостойкими.
- Не используйте пароочиститель.
- Эту керамическую панель можно подключать только к источнику питания с сопротивлением системы не более 0,427 Ом. При необходимости обратитесь за консультацией в энергоснабжающую компанию для получения информации о сопротивлении системы.

Подключение варочной панели к электросети

Электропитание должно быть подключено согласно соответствующему стандарту или через однополюсный автоматический выключатель. Способ подключения показан ниже.



- Если кабель поврежден или нуждается в замене, его замену должен выполнить специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Монтажник должен убедиться, что было выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Регулярную проверку и замену кабеля может производить только квалифицированный специалист.

	Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой Европейского парламента и Совета Европейского Союза 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного прибора, вы поможете предотвратить возможный ущерб окружающей среде и здоровью людей, который возможен при неправильной утилизации. Этот символ на изделии указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует отнести в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров. Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации относительно обработки, утилизации и переработки данного изделия обратитесь в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели. Для получения более подробных сведений об обработке, утилизации и переработке данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором приобретено изделие.
УТИЛИЗАЦИЯ: не утилизируйте этот продукт как несортированные бытовые отходы. Такие отходы необходимо собирать отдельно для специальной обработки.	

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA SI POZORNE PREČÍTAJTE NASLEDUJÚCE POKYNY.

Inštalácia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Prostriedky na odpojenie musia byť zabudované do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s predpismi na inštaláciu elektrických rozvodov.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo porezania

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.
- Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál alebo produkty.
- Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa týchto pokynov na inštaláciu.

- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- **VAROVANIE:** Používajte iba ochranné kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné, prípadne použite ochranné kryty varnej dosky zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehodu.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.
- Pokiaľ ide o podrobnosti o inštalácii, vďaka odkazu na časť <Inštalácia>.

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

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

Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.

- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa sklokeramika dostala do kontaktu s vaším telom, odevom alebo inými predmetmi.
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať.⁴
- Deti do 8 rokov udržiujte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- 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.

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.

Dôležité bezpečnostné pokyny

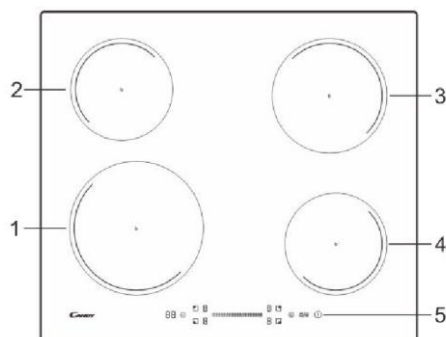
- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a vykypený tuk sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov). 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 čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklokeramický povrch dosky.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácom prostredí! Na komerčné použitie akéhokoľvek druhu sa nevzťahuje záruka výrobcu!
- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Malé deti by ste mali udržiavať ďalej.

- Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov udržiujte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod napätím.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- UPOZORNENIE: Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- Elektrický napájací kábel nesmie ostať po inštalácii prístupný.

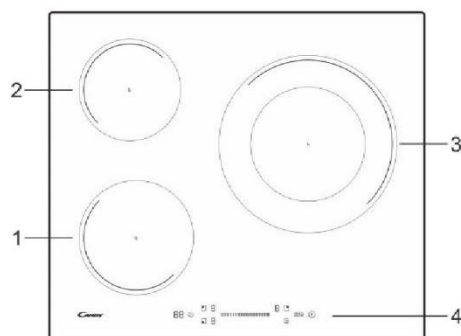
Prehľad produktu

Pohľad zhora



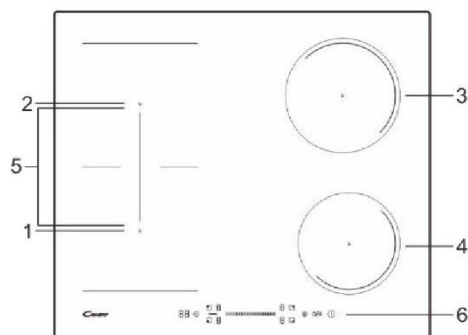
CI642SCBB

1. Zóna 2300 W, zvýšenie na 3000 W
2. Zóna 1200 W, zvýšenie na 1500 W
3. Zóna 1800 W, zvýšenie na 2100 W
4. Zóna 1200 W, zvýšenie na 1500 W
5. Ovládací panel



CI633SCBB

1. Zóna 1800 W, zvýšenie na 2100 W
2. Zóna 1200 W, zvýšenie na 1500 W
3. 3000 W zóna, zvýšenie na 3600 W
4. Ovládací panel

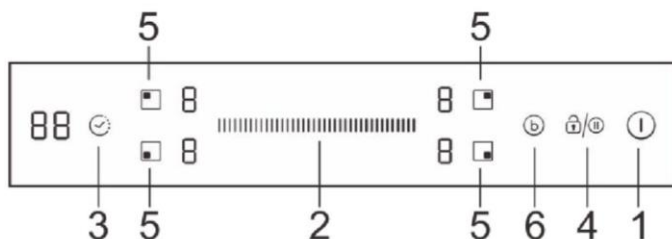


CTP644SCBB

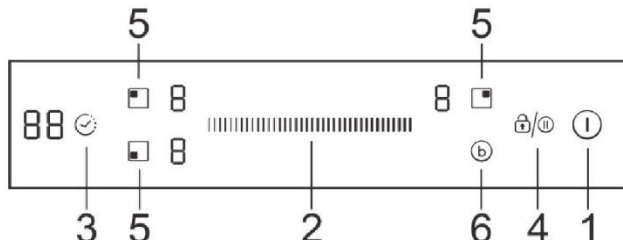
1. Zóna 1800 W, zvýšenie na 2100 W
2. Zóna 1800 W, zvýšenie na 2100 W
3. Zóna 1800 W, zvýšenie na 2100 W
4. Zóna 1200 W, zvýšenie na 1500 W
5. 3000 W zóna, zvýšenie na 3600 W
6. Ovládací panel

Ovládací panel

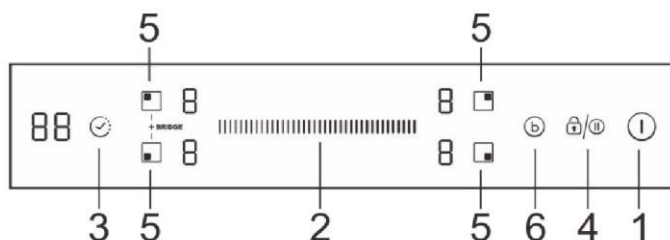
CI642SCBB



CI633SCBB



CTP644SCBB



1. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
2. Tlačidlo regulácie napájania/časovača
3. Ovládač časovača

4. Ovládač pozastavenia/
uzamknutia tlačidiel
5. Ovládacie prvky varnej zóny
6. Ovládač intenzívneho ohrevu

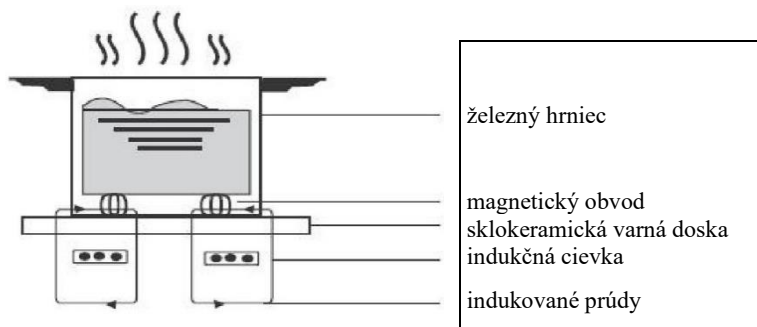
Informácie o produkte

Keramiká/indukčná varná doska môže splniť rôzne požiadavky používateľa vďaka ohrevu odporovým drôtom, mikropočítačom riadenému ovládaniu a voľbe výkonu, čím sa stáva naozaj optimálnou voľbou pre moderné rodiny.

Varná doska sa zameriava na používateľov a prijíma individuálny dizajn. Varná doska disponuje bezpečnou a spoľahlivou prevádzkou, čím vám uľahčuje život a umožňuje naplno si vychutnať radosti života.

O indukčnom varení

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

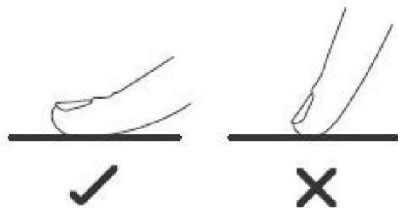


Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

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

Použitie dotykových ovládačov

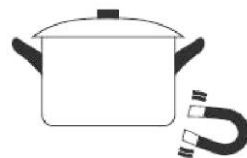
- Ovládače reagujú na dotyk, preto nemusíte používať tlak.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Po každom zaregistrovaní dotyku začujete akustický signál.
- Uistite sa, že sú ovládače vždy čisté, suché a či ich neprekrýva žiadny predmet (napr. kuchynské náradie alebo utierky). Aj tenká vrstva vody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



Výber správneho riadu na varenie



- Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Do nádoby dajte trochu vody.
 2. Postupujte podľa krokov v časti „Začínáme s varením“.
 3. Ak sa voda zohrieva a na displeji neblíkajú , nádoba je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledovných materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

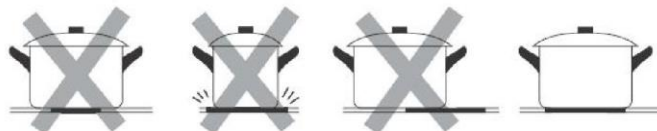


Veľkosť horáka (mm)	Minimálny kuchynský riad (priemer /mm)
160	120
180	140
210	160
280	180

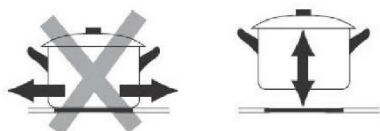
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



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

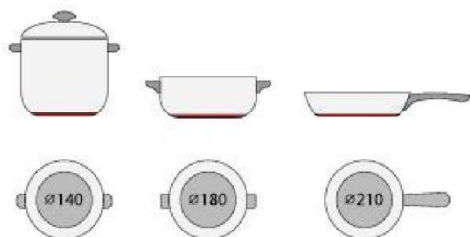


Riad zo sklokeramickej varnej dosky vždy zodvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškriabať sklokeramický povrch.



- Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov v nižšie uvedenej tabuľke. (Tabuľka 1)
 - Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon
 - Ak používate hrniec s menším priemerom ako je priemer uvedený v tabuľke vyššie, hrnce nemusia byť detegované

Podľa rozmerov zóny môžete používať hrnce rôznych priemerov, ako je to znázornené na obrázku nižšie:



- Pokiaľ feromagnetická časť pokrýva len časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť a zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu na varenie.



- Pokiaľ nie je feromagnetická časť homogénna, alebo obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť zahrievanie a detekciu panvice.

Pokiaľ je dno panvice podobné obrázkom nižšie, panvica nemôže byť detegovaná.

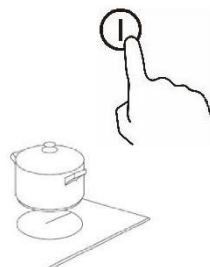


Použitie indukčnej varnej dosky

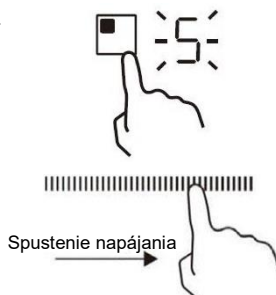
Začínáme

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

- Dotknite sa vypínača ①, všetky indikátory ukazujú „-“
- Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie. Uistite sa, že dno riadu a povrch varnej dosky sú čisté a suché.

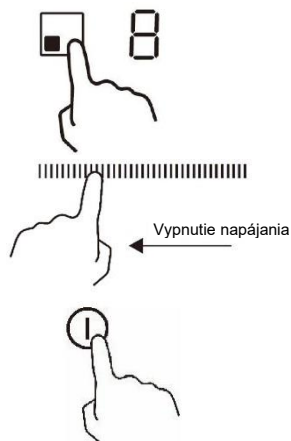


- Dotknite sa voliča varnej platne, indikátor vedľa tlačidla začne blikať
- Dotykom „posúvača“ vyberte nastavenie ohrevu.
 - Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
 - Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.



Po dokončení varenia

- Dotknite sa ovládača varnej zóny, ktorú chcete vypnúť
- Vypnite varnú zónu stlačením ovládača „posúvača“ nadol na „0“. Uistite sa, že displej zobrazuje „0“.
- Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo zapnutia/vypnutia.



4. Dávajte pozor na horúce povrchy

Písmeno „H“ zobrazí, čo znamená, že varná zóna je príliš horúca na dotyk. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalšieho riadu, kým je varná zóna ešte stále horúca.



Používanie správy výkonu

Je možné nastaviť maximálnu úroveň absorpcie výkonu pre indukčnú varnú dosku, pričom je možné zvoliť rôzne rozsahy výkonu.

Indukčné varné dosky sú schopné automaticky sa obmedziť, aby mohli pracovať pri nižšej úrovni výkonu, čím sa predíde riziku preťaženia.

Spustenie funkcie nastavenie napájania

Zapnite varnú dosku a stlačte súčasne ovládač časovača a zámku tlačidiel KeyLock. Indikátor časovača zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Predvolený režim je na „7,2 kW“.



Prepnutie na inú úroveň

Posuvným ovládačom vyberte nastavenie výkonu ohrevu. K dispozícii je 5 úrovní výkonu, od „P1“ po „P5“. Indikátor časovača zobrazí jeden z nich.

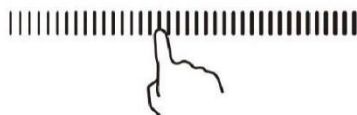
„P1“: maximálny výkon je 2,5 kW.

„P2“: maximálny výkon je 3,5 kW.

„P3“: maximálny výkon je 4,5 kW.

„P4“: maximálny výkon je 5,5 kW.

„P5“: maximálny výkon je 7,2 kW



Funkcia potvrdenia a ukončenia správy výkonu

Súčasne stlačte tlačidlo časovača a zámku tlačidiel KeyLock na potvrdenie, potom sa varná doska vypne.



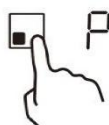
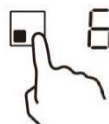
Používanie funkcie Boost (Intenzívny)

Aktivujte funkciu intenzívneho ohrevu

1. Vyberte zónu s funkciou boost – Intenzívny (predná ľavá zóna).

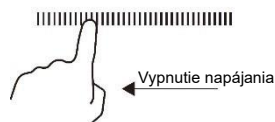
Poznámka: Nastavenie výkonu zóny premostenia funguje rovnako ako akákoľvek iná normálna oblasť.

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



Zrušiť funkciu Boost (Intenzívny)

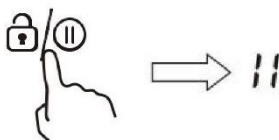
1. Vyberte zónu s funkciou boost – Intenzívny (predná ľavá zóna).
2. Dotykom posúvača zrušte funkciu Boost (Intenzívny) a vyberte úroveň, ktorú chcete nastaviť.



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

Používanie funkcie Pauza

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



2. Opätovným stlačením ovládača pozastavenia /|| sa všetky ohrevné zóny vrátia na pôvodného nastavenia.
- Táto funkcia je k dispozícii, keď funguje jedna alebo viac ohrevných zón.
 - Ak nezrušíte pracovný režim stop do 30 minút, indukčná varná doska sa automaticky vypne.

Uzamknutie ovládacích prvkov

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

Uzamknutie ovládacích prvkov

Dotknite sa ovládača zámky KeyLock  na 2 sekundy. Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“.

Odomknutie ovládacích prvkov

1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá.
2. Dotknite sa a malú chvíľu 2 sekundy podržte ovládač  uzamknutia tlačidiel KeyLock.
3. Teraz môžete začať používať svoju varnú dosku.



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

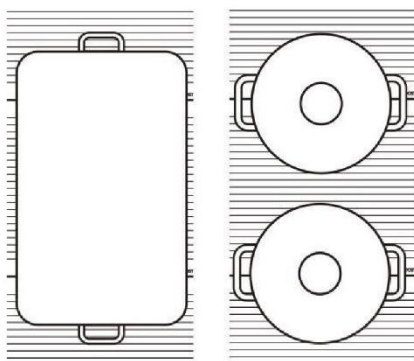
Upozornenie na zvyškové teplo

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

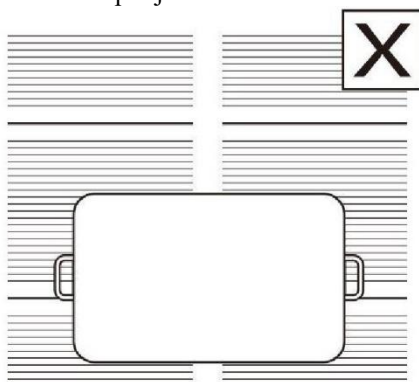


Použitie funkcie Premostenie (len pre CTP644SCBB)

- Môže sa použiť ako jedna zóna alebo dve individuálne zóny, v závislosti od potrieb varenia v každej situácii.
- Je vyrobená z dvoch nezávislých cievok, ktoré je možné ovládať samostatne. Keď funguje zóna premostenia, aktivuje sa iba zóna, na ktorej je riad. Táto funkcia funguje iba na varných zónach 1# a 2#.
- Aby ste zaistili detekciu riadu a rovnomerné rozloženie tepla, riad správne vycentrujte.

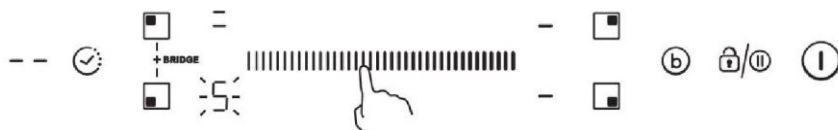
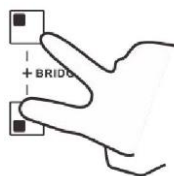


- Jedna varná doska s viac ako jednou flexibilnou zónou, neodporúča sa používať niekoľko zón súčasne pre jednu nádobu.



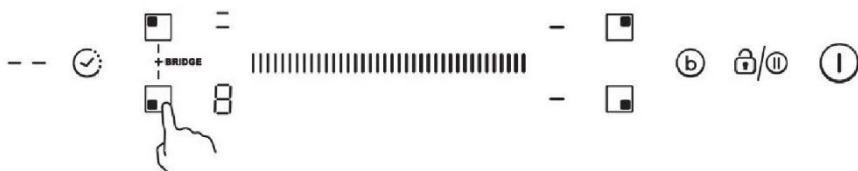
Aktivácia funkcie zóny Premostenie

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



Zrušenie funkcie zóny Premostenie

1. Dotykom jednej zo zón premostenia sa funkcia premostenia zruší.



2. Nastavenie výkonu funguje rovnako ako na všetkých normálnych plochách.

Automatické vypnutie

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

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

Používanie časovača

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

Používanie časovača ako kuchynskej minútky

Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá. A tlačidlo výberu zóny nie je aktivované (indikácia zóny „-“ neblinká).

Poznámka: kuchynskú minútku môžete používať, aj keď nevyberiete žiadnu varnú zónu.

2. Dotknite sa ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „10“ a bude blikat „0“.



- Nastavte čas dotykom posúvača (napr. 5).



- Opätovne sa dotknite ovládača časovača, bude blikať „1“.

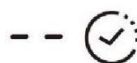


- Nastavte čas dotykom posúvača (napr. 9), teraz je čas nastavený na 95 minút.



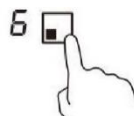
- Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

- Po uplynutí nastaveného času zaznie na 30 sekúnd bzučiak a indikátor časovača bude zobrazovať „- -“.



Použitie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

- Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.



- Dotknite sa ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „10“ a bude blikať „0“.



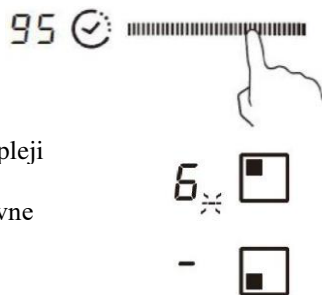
- Nastavte čas dotykom posúvača (napr. 5).



- Opätovne sa dotknite ovládača časovača, bude blikať „1“.



5. Nastavte čas dotykom posúvača (napr. 9),
teraz je čas nastavený na 95 minút.



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

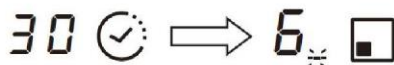
Poznámka: Ak bola zapnutá aj iné varné zóny, budú pokračovať v prevádzke.

Ak je nastavený časovač pre viac ako jednu varnú zónu:

1. Keď nastavíte časovač pre niekoľko varných zón, budú označené červené bodky príslušných varných zón. Na displeji časovača sa zobrazuje min. časovač. Bodka príslušnej zóny bliká.



2. Po uplynutí odpočítavania času časovačom sa príslušná varná zóna vypne. Potom sa zobrazí nový časovač a bodka príslušnej zóny bude blikáť.



Poznámka: Dotknite sa ovládača výberu ohrievacej varnej zóny, príslušný časovač sa zobrazí v indikátore časovača.

Odporúčania k vareniu

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

Tipy na varenie

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

Mierny var, varenie ryže

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

Pečenie steaků

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 steaků 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 steaků a spôsoby jeho prípravy. Doba môže trvať 2 – 8 minút na jednej strane. Zatláčením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je „dobře prepečený“.
5. Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri.

Smaženie

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

Nastavenia ohrevu

Nastavenie ohrevu	Vhodné na
1 – 2	- šetrný ohrev malého množstva potravín - roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov - mierny var - pomalý ohrev
3 – 4	- zohrievanie - rýchly mierny var - varenie ryže
5 – 6	palacinky
7 – 8	- soté - varenie cestovín
9	- smaženie s miešaním - opekanie - privedenie polievky do varu - varenie vody

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škvmy, zvyšky jedla alebo škvmy bez cukru na varnej doske)	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.	• 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 poškriabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škvmy na skle.
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickom povrchu	Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky pre sklokeramické varné dosky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu: 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 skla“ vyššie.	• Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. • Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škvmy na dotykových ovládačoch	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nečistotu namočte 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Varná doska môže vydať 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.

Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá. Skontrolujte, či nenastal výpadok elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Ovládacie prvky odomknite. Pokyny nájdete v čas „Použitie sklokeramickej varnej dosky“.
Ťažké ovládanie dotykových ovládačov.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite brúšku prsta.
Sklo je poškriabané.	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.

Zobrazenie poruchy a kontrola

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

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
E4/E5	Porucha snímača teploty	Kontaktujte dodávateľa.
E7/E8	Porucha snímača teploty IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
E2/E3	Neštandardné napájanie	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
E6/E9	Zlá indukcia varnej dosky	Po vychladnutí indukčnú varnú dosku reštartujte.

Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.

Spotrebič sa nepokúšajte rozoberať svojpomocne, aby ste zabránili možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej dosky.

Technické špecifikácie

Indukčná varná doska	CI642SCBB / CTP644SCBB
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220-240V~ 50/60Hz
Inštalovaný elektrický príkon	7200 W
Rozmery produktu h×š×v (mm)	590×520×58
Rozmery na zabudovanie A × B (mm)	560×490

Indukčná varná doska	CI633SCBB
Varné zóny	3 zóny
Napájacie napätie	220-240V~ 50/60Hz
Inštalovaný elektrický príkon	7200 W
Rozmery produktu h×š×v (mm)	590×520×58
Rozmery na zabudovanie A × B (mm)	560×490

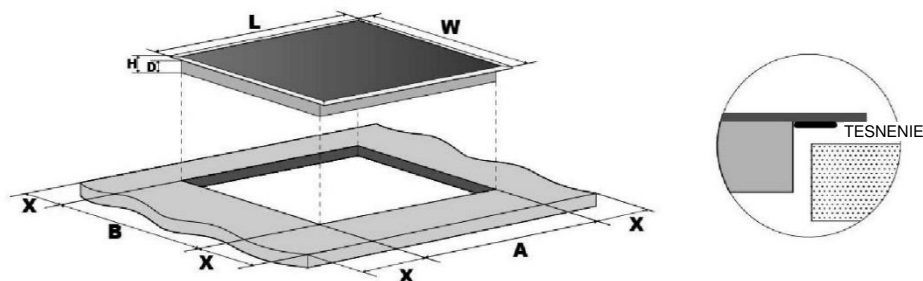
Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich produktov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Inštalácia

Výber miesta inštalácie

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

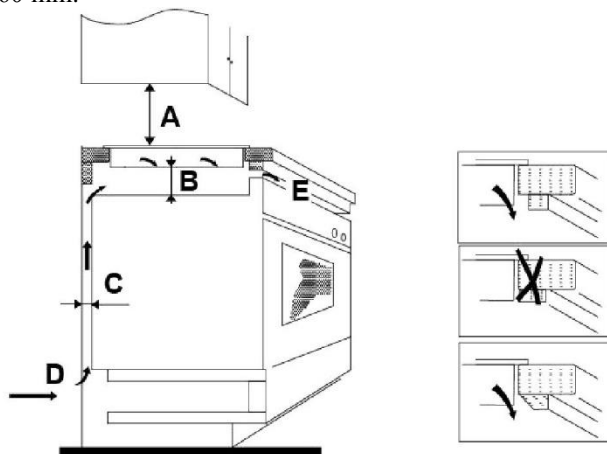
Varovanie: Pracovný povrch musí byť z impregnovaného dreva alebo iného izolačného materiálu.



Č. modelu	D(mm)	Š(mm)	V(mm)	H(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642SCBB							
CTP644SCBB	590	520	58	54	560	490	50 mini
CI633SCBB							

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

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



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

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

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

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

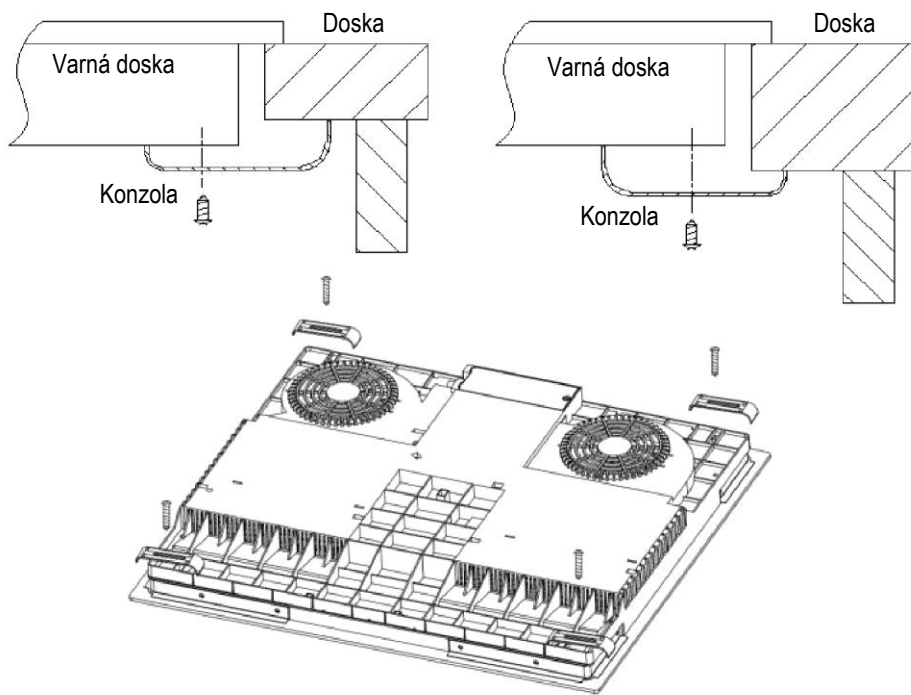
- Elektrický napájací kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej linky.
- Z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou kuchynskej linky, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú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

Pred umiestnením upevňovacích konzol

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

Umiestnenie upevňovacích konzol

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

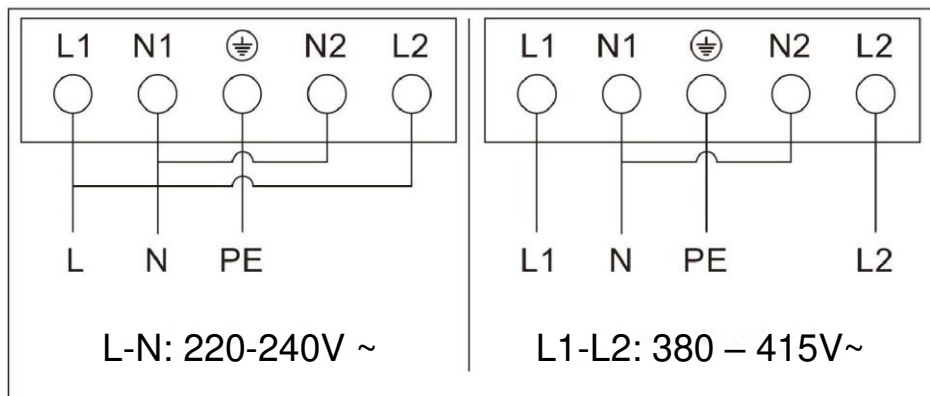


Upozornenia

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

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

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



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

	Tento spotrebič je označený 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. Tento symbol na výrobku označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Musíte ho odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.
--	---

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

SIGURNOSNA UPOZORENJA

PRIJE UPOTREBE UREĐAJA, PAŽLJIVO PROČITAJTE SLJEDEĆE UPUTE.

Ugradnja

Opasnost od električnog udara

- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obvezan.
- Naprava za odvajanje mora biti u sklopu fiksnog ožičenja u skladu s pravilima ožičenja.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

Opasnost od nastanka porezotina

- Budite oprezni – oštri su rubovi ploče.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe uređaja.
- Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.
- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
- Da biste izbjegli nastanak nezgode, uređaj trebate ugraditi u skladu ovim uputama za ugradnju.
- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.

- Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.
- **UPOZORENJE:** Upotrebljavajte samo štitnike ploče za kuhanje proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodne ili štitnike ploče za kuhanje priložene uz uređaj. Upotrebom neodgovarajućih štitnika mogu se prouzrokovati nesreće.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.
- Pojediniosti o ugradnji potražite u odjeljku <Ugradnja>.

Rad i održavanje

Opasnost od električnog udara

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

Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.

Opasnost od vruće površine

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

- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje.⁴
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

Opasnost od nastanka porezotina

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

Važne sigurnosne upute

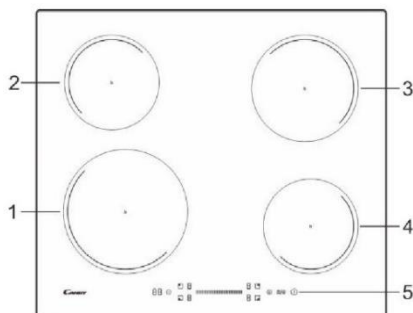
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekipi, može doći do nastanka dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe, isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom upravljačkih elemenata na dodir). Ne oslanjajte se na značajku otkrivanja posude pri isključivanju zona za kuhanje nakon što uklonite posudu.

- Ne dopuštajte djeci da se igraju s uređajem, da sjede, stoje na njemu ili da se penju po njemu.
- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na površinu za pripremanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte posude s nazubljenim rubovima i ne vucite posude po staklenoj površini jer time možete ogrepsti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti keramičko staklo.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je samo za uporabu u kućanstvu! Komercijalna uporaba bilo koje vrste nije obuhvaćena jamstvom proizvođača!

- **UPOZORENJE:** Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.
- Obratite pozornost i ne dirajte grijače.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom. **NIKADA** ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornim pokrivačem.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka električnog udara ako se radi o staklokeramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom.
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.
- **OPREZ:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.
- Kabel napajanja neće biti dostupan nakon ugradnje.

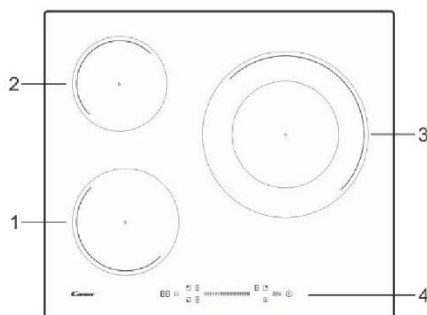
Pregled proizvoda

Prikaz odozgo



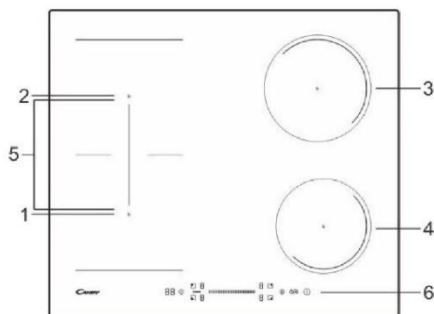
CI642SCBB

1. Zona od 2300 W, povećanje snage na 3000 W
2. Zona od 1200 W, povećanje snage na 1500 W
3. Zona od 1800 W, povećanje snage na 2100 W
4. Zona od 1200 W, povećanje snage na 1500 W
5. Upravljačka ploča



CI633SCBB

1. Zona od 1800 W, povećanje snage na 2100 W
2. Zona od 1200 W, povećanje snage na 1500 W
3. Zona od 3000 W, povećanje snage na 3600 W
4. Upravljačka ploča

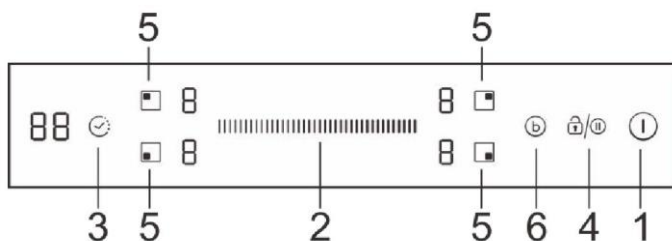


CTP644SCBB

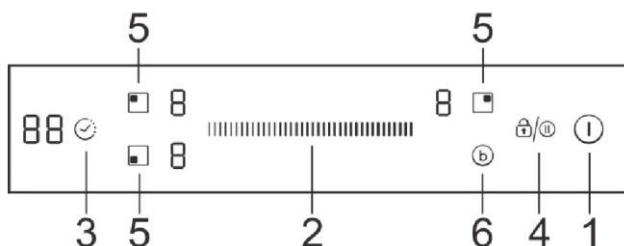
1. Zona od 1800 W, povećanje snage na 2100 W
2. Zona od 1800 W, povećanje snage na 2100 W
3. Zona od 1800 W, povećanje snage na 2100 W
4. Zona od 1200 W, povećanje snage na 1500 W
5. Zona od 3000 W, povećanje snage na 3600 W
6. Upravljačka ploča

Upravljačka ploča

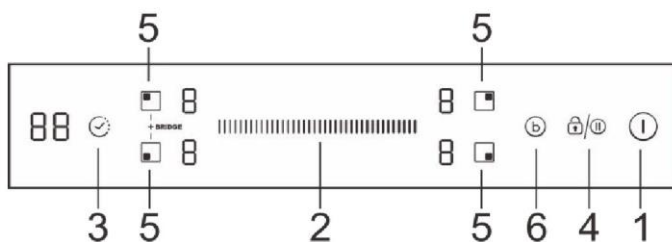
CI642SCBB



CI633SCBB



CTP644SCBB



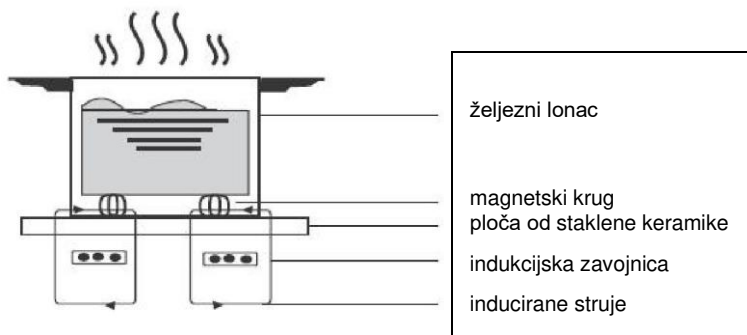
- | | |
|---|--|
| 1. Tipka za uključivanje/isključivanje | 4. Upravljanje pauzom/zaključavanjem tipki |
| 2. Gumb za regulaciju snage / vremenskog programatora | 5. Tipke za odabir zone zagrijavanja |
| 3. Upravljanje vremenskim programatorom | 6. Tipka za povećanje snage |

Podaci o proizvodu

Keramičkom/indukacijskom pločom za kuhanje mogu se ispuniti razne potrebe u kuhinji zbog zagrijavanja otpornom žicom, mikroracionalnog upravljanja i odabira više mogućnosti napajanja te je stoga zaista optimalan izbor za moderne obitelji. Ploča za kuhanje usmjerava se na kupce i njome se omogućava prilagođeni dizajn. Rad ploče za kuhanje je siguran i pouzdan što će vam život učiniti ugodnijim i omogućit će se da u njemu potpuno uživate.

Općenito o pripremanju hrane na indukcijskoj ploči za kuhanje

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

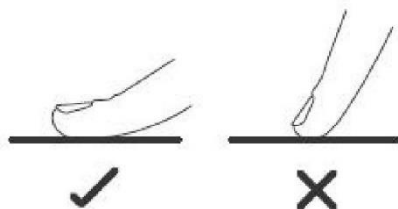


Prije uporabe nove indukcijske ploče za kuhanje

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

Uporaba upravljačkih elemenata na dodir

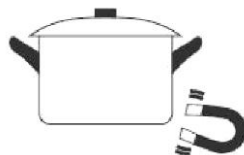
- Ne morate pritiskati jer se upravljačkim elementima upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su tipke uvijek čiste, suhe i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom). Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati tipkama.



Odabir ispravnog posuda za kuhanje



- Upotrebljavajte isključivo posude za kuhanje s dnom prikladnim za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posude za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privuče, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Slijedite postupak pod "Za početak kuhanja".
 3. Ako  ne trepću na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.
- Posude za kuhanje koje je izrađeno od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetskog dna, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.

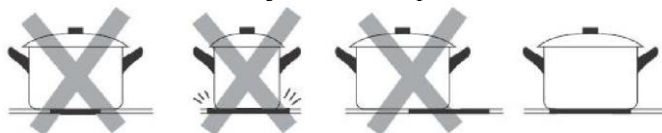


Veličina plamenika (mm)	Minimalno posude (promjer/mm)
160	120
180	140
210	160
280	180

Ne upotrebljavajte posude za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom dnom.



Pobrinite se da je baza vaše posude glatka, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Postavite posudu u središte zone za kuhanje.

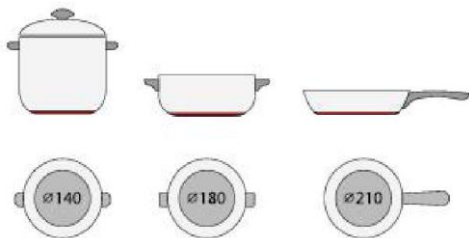


Uvijek podignite posude s keramičke ploče za kuhanje – ne vucite ih njima jer tako možete ogrepsiti staklo.



- Upotrebljavajte posude čiji je promjer feromagnetskog područja (dno posude) u rasponu dimenzija u tablici u nastavku. (Tablica 1)
 - Ako upotrebljavate manje lonce, time možete utjecati na radni učinak
 - Ako upotrebljavate lonac promjera manjeg od navedenog u gornjoj tablici, lonci se možda neće otkriti

U skladu s dimenzijom zone, možete upotrebljavati lonce različitih promjera kao što se prikazuje na slici u nastavku:



- Ako se feromagnetskim dijelom samo djelomično pokriva dno posude, samo se feromagnetski dio zagrijava, ostatak dna možda se ne zagrije do dovoljne temperature za kuhanje.



- Ako feromagnetsko područje nije homogeno, nego predstavlja druge materijale kao što je aluminij, time se može utjecati na zagrijavanje i otkrivanje posude.

Ako je baza posude slična slikama u nastavku, ne može se otkriti posuda.



Uporaba indukcijske ploče za kuhanje

Za početak pripremanja

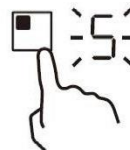
- Nakon uključivanja, zvučni signal će se oglasiti jednom, svi indikatori će zasvijetliti na 1 sekundu, a zatim će se ugasiti, što znači da je ploča za kuhanje ušla u stanje pripravnosti.

1. Dodirnite sklopku za uključivanje/isključivanje ①, svi indikatori prikazuju " - "



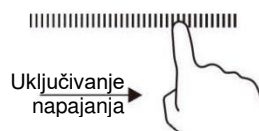
2. Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati. Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.

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



4. Odaberite postavku topline dodirivanjem kliznog regulatora.

- Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, indukcijska ploča za kuhanje će se automatski isključiti. Morate početi ponovno od 1. koraka.
- Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

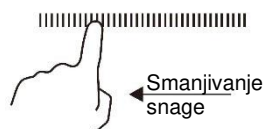


Nakon završetka pripremanja

1. Dodirnite odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti



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



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



4. Pazite na vruće površine

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



Uporaba funkcije Upravljanje napajanjem

Moguće je namjestiti najveću razinu potrošnje struje za indukcijsku ploču za kuhanje odabirom različitih raspona snage.

Indukcijske ploče za kuhanje mogu se automatski ograničiti u svrhu rada pri nižoj razini snage radi izbjegavanja opasnosti od preopterećenja.

Pokretanje funkcije za regulaciju snage

Uključite ploču za kuhanje, a zatim istovremeno pritisnite vremenski programator i zaključavanje gumba. Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „P5”, što znači da je snaga na razini 5. Zadani način rada je na 7,2 kW.



Prijelaz na drugu razinu

Odaberite razinu snage dodirivanjem kliznog regulatora. Postoji 5 razina snage, od „P1” do „P5”. Pokazivač vremenskog programatora prikazivat će jednu od njih.

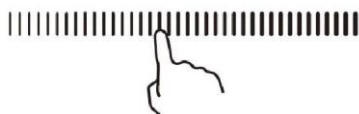
„P1”: maksimalna snaga je 2,5 kW.

„P2”: maksimalna snaga je 3,5 kW.

„P3”: maksimalna snaga je 4,5 kW.

„P4”: maksimalna snaga je 5,5 kW.

„P5”: maksimalna snaga je 7,2 kW.



Potvrda i izlazak iz funkcije regulacije snage

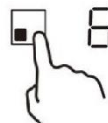
Istodobno pritisnite tipke za vremenski programator i zaključavanje gumba i ploča će se zatim isključiti.



Upotreba funkcije za povećanje snage

Uključite funkciju za povećanje snage

1. Odaberite zonu s funkcijom povećanja snage (prednja lijeva zona).



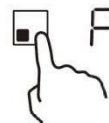
Napomena: Postavka snage zone mosta radi isto kao i svako drugo normalno područje.

2. Dodirnite tipku **(b)** dok trepće pokazivač, indikator razine snage prikazivat će "P".

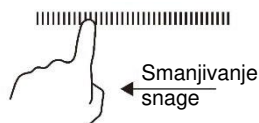


Otkazivanje funkcije za povećanje snage

1. Odaberite zonu s funkcijom povećanja snage (prednja lijeva zona).



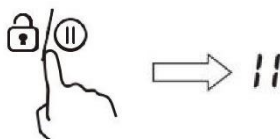
2. Dodirnite klizač za otkazivanje funkcije za povećanje snage i odaberite razinu koju želite podesiti.



- Funkcija povećanja snage može trajati samo 5 minuta, nakon tog vremena će se zona automatski prebaciti na razinu 9.

Uporaba funkcije pauze

1. Pritisnite tipku Pauza  kako bi zone grijanja prestale raditi. Svi pokazivači zone prikazuju "||"



2. Još jednom pritisnite tipku Pauza  i sve će se zone grijanja vratiti na izvornu postavku.
- Funkcija je dostupna kada radi jedna ili više zona za grijanje.
 - Ako ne isključite način rada za zaustavljanje u roku od 30 minuta, indukcijska ploča će se automatski isključiti.

Blokiranje tipki

- Možete blokirati tipke radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).
- Kada se blokiraju tipke, sve se tipke onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

Zaključavanje tipki

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

Otključavanje upravljačkih tipki

1. Pazite da ploča za kuhanje bude uključena.
2. Dodirnite i 2 sekunde držite upravljački element za zaključavanje tipki / .
3. Sada možete početi koristiti ploču za kuhanje.



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

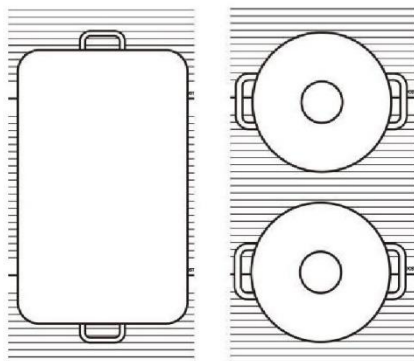
Upozorenje o ostatku topline

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

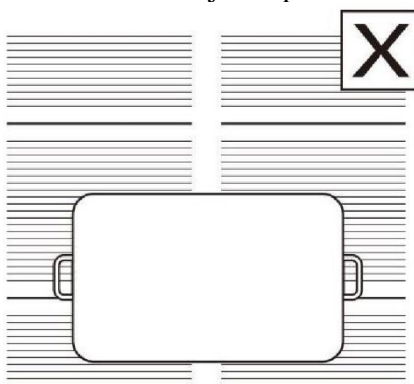


Uporaba funkcije zone premošćivanja (samo za CTP644SCBB)

- Može se upotrebljavati kao jedna ili dvije zasebne zone, ovisno o potrebama kuhanja u svakoj situaciji.
- Izrađena je od dvije neovisne zavojnice sa zasebnim upravljanjem. Kada je zona premošćivanja u radu, aktivira se samo zona pokrivena posuđem. Ova funkcija radi samo na zonama za kuhanje 1# i 2#.
- Kako biste osigurali pravilno otkrivanje posuđa i ravnomjerni raspored topline, pravilno centrirajte posudu.

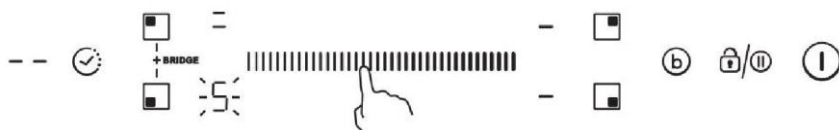
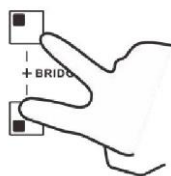


- Jedna ploča za kuhanje s više od jedne fleksibilne zone, ne preporučuje se istodobna upotreba nekoliko zona za jednu posudu.



Aktiviranje funkcije zone premošćivanja

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



Otkazi funkciju zone premošćivanja

1. Dodirom jedne od zona premošćivanja poništava se funkcija svijetle zone.



2. Postavka snage radi kao i svako drugo normalno područje.

Automatsko isključivanje

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

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

Uporaba vremenskog programatora

Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona za kuhanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga koristiti kao graničnik za isključenje jednog ili više zona za kuhanje nakon isteka vremena.
- Možete postaviti vremenski programator na do 99 minuta.

Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

Ako niste odabrali nijednu zonu za kuhanje

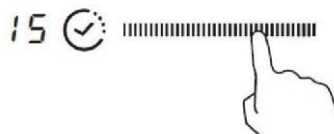
1. Pazite da ploča za kuhanje bude uključena. A tipka za odabir zone nije aktivirana (indikator zone '-' ne trepće).

Napomena: možete se koristiti tajmerom čak i kada ne odabirete zonu za kuhanje.

2. Dodirnite upravljanje vremenskim programatorom, na pokazivaču vremenskog programatora prikazat će se "10" i treptat će "0".



3. Postavite vrijeme dodirivanjem kliznog regulatora vremenskog programatora (npr. 5).



4. Ponovno dodirnite regulator vremenskog programatora, "1" će treptati.

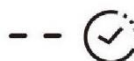


5. Podesite vrijeme dodirom kliznog regulatora (npr. 9), vrijeme će biti podešeno na 95 minuta.



6. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojanje. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.

7. Zvučni signal će se oglašavati 30 sekundi, a pokazivač vremenskog programatora prikazivat će "--" kada zadano vrijeme završi.



Uporaba vremenskog programatora za isključivanje jedne ili više zona za kuhanje

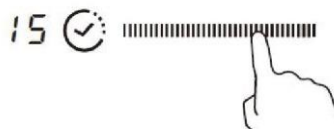
1. Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite podesiti vremenski programator.



2. Dodirnite upravljanje vremenskim programatorom, na pokazivaču vremenskog programatora prikazat će se "10" i treptat će "0".



3. Postavite vrijeme dodirivanjem kliznog regulatora vremenskog programatora (npr. 5).



4. Ponovno dodirnite regulator vremenskog programatora, "1" će treptati.

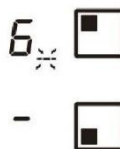


5. Podesite vrijeme dodirnom kliznog regulatora (npr. 9), vrijeme će biti podešeno na 95 minuta.



6. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.

NAPOMENA: U donjem desnom kutu indikatora razine snage nalazi se crvena točka koja označava odabranu zonu.

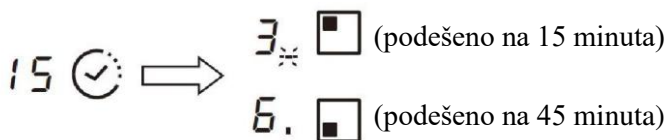


7. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona za kuhanje automatski isključiti.

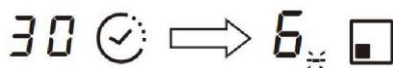
Napomena: Druge zone za kuhanje i dalje će raditi ako su se prethodno uključile.

Ako je vremenski programator podešen na više zona:

1. Kad podesite vremenski programator za nekoliko zona za kuhanje, prikazuju se crvene točke odgovarajućih zona za kuhanje. Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost i minutama. Točka odgovarajuće zone trepće.



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



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

Smjernice za pripremanje hrane

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

Savjeti za pripremanje hrane

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

Pirjanje, pripremanje riže

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

Pečenje odreska do poprimanja smeđe boje

Pripremanje sočnih i ukusnih odrezaka:

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

Prženje uz miješanje

1. Odaberite keramički kompatibilan wok s ravnom bazom ili veliku tavu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje uz miješanje treba se odvijati brzo. Ako pripremate velike količine hrane, pripremajte hranu u nekoliko manjih skupina.

3. Nakratko prethodno zagrijte posudu i dodajte dvije jušne žlice ulja.
4. Prvo skuhaite meso, odložite ga sa strane i podgrijavajte.
5. Pripremite povrće prženjem uz miješanje. Kad je vruće, ali hrskavo prebacite zonu za kuhanje na nižu postavku, vratite meso u posudu i dodajte svoj umak.
6. Lagano miješajte sastojke tako da se potpuno raspodijeli toplota.
7. Poslužite odmah.

Postavke topline

Podešavanje topline	Prikladnost
1 - 2	• blago zagrijavanje za manje količine hrane • otapanje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori • lagano pirjanje • polagano zagrijavanje
3 - 4	• podgrijavanje • brzo pirjanje • pripremanje riže
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• naglo pečenje • pripremanje tjestenine
9	• prženje uz miješanje • pečenje do poprivanja smeđe boje • dovođenje juhe do ključanja • voda koja ključa

Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanost stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu)	1. Isključite napajanje površine za kuhanje. 2. Upotrijebite sredstvo za čišćenje površine za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom. 4. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	• Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje više nema oznake „vruća površina“, ali zona za kuhanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi. • Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/abrazivnim sredstvima za čišćenje može se ogrepti staklo. Pročitajte što piše na naljepnici da biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje ili žica za struganje prikladni. • Ne ostavljajte ostatke čišćenja na površini za pripremanje jer može doći do prljanja stakla.
Preljevanja, otapanja i vruća šećerna preljevanja na staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za keramičke staklene površine za pripremanje, ali pripazite na vruće površine zona za pripremanje: 1. Isključite na zidu napajanje površine za kuhanje. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanost do hladnog dijela površine za pripremanje. 3. Očistite zaprljanost kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom. 4. Slijedite gornje korake 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu“.	• Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili preljevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili se njima može čak i trajno oštetiti površina stakla. • Opasnost od nastanka porezotina: kada se uvuče sigurnosni poklopac, oštrica strugača postaje iznimno oštra. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
Preljevanja na tipkama na dodir	1. Isključite napajanje površine za kuhanje. 2. Upijanjem očistite prolijevanje 3. Obrišite područje dodirnih tipki čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom. 5. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a tipke možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje tipki prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.

Savjeti i trikovi

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

Prikaz kvara i provjera

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

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
E4/E5	Kvar senzora temperature	Obratite se dobavljaču.
E7/E8	Kvar osjetnika temperature IGBT-a.	Obratite se dobavljaču.
E2/E3	Nepravilan napon napajanja	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
E6/E9	Loše toplinsko zračenje indukcijske ploče za kuhanje	Ponovno pokrenite uređaj nakon što se indukcijska ploča za kuhanje ohladi.

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.

Ne rastavljajte sami jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

Tehničke specifikacije

Indukcijska ploča za kuhanje	CI642SCBB / CTP644SCBB
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda DxŠxV (mm)	590x520x58
Ugradbene dimenzije AxB (mm)	560x490

Indukcijska ploča za kuhanje	CI633SCBB
Zone za kuhanje	3 zone
Napon napajanja	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda DxŠxV (mm)	590x520x58
Ugradbene dimenzije AxB (mm)	560x490

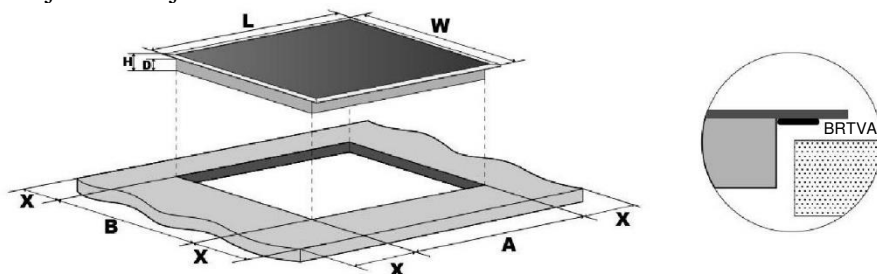
Težina i dimenzije približne su vrijednosti. S obzirom da uvijek nastojimo unaprjeđivati svoje proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajne bez prethodne obavijesti.

Ugradnja

Odabir opreme za ugradnju

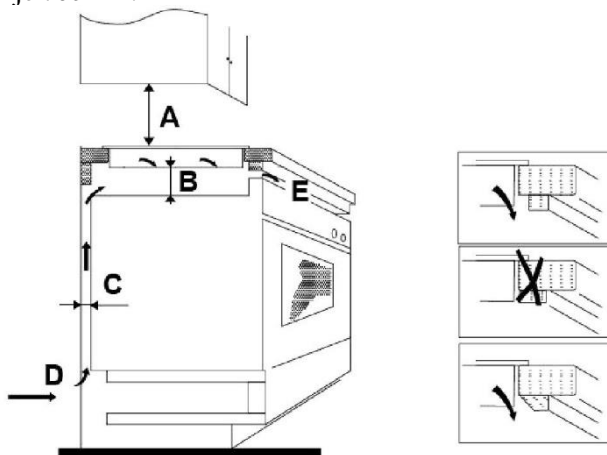
- Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama koje se prikazuju na crtežu.
- U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora.
- Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite vodootporni materijal radne površine da biste izbjegli veća izobličenja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

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



Model br.	L (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642SCBB							
CTP644SCBB	590	520	58	54	560	490	50 mini
CI633SCBB							

U svim okolnostima, pobrinite se da se ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Provjerite je li ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. Kao što je prikazano u nastavku Napominjemo: Sigurnosna udaljenost između vruće ploče i kuhinjskog ormara iznad vruće ploče treba iznositi najmanje 760 mm.



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

Prije postavljanja ploče za kuhanje, pobrinite se da

- je radna površina kvadratna i poravnata te nema konstrukcijskih dijelova koji se kose sa zahtjevima prostora.
- je radna površina izrađena je od materijala otpornog na toplinu.
- je pećnica opremljena ventilatorom za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice.
- je ugradnja sukladna svim propisanim razmacima te važećim normama i propisima.
- je prikladna odvojna sklopka kojom se omogućuje potpuno odvajanje od napajanja elektroenergetske mreže ugrađena u trajno ožičenje te da se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje.
- Sklopka za odvajanje mora biti odobrene vrste i njome se mora omogućavati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim propisima za instalacije omogućuje ova varijacija zahtjeva).
- izolacijska je sklopka lako dostupna kupcu kada se ugradi ploča za kuhanje
- ako imate sumnji vezano uz postavljanje, možete se obratiti lokalnim građevinskim tijelima i pogledati lokalne zakone
- upotrebljavajte završne slojeve koji su otporni na toplinu i jednostavni za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za površine zida kojima se okružuje ploča za kuhanje.

Nakon ugradnje ploče za kuhanje, pobrinite se da

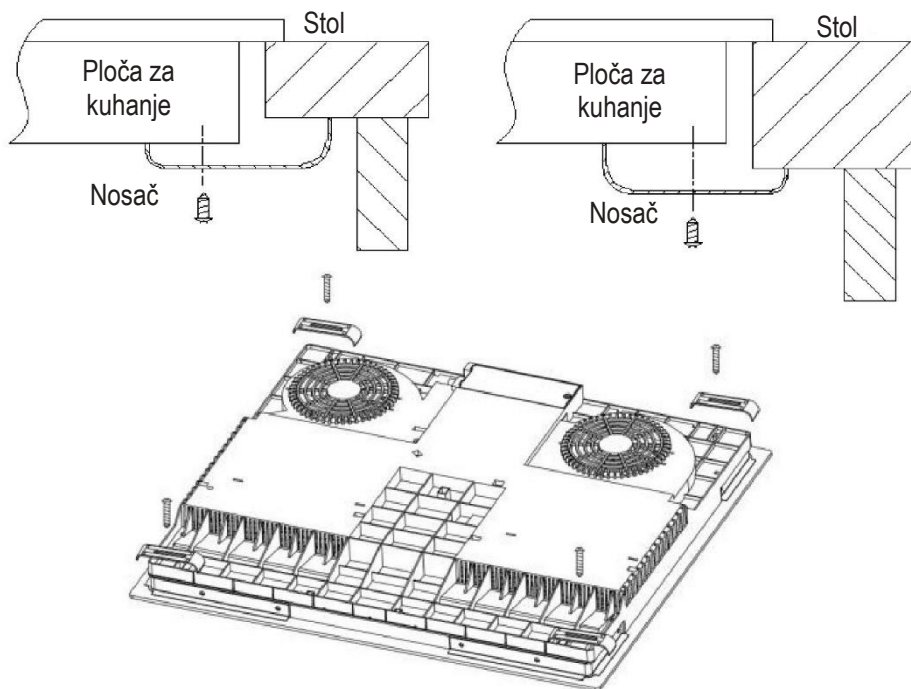
- Kabelu za napajanje ne može se pristupiti kroz vrata kuhinjskog ormara ili ladice.
- Postoji odgovarajući protok zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje.
- Postavljena je zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice ili prostora kuhinjskog ormara.
- Sklopka za odvajanje lako je dostupna korisniku.

Prije lociranja nosača za pričvršćenje

Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene tipke na ploči za kuhanje.

Lociranje nosača za učvršćenje

- Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene tipke na ploči za kuhanje.
- Pričvrstite ploču za kuhanje za radnu površinu tako da zavijete četiri nosača za dno ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.
- Podesite položaj nosača radi usklađivanja s različitim debljinama radnih površina.

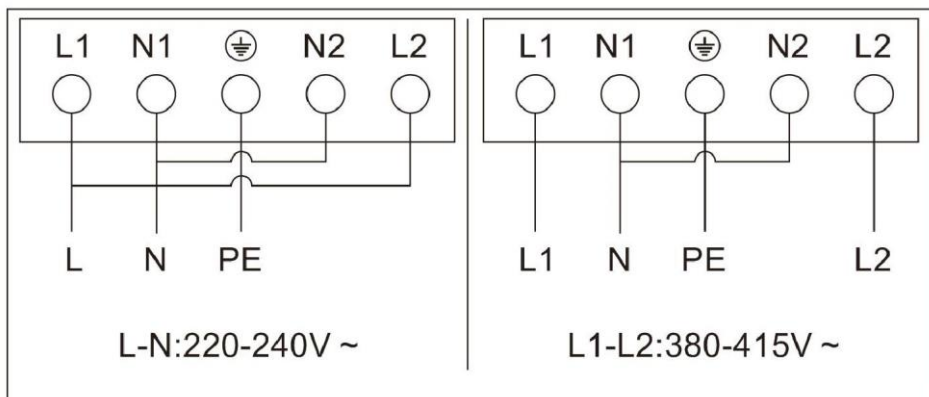


Oprez

- Ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju sami.
- Ploča za kuhanje ne smije se postavljati na opremu za hlađenje, perilice posuđa i okretne sušilice.
- Ploču za kuhanje treba ugraditi tako da se može osigurati bolje zračenje topline radi povećanja pouzdanosti.
- Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad radne površine mogu podnijeti toplinu.
- Da ne bi došlo ni do kakvog oštećenja, sendvič sloja i ljepila moraju biti otporni na toplinu.
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Ova se keramika smije spajati isključivo na napajanje s impedancijom sustava koja nije veća od 0,427 oma. Po potrebi, obratite se tijelu koje omogućuje napajanje za informacije o impedanciji sustava.

Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže

Napajanje treba spojiti u skladu s odgovarajućom normom ili preko jednopolnog prekidača strujnog kruga. Način spajanja prikazan je u nastavku.



- Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, to treba obaviti tehničar servisne službe uporabom odgovarajućih alata radi izbjegavanja svake nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi svepolni prekidač strujnog kruga uz razmak od najmanje 3 mm između kontakata.
- Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje te da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabel ne smije bit savijen ni pritisnut.
- Kabel treba redovito provjeravati i može ga zamijeniti samo prikladno kvalificirana osoba.

	Ovaj uređaj označen je u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Ako osigurate propisno zbrinjavanje ovoga uređaja, pomažete u sprječavanju moguće štete po ljudski okoliš i zdravlje koja može nastati ako se proizvod ne zbrine na ispravan način. Oznakom na proizvodu ukazuje se da se s proizvodom ne smije postupati kao s običnim otpadom u domaćinstvu. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe. Za ovaj uređaj treba obaviti posebno zbrinjavanje otpada. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se svom lokalnom vijeću, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste ga kupili. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se uredu lokalnog vijeća, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.
--	---

ZBRINJAVANJE:
Ne zbrinjavajte ovaj proizvod kao nerazvrstani komunalni otpad. Treba obaviti odvojeno prikupljanje takvog otpada radi posebne obrade.

BIZTONSSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

KÉRJÜK, HOGY A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL FIGYELMESEN A KÖVETKEZŐ UTASÍTÁSOKAT.

Telepítés

Elektromos áramütés veszélye

- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás.
- Kötelezően léteznie kell egy leválasztó készüléknek beépített módon a kábelezésben, a kábelezési előírások figyelembe vételével.
- Az otthoni áramhálózaton kizárólag szakképzett villanyszerelő hajthat végre módosításokat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

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

- A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag szakképzett szakember végezze.
- A készüléket kizárólag olyan hálózatra csatlakoztassa, amelyiknek részét képezi egy olyan szakaszoló, amelyik teljesen leválasztja a készüléket a tápellátásról.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett, a főzőlap használati útmutatójában megfelelőként javasolt főzőlapvédőket, vagy a készülékbe beépített főzőlapvédőt használja. A nem megfelelő védők használata balesetekhez vezethet.
- A készülék nem megfelelő beszerelése érvénytelenítheti az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.
- A telepítés részleteit illetően lásd a <Telepítés> fejezetet.

Tisztítás és karbantartás

Elektromos áramütés veszélye

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

Egészségügyi veszélyek

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.

Forró felület által jelentett veszély

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

- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak.
- A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógjanak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessek el a fogantyúkat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

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

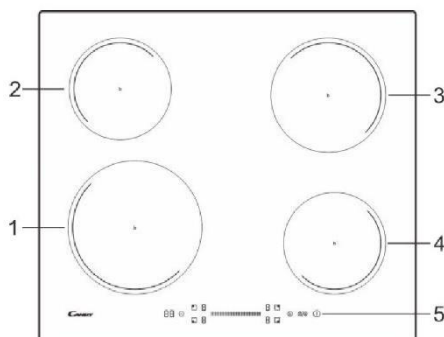
- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a készülék fölötti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül az adott helyiségben, a készülék működése közben.
- A gyermekeket és a készülék használatát illetően korlátozottságot okozó fogyatékkal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia a készülékhasználat tekintetében. A képzést nyújtó személynek meg kell bizonyosodnia arról, hogy az illető személyek képesek saját maguk és a környezetük veszélyeztetése nélkül használni a készüléket.
- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az üvegkerámiát.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- A készülék kizárólag háztartási környezetben használható! A gyártó jóállása nem terjed ki kereskedelmi célú felhasználásra!
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. A kisgyermekeket távol

kell tartani.

- Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében, feszültségtől védő üvegkerámia vagy hasonló főzőfelületek esetében.
- Ne használjon gőzborotvát.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamat felügyeletet igényel. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.
- A tápkábel nem érhető el a telepítés után.

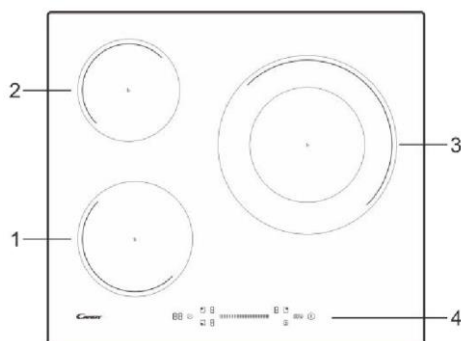
Termék áttekintése

Felső nézet



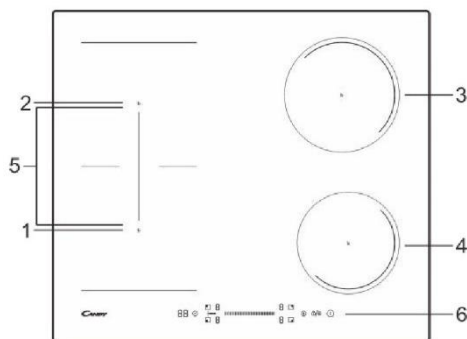
1. 2300 W-os zóna, teljesítménynövelés 3000 W-ra
2. 1200 W-os zóna, teljesítménynövelés 1500 W-ra
3. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
4. 1200 W-os zóna, teljesítménynövelés 1500 W-ra
5. Vezérlőpult

CI642SCBB



1. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
2. 1200 W-os zóna, teljesítménynövelés 1500 W-ra
3. 3000 W-os zóna, teljesítménynövelés 3600 W-ra
4. Vezérlőpult

CI633SCBB

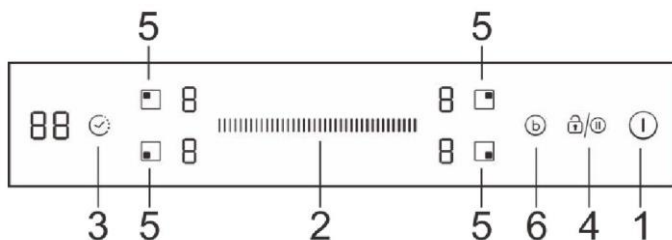


1. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
2. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
3. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
4. 1200 W-os zóna, teljesítménynövelés 1500 W-ra
5. 3000 W-os zóna, teljesítménynövelés 3600 W-ra
6. Vezérlőpult

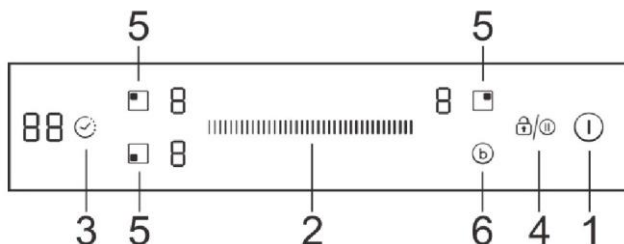
CTP644SCBB

A vezérlőpult

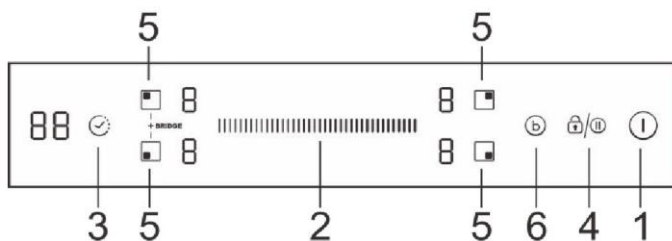
CI642SCBB



CI633SCBB



CTP644SCBB



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

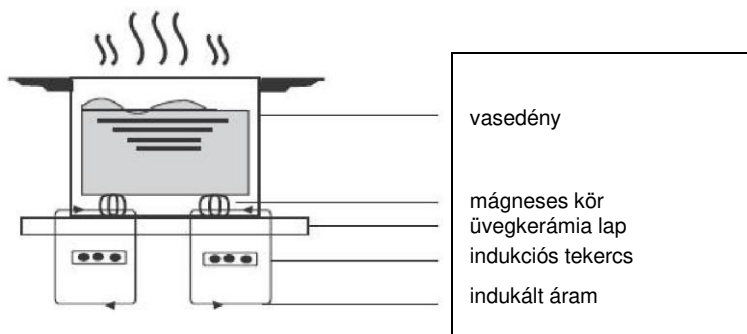
Termékinformáció

A kerámia/indukciós főzőlap különböző konyhai igények kielégítésére képes köszönhetően az ellenálláshuzalos fűtésnek, a mikroszámítógépes vezérlésnek és választható teljesítményszinteknek, így igazán optimális választás modern családok számára.

A főzőlap az ügyfelek igényeit helyezi a középpontba, és igazodik az egyéni dizájnhoz. A főzőlap biztonságos és megbízható teljesítményekkel szolgál, így teszi kényelmessé életét, illetve lehetővé teszi az élet örömeinek a teljes kiélvezését.

Az indukciós főzés bemutatása

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

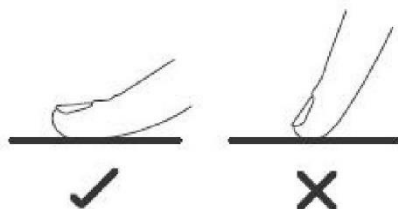


Az új indukciós főzőlap használata előtt

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

Az érintésvezérlés használata

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



Megfelelő főzőedény választása



- Kizárólag indukciós főzéshez megfelelő alapi résszel rendelkező főzőedényeket használjon. Keresse az indukció szimbólumot a serpenyő csomagolásán vagy alján.
- A főzőedény megfelelőségét ellenőrizheti egy mágnes segítségével. Vigyen egy mágnest a serpenyő alja felé. Ha a serpenyő vonzza a mágnest, akkor az edény megfelelő indukciós főzéshez.
- Ha nem rendelkezik mágnessel:
 1. Öntsön némi vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.
 2. Kövesse a „Főzés megkezdése” részben leírt lépéseket.
 3. Ha a  nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.
- A következő anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: szintisza rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.

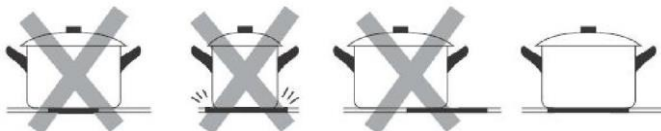


Az égő mérete (mm)	Legkisebb főzőedény (átmérő /mm)
160	120
180	140
210	160
280	180

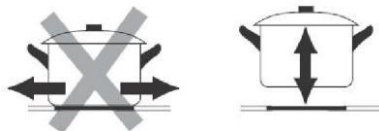
Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



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

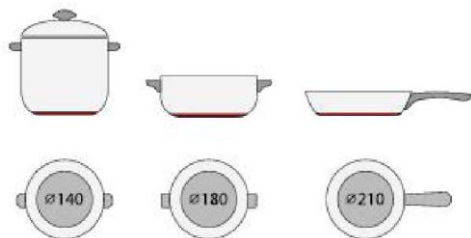


Mindig emelje fel a serpenyőket a kerámia főzőlapról, ne csúsztassa az edényt, mivel így megkarcolhatja az üvegfelületet.



- Olyan serpenyőket használjon, amelyek ferromágneses területe (serpenyő alapi része) megfelel az alábbi táblázatban látható mérettartományoknak. (1. táblázat)
 - Ha kisebb edényeket használ, ez alacsonyabb teljesítményt eredményezhet.
 - Ha a fenti táblázatban jelölt méreteknél kisebb edényt használ, előfordulhat, hogy az edényt nem észleli a készülék.

A zóna méretének megfelelően különböző méretű edényeket használhat, tájékozódjon az alábbi képekről:



- Ha a ferromágneses rész csak részlegesen fedi le az edény alapi részét, csak a ferromágneses rész fog felmelegedni, előfordulhat, hogy az alapi rész nem ferromágneses része nem melegszik fel eléggé a főzéshez.



- Ha a ferromágneses terület nem homogén, hanem például tartalmaz olyan anyagokat, mint az alumínium, ez negatívan befolyásolhatja a főzési teljesítményt és az edényészlelést.

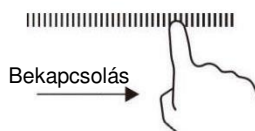
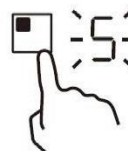
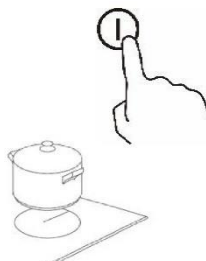
Ha az edény alapi része hasonlít a képeken látható edényfenekekhez, előfordulhat, hogy az edényt nem észleli a készülék.



Az indukciós főzőlap használata

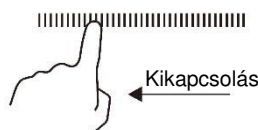
Főzés megkezdése

- Bekapcsolás után a berregő egyszer megszólal, az összes kijelző 1 másodpercig világít, majd kialszik, jelezve, hogy a főzőlap készenléti állapotba lépett.
- Érintse meg a BE/KI  kapcsolót. Az összes kijelzőn a következő látható: „-”
 - Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.
Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.
 - Érintse meg a főzőzóna-választógombot, ekkor egy jelzőfény az érintési ponton villogni kezd.
 - Válassza ki a hőbeállítást a „csúszka” vezérlőgomb megérintésével.
 - Ha nem választ ki hőbeállítást 1 percen belül, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől.
 - A hőfok beállítását a főzés során bármikor módosíthatja.



A főzés befejezése után

- Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna választógombját
- Kapcsolja ki a főzőzónát a „csúszka” vezérlőgomb „0” értékre állításával. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg.
- Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI vezérlőgomb megérintésével.



4. Figyeljen a forró felületekre

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



A teljesítménykezelés funkció használata

Különböző teljesítménytartományok kiválasztásával meghatározhatja az indukciós főzőlap maximális teljesítményfelvételét.

A túlterhelés kockázatának elkerülése érdekében az indukciós főzőlapok képesek automatikusan adott, alacsonyabb teljesítményszintre korlátozni saját működésüket.

A teljesítménykezelési funkció elérése

Kapcsolja be a főzőlapot, majd nyomja meg egyszerre az időzítő és a gombzár gombot. Az időzítő kijelzőn megjelenik a „P5” felirat, amely 5-ös teljesítményszintet jelöl. Az alapértelmezett mód 7,2 kW.



Másik szintre kapcsolás

Válasszon ki egy teljesítményszintet a csúszka vezérlőgomb megérintésével. 5 teljesítményszint van „P1” és „P5” között. Az időzítő kijelző megjeleníti az egyiket.

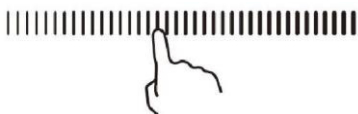
„P1”: a maximális teljesítmény 2,5 kW.

„P2”: a maximális teljesítmény 3,5 kW.

„P3”: a maximális teljesítmény 4,5 kW.

„P4”: a maximális teljesítmény 5,5 kW.

„P5”: a maximális teljesítmény 7,2 kW.



Megerősítés és a teljesítménykezelési funkció elhagyása

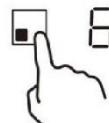
Nyomja meg egyszerre az időzítő és a billentyűzár gombot a megerősítéshez, majd a főzőlap kikapcsol.



A teljesítménynövelés funkció használata

A teljesítménynövelés funkció aktiválása

1. Válassza ki a teljesítménynövelés funkcióval rendelkező zónát (bal első zóna).



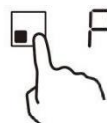
Megjegyzés: A hídzóna teljesítménybeállítása ugyanúgy működik, mint bármely más normál terület esetében.

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

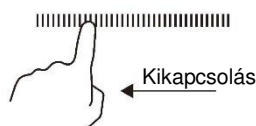


Teljesítménynövelés funkció törlése

1. Válassza ki a teljesítménynövelés funkcióval rendelkező zónát (bal első zóna).



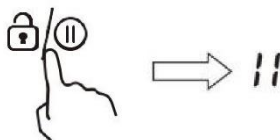
2. Érintse meg a „csúszka” gombot a teljesítménynövelés funkció törléséhez, és válassza ki a beállítani kívánt szintet.



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

A szüneteltetés funkció használata

1. Nyomja meg a Szünet vezérlőgombot,  a főzőzónák leállnak. Az összes zóna kijelzőjén „||” látható



2. Nyomja meg ismét a Szünet vezérlőgombot , és az összes főzőzóna visszaáll az eredeti beállításra.
- A funkció akkor elérhető, ha egy vagy több főzőzóna működik.
 - Ha 30 percen belül nem törli a leállítási üzemmódot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol.

A gombok lezárása

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

A gombok zárolása

Tartsa lenyomva 2 másodpercig a billentyűzár /  vezérlőgombot.

Az időzítő kijelzőn a „Lo” jelenik meg.

A gombok zárolásának feloldása

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van.
2. Érintse meg és tartsa lenyomva 2 másodpercig a billentyűzár vezérlőgombot / .
3. Most már használhatja a főzőlapot.



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

Maradékhő-figyelmeztetés

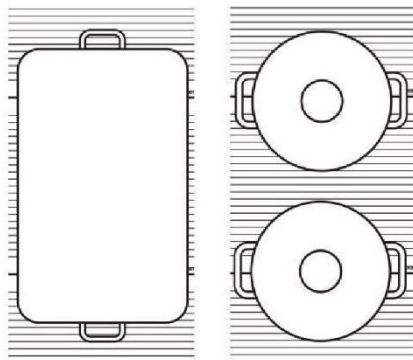
Ha a főzőlap egy ideig működik, maradékhő lesz érzlelhető.

A „H” betű jelenik meg figyelmeztetésként, hogy tartson megfelelő távolságot az adott főzőzónától.

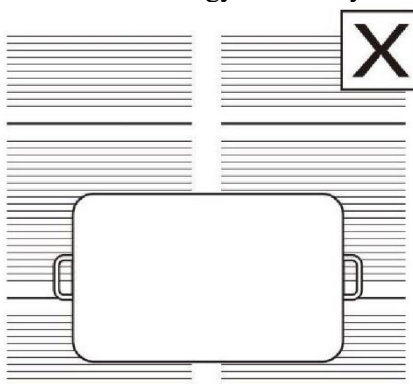


Áthidalási funkció használata (csak CTP644SCBB esetén)

- Ez egy zónaként vagy két külön zónaként is használható, az egyes helyzetek főzési igényeitől függően.
- Két különálló tekercsből áll, amelyek külön-külön vezérelhetők. Az áthidalási zóna működése esetén csak a főzőedény által lefedett zóna aktiválódik. Ez a funkció csak az 1. és 2. főzőzónán működik.
- A főzőedény észlelésének és egyenletes hőelosztásának biztosítása érdekében helyezze középre a főzőedényt.

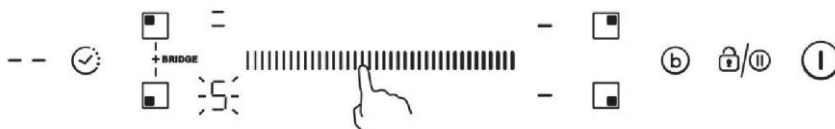
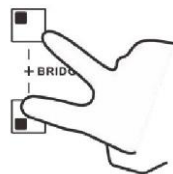


- Egynél több rugalmas főzőzónával rendelkező főzőlap esetén nem ajánlott egyszerre több főzőzónát használni egy főzőedényhez.



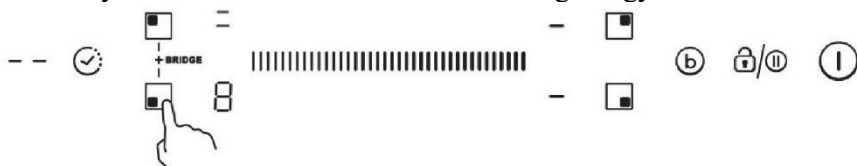
Áthidalási funkció aktiválása

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



Áthidalási zóna funkció törlése

1. A fényes zóna funkció törléséhez érintse meg az egyik áthidalási zónát.



2. A teljesítménybeállítás ugyanúgy működik, mint bármely más normál terület esetében.

Automatikus kikapcsolás

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

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

Az időzítő használata

Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

- Az időzítőt használhatja visszaszámlálóként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem az idő lejártakor.
- A kikapcsolási időzítővel egy vagy több főzőzónát kapcsolhat ki adott idő letelte után.
- Az időzítőn maximum 99 perc állítható be.

Az időzítő használata visszaszámlálóként

Ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem

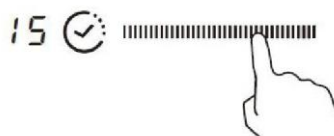
1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van. Illetve arról, hogy a zóna választógomb nem aktív (a zóna jelzés „-” nem villog).

Megjegyzés: a visszaszámlálót főzőzóna kiválasztása nélkül is használhatja.

2. Érintse meg az Időzítő vezérlőgombot, a „10” felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a „0” felirat villog.



3. Állítsa be az időt az időzítő a csúszka-gombjának megérintésével (pl. 5).



4. Érintse meg ismét az időzítő vezérlését, az „1” villogni kezd.

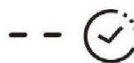


5. Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 9), ekkor az időzítő beállítása 95 perc.



6. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

7. A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercig, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „- -” jel, amikor a beállított idő lejárt.



Az időzítővel egy vagy több főzőzónát kapcsolhat ki

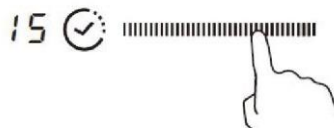
1. Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót.



2. Érintse meg az Időzítő vezérlőgombot, a „10” felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a „0” felirat villog.



3. Állítsa be az időt az időzítő a csúszka-gombjának megérintésével (pl. 5).



4. Érintse meg ismét az időzítő vezérlését, az „1” villogni kezd.

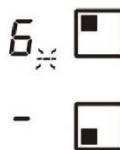


5. Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 9), ekkor az időzítő beállítása 95 perc.



6. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző jobb alsó sarkában egy piros pont jelenik meg, amely jelzi a kiválasztott zónát.

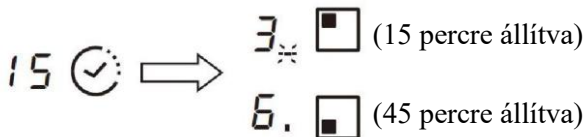


7. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.

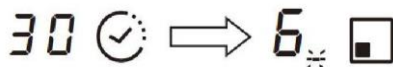
Megjegyzés: A többi főzőzóna tovább üzemel, ha előzőleg bekapcsolta azokat.

Ha az időzítőt egynél több zónára állította:

1. Ha több főzőzónára állítja be az időzítőt, a megfelelő főzőzónák piros pontjai jelennek meg. Az időzítő kijelzőjén a min. időzítő látható. A megfelelő zóna pontja villog.



2. A visszaszámláló lejártá után a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután az új min. időzítő jelenik meg, és a megfelelő zóna pontja villogni kezd.



Megjegyzés: Érintse meg a főzőzóna kiválasztásának vezérlőjét, a megfelelő időzítő megjelenik az időzítő kijelzőn.

Főzési irányelvek

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

Főzési tippek

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

Párolás, rizs főzése

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

Steak készítése

Ízletes, puha steak sütéséhez:

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

Dobva-rázva pirításhoz

1. Válasszon egy kerámia főzőlappal kompatibilis laposfenekű wokot vagy egy nagy serpenyőt.

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

Hőbeállítások

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

Ápolás és karbantartás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszermaradványok vagy kiömlött nem cukros folyadékok az üvegfelületen)	1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, míg az még meleg (de nem forró!) 3. Öblítse át és törölje szárazra egy tiszta törölkendővel vagy papírtörölkővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet „forró felület” jelzéssel az egyes főzőfelületek forróságára, ám ettől még a főzőzónák forrók lehetnek! Legyen rendkívül óvatos. • A durva súrolószivacsok, egyes nejlon súrolószivacsok és a kemény/abrazív tisztítószeres megkarcolhatják az üvegfelületet. Mindig olvassa el a címkét, hogy megtudja, a tisztítószer vagy súrolószivacs megfelelő-e a készülék tisztításához. • Soha ne hagyjon tisztítószer maradványt a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.
Kifutott ételek, ráolvadt élelmiszer és forró, cukros folyadékmaradványok az üvegen	Ezeket azonnal távolítsa el halkéssel, spatulával vagy borotvás kaparóval, amely használható kerámiaüveg főzőlapokhoz, de mindeközben figyeljen a forró főzőfelületekre: 1. 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 törölkendővel vagy papírtörölkővel. 4. Kövesse a fenti, „Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen” rész 2-4. lépését.	• A megolvadt és cukros élelmiszerek vagy kiömlött élelmiszerek után maradt foltot minél hamarabb távolítsa el. Ha az élelmiszer lehűl az üvegfelületen, előfordulhat, hogy már csak nehezen távolítható el, vagy hogy visszafordíthatatlanul károsítja az üvegfelületet. • Vágási sérülés veszélye: visszahúzott védőburkolat mellett a kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.
Kiömlött élelmiszer az érintőpanelen	1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Itassa fel a kiömlött folyadékot 3. Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törölkendővel. 4. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörölkővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• A főzőlap hangjelzést adhat ki, illetve kikapcsolhat, valamint az érintésérzékeny gombok nem működhetnek, amíg folyadék található ezeken. Bizonyosodjon meg arról, hogy szárazra törli az érintőpanelt, mielőtt visszakapcsolná a főzőlap tápellátását.

Javaslatok és tippek

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
A főzőlap bekapcsolása sikertelen.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik, és hogy bekapcsolta. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészben. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A vezérlőgombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Utasítások tekintetében lásd „A kerámia főzőlap használata” részt.
A vezérlőgombok működtetése nehézkes.	Előfordulhat, hogy vékony vízréteg borítja a vezérlőgombokat, vagy talán az ujjhegyével érinti a vezérlőgombokat.	Bizonyosodjon meg a vezérlőgombok felületének a szárazságáról, a gombok megérintéséhez pedig használja ujjbegyét.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű edények. A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy tisztítószerekkel végezték.	Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” részt. Lásd az „Ápolás és karbantartás” részt.
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt okozhatja az edény kialakítása (a különböző fémrtegek 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 jelenléttüket.	Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az nem megfelelő indukciós főzéshez. Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az túl kicsi a főzőzónához, vagy ha nincs a főzőzóna közepén.	Használjon indukciós főzéshez megfelelő edényeket. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” című részt. Helyezze a serpenyőt középre, és bizonyosodjon meg arról, hogy az alapi része megfelel a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (általában váltakozzik egy vagy két betű/szám a főzésidőzítő kijelzőn).	Műszaki hiba.	Jegyezze le a hibakód betűit és számait, válassza le az indukciós főzőlap tápellátását a fali aljzatról, és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett technikussal.

Kijelzett hiba és vizsgálat

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

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
E4/E5	Hőmérséklet érzékelő meghibásodása	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E7/E8	IGBT hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása.	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E2/E3	Rendellenes tápfeszültség	Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelel-e az előírásoknak. Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
E6/E9	Rossz indukciós főzőlap hősugárzás	Indítsa újra a készüléket, miután lehűlt az indukciós főzőlap.

A fentiek általános meghibásodásokra vonatkozó következtetések és ellenőrzések. Az összes veszélyt és az indukciós főzőlap károsodását elkerülendő ne szerelje szét az egységet saját kezűleg.

Műszaki jellemzők

Indukciós főzőlap	CI642SCBB / CTP644SCBB
Főzőzónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltóáram, 50/60Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	7200 W
Termék mérete Mé×SZ×M (mm)	590x520x58
Méreték beépítéshez A x B (mm)	560x490

Indukciós főzőlap	CI633SCBB
Főzőzónák	3 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltóáram, 50/60Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	7200 W
Termék mérete Mé×SZ×M (mm)	590x520x58
Méreték beépítéshez A x B (mm)	560x490

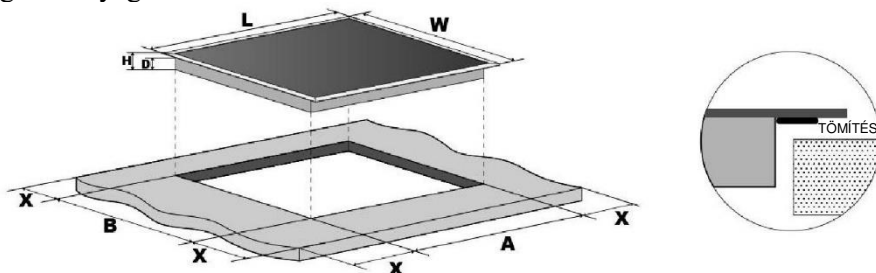
A tömeg és a méret hozzávetőleges. Mivel folyamatosan termékeink fejlesztésén dolgozunk, a jellemzők és kialakítások értesítés nélkül módosulhatnak.

Telepítés

Telepített berendezések kiválasztása

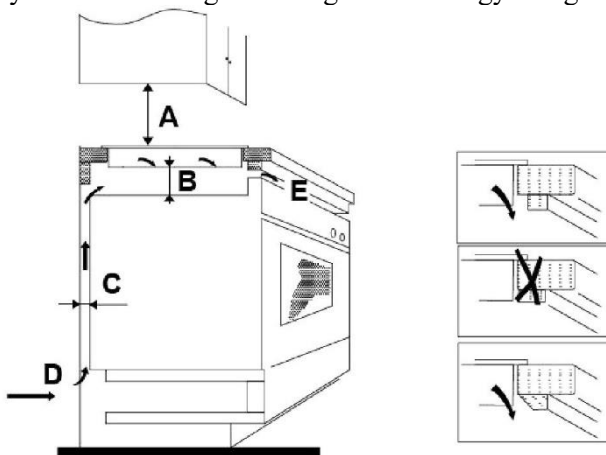
- Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően.
- A telepítés és a használat érdekében a furat körül legalább 50 mm-es szabad területnek maradnia kell.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm.
A főzőlap által árasztott hő okozta nagyobb alakváltozás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

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



Modellszám	H (mm)	SZ (mm)	M (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642SCBB	590	520	58	54	560	490	50 mini
CTP644SCBB							
CI633SCBB							

Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap számára minden körülmények között megfelelő szellőzés áll rendelkezésre, illetve a bemeneti és kimeneti légnyílások akadálymentesek legyenek. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap jó állapotban van. Az alábbi megjegyzés szerint: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény közötti távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.



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

A főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg az alábbiakról

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

A főzőlap beszerelése után bizonyosodjon meg az alábbiakról

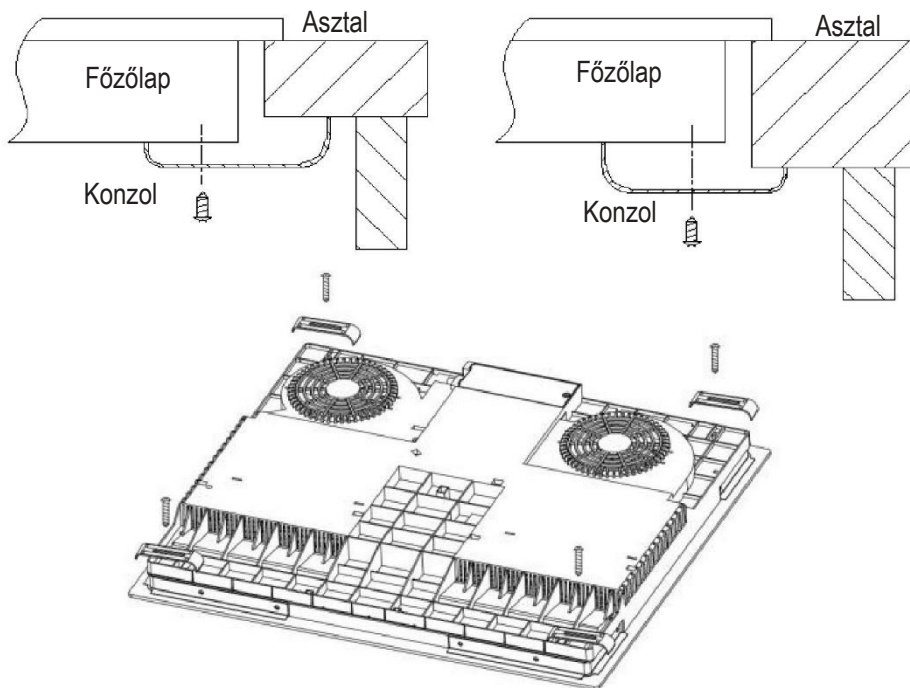
- A tápkábel nem érhető el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból.
- Megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé.
- Ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hőtűkröt.
- A szakaszoló kapcsoló legyen könnyen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

A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

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

A rögzítőkonzolok elhelyezése

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

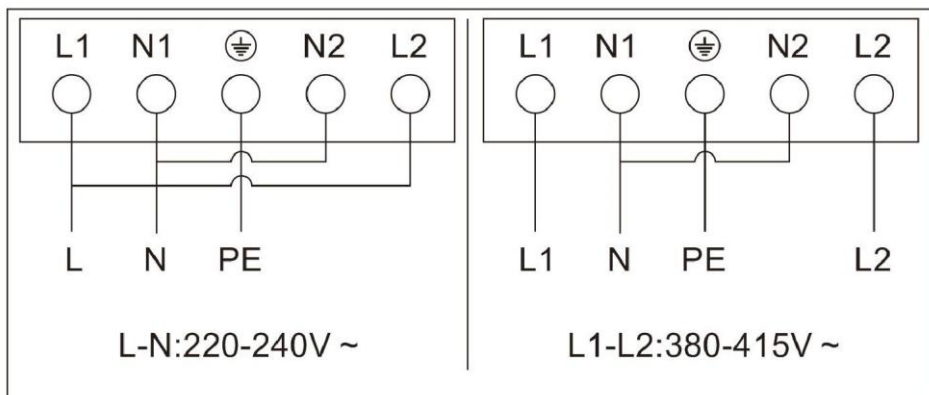


Óvintézkedések

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

A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz

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



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



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

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU (WEEE) európai irányelvnek. A készülék megfelelő kiselejtezésével segíthet a környezetet vagy emberek egészségét illető károsodás megelőzésében, amelyek felerősíthetnek a készülék nem megfelelő kiselejtezése esetén.

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

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

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

OSTRZEŻENIADOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE
PRZECZYTAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE.**

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

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

Ryzyko skaleczenia

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

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych materiałów ani produktów palnych.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu zawierającego wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- Szczegółowe informacje dotyczące instalacji można znaleźć w sekcji <Instalacja>.

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

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

Zagrożenie zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem ceramicznym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.

- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.⁴
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Dopilnuj, aby uchwyty były poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

Ryzyko skaleczenia

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

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

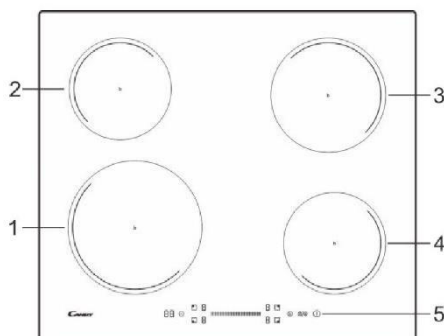
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzejącą zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczynia 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 używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z nierównymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po powierzchni szkła, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło ceramiczne.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym! Użytkowanie komercyjne nie jest objęte gwarancją producenta!
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia.

- Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzewczych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- **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.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyty kuchennej wykonanych z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Przewód zasilający nie jest dostępny po instalacji.

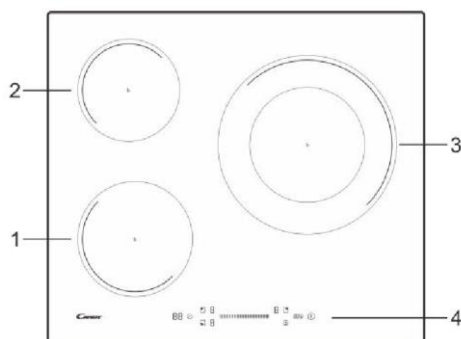
Przegląd produktów

Widok z góry



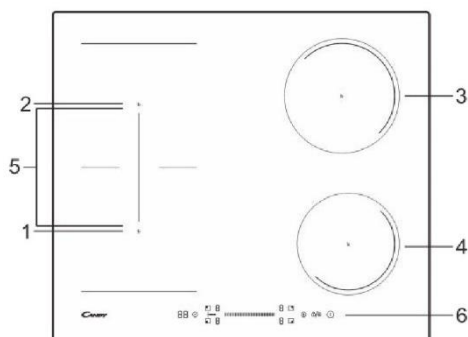
CI642SCBB

1. Strefa 2300 W, boost do 3000 W
2. Strefa 1200 W, boost do 1500 W
3. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
4. Strefa 1200 W, boost do 1500 W
5. Panel sterowania



CI633SCBB

1. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
2. Strefa 1200 W, boost do 1500 W
3. Strefa 3000 W, boost do 3600 W
4. Panel sterowania

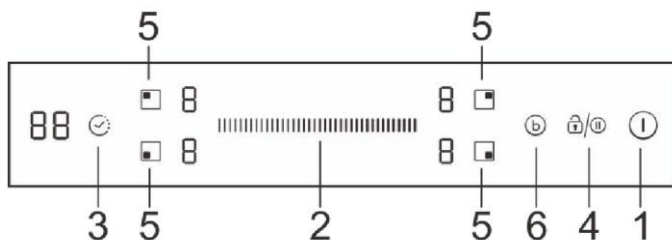


CTP644SCBB

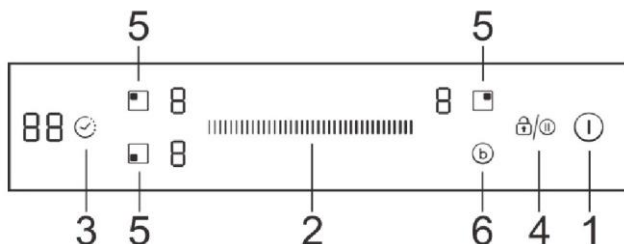
1. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
2. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
3. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
4. Strefa 1200 W, boost do 1500 W
5. Strefa 3000 W, boost do 3600 W
6. Panel sterowania

Panel sterowania

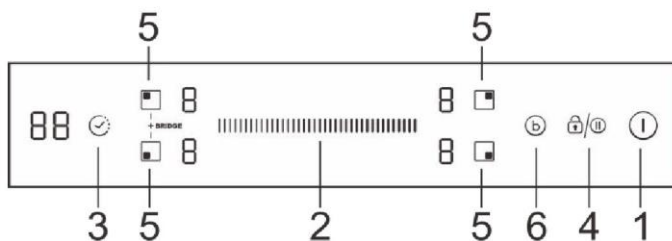
CI642SCBB



CI633SCBB



CTP644SCBB



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Kontrola WŁ./WYŁ. | 4. Przycisk pauzy/blokady |
| 2. Przycisk regulacji zasilania / minutnika | 5. Przyciski wyboru strefy grzewczej |
| 3. Przycisk minutnika | 6. Sterowanie funkcją Boost |

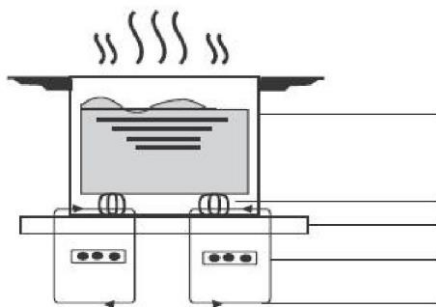
Informacje o produkcie

Płyta ceramiczna/indukcyjna umożliwia przyrządzenie potraw różnych kuchni dzięki ogrzewaniu drutem oporowym, komputerowemu sterowaniu i wyborowi wielu mocy, co oznacza, że jest ona optymalnym wyborem dla nowoczesnych rodzin.

Płyta została zaprojektowana z myślą o potrzebach klientów i wyróżnia się spersonalizowanym wzornictwem. Płyta jest bezpieczna i niezawodna i oferuje wygodę i możliwość czerpania przyjemności z życia.

Słowo o gotowaniu indukcyjnym

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działana 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.



żelazny garnek

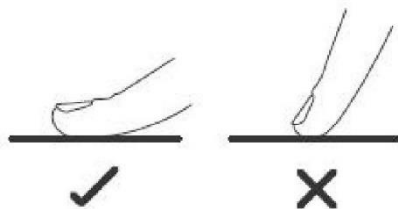
obwód magnetyczny
płyta ze szkła ceramicznego
grzałka indukcyjna
prądy indukowane

Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

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

Korzystanie z przycisków dotykowych

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



Wybór odpowiedniego naczynia



- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Postępuj zgodnie z instrukcjami w części „Rozpoczęcie gotowania”.
 3. Jeśli na wyświetlaczu nie miga , a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.

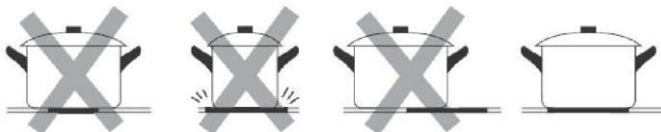


Rozmiar palnika (mm)	Minimalny rozmiar naczynia (średnica/mm)
160	120
180	140
210	160
280	180

Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



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



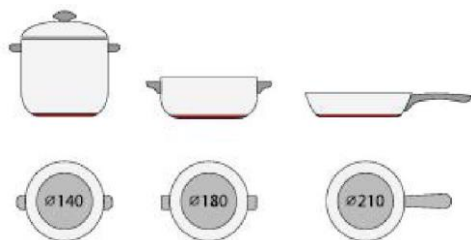
Zawsze zdejmuj patelnię z płyty ceramicznej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



- Używać naczyń, których średnica obszaru ferromagnetycznego (podstawy naczynia) mieści się w zakresie wymiarów podanych w poniższej tabeli. (Tabela 1)

- Jeśli używasz mniejszych garnków, może to wpłynąć na wydajność
- Jeśli użyjesz garnków o średnicy mniejszej niż wskazana w powyższej tabeli, mogą one nie zostać wykryte

W zależności od wymiaru strefy można zastosować garnki o różnych średnicach, jak na zdjęciu poniżej:



- Jeśli część ferromagnetyczna przykrywa tylko część dna naczynia, nagrzej się tylko obszar ferromagnetyczny, a pozostała część dna może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.



- Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inne materiały, takie jak aluminium, może to wpłynąć na nagrzewanie się i wykrywanie naczynia.

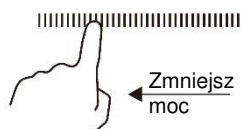
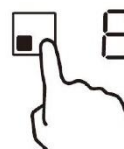
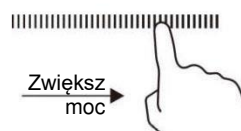
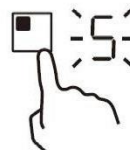
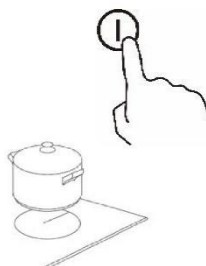
Jeśli podstawa naczynia jest podobna do przedstawionej na zdjęciach poniżej, nie można wykryć naczynia.



Korzystanie z płyty indukcyjnej

Aby rozpocząć gotowanie

- Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki zapalą się na 1 sekundę i zgasną, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.
1. Dotknij przełącznika WŁ./WYŁ. ①. Wszystkie wskaźniki pokazują „-”
 2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.
Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
 3. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a obok przycisku zacznie migać wskaźnik
 4. Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku suwaka.
 - Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
 - Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.



Po zakończeniu gotowania

1. Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć
2. Wyłącz strefę grzejną, przesuwając suwak w dół do pozycji „0”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.
3. Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.

4. Uważaj na gorące powierzchnie

Wyświetli się „H”, co oznacza, że strefa gotowania jest zbyt gorąca, aby można ją było dotknąć. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.



Korzystanie z zarządzania energią

Możesz ustawić maksymalny poziom pochłaniania mocy dla płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy mocy.

Płyty indukcyjne są w stanie automatycznie się ograniczać, aby pracować na niższym poziomie mocy, aby uniknąć ryzyka przeciążenia.

Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią

Włącz płytę, a następnie naciśnij jednocześnie minutnik i blokadę przycisków. Wskaźnik minutnika wyświetli „P5”, co oznacza poziom mocy 5. Tryb domyślny to 7,2 kW.



Aby przejść na inny poziom

Wybierz poziom mocy, dotykając suwaka. Istnieje 5 poziomów mocy, od „P1” do „P5”. Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich.

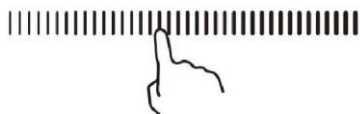
„P1”: maksymalna moc to 2,5 kW.

„P2”: maksymalna moc to 3,5 kW.

„P3”: maksymalna moc 4,5 kW.

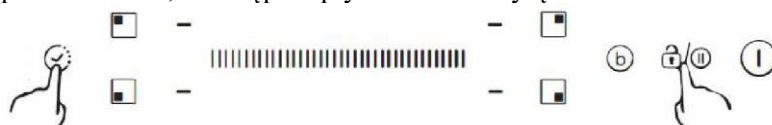
„P4”: maksymalna moc to 5,5 kW.

„P5”: maksymalna moc to 7,2 kW.



Potwierdzenie i wyjście z funkcji zarządzania energią

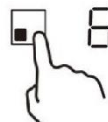
Naciśnij jednocześnie przycisk minutnika i blokadę przycisków w celu potwierdzenia, a następnie płyta zostanie wyłączona.



Korzystanie z funkcji Boost

Aktywacja funkcji Boost

1. Wybierz strefę z funkcją Boost (strefa z przodu, po lewej stronie).



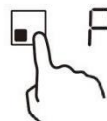
Uwaga: Ustawienie mocy strefy Bridge odbywa się tak, jak w każdym innym obszarze.

2. Dotknij przycisku funkcji Boost **(b)**, gdy wyświetlacz miga; wskaźnik poziomu mocy pokazuje „P”.

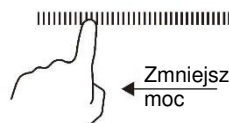


Wyłączenie funkcji Boost

1. Wybierz strefę z funkcją Boost (strefa z przodu, po lewej stronie).



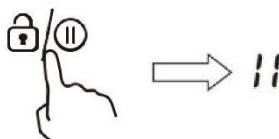
2. Naciśnij suwak, aby anulować funkcję Boost, i wybierz poziom, który chcesz ustawić.



- Funkcja Boost może działać tylko przez 5 minut. Po tym czasie strefa automatycznie przejdzie do poziomu 9.

Korzystanie z funkcji pauzy

1. Naciśnij przycisk pauzy **(🔒/||)**; strefy grzewcze przestają działać. Wszystkie strefy pokazują „||”



2. Naciśnij ponownie przycisk pauzy **(🔒/||)**; wszystkie strefy grzewcze powrócą do swoich pierwotnych ustawień.
- Funkcja jest dostępna, gdy włączona jest co najmniej jedna strefa grzewcza.
 - Jeśli nie anulujesz trybu zatrzymania pracy w ciągu 30 minut, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy.

Blokowanie kontroli

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

Aby zablokować sterowanie

Dotknij przycisku blokady klawiszy /  i przytrzymaj przez 2 sekundy.

Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”.

Aby odblokować sterowanie

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
2. Przytrzymaj przycisk blokady /  przez 2 sekundy.
3. Możesz teraz zacząć korzystać z płyty.



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

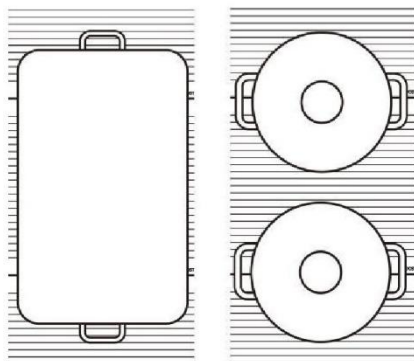
Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

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

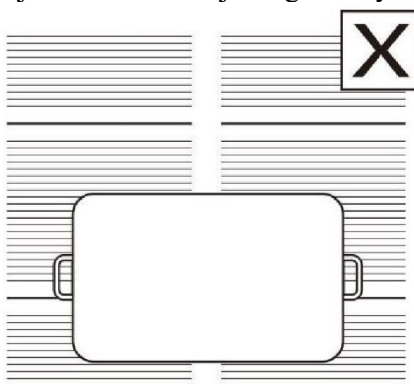


Korzystanie z funkcji strefy Bridge (tylko dla CTP644SCBB)

- Może być używana jako pojedyncza strefa lub jako dwie oddzielne strefy, w zależności od potrzeb w danej sytuacji.
- Składa się z dwóch niezależnych grzałek, którymi można sterować oddzielnie. Gdy strefa Bridge działa, aktywna jest tylko strefa zakryta przez naczynie. Ta funkcja działa tylko w strefach gotowania 1# i 2#.
- Aby upewnić się, że naczynie zostanie wykryte, a ciepło jest równomiernie rozprowadzane, prawidłowo wyśrodkuj naczynie.

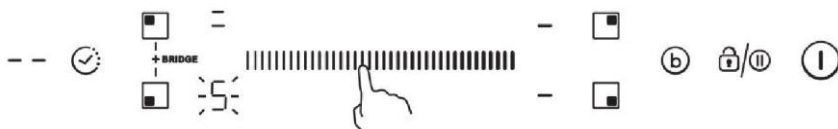
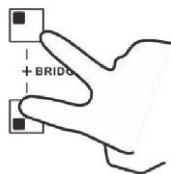


- W przypadku płyty z więcej niż jedną elastyczną strefą nie zaleca się używania kilku stref jednocześnie dla jednego naczynia.



Aktywuj funkcję strefy Bridge

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



Anuluj funkcję strefy Bridge

1. Dotknięcie jednej ze stref Bridge powoduje anulowanie funkcji jasnej strefy.



2. Ustawienie mocy działa tak, jak w każdym innym obszarze.

Automatyczne wyłączenie

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

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

Użycie minutnika

Możesz 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 wyłączał jedną lub kilka stref gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić minutnik na maksymalnie 99 minut.

Używanie minutnika jako regulatora czasu

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzejnej

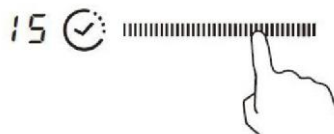
1. Upewnij się, że płyta jest włączona, a klawisz wyboru strefy nie jest aktywny (wskaźnik strefy '-' nie miga).

Uwaga: możesz użyć regulatora czasu, nawet jeśli nie wybierasz żadnej strefy gotowania.

2. Dotknij sterowania minutnikiem, na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”, a „0” będzie migać.



3. Ustaw czas, dotykając sterownika minutnika (np. 5).



4. Ponownie dotknij sterownika minutnika, „1” zacznie migać.

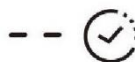


5. Ustaw czas dotykając sterownika suwaka (np. 9), teraz minutnik jest ustawiony na 95 minut.



6. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.

7. Brzęczyk włączy się przez 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „--” po zakończeniu ustawiania czasu.



Użycie minutnika do wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania

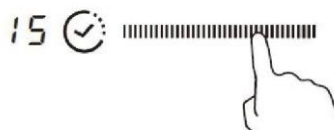
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.



2. Dotknij sterowania minutnikiem, na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”, a „0” będzie migać.



3. Ustaw czas, dotykając sterownika minutnika (np. 5).



4. Ponownie dotknij sterownika minutnika, „1” zacznie migać.

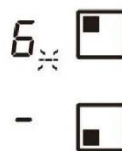


5. Ustaw czas dotykając sterownika suwaka (np. 9), teraz minutnik jest ustawiony na 95 minut.



6. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.

UWAGA: W prawym dolnym rogu wskaźnika poziomu mocy pojawi się czerwona kropka wskazująca, że strefa została wybrana.

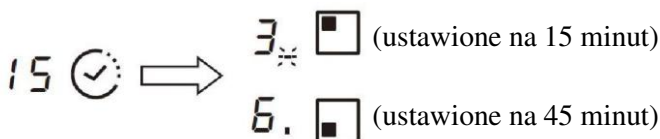


7. Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.

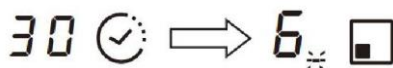
Uwaga: Inne strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Jeśli minutnik jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy:

1. Po ustawieniu minutnika dla kilku stref gotowania wyświetlane są czerwone kropki odpowiednich stref gotowania. Wyświetlacz minutnika pokazuje minuty. Kropka odpowiedniej strefy miga.



2. Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wtedy pokaże się nowy min. Minutnika i kropka odpowiedniej strefy zacznie migać.



Uwaga: Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, odpowiedni minutnik zostanie wyświetlony na wskaźniku zegara.

Wskazówki dotyczące gotowania

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

Porady dotyczące gotowania

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

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

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

Pieczony stek

Aby ugotować soczyste, aromatyczne steki:

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

Do smażenia metodą stir-frying

1. Wybierz kompatybilny z płytą ceramiczną płaski wok lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie metodą stir-frying powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.

3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa metodą stir-frying. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, ustaw strefę gotowania na niższym poziomie, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są podgrzane.
7. Podawaj od razu.

Ustawienia ogrzewania

Ustawienia podgrzewania	Stosowność
1 -2	• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i potraw, które łatwo przypalić • delikatne gotowanie • powolne podgrzewanie
3-4	• odgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5-6	• naleśniki
7 - 8	• smażenie • gotowanie makaronu
9	• podsmażanie • pieczenie • doprowadzenie zupy do wrzenia • gotowanie wody

Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	W jaki sposób?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub plamy na szkle nie od cukru)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Oplucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.	• Gdy zasilanie płyty grzejnej jest wyłączone, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawia się, ale strefa gotowania 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 popłamić.
Kipi, topi się i gorące słodkie płyny rozlewają się po szkle	Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, noża do palet lub skrobaka z żyłką odpowiedniego do kuchenek ze szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania: 1. Wyłącz płytę grzejną, wyjmując wtyczkę z gniazdka ściennego. 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.	• 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 skałeczenia: kiedy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
Przecieki na dotykowe elementy sterujące	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Wytrzyj rozlany płyn szmatką 3. Przetrzyj obszar dotykowy czystą wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.	• 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.

Wskazówki i porady

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta kuchenna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Instrukcje znajdują się w sekcji „Korzystanie z płyty ceramicznej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub możesz dotykać elementów sterujących czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszką palca.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane konstrukcją 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 wyłączać 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 grzejącego 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.

Wyświetlanie i kontrola awarii

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

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
E4/E5	Awaria czujnika temperatury	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E7/E8	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E2/E3	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym jak zasilanie wróci do normy.
E6/E9	Złe promieniowanie ciepłe płyty indukcyjnej	Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

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

Specyfikacja techniczna

Płyta indukcyjna	CI642SCBB / CTP644SCBB
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240 V~, 50-60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7200 W
Rozmiar produktu DxSxW (mm)	590x520x58
Wymiary do zabudowy AxB (mm)	560x490

Płyta indukcyjna	CI633SCBB
Strefy gotowania	3 strefy
Napięcie zasilania	220-240 V~, 50-60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7200 W
Rozmiar produktu DxSxW (mm)	590x520x58
Wymiary do zabudowy AxB (mm)	560x490

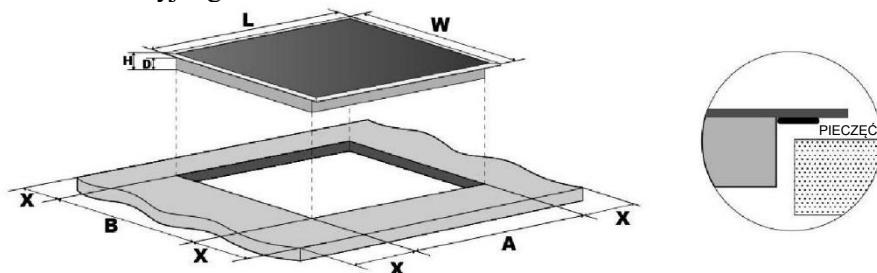
Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmienić specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

Instalacja

Dobór sprzętu instalacyjnego

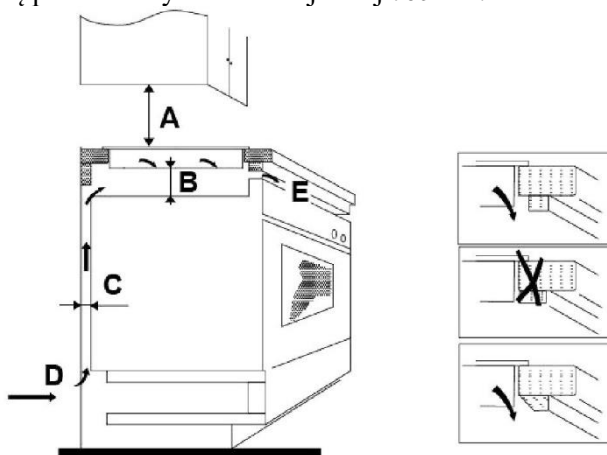
- Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.
- W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni.
- Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz żaroodporny materiał blatu, aby uniknąć większych odkształceń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

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



Nr modelu	L (mm)	H (mm)	W (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642SCBB	590	520	58	54	560	490	50 mini
CTP644SCBB							
CI633SCBB							

W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta jest w dobrym stanie. Jak pokazano poniżej Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

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

Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

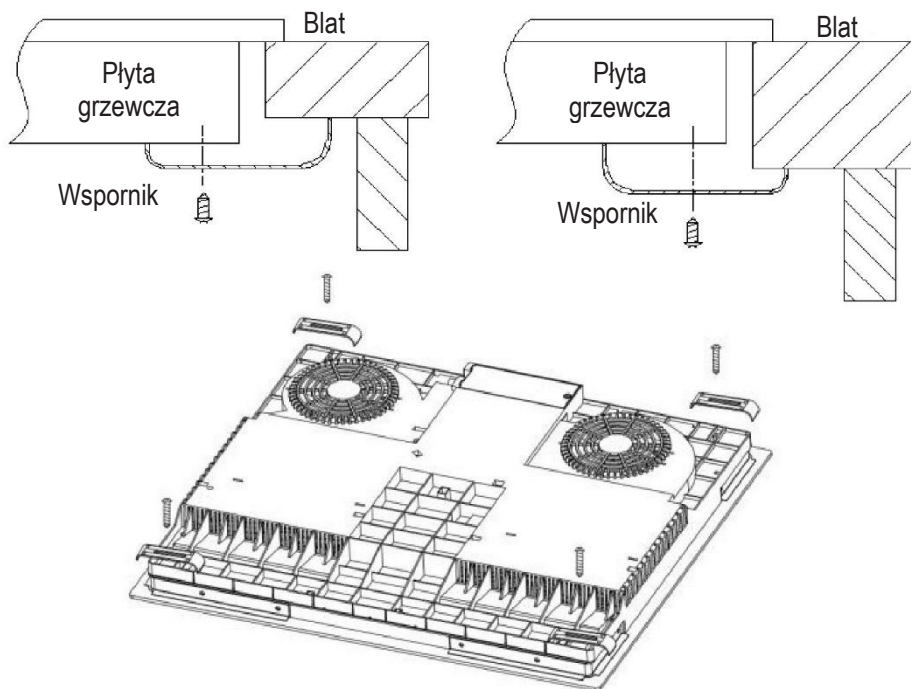
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

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

Umieszczenie uchwytów mocujących

- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.
- Po zamontowaniu zamocuj płytę do blatu za pomocą czterech wsporników przykręconych do dolnej części płyty (patrz rysunek).
- Dostosuj pozycję wspornika do różnych grubości blatu.

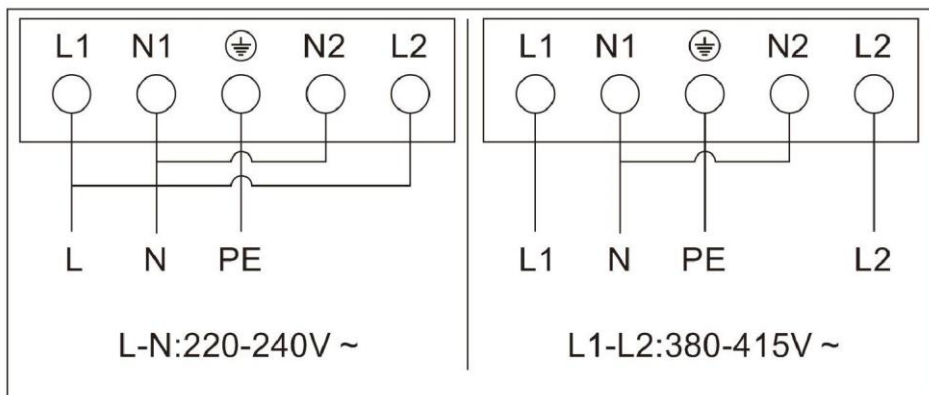


Uwagi

- Płyta grzewcza musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
- Płyta nie może być montowana do urządzeń chłodniczych, zmywarek i suszarek obrotowych.
- Płytę grzewczą należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe i zwiększyć jej niezawodność.
- Ściana i indukowana strefa grzewcza nad blatem powinny być odporne na ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Płytę ceramiczną można podłączyć tylko do zasilania o impedancji systemu nie większej niż 0,427 oma. W razie potrzeby należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej w celu uzyskania informacji o impedancji systemu.

Podłączanie płyty do zasilania sieciowego

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jednofazowym. Sposób połączenia przedstawiono poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z minimalną przerwą 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.

	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. Ten symbol na produkcie wskazuje, że produkt nie może być traktowany jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w celu poddania recyklingowi sprzętu elektrycznego i elektronicznego. To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. W celu dalszego uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.
UTYLIZACJA: Nie wyrzucaj tego produktu razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest osobna zbiórka takich odpadów w celu specjalnego przetworzenia.	

AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

CITIȚI CU ATENȚIE URMĂTOARELE INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE A UTILIZA ACEST APARAT.

Instalare

Pericol de electrocutare

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

Pericol de tăiere

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

Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Niciun material sau produse combustibile nu trebuie așezate pe acest aparat în niciun moment.
- Vă rugăm să partajați aceste informații cu persoana responsabilă pentru instalarea aparatului, întrucât v-ar putea reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita un pericol, acest aparat trebuie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni pentru instalare.
- Acest aparat va fi instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.

- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un comutator de izolare ce oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- **AVERTIZARE:** 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.
- Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.
- În ceea ce privește detaliile de instalare, consultați secțiunea <Instalare>.

Operare și întreținere

Pericol de electrocutare

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

Pericol pentru sănătate

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electromagnetică.

Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat se vor încălzi suficient încât să poată cauza arsuri.
- Nu lăsați părți ale corpului, hainele sau are alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate să intre în contact cu sticla ceramică până când nu se răcește suprafața.

- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încălzi.⁴
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuti la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
- 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.

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 neatență poate duce la vătămare sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

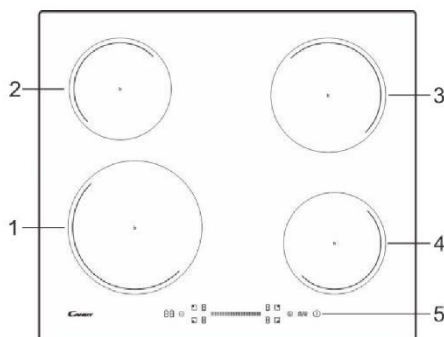
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Fierberea în exces cauzează apariția fumului și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu folosiți 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 folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru plita dvs. de gătit.
- 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 tigaie de-a lungul suprafeței din sticlă, 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 ceramică.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Acest aparat este destinat utilizării numai în mediul casnic! Utilizarea comercială de orice fel nu este acoperită de garanția producătorului!
- **AVERTIZARE:** Aparatul și piesele sale accesibile se încălzesc în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuti la distanță.

- Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuti la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mintale 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:** 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.
- **AVERTIZARE:** Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
- **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.
- Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem de control la distanță separat.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit scurt trebuie supravegheat permanent.
- Cablul de alimentare nu poate fi rămâne la vedere după instalare.

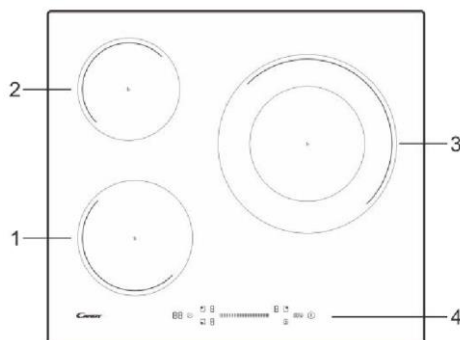
Prezentarea generală a produsului

Vedere de sus



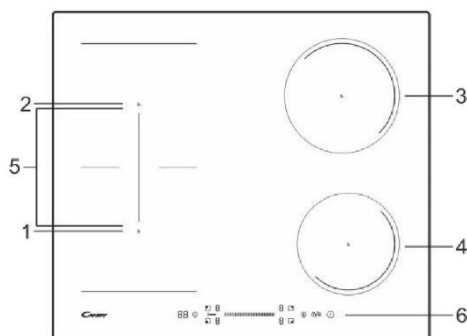
1. zonă de 2300 W, măriți la 3000W
2. zonă de 1200 W, măriți la 1500W
3. zonă de 1800 W, măriți la 2100W
4. zonă de 1200 W, măriți la 1500W
5. Panou de comenzi

CI642SCBB



1. zonă de 1800 W, măriți la 2100W
2. zonă de 1200 W, măriți la 1500W
3. zonă de 3000 W, măriți la 3600W
4. Panou de comenzi

CI633SCBB

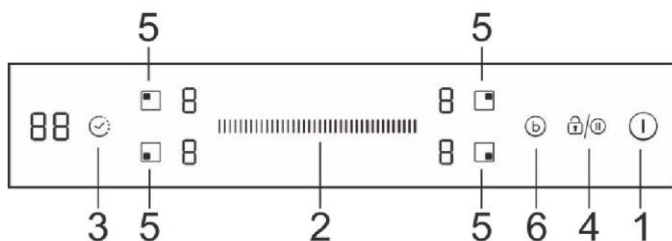


1. zonă de 1800 W, măriți la 2100W
2. zonă de 1800 W, măriți la 2100W
3. zonă de 1800 W, măriți la 2100W
4. zonă de 1200 W, măriți la 1500W
5. zonă de 3000 W, măriți la 3600W
6. Panou de comenzi

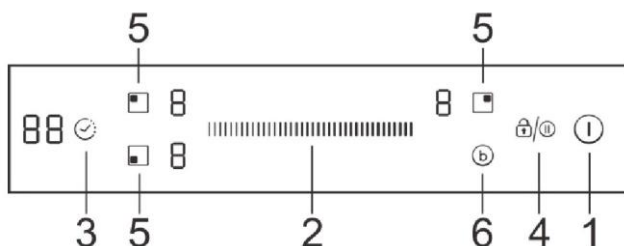
CTP644SCBB

Panou de comenzi

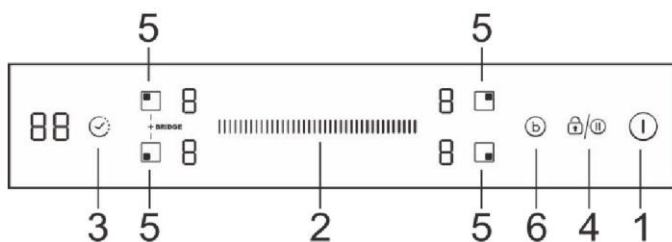
CI642SCBB



CI633SCBB



CTP644SCBB



- | | |
|--|--|
| 1. Comandă PORNIRE/OPRIRE | 4. Control Pauză/Blocare taste |
| 2. Tastă de pornire/ajustare a cronometrului | 5. Comenzi de selectare a zonei de încălzire |
| 3. Comandă cronometru | 6. Comanda Boost |

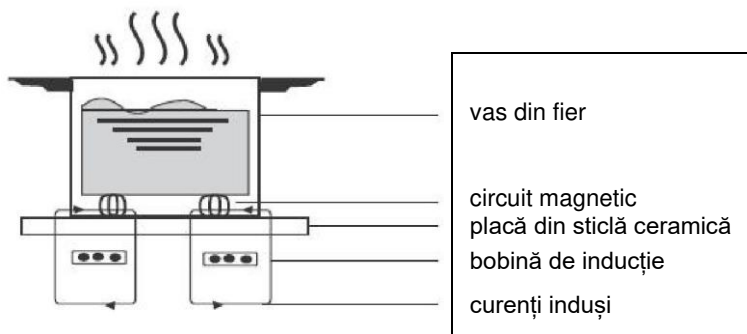
Informații despre produs

Plita ceramică/de inducție de gătit se pliază pe diverse cerințe în bucătărie, datorită rezistenței la încălzire a cablului, comenzilor prin intermediul unui microcomputer și posibilității de a selecta mai multe tipuri de putere și este alegerea optimă pentru familiile moderne.

Plita a fost proiectată având în vedere cerințele clienților și are un design personalizat. Plita oferă performanțe sigure și de încredere, asigurând un confort sporit și permițându-vă să vă bucurați din plin de viață.

Cuvânt înainte despre gătitul prin inducție

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

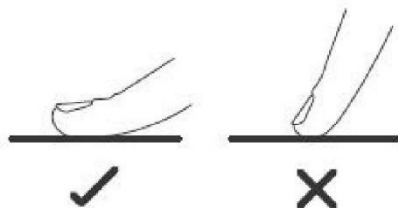


Înainte de a vă utiliza noua plită cu inducție

- 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.

Utilizarea comenzilor tactile

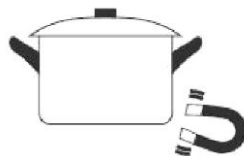
- Comenzile răspund la atingere, astfel că nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți pernuța degetului, nu vârful.
- Veți auzi un sunet de fiecare dată când se înregistrează o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de ex., o ustensilă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



Alegerea vaselor de gătit corecte



- Folosiți numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătitul prin inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului de gătit.
- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt adecvate prin efectuarea unui test magnetic. Mutați un magnet spre baza vasului. Dacă este atras, vasul este adecvat pentru inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:
 - Turnați puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.
 - Urmați pașii din „Pentru a începe să gătiți”.
 - 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 lut.

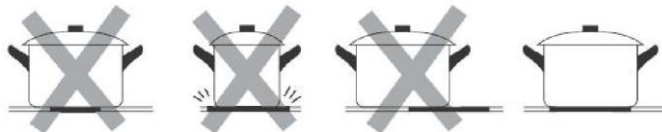


Dimensiunea arzătorului (mm)	Dimensiunile minime ale vaselor de gătit (diametru/mm)
160	120
180	140
210	160
280	180

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



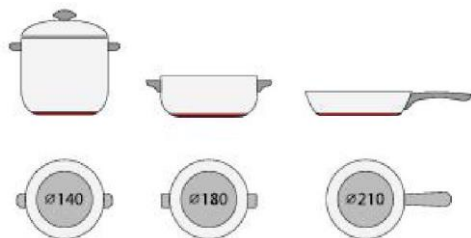
Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă drept pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit.



Ridicați întotdeauna vasele de pe plita ceramică, nu le glisați. În caz contrar, puteți zgâria sticla.



- Folosiți vase al căror diametru al zonei feromagnetice (vaza vasului) este în intervalul de dimensiuni din tabelul de mai jos. (Tabelul 1)
 - Dacă folosiți vase mai mici, performanța poate fi afectată
 - Dacă utilizați un vas cu un diametru mai mic decât cel indicat în tabelul de mai sus, se poate ca vasele să nu fie detectateConform dimensiunii zonei, puteți folosi vase cu diametre diferite, conform imaginii de mai jos:



- Dacă partea feromagnetică acoperă numai parțial baza vasului, numai zona feromagnetică se va încălzi, restul bazei este posibil să nu se încălzească la o temperatură suficientă pentru gătire.



- Dacă zona feromagnetică nu este omogenă, dar prezintă alte materiale, cum ar fi aluminiul, aceasta poate afecta încălzirea și detectarea vasului.



Dacă baza vasului este similară cu imaginile de mai jos, se poate ca vasul să nu fie detectat.

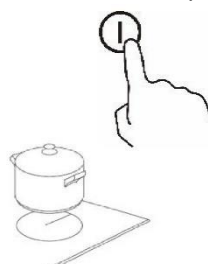
Folosirea plitei dvs. cu inducție

Pentru a începe să gătiți

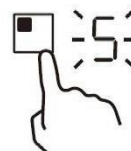
- După pornire, alarma emite un semnal sonor, toate indicatoarele se aprind timp de 1 secundă apoi se sting, indicând că plita a intrat în starea de așteptare.

1. Atingeți comutatorul PORNIRE/OPRIRE ①. Toți indicatorii vor arăta „-“

2. Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți.
Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.

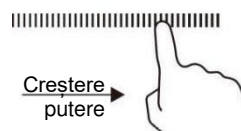


3. Dacă atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire, un indicator situat lângă tastă va clipi intermitent



4. Selectați o setare de încălzire atingând comanda cu „glisor”.

- 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.

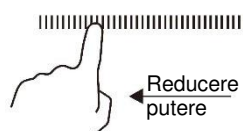


Când ați terminat de gătit

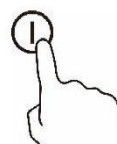
1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți



2. Opriți zona de gătit atingând butonul „glisor” până ce ajunge la „0”. Asigurați-vă că pe afișaj apare cifra „0”.



3. Opriți întreaga plită atingând comanda Pornire/Oprire.



4. Aveți grijă la suprafețele fierbinți

Se va afișa „H” ceea ce înseamnă că zona de gătit este prea fierbinte pentru a fi atinsă. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. De asemenea, poate fi folosit drept funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți mai departe vasele, folosiți ochiul care este încă fierbinte.



Folosirea funcției de gestionare a puterii

Este posibil să setați un nivel de absorbție a energiei maxim pentru plita cu inducție, alegând între intervalele de energie diferite.

Plitele cu inducție se pot limita automat pentru a funcționa la un nivel de putere mai redus, pentru a evita riscul de supraîncărcare.

Pentru a accesa funcția de gestionare a energiei

Porniți plita, apoi apăsați în același timp comanda pentru cronometru și tasta de blocare. Indicatorul cronometrului va afișa „P5”, ceea ce înseamnă nivel de putere 5. Modul implicit este pe 7,2 kW.



Pentru a comuta la alt nivel

Selectați un nivel de putere atingând comanda cu glisor. Există 5 niveluri de putere, de la „P1” la „P5”. Indicatorul cronometrului va indica unul dintre acestea.

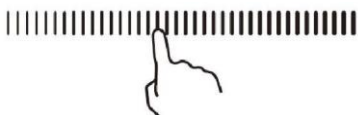
„P1 ”: energia maximă este 2,5 kW.

„P2 ”: energia maximă este 3,5 kW.

„P3 ”: energia maximă este 4,5 kW.

„P4 ”: energia maximă este 5,5 kW.

„P5”: puterea maximă este de 7,2 kW.



Confirmarea și ieșirea din funcția de gestionare a energiei

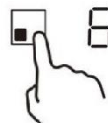
Apăsați în același timp comanda pentru cronometru și tasta de blocare pentru confirmare. Plita va porni apoi.



Folosirea funcției Boost

Activarea funcției Boost

1. Selectați zona cu funcție Boost (zona din față, pe partea stângă).



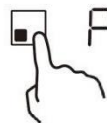
Notă: Setarea de putere a zonei de trecere funcționează la fel ca orice altă zonă normală.

2. Atingeți tasta funcției Boost  atunci când afișajul luminează intermitent, iar indicația nivelului de putere arată „P”.

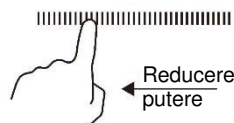


Anularea funcției Boost

1. Selectați zona cu funcție Boost (zona din față, pe partea stângă).



2. Atingeți „glisorul” pentru a anula funcția Boost și selectați nivelul pe care doriți să-l setați.

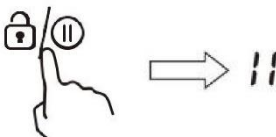


- Funcția Boost poate dura doar 5 minute, după care zona va trece automat la nivelul 9.

Folosirea funcției Pauză

1. Apăsați butonul Pauză . Zonele de încălzire nu vor mai funcționa.

Indicațiile pentru fiecare zonă arată „||”



2. Apăsați din nou butonul Pauză . Toate zonele de încălzire vor reveni la setarea inițială.
- Funcția este disponibilă atunci când una sau mai multe zone de încălzire funcționează.
 - Dacă nu anulați modul de oprire a funcționării în decurs de 30 de minute, plita cu inducție se va opri automat.

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 tasta /⏸ timp de 2 secunde. Indicatorul cronometrului va indica „Lo”.

Pentru a debloca comenzile

1. Asigurați-vă că plita este pornită.
2. Atingeți și țineți apăsat comanda de blocare a tastelor /⏸ timp de 2 secunde.
3. Acum puteți începe să utilizați plita.



Atunci când plita este în modul blocat, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția comenzii PORNIRE/OPRIRE. Puteți opri întotdeauna plita cu comanda PORNIRE/OPRIRE în stare de urgență, dar va trebui ca mai întâi să deblocați plita în următoarea operațiune.

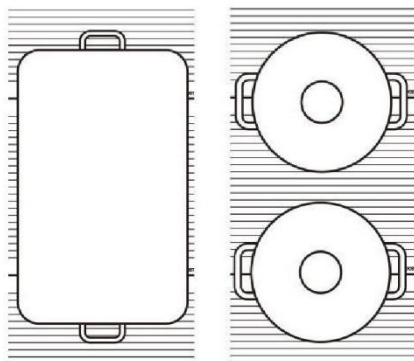
Avertisment de încălzire reziduală

Când plita funcționează de ceva vreme, va exista o căldură reziduală. Litera „H” apare pentru a vă avertiza să stați la distanță de aceasta.

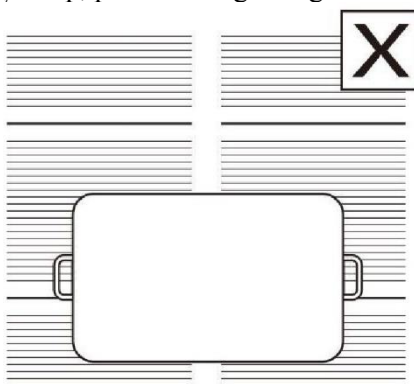


Utilizarea funcției de zonă-punte (numai pentru CTP644SCBB)

- Aceasta poate fi folosită ca o singură zonă sau ca două zone separate, în funcție de nevoile de gătit de la caz la caz.
- Această zonă este alcătuită din două bobine independente care pot fi controlate separat. Când zona punte funcționează, este activată doar zona acoperită de vasele de gătit. Această funcție funcționează numai pe zonele de gătit 1 și 2.
- Pentru a vă asigura că vasele sunt detectate și că se distribuie uniform căldura, centrați corect vasele.

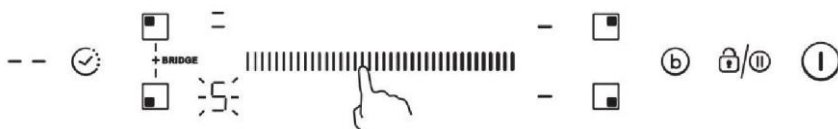
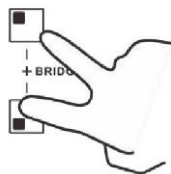


- În cazul plitei cu mai multe zone flexibile, nu este recomandat să folosiți mai multe zone în același timp, pentru o singură tigaie.



Activați funcția de zonă-punte

1. Pentru a activa zona punte ca o singură zonă mare, apăsați în același timp tasta de zonă din partea din față stânga și tasta de zonă din partea din spate stânga.
2. Se va emite o alarmă sonoră ce indică faptul că plita cu inducție intră în selecția zonei punte, iar indicatorul corespunzător va lumina intermitent.
3. Selectați nivelul de putere pe care doriți să îl setați prin atingerea comenzii cu „glisor”.



Anularea funcției de zonă-punte

1. Atingerea uneia dintre zonele ponte anulează funcția zonei luminoase.



2. Setarea puterii funcționează la fel ca pentru orice altă zonă normală.

Oprire automată

Caracteristica de siguranță a plitei se oprește automat. Acest lucru apare ori de câte ori uitați să opriți o zonă de gătit. Timpii de oprire implicați 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

Folosirea cronometrului

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 folosi drept cronometru pentru a opri una sau mai multe zone de gătit după expirarea timpului.
- Puteți seta cronometrul la până 99 de minute.

Folosirea cronometrului drept memento minutar

Dacă nu selectați nicio zonă de gătit

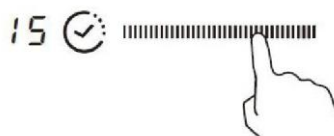
1. Asigurați-vă că plita este pornită. Și că tasta de selecție a zonei nu este activată (indicația zonei nu luminează intermitent).

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

2. Atingeți comanda cronometrului. Cronometrul va afișa „10”, iar „0” va lumina intermitent.



3. Setăți timpul atingând comanda cu glisor a cronometrului (de ex. 5).



4. Atingeți din nou controlul cronometrului. „1” va lumina intermitent.

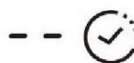


5. Setăți ora atingând glisorul (de ex. 9). Acum timpul pe care îl setăți este de 95 de minute.



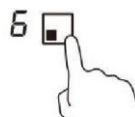
6. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărarea inversă imediat. Afișajul va indica timpul rămas.

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



Utilizarea cronometrului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit

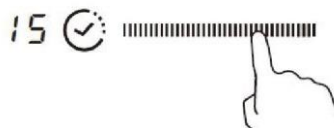
1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să setați cronometrul.



2. Atingeți comanda cronometrului. Cronometrul va afișa „10”, iar „0” va lumina intermitent.



3. Setăți timpul atingând comanda cu glisor a cronometrului (de ex. 5).



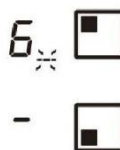
4. Atingeți din nou controlul cronometrului. „1” va lumina intermitent.



5. Setați ora atingând glisorul (de ex. 9). Acum timpul pe care îl setați este de 95 de minute.



6. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va indica timpul rămas.
NOTĂ: Va exista un punct roșu în colțul din dreapta jos al indicației nivelului de putere care indică selectarea zonei respective.

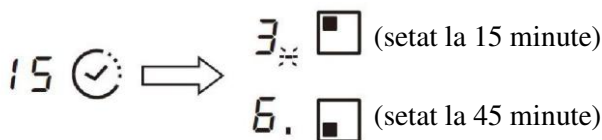


7. Când cronometrul pentru durata de gătit a ajuns la zero, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat.

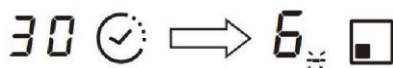
Notă: Celelalte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă erau pornite anterior.

Dacă setați cronometrul pentru mai multe zone:

1. Când setați cronometrul pentru mai multe zone de gătit, zonele de gătit relevante au aprins puncte roșii. Afișajul cronometrului arată valoarea min. a acestuia. Punctul zonei corespunzătoare luminează intermitent.



2. 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.



Notă: Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire. Cronometrul corespunzător va fi afișat în indicatorul cronometrului.

Recomandări pentru gătit

Aveți grijă atunci când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimile se încălzesc foarte repede, mai ales dacă utilizați funcția Boost. La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimile se pot aprinde spontan, iar acest lucru prezintă un risc grav de incendiu.

Sfaturi pentru gătit

- Când mâncarea începe să fiarbă, reduceți puterea setată.
- Folosind un capac, reduceți durata de gătire și economisiți energia prin menținerea căldurii.
- Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpii de gătit.
- Începeți procesul de gătire la o valoare înaltă și reduceți reglajul când alimentele s-au încălzit în interior.

Fierberea la foc mic, gătirea orezului

- Fierberea la foc mic se produce sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 °C, atunci când bulele de aer se ridică doar ocazional la suprafața lichidului de gătit. Acesta este secretul supelor delicioase și al tocanelor fragede, deoarece aromele se dezvoltă fără ca mâncarea să fie excesiv de gătită. De asemenea, sosurile pe bază de ou și îngroșate cu făină ar trebui să fie gătite sub punctul de fierbere.
- Anumite tehnici de gătit, inclusiv gătitul orezului prin metoda de absorbție, pot necesita setarea unei temperaturi mai mari decât cea mai scăzută temperatură, pentru a vă asigura că mâncarea este gătită corect în intervalul de timp recomandat.

Prăjirea fripturii

Pentru a găti fripturi suculente și aromate:

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 2-8 minute pe fiecare parte. Presați friptura pentru a verifica cât de mult este gătită - cu cât se simte mai fermă cu atât va fi mai „bine făcută”.
5. Lăsați friptura pe o farfurie caldă timp de câteva minute pentru a-i permite să se înmoaie și să devină fragedă înainte de servire.

Pentru prăjire la foc iute cu amestecare continuă

1. Alegeți un wok cu baza plată sau o tigaie mare, compatibile cu plita ceramică.

2. Pregătiți toate ingredientele și echipamentele. Prăjirea la foc iute cu amestecare continuă trebuie să se realizeze repede. Dacă gătiți cantități mari, împărțiți alimentele în mai multe porții mai mici.
3. Preîncălziți tava pentru scurt timp și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți prima dată carnea, apoi lăsați-o deoparte și păstrați-o caldă.
5. Prăjiți legumele amestecând continuu. Când timp sunt fierbinți, dar încă crocante, setați zona de gătit la o temperatură inferioară, puneți carnea înapoi în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt încălzite.
7. Serviți imediat.

Setări de temperatură

Setarea temperaturii	Potrivire
1 - 2	• 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	• reîncălzire • fierbere rapidă la foc mic • gătirea orezului
5-6	• clătite
7 - 8	• sotare • gătirea pastelor
9	• prăjire rapidă prin amestecare • prăjire • aducerea supei la punctul de fierbere • fierberea apei

Îngrijire și curățare

Ce?	Cum?	Important!
Murdăria cotidiană de pe sticlă (amprente, urme lăsate de alimente sau scurgeri nezaharoase pe sticlă)	1. Opriți 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.	• Când opriți alimentarea cu curent a plitei, nu va exista o indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit va fi în continuare fierbinte! Aveți grijă. • Bureții de sârmă industriali, unii bureți din nailon și agenții de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul dvs. de curățare sau buretele este adecvat. • Nu lăsați niciodată reziduuri de curățare pe plită: sticla se poate păta.
Spuma, substanțele topite și scurgerile zaharoase pe sticlă	Îndepărtați-le imediat cu o paletă pentru pește, spatulă sau racletă adecvată pentru plitele ceramice din sticlă, dar aveți grijă la suprafețele de gătit fierbinți: 1. Opriți curentul de la priza din perete pentru a opri plita. 2. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuți 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.	• Îndepărtați petele lăsate de substanțe topite sau alimente zaharoase sau scurgeri cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar deteriora permanent suprafața din sticlă. • Pericol de tăiere: când se retrage capacul de siguranță, lama din racletă este foarte ascuțită. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
Scurgerile de pe comenzile tactile	1. Opriți 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.	• 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.

Sfaturi și recomandări

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita de gătit nu poate fi pornită.	Nu există curent.	Asigurați-vă că blatul de gătit este conectat la sursa de alimentare și că este pornit. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apelați un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Folosirea plitei ceramice” 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 reducere a setarea de căldură.
Zgomotul ventilatorului care vine de la plita de inducție.	Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea pieselor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio măsură. Nu opriți plita cu inducție de la priză din perete în timp 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 priză de perete și contactați un tehnician calificat.

Eroare de ecran și inspecție

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

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
E4/E5	Eroare senzor de temperatură	Contactați furnizorul.
E7/E8	Eroare a senzorului de temperatură al IGBT.	Contactați furnizorul.
E2/E3	Tensiune de alimentare anormală	Verificați dacă alimentarea este normală. Porniți după ce alimentarea revine la normal.
E6/E9	Radiație termică necorespunzătoare a plitei cu inducție	Reporniți după ce plita cu inducție se răcește.

Cele menționate mai sus reprezintă evaluarea și inspecția erorilor frecvente. Nu dezasamblați unitatea pe cont propriu, pentru a evita orice pericole și deteriorări ale plitei cu inducție.

Specificații tehnice

Plită cu inducție	CI642SCBB / CTP644SCBB
Zone de gătit	4 zone
Tensiune de alimentare	220-240 V~ 50/60 Hz
Putere electrică instalată	7200 W
Dimensiune produs l x L x Î (mm)	590x520x58
Dimensiuni de încorporare A× B (mm)	560x490

Plită cu inducție	CI633SCBB
Zone de gătit	3 zone
Tensiune de alimentare	220-240 V~ 50/60 Hz
Putere electrică instalată	7200 W
Dimensiune produs l x L x Î (mm)	590x520x58
Dimensiuni de încorporare A× B (mm)	560x490

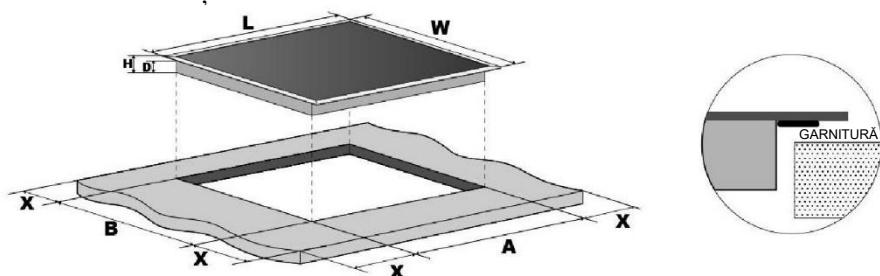
Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim în permanență să ne îmbunătățim produsele, este posibil să modificăm specificațiile și designul fără o notificare prealabilă.

Instalare

Selectarea echipamentului de instalare

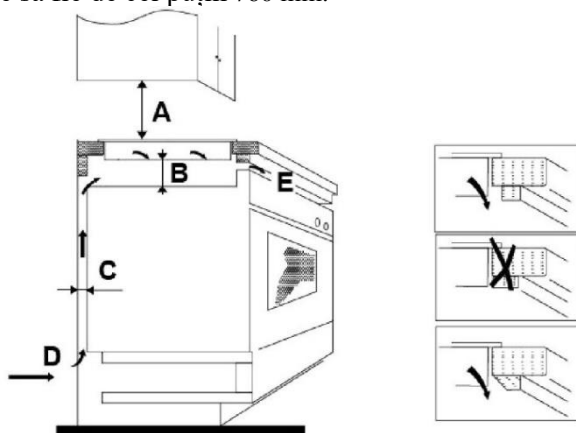
- Decupați suprafața de lucru în conformitate cu dimensiunile indicate în desen.
- Pentru instalare și utilizare, rezervați un spațiu de minimum 50 mm în jurul orificiului.
- Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm.
 Selectați materialul suprafeței de lucru rezistent la căldură pentru a evita deformarea mai mare cauzată de iradierea de căldură de la ochiul fierbinte.
 Conform celor de mai jos:

Avertizare: Materialul suprafeței de lucru trebuie să utilizeze lemn impregnat sau alt material de izolație.



Numărul modelului	L (mm)	l (mm)	Î (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642SCBB							
CTP644SCBB	590	520	58	54	560	490	50
CI633SCBB							minim m

Asigurați-vă că plita este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita este în stare bună de funcționare. După cum se arată mai jos. Notă: Distanța de siguranță dintre ochiul fierbinte și dulapul de deasupra trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



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

Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

- suprafața de lucru este pătrată și plană și că niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu.
- suprafața de lucru este confecționată dintr-un material termorezistent.
- dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- instalarea va respecta toate cerințele de spațiu 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 de construcție locale și de aplicare a legii dacă aveți dubii privind instalarea
- folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăcile ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.

După instalarea plitei, asigurați-vă că

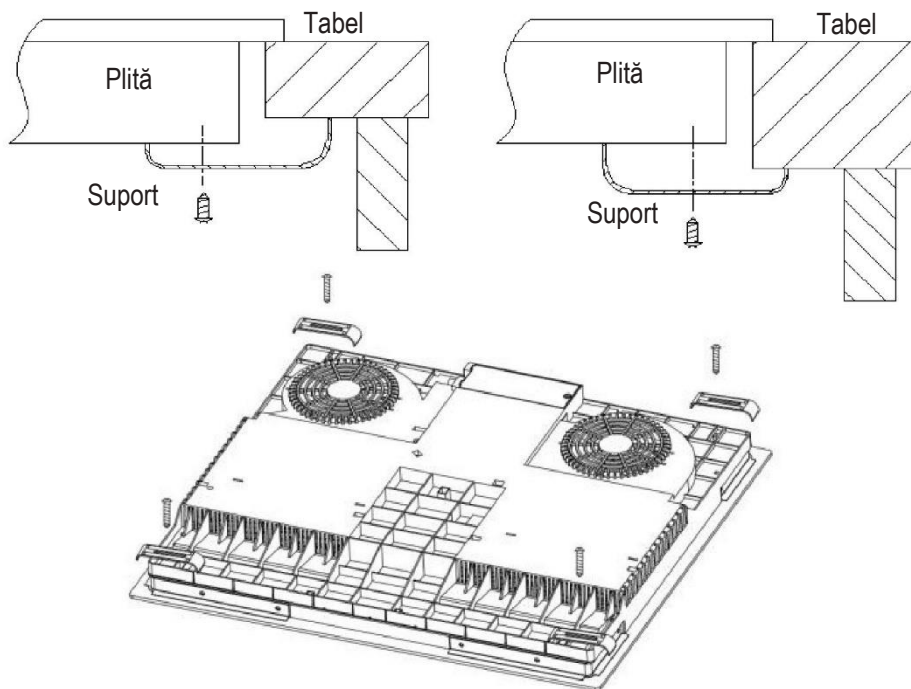
- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile dulapului sau prin sertare.
- Există un flux adecvat de aer din exteriorul dulapului către baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui dulap, sub baza plitei este instalată o barieră de protecție termică.
- Comutatorul de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

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.

Localizarea suporturilor de fixare

- Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.
- Fixați plita pe suprafața de lucru înșurubând cele patru suporturi pe partea inferioară a plitei (vedeți imaginea) după instalare.
- Reglați poziția suportului pentru a se potrivi la diferitele grosimi ale suprafeței de lucru.

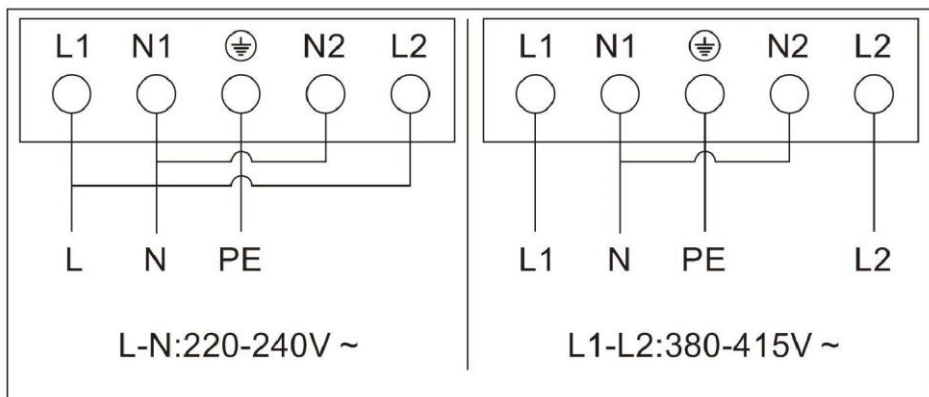


Atenție

- Plita trebuie instalată de personal sau tehnicieni calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Nu efectuați niciodată o operațiune pe cont propriu.
- Plita nu trebuie montată pe echipamente de răcire, mașini de spălat vase și uscătoare rotative.
- Plita trebuie instalată astfel încât să poată fi asigurată o mai bună iradiere a căldurii pentru a-i îmbunătăți fiabilitatea.
- Peretele și zona de încălzire de deasupra suprafeței blatului trebuie să fie rezistente la căldură.
- Pentru a evita orice daune, stratul sandvici și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
- Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
- Această plită ceramică poate fi conectată numai la o sursă cu impedanța sistemului de cel mult 0,427 ohmi. În cazul în care este necesar, consultați furnizorul pentru informații despre impedanța sistemului.

Conectarea plitei la rețeaua de alimentare

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



- În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, acest lucru trebuie efectuat de un tehnician post-vânzare folosind instrumentele adecvate, astfel încât să se evite orice accidente.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua principală de alimentare, trebuie instalat în disjunctoare omnipolar cu un spațiu minim 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 periodic și trebuie înlocuit numai de către o persoană calificată corespunzător.

	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. 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. 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. 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.
--	--

ELIMINARE: Nu eliminați acest produs ca deșeu municipal nesortat. Este necesară colectarea separată a acestor deșeuri pentru un tratament special.

VARNOSTNA OPOZORILA

PRED UPORABO APARATA NATANČNO PREBERITE NASLEDNJA NAVODILA.

Vgradnja

Nevarnost električnega udara

- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite z električnega napajanja.
- Priklučitev na ustrezen ozemljitveni sistem je izjemno pomembna in obvezna.
- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili glede napeljave.
- Spremembe na domači električni napeljavi sme izvajati le usposobljen električar.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

Nevarnost ureznin

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

Pomembna varnostna navodila

- Pred vgradnjo ali uporabo aparata natančno preberite ta navodila.
- Na ta aparat ni dovoljeno odlagati nobenih gorljivih materialov ali izdelkov.
- Poskrbite, da bodo te informacije na voljo osebi, odgovorni za vgradnjo aparata, saj lahko tako znižate stroške vgradnje.
- Da bi se izognili nevarnosti, je treba ta aparat vgraditi v skladu s temi navodili za vgradnjo.

- Aparat mora pravilno vgraditi in ozemljiti le ustrezno usposobljena oseba.
- Aparat mora biti priključen na tokokrog z ločilnim stikalom, ki zagotavlja popoln odklop z napajanja.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec aparata za kuhanje ali jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite kuhalnih plošč, ki so vgrajene v aparatu. Zaradi uporabe neprimernih zaščit lahko pride do nezgod.
- Nepravilna vgradnja aparata lahko pomeni razveljavitev vseh garancijskih ali odškodninskih zahtevkov.
- Glede podrobnosti vgradnje glejte razdelek <Vgradnja>.

Uporaba in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

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

Nevarnost za zdravje

- Ta aparat je skladen z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.

Nevarnost zaradi vroče površine

- Med uporabo se dostopni deli tega aparata močno segrejejo in povzročijo opekline.
- Preprečite stik telesa, oblačil ali katerih koli drugih predmetov,

razen primerne posode, s keramičnim steklom, dokler se površina ne ohladi.

- Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo. 4
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Ročaji ponev se lahko so lahko vroči na dotik. Poskrbite, da ročaji ponev ne bodo segali na območje drugih kuhalnih con, ki so vklopljene. Zagotovite, da so ročaji zunaj dosega otrok.
- V primeru neupoštevanja tega nasveta lahko pride do opeklin in oparin.

Nevarnost ureznin

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

Pomembna varnostna navodila

- Aparata med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Zaradi prekipenja se lahko pojavi dim in pride do razlitja mastnih tekočin, ki se lahko vnamejo.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje predmetov.
- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali pripomočkov.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za gretje ali ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je opisano v teh navodilih (tj. z uporabo upravljalnih elementov na dotik). Ko odstranite posodo, se za izklop

kuhališč ne zanašajte na funkcijo zaznavanja posode.

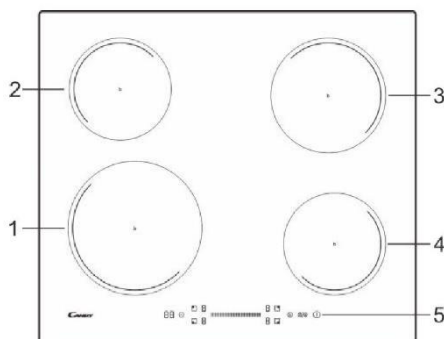
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom ali sedijo, stojijo ali plezajo nanj.
- Ne shranjujte predmetov, ki zanimajo otroke, v omaricah nad aparatom. Otroci se lahko pri plezanju na kuhhalno ploščo močno poškodujejo.
- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer uporabljate aparat.
- 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.
- Za čiščenje kuhhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilca.
- Na kuhhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov.
- Ne stojte na kuhhalni plošči.
- Ne uporabljajte posod s skrhanimi robovi in posod ne vlecite po površini 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 keramično steklo.
- Če je priključni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali drug kvalificiran serviser.
- Ta aparat je namenjena samo uporabi v domačem gospodinjstvem okolju! Komercialna uporaba kakršnekoli vrste ni zajeta v garancijo proizvajalca!

- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Majhni otroci naj se zadržujejo stran od naprave.
- Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi.
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom, ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter če razumejo s tem povezana tveganja.
- Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti aparata in na njem ne smejo izvajati vzdrževalnih del brez ustreznega nadzora.
- **OPOZORILO:** Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak najprej izklopite aparat in nato plamene pokrijte npr. s pokrovko ali ognjevarno odejo.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne shranjujte nobenih predmetov.
- **OPOZORILO:** Če površina kuhalne površine iz steklokeramike ali podobnega materiala za zaščito delov pod napetostjo počí, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- **POZOR:** Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.

- Napajalni kabel po namestitvi ne sme biti dostopen.

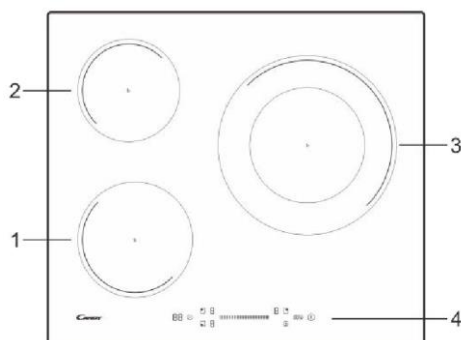
Pregled izdelka

Pogled od zgoraj



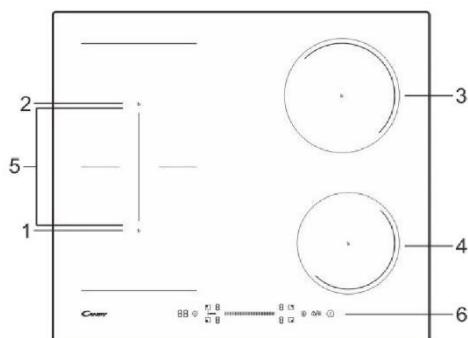
CI642SCBB

1. Cona 2300 W, povečanje moči na 3000 W
2. Cona 1200 W, povečanje moči na 1500 W
3. Cona 1800 W, povečanje moči na 2100 W
4. Cona 1200 W, povečanje moči na 1500 W
5. Upravljalna plošča



CI633SCBB

1. Cona 1800 W, povečanje moči na 2100 W
2. Cona 1200 W, povečanje moči na 1500 W
3. Cona 3000 W, povečanje moči na 3600 W
4. Upravljalna plošča

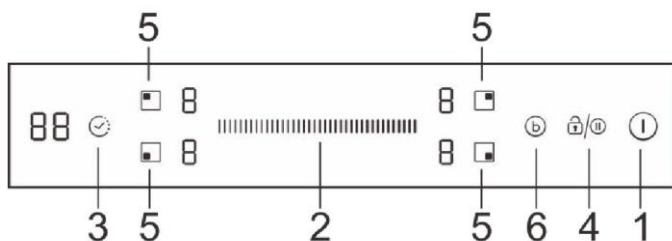


CTP644SCBB

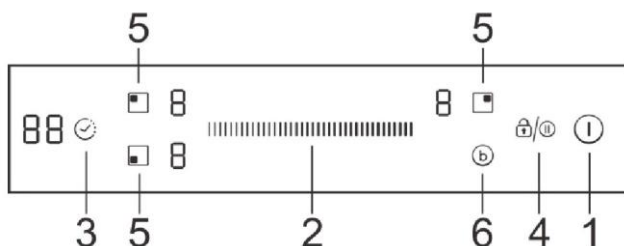
1. Cona 1800 W, povečanje moči na 2100 W
2. Cona 1800 W, povečanje moči na 2100 W
3. Cona 1800 W, povečanje moči na 2100 W
4. Cona 1200 W, povečanje moči na 1500 W
5. Cona 3000 W, povečanje moči na 3600 W
6. Upravljalna plošča

Nadzorna plošča

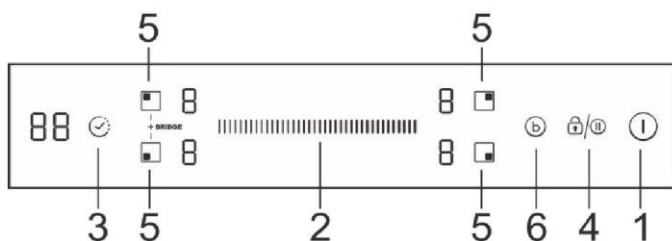
CI642SCBB



CI633SCBB



CTP644SCBB



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

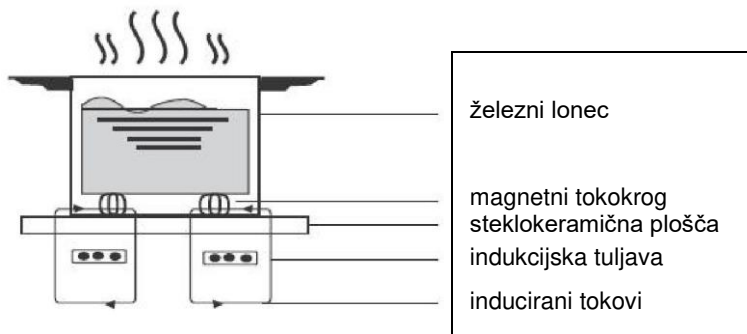
Informacije o izdelku

Keramična/indukcijska kuhalna plošča lahko zadovolji različne zahteve kuhanja zaradi upornega žičnega ogrevanja, mikroracionalniškega krmiljenja in izbire več moči, kar je resnično optimalna izbira za sodobne družine.

Kuhalna plošča je osredotočena na stranke in osebno prilagojena. Kuhalna plošča je varna in zanesljiva, zaradi česar vaše življenje naredi udobno in omogoča popolno uživanje v življenju.

Nekaj besed o indukcijskem kuhanju

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

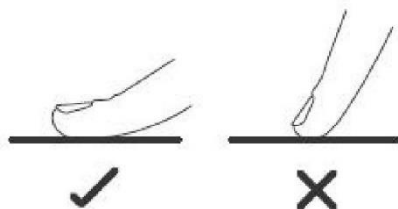


Pred uporabo nove indukcijske kuhalne plošče

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

Uporaba upravljalnih elementov na dotik

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



Izbira ustrezne kuhinjske posode



- Uporabljajte samo posodo z dnom, ki je primerno za indukcijsko kuhanje. Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol za indukcijo.
- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
 1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.
 2. Sledite korakom v razdelku »Za začetek kuhanja«.
 3. Če na prikazovalniku ne utripa simbol  in se voda segreje, je posoda primerna.
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.

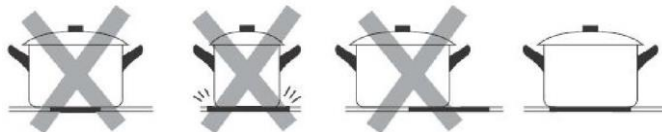


Velikost gorilnika (mm)	Najmanjši premer posode (premer v mm)
160	120
180	140
210	160
280	180

Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



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

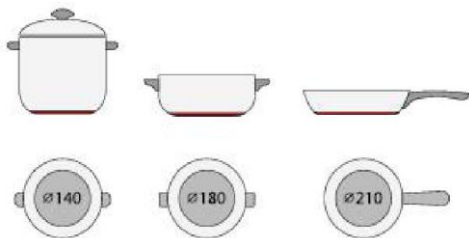


Posode s keramične kuhalne plošče vedno dvignite in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.



- Uporabljajte posode s premerom feromagnetnega območja (dna posode) v skladu z merami, navedenimi v spodnji tabeli. (Tabela 1)
 - Če uporabite manjšo posodo, lahko to vpliva na učinkovitost delovanja.
 - Posoda morda ne bo zaznana, če je njen premer manjši od vrednosti, navedeni v zgornji tabeli.

Glede na velikost kuhališča lahko uporabljate posodo različnega premera, kot je prikazano na spodnji sliki:



- Če feromagnetni del le delno pokriva dno lonca, se bo segrel samo feromagnetni del, preostali del dna posode pa se morda ne bo segrel do zadostne temperature za kuhanje.



- Če feromagnetni del ni homogen, temveč vsebuje druge materiale, kot je aluminij, lahko to vpliva na segrevanje in zaznavanje posode.

Če je dno posode podobno kot na slikah spodaj, posoda ne bo zaznana.



Uporaba indukcijske kuhalne plošče

Za začetek kuhanja

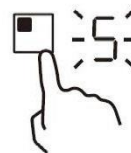
- Po vklopu se enkrat oglasi pisk, vsi indikatorji zasvetijo za 1 sekundo in nato ugasnejo, kar pomeni, da je kuhalna plošča prešla v stanje pripravljenosti.

- Dotaknite se stikala za VKLOP/IZKLOP ①, vsi indikatorji prikazujejo »—«.

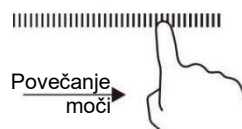


- Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo. Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.

- Dotaknite se gumba za izbiro kuhališča, da začne utripati indikator poleg gumba.



- Z dotikom drsnika izberite nastavitev segrevanja.
 - Če nastavitve segrevanja ne izberete v 1 minuti, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom.
 - Nastavitev segrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.

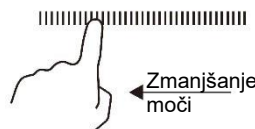


Ko končate s kuhanjem

- Dotaknite se izbire kuhališča, ki ga želite izklopiti.



- Izklopite kuhališče tako, da drsni krmilnik pomaknete na »0«. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.



- Popolnoma izklopite kuhalno ploščo tako, da se dotaknete gumba za VKLOP/IZKLOP.



4. Pazite se vročih površin

Prikaže se »H«, kar pomeni, da je kuhališče prevroče za dotik. Ta črka izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo. To opozorilo se lahko uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite dodatno segreti posodo, uporabite še vročo kuhhalno ploščo.



Uporaba sistema za upravljanje porabe energije

Nastavite lahko najvišjo stopnjo porabe moči za indukcijsko kuhhalno ploščo z izbiro različnih razponov moči.

Indukcijske kuhhalne plošče se lahko samodejno omejijo na delovanje z nižjo stopnjo moči, da preprečijo tveganje preobremenitve.

Vstop v funkcijo upravljanja porabe energije

Vklopite kuhhalno ploščo in hkrati pritisnite krmilnik časovnika ter zaklepanje tipk. Indikator časovnika bo prikazal »P5«, kar pomeni 5. stopnjo moči. Privzeti način je nastavljen na 7,2 kW.



Preklop na drugo stopnjo

Stopnjo moči izberite tako, da se dotaknete drsnika. Na voljo je 5 stopenj moči od »P1« do »P5«. Pri indikatorju časovnika bo prikazana ena od njih.

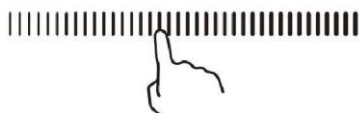
»P1«: največja moč je 2,5 kW.

»P2«: največja moč je 3,5 kW.

»P3«: največja moč je 4,5 kW.

»P4«: največja moč je 5,5 kW.

»P5«: največja moč je 7,2 kW.



Funkcija za potrditev in izklop upravljanja porabe energije

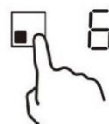
Za potrditev hkrati pritisnite krmilnik časovnika in zaklepanje tipk; kuhhalna plošča se bo natougasnila.



Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Izberite kuhališče s funkcijo segrevanja z ojačano močjo (sprednje levo kuhališče).



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

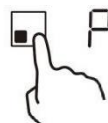
2. Ko zaslon utripa, se dotaknite tipke za ojačanje moči

(b); indikator stopnje moči prikazuje »P«.

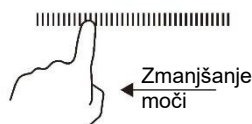


Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Izberite kuhališče s funkcijo segrevanja z ojačano močjo (sprednje levo kuhališče).



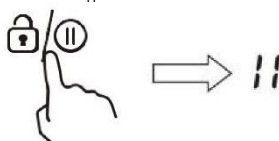
2. Dotaknite se drsnika, da prekličete funkcijo segrevanja z ojačano močjo, in izberite stopnjo, ki jo želite nastaviti.



- Funkcija segrevanja z ojačano močjo lahko traja le 5 minut; nato se kuhališče samodejno preklopi na stopnjo 9.

Uporaba funkcije premora

1. Pritisnite krmilnik za premor /||, kuhališča prenehajo delovati. Na vseh kuhališčih se prikazuje oznaka »||«.



2. Ponovno pritisnite gumb za upravljanje premora /||; vsa kuhališča se vrnejo na prejšnjo nastavev.

- Funkcija je na voljo, ko deluje eno ali več kuhališč.
- Če načina premora ne prekličete v 30 minutah, se bo indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopila.

Zaklepanje upravljalnih elementov

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

Za zaklepanje upravljalnih elementov

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

Za odklepanje upravljalnih elementov

1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.
2. Dotaknite se in za 2 sekundi pridržite gumb za zaklepanje /⏸.
3. Zdaj lahko kuhalno ploščo začnete uporabljati.



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

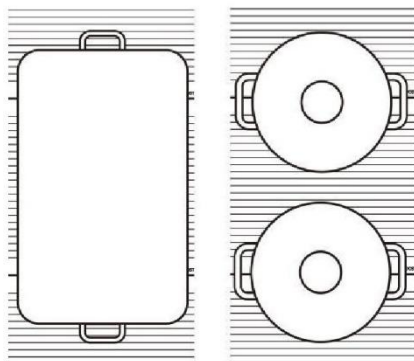
Opozorilo o preostali toploti

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

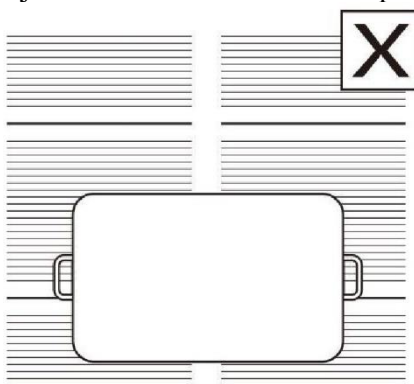


Uporaba funkcije območja premostitve (samo za CTP644SCBB)

- Ta se lahko uporablja kot eno samo kuhališče ali dve posamezni kuhališči, odvisno od potreb kuhanja v posamezni situaciji.
- Vsebuje dve neodvisni tuljavi, ki jih lahko ločeno upravljate. Ko območje premostitve deluje, se aktivira samo kuhališče, na katerem je posoda. Ta funkcija deluje samo na kuhališčih 1# in 2#.
- Za zagotovitev zaznavanja posode in enakomerne porazdelitve toplote posodo postavite točno na sredino.

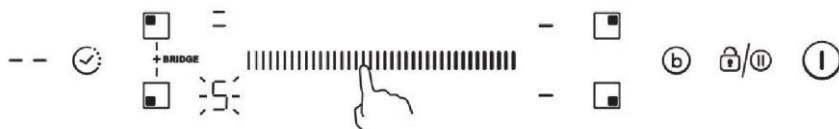
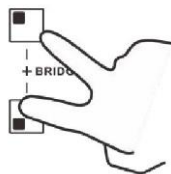


- Pri eni kuhalni plošči z več kot enim prilagodljivim kuhališčem ni priporočljivo uporabljati več kuhališč hkrati za eno posodo.



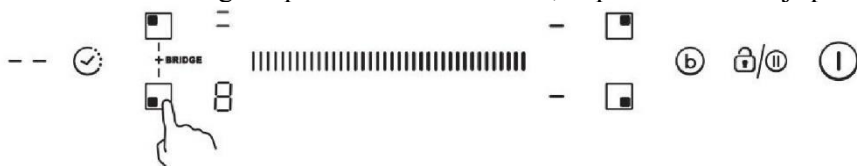
Aktiviranje funkcije premostitve kuhališč

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



Preklic funkcije premostitve kuhališč

1. Dotaknite se enega od premostitvenih kuhališč, da prekličete funkcijo premostitve.



2. Nastavitev moči deluje enako kot na vsakem drugem običajnem območju.

Samodejni izklop

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

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

Uporaba časovnika

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

Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

Če ne izberete nobenega kuhališča

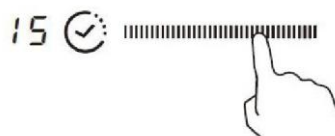
1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena. Tipka za izbiro kuhališča pa ni aktivirana (oznaka kuhališča »—« ne utripa).

Opomba: minutni opomnik lahko uporabite tudi, če ne izberete nobenega kuhališča.

2. Dotaknite se gumba časovnika; na prikazovalniku časovnika se prikaže vrednost »10«, vrednost »0« pa utripa.



3. Čas nastavite tako, da se dotaknete drsnika za nastavljjanje časovnika (npr. 5).



4. Ponovno se dotaknite upravljalnika časovnika; vrednost »1« bo utripala.

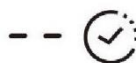


5. Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 9). Zdaj ste nastavili čas 95 minut.



6. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku.

7. Po izteku nastavljenega časa bo zvočni signal piskal 30 sekund, na indikatorju časovnika pa bo prikazan simbol »-« -«.



Uporaba časovnika za izklop enega ali več kuhališč

1. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite nastaviti časovnik.



2. Dotaknite se gumba časovnika; na prikazovalniku časovnika se prikaže vrednost »10«, vrednost »0« pa utripa.



3. Čas nastavite tako, da se dotaknete drsnika za nastavljjanje časovnika (npr. 5).



4. Ponovno se dotaknite upravljalnika časovnika; vrednost »1« bo utripala.

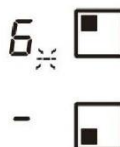


5. Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 9). Zdaj ste nastavili čas 95 minut.



6. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku.

OPOMBA: V desnem spodnjem kotu prikaza stopnje moči bo rdeča pika, ki označuje, da je kuhališče izbrano.

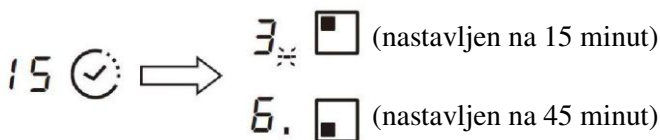


7. Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.

Opomba: druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila predhodno vklopljena.

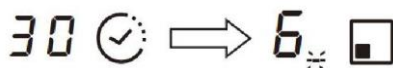
Če je časovnik nastavljen na več kot enem kuhališču:

1. Ko nastavite časovnik za več kuhališč, so prikazane rdeče pike na ustreznih kuhališčih. Prikaz časovnika prikazuje najkrajši časovnik. Pika ustreznega kuhališča utripa.



6. (nastavljen na 45 minut)

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



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

Napotki za kuhanje

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

Kuharski nasveti

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

Dušenje, kuhanje riža

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

Pečenje zrezkov

Za pečenje sočnih okusnih zrezkov:

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

Praženje

1. Izberite vok z ravnim dnom ali veliko ponev za cvrtje, ki sta primerna za kuhanje na keramični plošči.
2. Pripravite vse sestavine in pripomočke. Praženje naj poteka kratek čas. Večjo količino hrane pražite v več delih.

3. Na kratko segrejte ponev in dodajte dve žlici olja.
4. Najprej popražite meso, ga postavite na stran in pustite na toplem.
5. Popražite zelenjavo. Ko je ta vroča, vendar še vedno hrustljava, nastavite kuhališče na nižjo stopnjo, v ponev dodajte meso in nato še omako.
6. Sestavine nežno premešajte, da se pregrejejo.
7. Postrezite takoj.

Nastavitve toplote

Nastavitev toplote	Primernost
1–2	• rahlo segrevanje majhnih količin hrane • topljenje čokolade, masla in živil, ki se hitro zapečejo • rahlo vrenje • počasno segrevanje
3–4	• ponovno segrevanje • hitro vrenje • kuhanje riža
5–6	• peka palačink
7–8	• hitro praženje • kuhanje testenin
9	• praženje • pečenje • zavretje juh • vretje vode

Nega in čiščenje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali razlitja nesladkanih tekočin)	1. 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.	• Ko je kuhalna plošča izključena iz napajanja, so lahko kuhališča še vedno vroča, čeprav ni prikazan noben indikator za »vročo površino«. Bodite zelo previdni. • Mrežice za trdovratno umazanijo, nekatere najlonske mrežice in groba/abrazivna čistila lahko opraskajo steklo. Primernost čistila ali mrežice vedno preverite na nalepki. • Na kuhalni plošči nikoli ne smete pustiti ostankov čistil, saj lahko povzročijo obarvanje stekla.
Ostanki kipenja, stopljenih snovi in vročih tekočin s sladkorjem	Takoj odstranite z lopatko, paletnim nožem ali strgalom s kovinskim rezilom, primernim za keramične kuhalne plošče, pri čemer pazite, da se ne dotikate vročih površin kuhališč: 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«.	• 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 doseg a otrok.
Ostanki razlitih tekočin na upravljalnih elementih na dotik	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.	• Kuhalna plošča lahko zapiska in se samodejno izklopi, upravljalni elementi na dotik pa morda ne bodo delovali, dokler je na njih tekočina. Preden ponovno vklopite kuhalno ploščo, do suhega obrišite območje z upravljalnimi elementi na dotik.

Namigi in nasveti

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

Prikaz in odpravljanje napak

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

Težava	Možen vzrok	Ukrep
E4/E5	Okvara senzorja temperature	Obrnite se na dobavitelja.
E7/E8	Okvara senzorja temperature IGBT.	Obrnite se na dobavitelja.
E2/E3	Neobičajna napajalna napetost	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
E6/E9	Slabo toplotno sevanje indukcijske kuhalne plošče	Indukcijsko kuhalno ploščo izklopite in jo znova vklopite, ko se ohladi.

Zgoraj je navedeno, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju. Aparata ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

Tehnične specifikacije

Indukcijska kuhalna plošča	CI642SCBB / CTP644SCBB
Kuhališča	4 območja
Napajalna napetost	220-240 V~ 50/60 Hz
Vgrajena električna moč	7200 W
Velikost izdelka DxŠxV (mm)	590x520x58
Vgradne mere A x B (mm)	560x490

Indukcijska kuhalna plošča	CI633SCBB
Kuhališča	3 območja
Napajalna napetost	220-240 V~ 50/60 Hz
Vgrajena električna moč	7200 W
Velikost izdelka DxŠxV (mm)	590x520x58
Vgradne mere A x B (mm)	560x490

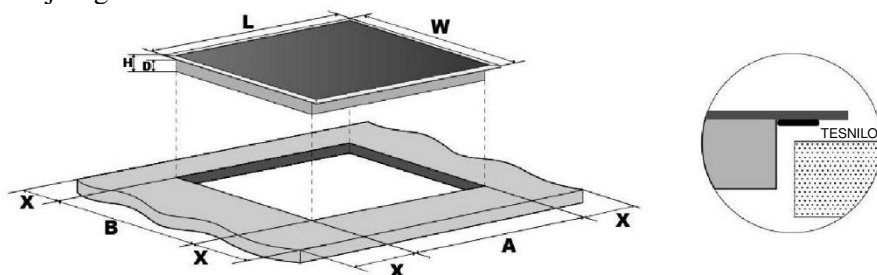
Teža in mere so približne. Ker si nenehno prizadevamo za izboljšanje naših izdelkov, lahko specifikacije in modele spremenimo brez predhodnega obvestila.

Vgradnja

Izbira opreme za vgradnjo

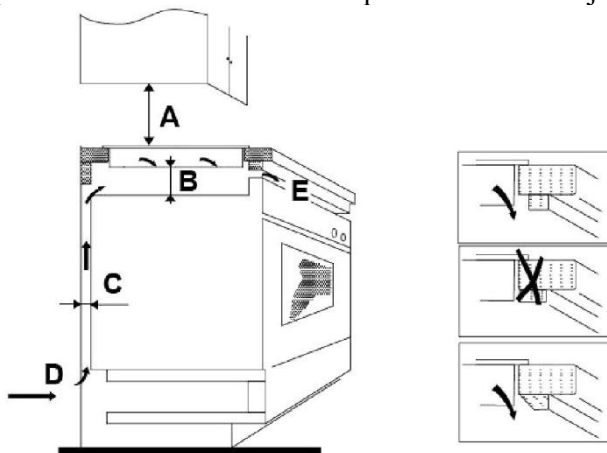
- Izrežite delovno površino izrežite v skladu z merami, prikazanimi na risbi.
- Okoli odprtine je treba pustiti najmanj 50 mm prostora za vgradnjo in uporabo.
- Prepričajte se, da je debelina delovne površine vsaj 30 mm. Izberite toplotno odporen material delovne površine, da se izognete večjim deformacijam, ki jih povzroča toplotno sevanje iz kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:

Opozorilo: material delovne površine mora biti iz impregniranega lesa ali drugega izolacijskega materiala.



Št. modela	D (mm)	Š (mm)	V (mm)	G (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642SCBB	590	520	58	54	560	490	min. 50
CTP644SCBB							
CI633SCBB							

V vsakem primeru se prepričajte, da ima kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso prekrите. Poskrbite, da je kuhalna plošča v dobro delujočem stanju. Kot je prikazano spodaj. Opomba: varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omarico nad kuhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



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

Preden namestite kuhalno ploščo, se prepričajte:

- da je delovna površina kvadratna in ravna in noben konstrukcijski element ne posega v prostorske zahteve;
- da je delovna površina izdelana iz toplotno odpornega materiala;
- če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, ima pečica vgrajen hladilni ventilator;
- da bo vgradnja skladna z vsemi zahtevami glede odnikov ter z veljavnimi standardi in predpisi;
- da je na omrežni napeljavi vgrajeno ustrezno ločilno stikalo, ki zagotavlja popoln odklop iz električnega omrežja, ki mora biti nameščeno in postavljeno v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju.
- Ločilno stikalo mora biti homologiranega tipa in mora zagotavljati 3-milimetrsko razdaljo med kontakti na vseh polih (ali vseh aktivnih [faznih] vodnikih, če lokalni predpisi za ožičenje dopuščajo to spremembo zahtev);
- da bo ločilno stikalo nameščeno na mestu, ki bo lahko dostopno za kupca z nameščeno kuhalno ploščo;
- če imate v zvezi z namestitvijo kakršne koli pomisleke, se posvetujte z lokalnimi gradbenimi organi in se seznanite s podzakonskimi akti;
- na stenah okoli kuhalne plošče morajo biti nameščene toplotno odporne obloge, ki so enostavne za čiščenje (npr. keramične ploščice).

Ko namestite kuhalno ploščo, se prepričajte, da:

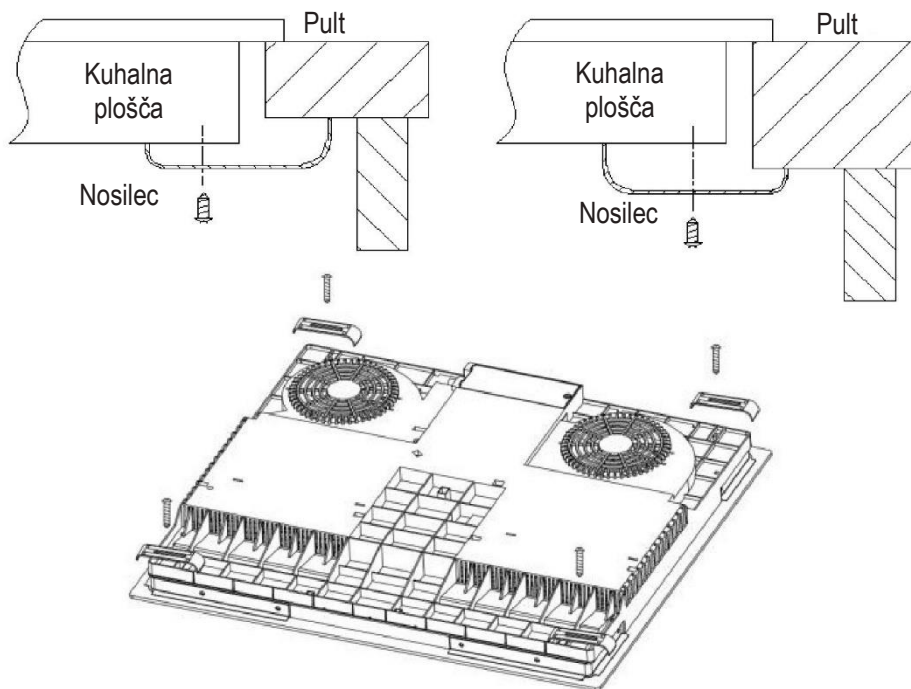
- napajalni kabel ni dostopen prek vratc ali predalov kuhinjskih omaric;
- je zagotovljen zadosten pretok zraka iz zunanosti omarice do podnožja kuhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarico;
- lahko kupec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

Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

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

Lociranje pritrdilnih nosilcev

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

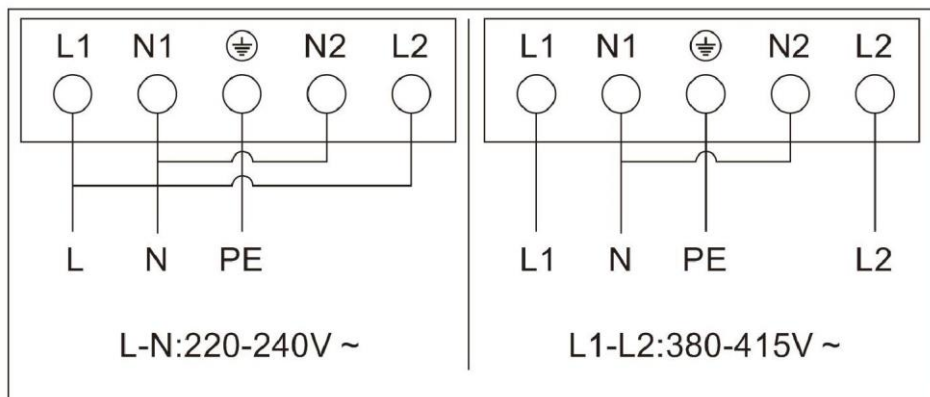


Svarila

- Kuhalno ploščo morajo namestiti usposobljene osebe ali tehniki. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
- Kuhalna plošča ne sme biti nameščena na hladilno opremo, pomivalne stroje in rotacijske sušilnike.
- Kuhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote za najzanesljivejše delovanje plošče.
- Stena in območje uporabe inducirane kuhalne plošče nad delovno površino morata biti odporna na visoke temperature.
- Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Ta keramika se lahko priključi samo na napajanje z največjim sistemskim uporom 0,427 ohma. Če je potrebno, se za informacije o sistemskem uporju posvetujte s svojim ponudnikom električne energije.

Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje

Priključitev v električno omrežje mora biti skladna z ustreznim standardom ali izvedena prek enopolnega odklopnika. Način priključitve je prikazan spodaj.



- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to storiti strokovnjak pooblaščenega servisa z ustreznim orodjem, da se izognete nesrečam.
- Če kuhhalno ploščo priključite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
- Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
- Stanje kabla je treba redno preverjati. Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.

	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. Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Treba ga je odpeljati na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Ta aparat je treba odstraniti na poseben način. Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni občinski organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili. Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na svoj lokalni urad, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.
--	--

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕОБХІДНІСТЬ ДОТРИМАННЯ ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ НАВЕДЕНІ ДАЛІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ.

Установлення

Небезпека ураження електричним струмом

- Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від'єднайте його від мережі електроживлення.
- Надзвичайно важливим та обов'язковим є під'єднання приладу до правильно влаштованого захисного заземлення.
- У стаціонарну електропроводку має бути вмонтовано пристрій розмикання струму згідно з правилами прокладання електропроводки.
- Будь-які зміни до побутової системи електропроводки може вносити лише кваліфікований електрик.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека порізів

- Будьте обережні — краї панелі гострі.
- Недотримання відповідних застережень може призвести до порізів та інших травм.

Важливі інструкції з техніки безпеки

- Уважно прочитайте ці інструкції, перш ніж встановлювати цей прилад або користуватися ним.
- Не кладіть на прилад будь-які займисті матеріали або речі з таких матеріалів.
- Передайте цю інформацію особам, відповідальним за встановлення приладу, оскільки це може знизити ваші витрати на встановлення.
- Для запобігання небезпечним ситуаціям прилад слід встановлювати із дотриманням цих інструкцій з монтажу.
- Установлення та заземлення цього приладу має виконувати тільки особа з належною кваліфікацією.

- Цей прилад слід підключати до мережі, обладнаної роз'єднувачем, який забезпечує повне від'єднання приладу від мережі електроживлення.
- **УВАГА!** Використовуйте тільки захисні кожухи для варильної панелі виробника варильного приладу, або захисні кожухи, рекомендовані виробником приладу в інструкціях з експлуатації як придатні для цієї мети, або ж захисні кожухи, вбудовані в прилад. Використання неналежних захисних кожухів може призвести до нещасних випадків.
- Неправильне встановлення приладу може призвести до анулювання гарантії або претензій зі страхування цивільної відповідальності.
- У розділі «Установлення» детально описано цю процедуру.

Експлуатація та обслуговування

Небезпека ураження електричним струмом

- Не готуйте на розбитій або тріснутій варильній панелі. Якщо поверхня варильної панелі розбилася або тріснула, відразу від'єднайте прилад від електромережі (за допомогою настінного вимикача) і зверніться до кваліфікованого технічного фахівця.
- Перед очищенням або обслуговуванням вимикайте варильну панель за допомогою настінного вимикача.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека для здоров'я

- Цей прилад відповідає вимогам стандартів електромагнітної безпеки.

Небезпека гарячої поверхні

- Під час експлуатації приладу його доступні частини нагріваються до високої температури й можуть спричинити опіки.
- Не допускайте контакту частин свого тіла, одягу чи будь-яких інших предметів, окрім придатного кухонного посуду, зі скло-керамічною поверхнею до того, як вона охолоне.

- Не слід залишати на поверхні варильної панелі металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки й кришки, оскільки вони можуть нагрітися⁴.
- Дітей віком до 8 років включно слід допускати до приладу лише під постійним наглядом дорослих.
- Ручки кухонного посуду можуть сильно нагріватися. Перевірте, чи ручки кухонного посуду не нависають над іншими ввімкненими зонами приготування. Ручки посуду мають бути недоступними для дітей.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до опіків.

Небезпека порізів

- Після втягування захисної кришки стає доступним дуже гостре лезо шкребка варильної панелі. Користуйтеся шкребком надзвичайно обережно. Обов'язково зберігайте його в безпечному й недоступному для дітей місці.
- Недотримання відповідних застережень може призвести до порізів та інших травм.

Важливі інструкції з техніки безпеки

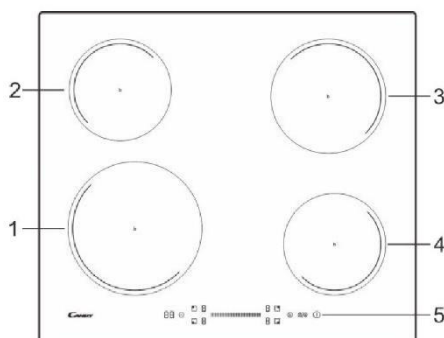
- Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду. Потрапляння на варильну панель киплячих рідин може призвести до утворення диму, а жирні бризки можуть загорітися.
- Ніколи не використовуйте свій прилад як робочу поверхню чи поверхню для зберігання речей.
- Не залишайте на варильній поверхні будь-які предмети чи кухонне начиння.
- Ніколи не використовуйте прилад для нагрівання чи опалювання приміщення.
- Після використання обов'язково вимикайте зони приготування та варильну панель згідно з описом у цьому посібнику (тобто з використанням сенсорних елементів керування). Коли ви прибираєте каструлі чи сковорідки, для вимкнення зон приготування не покладайтеся на функцію виявлення посуду на варильній панелі.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом, сидіти й стояти на ньому або лізти на нього.

- Не зберігайте в шафках над варильною панеллю предмети, цікаві для дітей. Діти, що намагатимуться залізти на варильну панель, можуть серйозно травмуватися.
- Не залишайте дітей на самоті чи без нагляду поблизу варильної панелі, що використовується.
- Дітей чи осіб з обмеженими можливостями щодо використання приладу має проінструктувати відносно експлуатації приладу відповідальна та компетентна особа. Інструктор повинен пересвідчитися, що вони здатні користуватися приладом безпечно для себе та для оточення.
- Не виконуйте ремонт чи заміну будь-яких частин приладу за винятком випадків, коли це дозволено в даному посібнику. Усі інші операції з обслуговування приладу має виконувати кваліфікований технічний спеціаліст.
- Не використовуйте для чищення варильної панелі паровий очищувач.
- Не ставте й не кидайте на варильну панель важкі предмети.
- Не ставайте на варильну панель.
- Не використовуйте кухонний посуд із зубчастими краями й не пересувайте посуд по скляній поверхні, щоб не подряпати скло.
- Не використовуйте для миття варильної панелі металічні губки чи будь-які інші жорсткі абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть подряпати керамічну поверхню.
- У разі пошкодження кабелю живлення для уникнення можливої небезпеки його заміну має проводити виробник, його сервісний представник або особи з подібною кваліфікацією.
- Цей прилад призначений для використання тільки в побутовому середовищі! Комерційне використання будь-якого виду не покривається гарантією виробника!
- **УВАГА!** Виріб і його частини, яких може торкатися користувач, нагріваються під час використання. Маленьких дітей не слід допускати до приладу.
- Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Дітей віком до 8 років включно слід допускати до приладу лише під постійним наглядом дорослих.

- Цей прилад може використовуватися дітьми віком 8 років і старшими, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під належним наглядом або проінструктовані щодо порядку безпечного користування приладом та усвідомлюють пов'язані з цим небезпеки.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Дітям заборонено проводити очищення й користувацьке обслуговування приладу без нагляду.
- **УВАГА!** Приготування з використанням олії чи жиру без нагляду за варильною панеллю є небезпечним і може спричинити пожежу. **ЗАБОРОНЕНО** гасити полум'я водою; вимкніть прилад і накрийте вогонь — наприклад, кришкою чи пожежною ковдрою.
- **УВАГА!** Небезпека пожежі: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- **УВАГА!** Якщо поверхня (варильних панелей зі склокераміки або подібного матеріалу, що закриває деталі під напругою) тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Заборонено використовувати паровий очищувач.
- Цей прилад не призначений для експлуатації з використанням зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного управління.
- **ОБЕРЕЖНО!** Потрібно стежити за процесом приготування. Стан страв, що готуються швидко, потрібно контролювати безперервно.
- Шнур живлення не доступний після встановлення.

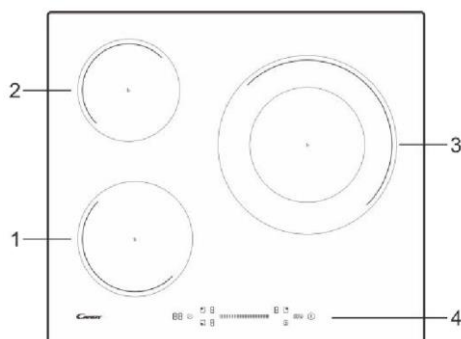
Огляд виробу

Вид згори



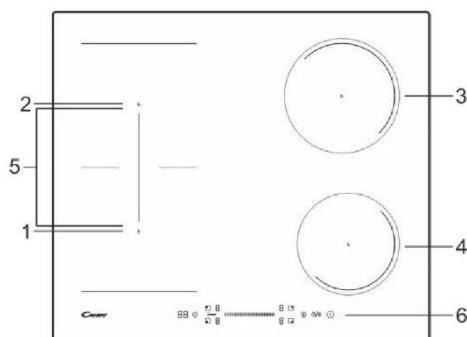
CI642SCBB

1. Зона 2 300 Вт, до 3 000 Вт під час прискореного нагріву
2. Зона 1 200 Вт, до 1 500 Вт під час прискореного нагріву
3. Зона 1 800 Вт, до 2 100 Вт під час прискореного нагріву
4. Зона 1 200 Вт, до 1 500 Вт під час прискореного нагріву
5. Панель керування



CI633SCBB

1. Зона 1 800 Вт, до 2 100 Вт під час прискореного нагріву
2. Зона 1 200 Вт, до 1 500 Вт під час прискореного нагріву
3. Зона 3 000 Вт, до 3 600 Вт під час прискореного нагріву
4. Панель керування

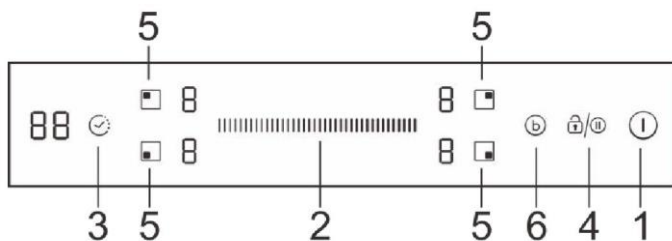


CTP644SCBB

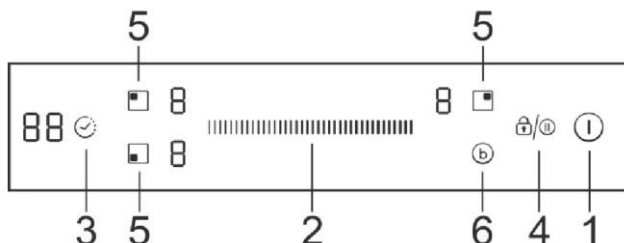
1. Зона 1 800 Вт, до 2 100 Вт під час прискореного нагріву
2. Зона 1 800 Вт, до 2 100 Вт під час прискореного нагріву
3. Зона 1 800 Вт, до 2 100 Вт під час прискореного нагріву
4. Зона 1 200 Вт, до 1 500 Вт під час прискореного нагріву
5. Зона 3 000 Вт, до 3 600 Вт під час прискореного нагріву
6. Панель керування

Панель керування

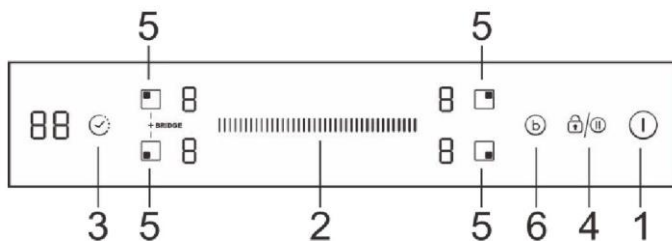
CI642SCBB



CI633SCBB



СТР644SCBB



- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Елемент керування «УВИМК./ВИМК.» | 4. Пауза / блокування клавіш |
| 2. Клавіша регулювання живлення / таймера | 5. Кнопки вибору зон нагріву |
| 3. Керування таймером | 6. Контроль підсилення |

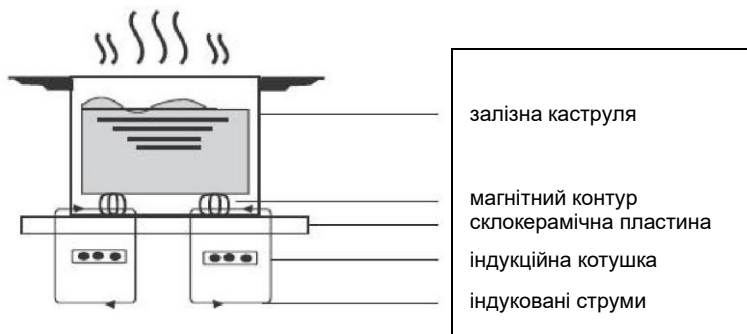
Інформація про виріб

Керамічна / індукційна варильна панель може задовольнити широкий діапазон кулінарних потреб завдяки нагріванню за допомогою дротів високого опору, мікрокомп'ютерному управлінню та функціям вибору різних рівнів потужності, що робить її дійсно оптимальним варіантом вибору для сучасної родини.

Панель створена з огляду на клієнта і є втіленням персоналізованого дизайну. Варильна панель — це надійний та безпечний прилад, що зробить ваше життя комфортним і дозволить повною мірою ним насолоджуватися.

Приготування їжі на індукційній варильній панелі

Приготування їжі на індукційній варильній панелі — це безпечна, сучасна та економічна технологія. Вона базується на електромагнітних вібраціях, що генерують тепло безпосередньо в кухонному посуді, а не шляхом нагрівання скляної поверхні. Скло нагрівається тільки внаслідок контакту з нагрітим посудом.

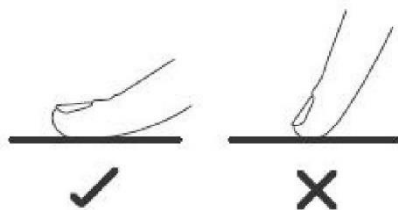


Перед використанням вашої нової індукційної варильної панелі

- Прочитайте цей посібник, приділивши особливу увагу розділу «Попередження про необхідність дотримання техніки безпеки».
- Зніміть з індукційної варильної панелі всі захисні плівки.

Використання засобів сенсорного управління

- Елементи керування реагують на дотик, тому не потрібно тиснути на них із зусиллям.
- Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.
- Ви чутимете звуковий сигнал щоразу, коли панель реєструватиме дотик.
- Перевіряйте, щоб засоби управління були чистими, сухими, а також їх не закривали будь-які предмети (наприклад, кухонне приладдя чи тканина). Навіть тонка плівка води може ускладнити управління варильною панеллю.



Вибір правильного кухонного посуду



- Використовуйте тільки кухонний посуд, придатний для готування на індукційній варильній панелі. На дні посудини або на її упаковці має бути символ індукції.
- Ви можете перевірити придатність посуду за допомогою магніту. Піднесіть магніт до дна посуду. Якщо він прилипне, то цей посуд придатний для індукційного приготування їжі.
- Якщо у вас немає магніту:
 - Налийте трохи води в каструлю, яку хочете перевірити.
 - Виконайте дії, описані в розділі «Початок приготування».
 - Якщо не блимає  на дисплеї, а вода водночас нагрівається, каструля придатна для використання на індукційній варильній панелі.
- Заборонено використовувати посуд, виготовлений із таких матеріалів: чиста неіржавна сталь, алюміній або мідь без намагнічуваного дна, скло, дерево, порцеляна, кераміка й глина.

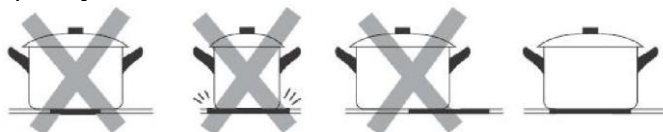


Розмір пальника (мм)	Мінімальний посуд (діаметр/мм)
160	120
180	140
210	160
280	180

Не використовуйте кухонний посуд із зубчастими краями або нерівним дном.



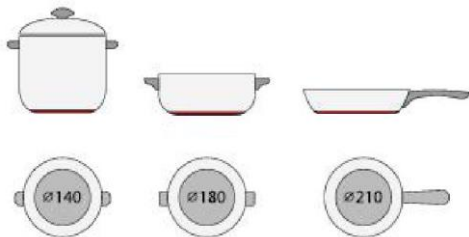
Пересвідчіться, що дно посуду є гладким і рівно прилягає до скляної поверхні, а його розмір збігається з розміром зони приготування. Завжди ставте посуд у центр зони приготування.



Обов'язково піднімайте посуд зі склокерамічної варильної панелі — не тягніть, оскільки він може подряпати скло.



- Використовуйте каструлі з діаметром феромагнітної області (дна каструлі), що відповідає діапазону розмірів у таблиці нижче. (Таблиця 1)
 - Використання посуду меншого розміру може вплинути на ефективність роботи приладу
 - Якщо ви використовуєте посуд із діаметром дна, меншим за зазначений у таблиці вище, варильна панель може не виявляти такий посуд. Відповідно до розміру зони ви можете використовувати посуд різного діаметру, як показано на ілюстрації нижче:



- Якщо феромагнітна ділянка складає лише частину дна посуду, то нагріватиметься винятково ця ділянка, а решта дна не матиме достатньої температури для приготування.



- Якщо феромагнітна ділянка неоднорідна та містить інші матеріали, наприклад, алюміній, це може вплинути на нагрівання та визначення посуду панеллю.

Якщо дно посуду виглядає як на ілюстраціях нижче, варильна панель не зможе виявити посуд.

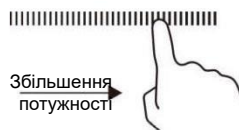
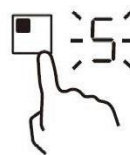
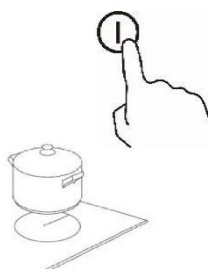


Експлуатація індукційної варильної панелі

Початок приготування

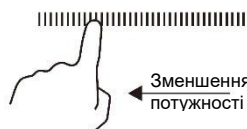
- Після ввімкнення живлення звуковий сигнал лунає один раз, усі індикатори світяться протягом 1 секунди, а потім згасають, означаючи, що варильна поверхня перейшла в режим очікування.

1. Торкніться перемикача УВІМК./ВИМК. ①, на всіх індикаторах відобразиться «—»
2. Поставте придатний посуд на зону приготування, яку хочете використати. Пересвідчіться, що дно посуду та поверхня зони приготування чисті й сухі.
3. Торкніться кнопки вибору зони нагріву; індикатор поряд із кнопкою почне блимати
4. Виберіть рівень нагріву, торкаючись повзункового регулятора.
 - Якщо ви не виберете налаштування нагріву протягом 1 хвилини, індукційна варильна панель автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде почати знову з кроку 1.
 - Ви можете змінювати налаштування нагріву в будь-який момент під час приготування.



Після завершення приготування

1. Торкніться кнопки вибору зони нагріву, яку хочете вимкнути
2. Вимкніть зону приготування, торкнувшись повзункового регулятора в напрямку вниз до «0». Переконайтеся, що на дисплеї відображається значення «0».
3. Вимкніть усю варильну панель, торкнувшись кнопки «УВІМК. / ВИМК.».



4. Будьте обережні: поверхні гарячі

Відобразиться літера «Н». Вона означає, що зона приготування занадто гаряча, щоб її торкатися. Цей символ зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Цю функцію також можна використовувати для енергозбереження; якщо потрібно підігріти інший посуд — скористайтеся гарячою варильною поверхнею.



Керування потужністю

Можна вибрати максимальний рівень споживання потужності для варильної панелі з-поміж кількох діапазонів.

Індукційні варильні панелі можуть автоматично обмежувати свої параметри для роботи на нижчому рівні потужності для уникнення ризику перевантаження.

Використання функції керування живленням

Увімкніть варильну поверхню, а потім одночасно натисніть кнопку керування таймером і кнопку блокування. На індикаторі таймера відобразиться «P5», що означає 5-й рівень потужності. Режим за замовчуванням — 7,2 кВт.



Перемикання на інший рівень

Виберіть рівень потужності, торкнувшись повзункового регулятора. Є 5 рівнів потужності: від «P1» до «P5». Індикатор таймера відображатиме один із них.

«P1»: максимальна потужність становить 2,5 кВт.

«P2»: максимальна потужність становить 3,5 кВт.

«P3»: максимальна потужність становить 4,5 кВт.

«P4»: максимальна потужність становить 5,5 кВт.

«P5»: максимальна потужність становить 7,2 кВт.



Підтвердження вибору й вихід із меню функції керування потужністю

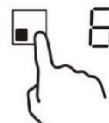
Натисніть одночасно регулятор таймера та блокування клавіш для підтвердження, після чого варильна поверхня буде вимкнена.



Використання функції прискореного нагріву

Активация функції Boost (Прискорений нагрів)

1. Виберіть зону з функцією прискореного нагріву (передню ліву).



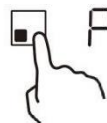
Примітка. Налаштування потужності зони з технологією Bridge виконується так само, як і для будь-якої іншої звичайної зони.

2. Торкніться клавіші прискореного нагріву **b**, коли дисплей блиматиме й відображатиметься індикація рівня потужності «P».

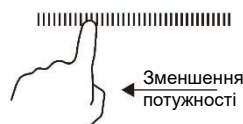


Функція скасування прискореного нагріву

1. Виберіть зону з функцією прискореного нагріву (передню ліву).



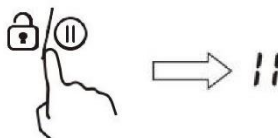
2. Торкніться повзунка, щоб скасувати функцію прискореного нагріву, і виберіть рівень, який потрібно встановити.



- Функція прискореного нагріву може застосовуватися лише 5 хвилин, після чого зона автоматично перейде на рівень 9.

Використання функції паузи

1. Натисніть кнопку Пауза, і зони нагріву  перестануть працювати. Усі індикатори зон показуватимуть «||»



2. Ще раз натисніть кнопку Пауза , і всі зони нагріву повернуться до початкових налаштувань.
- Ця функція доступна під час роботи однієї або декількох зон нагріву.
 - Якщо протягом 30 хвилин не скасувати режим зупинки, індукційна варильна панель автоматично вимкнеться.

Блокування елементів керування

- Ви можете заблокувати кнопки управління панелі, щоб запобігти неналежному її використанню (наприклад, випадковому вмиканню дітьми зон нагріву).
- Коли кнопки управління заблоковано, всі вони не працюватимуть, за винятком кнопки УВІМК./ВИМК.

Блокування органів управління

Торкніться кнопки блокування клавіш /|| на 2 секунди. Індикатор таймера відобразить значення «Lo».

Розблокування елементів керування

1. Переконайтеся, що варильна панель увімкнена.
2. Торкніться кнопки блокування управління /|| та утримуйте її впродовж 2 секунд.
3. Після цього можна почати користуватися варильною поверхнею.



Коли варильна панель перебуває в режимі блокування, вимкнено всі елементи керування, за винятком кнопки УВІМК./ВИМК.. Ви завжди зможете вимкнути склокерамічну варильну панель кнопкою УВІМК./ВИМК. у разі екстреної необхідності, проте для подальших дій спочатку слід обов'язково розблокувати панель.

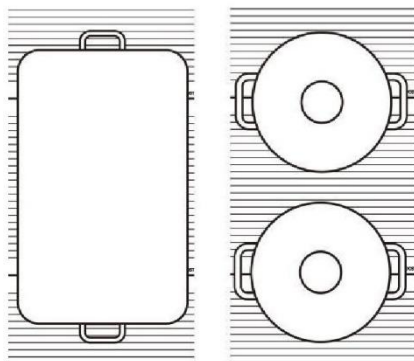
Попередження про остаточне тепло

Якщо варильна панель працює протягом певного часу, вона зберігає залишкове тепло. Відображається символ «Н», попереджаючи про необхідність триматися подалі від панелі.

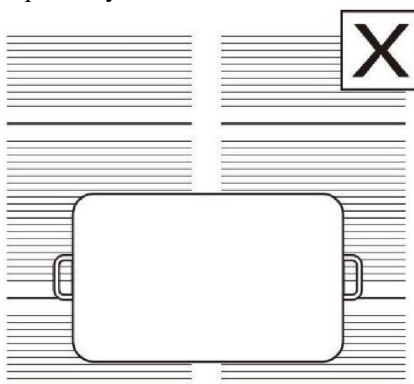


Використання функції зони Bridge (тільки для СТР644SCBB)

- Її можна використовувати як одну зону або дві окремі зони залежно від потреб щодо приготування їжі в конкретній ситуації.
- Для цієї функції передбачено дві незалежні котушки, якими можна керувати окремо. Коли зона з функцією Bridge працює, активується лише зона, на якій стоїть посуд. Ця функція працює лише в зонах приготування 1# і 2#.
- Щоб забезпечити виявлення посуду та рівномірний розподіл тепла, правильно відцентруйте посуд.

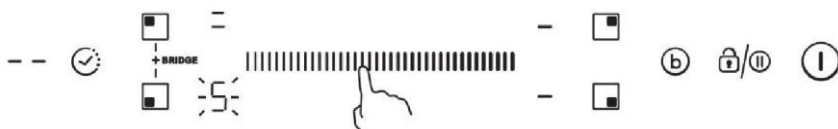
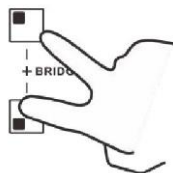


- Для однієї варильної поверхні з більш ніж однією гнучкою зоною не рекомендується використовувати кілька зон одночасно для одиниці посуду.



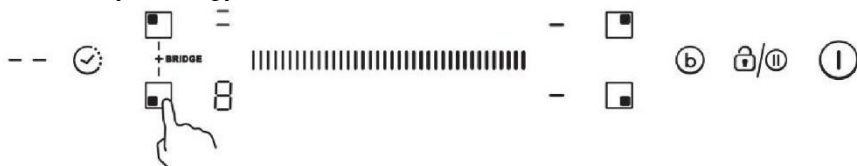
Активация функции Bridge для зон

1. Щоб активувати зону з функцією Bridge як єдину велику зону, одночасно натисніть клавішу передньої лівої зони та клавішу задньої лівої зони.
2. Звуковий сигнал означатиме, що індукційна варильна поверхня виконує вибір зони з функцією Bridge, одночасно блиматиме відповідний індикатор.
3. Виберіть потрібний рівень потужності натисканням повзункового регулятора.



Скасування функцію Bridge для зон

1. Щоб скасувати функцію Bridge для зон, торкніться однієї із зон, для якої ввімкнуто цю функцію.



2. Налаштування потужності здійснюється так само, як і для будь-якої іншої звичайної зони.

Автоматичне вимкнення

Для захисту варильної поверхні її оснащено функцією автоматичного вимикання. Ця функція спрацює, якщо ви забудете вимкнути зону приготування. Час вимикання за замовчуванням зазначено в таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер роботи за замовчуванням (години)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Використання таймера

Ви можете використовувати таймер двома різними способами:

- Його можна використовувати як таймер зворотного відліку. У цьому разі таймер не вимикатиме будь-які зони приготування після закінчення встановленого часу.
- Ви можете використовувати його як таймер відсікання, щоб вимкнути одну або декілька зон приготування після закінчення часу.
- Можна встановити таймера максимум на 99 хвилин.

Використання таймера зворотного відліку

Якщо ви не вибрали жодної зони приготування

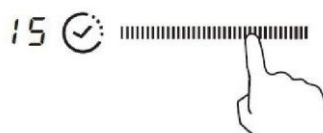
1. Переконайтеся, що варильна панель увімкнена. А клавіша вибору зони не активована (індикація зони «-» не блимає).

Примітка. Ви можете використовувати таймер зворотного відліку, навіть якщо не вибрали зону приготування.

- Торкніться елемента керування таймером, після чого на дисплеї таймера з'явиться число «10», а «0» почне блимати.



- Установіть час, торкнувшись повзункового регулятора таймера (наприклад, «5»).



- Знову торкніться елемента керування таймером, і «1» почне блимати.

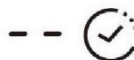


- Установіть час, торкнувшись повзункового регулятора (наприклад, «9»), після чого буде встановлено час 95 хвилин.



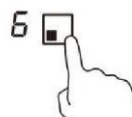
- Після встановлення часу таймер відразу почне зворотний відлік. На дисплеї відображатиметься час, що залишається.

- Щойно встановлений час мине, пролунає 30-секундний звуковий сигнал, а на індикаторі таймера відобразиться «--».



Використання таймера для вимкнення однієї або декількох зон приготування

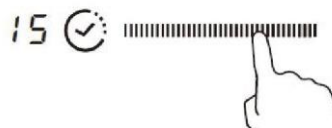
- Торкніться кнопки вибору зони нагріву, для якої потрібно налаштувати таймер.



- Торкніться елемента керування таймером, після чого на дисплеї таймера з'явиться число «10», а «0» почне блимати.



- Установіть час, торкнувшись повзункового регулятора таймера (наприклад, «5»).



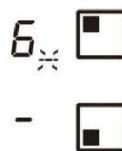
4. Знову торкніться елемента керування таймером, і «1» почне блимати.



5. Установіть час, торкнувшись повзункового регулятора (наприклад, «9»), після чого буде встановлено час 95 хвилин.



6. Після встановлення часу таймер відразу почне зворотний відлік. На дисплеї відображатиметься час, що залишається. ПРИМІТКА. У правому нижньому куті індикації рівня потужності відображатиметься червона точка. Вона позначає вибрану зону.

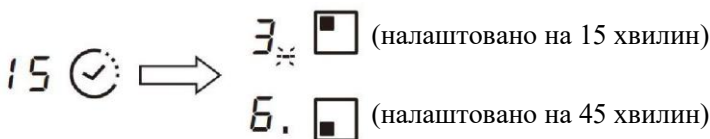


7. Після закінчення часу приготування відповідна зона приготування автоматично вимкнеться.

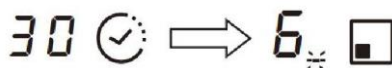
Примітка. Інші зони приготування продовжать функціонувати, якщо її було ввімкнено раніше.

Якщо таймер установлено більш ніж для однієї зони:

1. Під час налаштування таймера для декількох зон приготування відображаються відповідні їм червоні точки. На дисплеї таймера відображається значення у хвилинах. Крапка відповідної зони блимає.



2. Після зворотного відліку часу за допомогою таймера відповідна зона вимкнеться. Потім дисплей відобразить новий таймер зворотного відліку, і крапка відповідної зони почне блимати.



Примітка. Торкніться кнопки вибору зони нагріву, і на індикаторі таймера відобразиться відповідний таймер.

Рекомендації з приготування

Обсмажуючи їжу, будьте обережні, оскільки жир та олія дуже швидко нагріваються, особливо в разі використання режиму прискореного нагріву. Коли температура жиру та олії стає дуже високою, вони можуть спалахнути, що може призвести до серйозного ризику пожежі.

Поради з приготування їжі

- Коли їжа незабаром закипить, зменште потужність.
- Використання кришки скоротить час приготування та зекономить електроенергію завдяки збереженню тепла.
- Зменшіть до мінімуму кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Почніть готувати з високою потужністю та зменште її налаштування, коли страва повністю прогріється.

Приготування на повільному вогні, приготування рису

- Приготування на повільному вогні відбувається за температури приблизно 85°C, коли пухирці пари починають підніматися до поверхні рідини в каструлі. Це корисний метод отримання смачних супів та ніжних страв із тушкованого м'яса, оскільки дає можливість отримати смачну та ароматну, але не переварену страву. Ви також можете готувати за температури нижче кипіння соуси на основі яєць та соуси, загущені мукою.
- Для готування деяких страв, зокрема з рису методом поглинання рідини, імовірно, буде потрібно встановити значення вище мінімального. Це забезпечить належне приготування їжі за рекомендований час.

Підсмажування м'яса

Для приготування соковитих смачних стейків:

1. Перед приготуванням витримайте м'ясо протягом 20 хвилин за кімнатної температури.
2. Розігрійте сковороду з товстим дном.
3. Пензлем змастіть обидва боки стейка олією. Додайте трохи олії на гарячу сковороду, а потім покладіть на неї м'ясо.
4. Під час приготування переверніть стейк тільки один раз. Точний час приготування залежатиме від товщини шматка, а також потрібного ступеню приготування. Час приготування може становити 2—8 хвилин для кожного боку. Натисніть на стейк, щоб перевірити його готовність, — що він жорсткіший, тим ближчий до ступеню «well done».
5. Покладіть стейк «відпочити» на кілька хвилин на теплу тарілку, щоб м'ясо стало ніжнішим перед подачею.

Обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням

1. Виберіть сумісні зі склокерамічними варильними панелями вок із пласким дном або велику сковорідку.

2. Підготуйте всі інгредієнти та посуд. Обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням має бути швидким. Якщо потрібно приготувати велику кількість продуктів, обсмажуйте їх кількома маленькими порціями.
3. Попередньо розігрійте сковороду і додайте дві столових ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, зніміть його зі сковороди і зберігайте теплим.
5. Обсмажте овочі. Коли вони будуть гарячими, але ще хрусткими, зменште температуру зони приготування, поверніть у сковороду приготоване м'ясо та додайте соус.
6. Обережно перемішайте інгредієнти, щоб вони рівномірно нагрілися.
7. Подавайте на стіл одразу.

Налаштування нагріву

Налаштування нагріву	Придатність
1—2	• делікатне нагрівання невеликої кількості їжі • розтоплення шоколаду, масла і нагрівання продуктів, які швидко підгорають • варіння на повільному вогні • повільне підігрівання
3—4	• розігрівання їжі • швидке кип'ятіння • приготування рису
5—6	• млинці
7—8	• пасерування • приготування паст
9	• обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням • підрум'янювання • доведення супу до кипіння • кип'ятіння води

Догляд та очищення

Що?	Як?	Важливо!
Щоденні забруднення скла (сліди від дотику пальців та інші залишки, плями від їжі або рідин, що не містять цукру, на склі)	1. Вимкніть живлення варильної панелі. 2. Нанесіть на варильну панель засіб для чищення, поки скло ще тепле (але не гаряче)! 3. Змийте водою та витріть насухо чистою тканиною або паперовим рушником. 4. Увімкніть живлення варильної панелі.	• Якщо живлення варильної панелі вимкнено, індикатор гарячої поверхні не світитиметься, проте зона приготування може залишатися гарячою! Будьте максимально обережні. • Жорсткі губки, деякі нейлонові губки для миття посуду та жорсткі/абразивні засоби для чищення можуть подряпати скло. Щоб перевірити, чи підходить засіб для чищення або губка для скляних поверхонь, обов'язково читайте етикетку. • У жодному разі не залишайте залишки засобу на варильній панелі: на склі можуть з'явитися плями.
Бризки та краплі рідини, що містять цукор, на скляній поверхні	Негайно видаляйте ці залишки за допомогою ножа для оброблення риби чи шкребка з гострим лезом, придатного для чищення склокерамічних варильних панелей; будьте обережні, щоб не обпектися в разі контакту з гарячими зонами приготування: 1. вимкніть живлення варильної панелі за допомогою настінного вимикача. 2. Тримаючи лезо чи шкребок під кутом 30°, зніміть забруднення в напрямку холодної зони варильної панелі. 3. Видаліть забруднення рушником для посуду чи паперовим рушником. 4. Виконайте кроки з 2 до 4 параграфа «Щоденні забруднення скла» вище.	• Якомога швидше видаляйте плями, що утворилися в результаті виливання на скло їжі, зокрема, такої, що містить цукор. Якщо вони застигнуть на склі, то можуть виникнути проблеми з видаленням таких плям, або ж вони можуть навіть назавжди пошкодити скляну поверхню. • Небезпека порізів: після зняття захисної кришки зі шкребка відкривається дуже гостре лезо. Користуйтеся шкребок надзвичайно обережно. Обов'язково зберігайте його в безпечному й недоступному для дітей місці.
Потрапляння рідини на засоби сенсорного управління	1. Вимкніть живлення варильної панелі. 2. Вберіть розливу рідину. 3. Витріть зону засобів сенсорного управління чистою вологою губкою чи тканиною. 4. Витріть цю зону насухо паперовим рушником. 5. Увімкніть живлення варильної панелі.	• У разі потрапляння рідини може пролунати звуковий сигнал, після чого варильна панель вимкнеться, а сенсорні елементи керування не будуть функціонувати. Перш ніж знову вмикати варильну панель, обов'язково витріть насухо зону сенсорного керування.

Поради й підказки

Проблема	Можливі причини	Що робити
Варильна панель не вмикається.	Відсутнє живлення.	Перевідіться, що варильна панель під'єднана до джерела електроживлення та ввімкнена. Перевірте наявність електроживлення у вашому будинку чи районі. Якщо ви перевірили все, але проблему не усунуто, зателефонуйте кваліфікованому технічному спеціалісту.
Сенсорні кнопки не реагують на торкання.	Засоби управління заблоковано.	Розблокуйте засоби управління. Див. розділ «Експлуатація склокерамічної варильної панелі».
Сенсорні кнопки погано реагують на торкання.	Можливо, на поверхні панелі управління є тонка плівка води, або ж ви торкаєтесь кнопок кінчиком пальця, а не подушечкою.	Перевідіться, що панель управління суха, і торкайтесь кнопок подушечкою пальця.
Скло подряпане.	Кухонний посуд із нерівними краями. Використовуються невідповідні абразивні губки чи засоби для чищення.	Використовуйте кухонний посуд із гладким і плоским дном. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Див. розділ «Догляд та очищення».
Під час використання певного посуду чути тріск або клацання.	Причиною може бути конструкція цього посуду (шари різних металів по-різному вібрують).	Це нормальна властивість посуду і не вказує на несправність приладу.
Коли ввімкнено інтенсивний нагрів, індукційна варильна панель видає негучне гудіння.	Це пов'язано з особливостями індукційного приготування.	Це нормальне явище, однак шум має зменшуватися чи повністю зчезнути після зменшення рівня нагріву.
Під час роботи індукційної варильної панелі чути шум вентилятора.	Для запобігання перегріванню електроніки в індукційну варильну панель вбудовано охолоджувальний вентилятор. Він може продовжувати працювати навіть після вимкнення індукційної варильної панелі.	Це нормальне явище, яке не потребує втручання. Не вимикайте живлення індукційної варильної панелі настінним вимикачем, поки працює вентилятор.
Посуд не нагрівається, і на дисплеї відображається відповідна позначка.	Індукційна варильна панель не може виявити посуд, оскільки він не придатний для індукційного нагрівання. Індукційна варильна панель не може виявити посуд, оскільки він надто малий для зони приготування або стоїть не в центрі зони.	Використовуйте кухонний посуд, придатний для приготування на індукційній варильній панелі. Див. розділ «Вибір правильного кухонного посуду». Поставте посуд у центрі зони приготування та перевіріться, що його дно відповідає розміру зони.
Індукційна варильна панель або зона приготування неочікувано вимкнулися, лунає звуковий сигнал і відображається код помилки (зазвичай з однієї чи двох цифр на дисплеї таймера приготування).	Технічна несправність.	Запишіть буквено-цифровий код помилки, вимкніть живлення індукційної варильної панелі за допомогою настінного вимикача і зверніться до кваліфікованого технічного спеціаліста.

Індикація несправностей і перевірка

У разі виникнення аномальних ситуацій індукційна варильна панель автоматично перейде в захисний режим і відобразить відповідні захисні коди:

Проблема	Можливі причини	Що робити
E4/E5	Несправність датчика температури	Зверніться до постачальника.
E7/E8	Несправність датчика температури БТІЗ.	Зверніться до постачальника.
E2/E3	Неналежне значення напруги живлення	Перевірте електропостачання. Увімкніть живлення після успішної перевірки електропостачання.
E6/E9	Погане розсіювання тепла, генерованого індукційною варильною панеллю	Після того, як індукційна варильна панель охолоне, знову увімкніть її.

Вище наведено опис виявлення та усунення найпоширеніших несправностей. Щоб уникнути будь-яких небезпек і пошкоджень, пов'язаних з індукційною варильною панеллю, не розбирайте її самостійно.

Технічні характеристики

Індукційна варильна поверхня	CI642SCBB / CTP644SCBB
Зони приготування	4 зони
Напруга живлення	220-240 В~ 50/60 Гц
Установлена електрична потужність	7 200 Вт
Розмір продукту, Г × Ш × В (мм)	590 × 520 × 58
Розміри отвору для вбудовування А × В (мм)	560 × 490

Індукційна варильна поверхня	CI633SCBB
Зони приготування	3 зони
Напруга живлення	220—240 В змін. струму, 50 або 60 Гц
Установлена електрична потужність	7 200 Вт
Розмір продукту, Г × Ш × В (мм)	590 × 520 × 58
Розміри отвору для вбудовування А × В (мм)	560 × 490

Маса й габаритні розміри є приблизними. Оскільки ми постійно прагнемо до вдосконалення нашої продукції, ми можемо змінювати технічні характеристики та дизайн виробів без попереднього повідомлення.

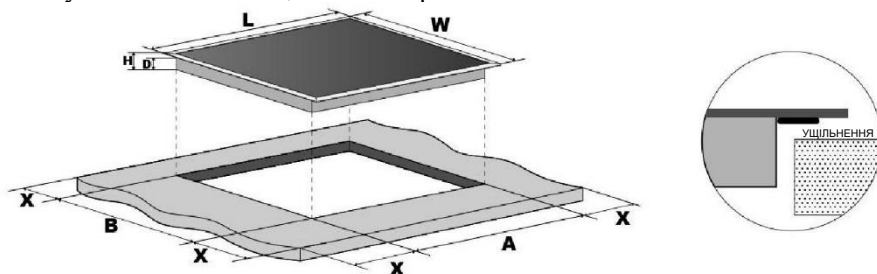
Установлення

Вибір обладнання для встановлення

- Виріжте в робочій поверхні отвір відповідно до розмірів, зазначених на кресленні.
- Для встановлення та експлуатації панелі навколо отвору слід залишити щонайменше 50 мм простору.
- Пересвідчіться, що товщина робочої поверхні становить щонайменше 30 мм. Вибирайте термостійкий матеріал робочої поверхні, щоб запобігти значній деформації через випромінювання тепла від варильної панелі.

Як показано нижче:

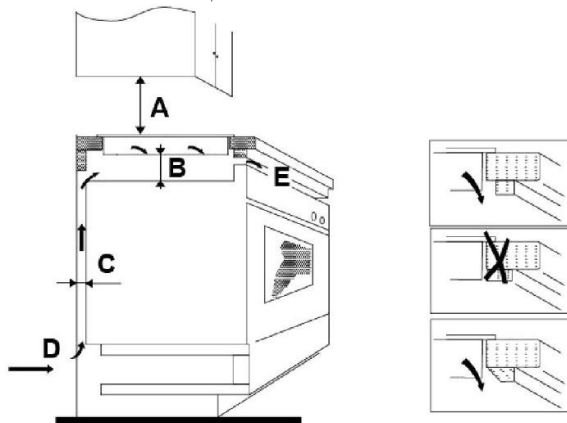
Увага! Для матеріалу робочої поверхні потрібно використовувати просочену деревину або інший ізоляційний матеріал.



Номер моделі	Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	Г (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
CI642SCBB							
СТР644SCBB	590	520	58	54	560	490	мін. 50
CI633SCBB							

Обов'язково пересвідчіться, що варильна панель має хорошу вентиляцію, а впускні та випускні отвори для повітря не заблоковано. Переконайтеся, що варильна поверхня в належному робочому стані. Як показано нижче.

Примітка. З міркувань безпеки відстань між варильною панеллю та будь-якою шафою над нею має становити щонайменше 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мін. 50	мін. 20	Повітрязабірник	Отвір для випуску повітря (5 мм)

Перед установленням варильної панелі забезпечте виконання таких умов:

- робоча поверхня прямокутна й плоска, а конструкційні елементи не порушують вимоги щодо потрібного простору для встановлення;
- робоча поверхня виготовлена з термостійкого матеріалу;
- якщо варильна панель установлюється над духовою шафою, ця шафа має бути обладнана вбудованим охолоджувальним вентилятором;
- установлення відповідає всім вимогам щодо зазорів та застосовуваним стандартам і нормативним вимогам;
- постійна проводка обладнана придатним роз'єднувачем, який забезпечує повне від'єднання приладу від мережі електроживлення, установленим із дотриманням місцевих правил і норм.
- Це має бути роз'єднувач схваленого типу з повітряним проміжком між контактами, що дорівнює 3 мм на всіх полюсах (або на всіх провідниках фази (активних), якщо місцеві вимоги щодо проводки дозволяють такий варіант);
- після встановлення варильної панелі користувач матиме зручний доступ до роз'єднувача;
- якщо у вас є сумніви щодо встановлення, зверніться за консультацією до служби технічного нагляду вашого будинку;
- для облицювання поверхні стін навколо варильної панелі слід використовувати термостійкі та легко очищувані матеріали (наприклад, керамічні кахлі).

Установлюючи варильну панель, забезпечте виконання таких умов:

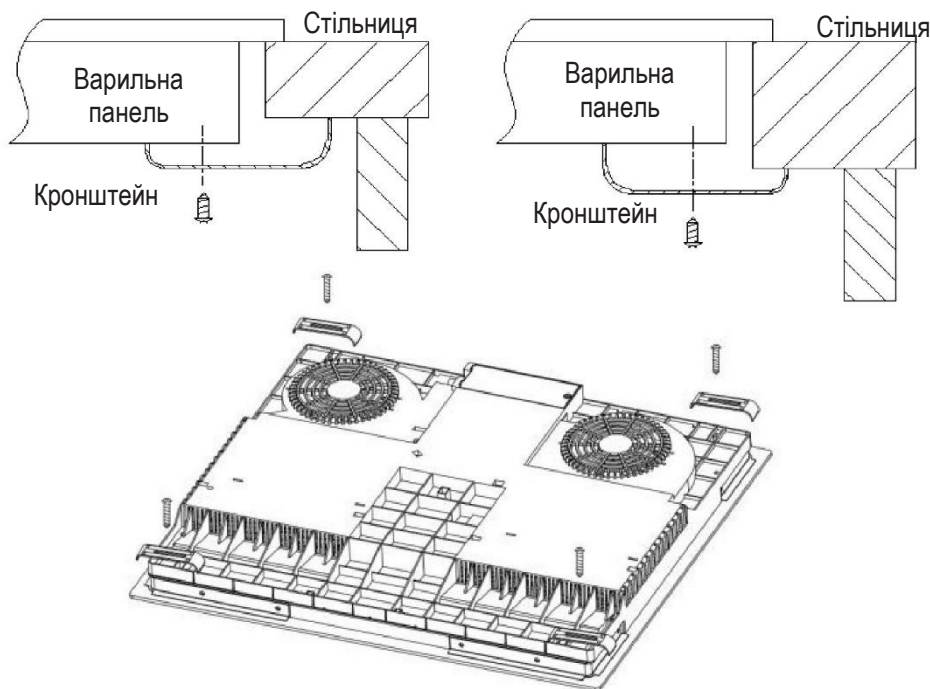
- До кабелю живлення не можна отримати доступ через дверцята й висувні ящики кухонної шафи.
- Є достатній потік повітря ззовні шафи до основи варильної панелі.
- Якщо варильну панель встановлено над висувним ящиком або шафою, під основою панелі має бути розташований термозахисний бар'єр.
- Роз'єднувач живлення легкодоступний для користувача.

Перед установленням фіксувальних кронштейнів

Прилад слід встановлювати на стійкій та рівній поверхні (використайте упаковку). Не застосовуйте силу до засобів управління, що виступають з поверхні панелі.

Розташування фіксувальних кронштейнів

- Прилад слід встановлювати на стійкій та рівній поверхні (використайте упаковку). Не застосовуйте силу до засобів управління, що виступають з поверхні панелі.
- Після встановлення закріпіть панель на робочій поверхні за допомогою чотирьох кронштейнів у нижній частині панелі (див. малюнок).
- Відрегулюйте положення кронштейнів відповідно до товщини робочої поверхні в різних місцях.

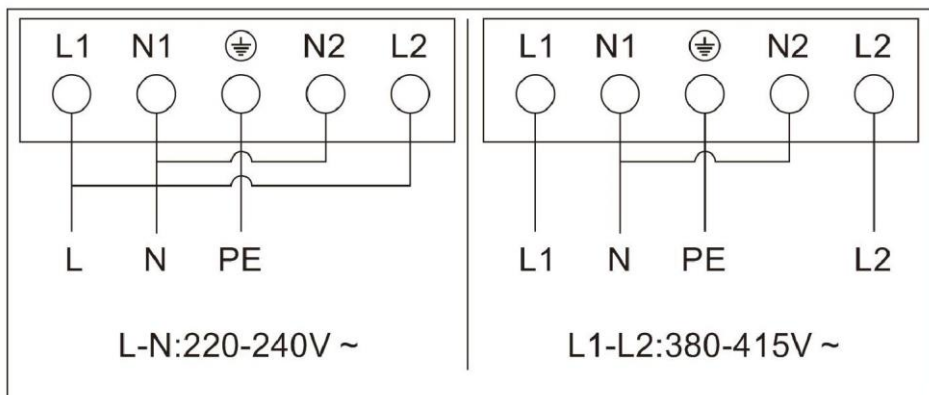


Застереження

- Варильну панель має встановлювати лише кваліфікований персонал або технічні спеціалісти. У нас є спеціалісти, які можуть надати вам цю послугу. У жодному разі не виконуйте встановлення самостійно.
- Варильну панель заборонено встановлювати над охолоджувальним обладнанням, посудомийними машинами та сушильними машинами.
- Варильну панель слід установлювати таким чином, щоб забезпечити оптимальне розсіювання генерованого нею тепла.
- Стіна та зона над робочою поверхнею мають витримувати дію тепла.
- Для запобігання пошкодженню багатошарова структура та клейкий матеріал мають бути стійкими до нагрівання.
- Заборонено використовувати паровий очищувач.
- Цю склокерамічну панель можна під'єднувати тільки до джерела електроживлення з імпедансом системи не більше 0,427 Ом. За необхідності зверніться для отримання інформації про імпеданс системи до організації енергопостачання.

Підключення варильної панелі до джерела електроживлення

Джерело електроживлення у відповідності до застосовного стандарту має бути під'єднане до стандартного або однополюсного автоматичного вимикача. Спосіб під'єднання показано нижче.



- Якщо кабель було пошкоджено чи його потрібно замінити, цю операцію має проводити лише технічний фахівець із післяпродажного обслуговування з використанням належних інструментів. Інакше існує небезпека нещасних випадків.
- Якщо пристрій під'єднано напряму до джерела електропостачання, слід встановити всеполюсний вимикач із мінімальним проміжком між контактами 3 мм.
- Особа, що проводить монтаж, має пересвідчитися, що електричне з'єднання виконано правильно згідно з вимогами техніки безпеки.
- Заборонено гинати чи затискати кабель.
- Слід регулярно перевіряти кабель; його заміну може проводити лише особа з належною кваліфікацією.

	Цей прилад марковано відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU про відходи електричного й електронного обладнання (WEEE). Забезпечуючи належну утилізацію цього приладу, ви допомагаєте уникнути шкоди довкіллю та здоров'ю людей, яка може бути заподіяна в разі недотримання відповідних правил. Символ на виробі вказує, що з ним не можна поводитися як із побутовими відходами. Виріб слід здати на відповідний пункт збирання відходів електричного та електронного обладнання. Цей прилад вимагає утилізації спеціалістами з поводження з відходами. Для отримання докладнішої інформації щодо поводження з цим виробом, його переробки та утилізації зверніться в місцеву адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або магазин, де було придбано виріб. Для отримання подальшої інформації щодо поводження з цим виробом, його переробки та утилізації зверніться в місцеву міську адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або магазин, де було придбано виріб.
УТИЛІЗАЦІЯ: Не викидайте цей виріб як несортоване побутове сміття. Такі відходи потрібно збирати окремо для подальшої спеціальної переробки.	

تحذيرات السلامة

يرجى قراءة التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز.

التركيب

خطر التعرض لصدمة كهربائية

- افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل القيام بأي عمل أو صيانة عليه.
- يُعد الاتصال بنظام تأريض جيد أمرًا ضروريًا وإلزاميًا.
- يجب دمج وسائل الفصل في الأسلاك الثابتة وفقًا لقواعد التوصيل بالأسلاك.
- يجب عدم إجراء التعديلات على نظام التوصيل بالأسلاك المنزلية إلا من قبل كهربائي مؤهل.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى التعرض لصدمة كهربائية أو للوفاة.

خطر التعرض للجروح

- توخ الحذر - حواف اللوح حادة.
- قد يؤدي عدم توخي الحذر إلى حدوث إصابة أو جروح.

تعليمات هامة للسلامة

- اقرأ هذه التعليمات بعناية قبل تركيب أو استخدام هذا الجهاز.
- يجب ألا يتم وضع أي مواد أو منتجات قابلة للاحتراق على هذا الجهاز أبدًا.
- يُرجى إتاحة هذه المعلومات للشخص المسؤول عن تركيب الجهاز حيث يمكن أن يقلل ذلك من تكاليف التركيب.
- من أجل تجنب الخطر، يجب تركيب هذا الجهاز وفقًا لإرشادات التركيب هذه.
- يجب أن يتم تركيب وتأريض هذا الجهاز بشكل صحيح من قبل شخص مؤهل بشكل مناسب فقط.

- يجب توصيل هذا الجهاز بدائرة تشتمل على مفتاح عزل يوفر فصلاً كاملاً عن مصدر الطاقة.
- تحذير: لا تستخدمى سوى واقيات الموقد المصممة من قبل الشركة المصنعة لجهاز الطهي أو المشار إليها من قبل الشركة المصنعة للجهاز في تعليمات الاستخدام على النحو المناسب أو واقيات الموقد المدمجة في الجهاز. استخدام واقيات غير مناسبة للموقد السطحي يمكن أن يسبب حوادث.
- قد يؤدي عدم تركيب الجهاز بشكل صحيح إلى إبطال أي ضمان أو مطالبات بالمسؤولية.
- فيما يتعلق بتفاصيل التركيب، يرجى الرجوع إلى قسم <التركيب>.

التشغيل والصيانة

خطر التعرض لصدمة كهربائية

- لا تقومي بالطهي على سطح الطهي المكسور أو المتصدع. إذا انكسر سطح الطهي أو تصدع، فأوقفي تشغيل الجهاز فوراً من مصدر الطاقة الرئيسي (مفتاح الجدار) واتصلي بفني مؤهل.
- أوقفي تشغيل سطح الطهي من مقبس الحائط قبل التنظيف أو الصيانة.
- قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى التعرض لصدمة كهربائية أو للوفاة.

المخاطر الصحية

- يتوافق هذا الجهاز مع معايير السلامة الكهرومغناطيسية.

خطر السطح الساخن

- في أثناء الاستخدام، ستصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من هذا الجهاز ساخنة بدرجة كافية للتسبب بالحروق.
- لا تدعي جسمك أو ملابسك أو أي عنصر آخر غير أواني الطهي المناسبة يلامس الزجاج الخزفي حتى يبرد السطح.

- يجب عدم وضع الأشياء المعدنية كالسكاكين والشوكات والأغطية على سطح الموقد فقد تصبح ساخنة.4
 - يجب إبعاد الأطفال الذين هم دون سن 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للإشراف المستمر.
 - قد تكون مقابض القدور ساخنة عند لمسها. تحقق من أن مقابض القدر لا تشغل حيز مناطق الطهي الأخرى الموجودة. أبعد المقابض عن متناول الأطفال.
 - قد يؤدي عدم اتباع هذه النصيحة إلى حدوث كي أو حروق سمطية.
- خطر التعرض للجروح**
- يتم كشف الشفرة الحادة لمكشطة سطح الطهي عند سحب غطاء الأمان. استخدمها بحذر شديد وازنها دائماً بأمان، وبعيداً عن متناول الأطفال.
 - قد يؤدي عدم توخي الحذر إلى حدوث إصابة أو جروح.
- تعليمات هامة للسلامة**
- لا تترك الجهاز دون رقابة مطلقاً في أثناء استخدامه. يتسبب الغليان في انتشار الدخان والدهون التي قد تشتعل.
 - لا تستخدم جهازك أبداً كسطح للعمل أو للتخزين.
 - لا تترك أي أشياء أو أدوات على الجهاز مطلقاً.
 - لا تستخدم جهازك لتدفئة الغرفة أو تسخينها مطلقاً.
 - بعد الاستخدام، أوقفي تشغيل مناطق الطهي وسطح الطهي دائماً كما هو موضح في هذا الدليل (أي باستخدام عناصر التحكم التي تعمل باللمس). لا تعتمد على خاصية الكشف عن الأواني لإيقاف مناطق الطهي عند إزالة الأواني.
 - لا تسمح للأطفال بالعبث بالجهاز أو الجلوس عليه أو الوقوف فوقه أو تسلقه.
 - لا تخزني الأشياء التي تهم الأطفال في خزانات فوق الجهاز. يمكن أن يصاب الأطفال الذين يتسلقون على سطح الطهي بإصابات خطيرة.

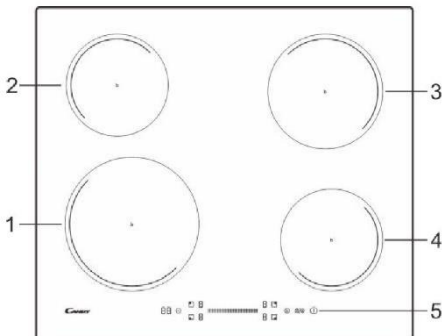
- لا تترك الأطفال بمفردهم أو دون رقابة في المنطقة التي يتم فيها استخدام الجهاز.
- بالنسبة للأطفال أو الأشخاص ذوي الإعاقات الذين يعانون من إعاقة تحد من قدرتهم على استخدام الجهاز، يجب أن يكون لديهم شخص مسؤول ومختص لإرشادهم حول استخدامه. يجب أن يكون المدرب مقتنعًا بأنهم قادرين على استخدام الجهاز دون أن يشكل ذلك خطرًا عليهم أو على محيطهم.
- لا تقومي بإصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز ما لم يوصى بذلك على وجه التحديد في الدليل. يجب أن يتم إجراء جميع الخدمات الأخرى من قبل فني مؤهل.
- لا تستخدم منظفًا بخاريًا لتنظيف سطح الطهي.
- لا تضعي أو تُسقي أشياء ثقيلة على سطح الطهي.
- لا تقفي على سطح الطهي.
- لا تستخدم الأواني ذات الحواف الخشنة أو تسحبها على السطح الزجاجي، حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى خدش الزجاج.
- لا تستخدم فراكات أو أي مواد تنظيف كاشطة أخرى لتنظيف سطح الموقد، حيث يمكن أن تخدش الزجاج الخزفي.
- في حال تلف كابل التغذية، يجب استبداله بواسطة الشركة المُصنِّعة، أو وكيل الخدمة الخاص بها أو الأشخاص المؤهلين بالدرجة نفسها لتفادي التعرض للخطر.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام في بيئة منزلية داخلية فقط!
- الاستخدام التجاري من أي نوع لا يشمل ضمان الشركة المصنعة!
- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة في أثناء الاستخدام. يجب إبقاء الأطفال الصغار بعيدًا.
- يجب إيلاء الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
- يجب إبعاد الأطفال الذين هم دون سن 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للإشراف المستمر.

- يُمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأطفال البالغ أعمارهم 8 سنوات أو أكثر والأشخاص الذين يعانون نقصًا في القدرات البدنية، أو الحسية، أو العقلية، أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا خضعوا للإشراف أو قُدمت لهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وكان لديهم فهم للمخاطر التي ينطوي عليها.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف وأعمال صيانة المستخدم دون إشراف.
- تحذير: الطهي دون إشراف على الموقد بالدهن أو الزيت يمكن أن يكون خطيرًا وقد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاولي مطلقًا إطفاء حريق بالماء، ولكن أوقفي تشغيل الجهاز، ثم احرصي على تغطية اللهب باستخدام غطاء أو بطانية حريق مثلاً.
- تحذير: خطر الحريق: لا تخزني الأغراض على أسطح الطهي.
- تحذير: في حالة تصدع السطح، أوقفي تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية، لأسطح الموقد المصنوعة من الزجاج الخزفي أو المواد المماثلة التي تحمي الأجزاء المكهربة.
- يجب عدم استخدام منظف بخاري.
- الجهاز غير مصنع ليعمل مع جهاز توقيت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- تنبيه: يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب أن تخضع عملية الطهي القصيرة للإشراف المستمر.
- لا يمكن الوصول إلى سلك الطاقة بعد التركيب.

نظرة عامة على المنتج

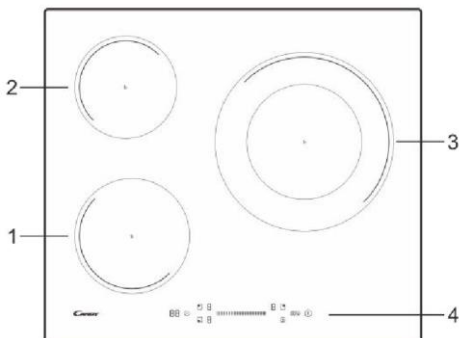
منظر علوي

1. نطاق 2300 واط، زيادة إلى 3000 واط
2. نطاق 1200 واط، زيادة إلى 1500 واط
3. نطاق 1800 واط، زيادة إلى 2100 واط
4. نطاق 1200 واط، زيادة إلى 1500 واط
5. لوحة التحكم



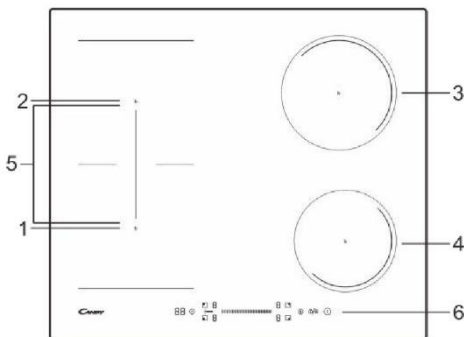
CI642SCBB

1. نطاق 1800 واط، زيادة إلى 2100 واط
2. نطاق 1200 واط، زيادة إلى 1500 واط
3. نطاق 3000 واط، زيادة إلى 3600 واط
4. لوحة التحكم



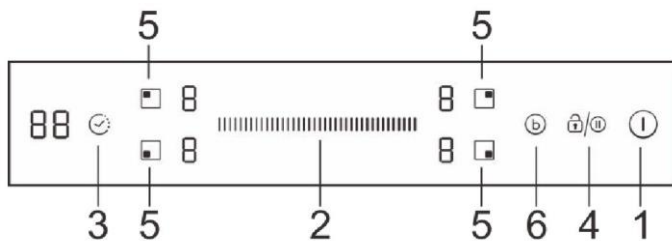
CI633SCBB

1. نطاق 1800 واط، زيادة إلى 2100 واط
2. نطاق 1800 واط، زيادة إلى 2100 واط
3. نطاق 1800 واط، زيادة إلى 2100 واط
4. نطاق 1200 واط، زيادة إلى 1500 واط
5. نطاق 3000 واط، زيادة إلى 3600 واط
6. لوحة التحكم

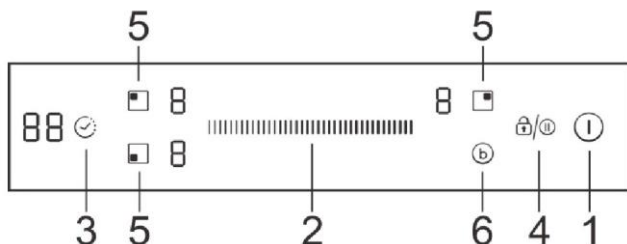


CTP644SCBB

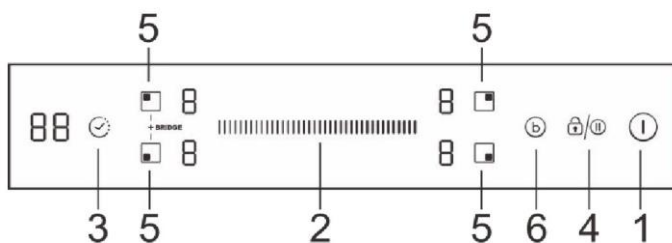
لوحة التحكم



CI642SCBB



CI633SCBB



**CTP644SCB
B**

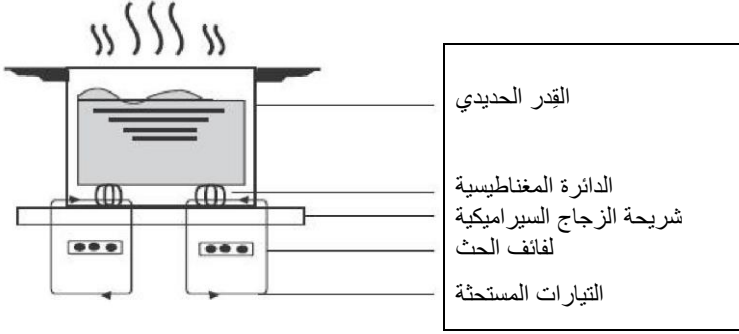
- | | |
|---|---|
| 1. عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل | 4. إيقاف مؤقت/عنصر التحكم في قفل المفاتيح |
| 2. مفتاح تنظيم الطاقة/المؤقت | 5. عناصر التحكم في اختيار منطقة التسخين |
| 3. عناصر التحكم في المؤقت | 6. عنصر التحكم في الزيادة |

معلومات المنتج

يمكن أن يلبي الموقد الخزفي/الحثي أنواعًا مختلفة من متطلبات المطبخ بسبب تسخين سلك المقاومة، والتحكم المحسوب الدقيق واختيار الطاقة المتعددة، وهو حقًا الاختيار الأمثل للعائلات الحديثة. يركز الموقد على العملاء ويعتمد التصميم المخصص. يتميز الموقد بأداء آمن وموثوق، مما يجعل حياتك مريحة وتمكنك من الاستمتاع الكامل بمتعة الحياة.

كلمة عن الطهي بالحث

الطهي بالحث هو تقنية طهي آمنة ومتقدمة وفعالة واقتصادية. فهي تعمل من خلال الاهتزازات الكهرومغناطيسية التي تولد حرارة مباشرة في الإناء، بدلاً من الطريقة غير المباشرة من خلال تسخين سطح الزجاج. يُصبح الزجاج ساخناً فقط لأن الإناء يسخن في النهاية.

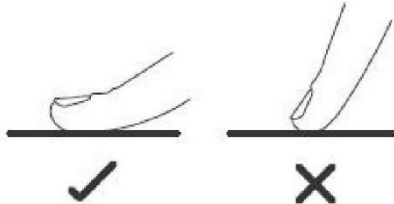


قبل استخدام موقدك الحثي الجديد

- اقرأ أي هذا الدليل، مع إيلاء الاهتمام بشكل خاص لقسم "تحذيرات الأمان".
- أزيل أي طبقة واقية قد تكون لا تزال موجودة على موقدك الحثي.

استخدام عناصر التحكم باللمس

- تستجيب عناصر التحكم باللمس، لذلك لا تحتاج إلى ممارسة أي ضغط.
- استخدم بصمة إصبعك وليس طرفه.
- سنتسمعي صوتاً في كل مرة يتم فيها تسجيل لمسة.
- تأكدي أن عناصر التحكم نظيفة وجافة دائماً، وأنه لا يوجد أي شيء يغطيها (كإناء أو قطعة قماش). تواجد حتى طبقة رقيقة من الماء قد يجعل تشغيل عناصر التحكم صعباً.



اختيار أواني الطهي المناسبة

- استخدم أواني الطهي ذات القاعدة المناسبة للطهي بالحث فقط. ابحثي عن رمز الحث الموجود على العبوة أو أسفل الإناء.
- يمكنك التحقق مما إذا كانت أواني الطهي الخاصة بك مناسبة عن طريق إجراء اختبار المغناطيس. حركي مغناطيساً باتجاه قاعدة الإناء. إذا انجذب، فيعني هذا أن الإناء مناسب للحث.
- إذا لم يكن لديك مغناطيس:
 1. ضعي بعض الماء في الإناء الذي تريدين التحقق منه.
 2. اتبعي الخطوات الموجودة ضمن "البدء الطهي".
 3. إذا لم يومض في الشاشة وكان الماء يسخن، فالإناء مناسب.
- أواني الطهي المصنوعة من المواد التالية غير مناسبة: الفولاذ المقاوم للصدأ النقي، والألومنيوم أو النحاس التي لا تحتوي على قاعدة مغناطيسية، والزجاج، والخشب، والبورسلين، والسيراميك، والأواني الفخارية.

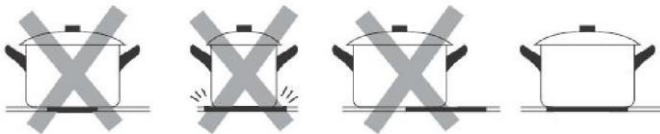


حجم الموقد (مم)	الحد الأدنى لأواني الطهي (القطر/مم)
160	120
180	140
210	160
280	180

لا تستخدم أواني الطهي ذات الحواف الخشنة أو القاعدة المنحنية.



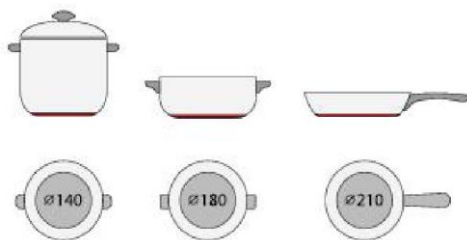
تأكد من أن قاعدة الإناء الخاص بك ناعمة ومستوية على الزجاج وبنفس حجم منطقة الطهي. احرصي دائماً على توسيط الإناء على منطقة الطهي.



ارفعي الأواني دائماً عن الموقد الخزفي - لا تسحبها، وإلا فقد تخدش الزجاج.



- استخدمى الأواني التي يكون قطر المنطقة المغناطيسية الحديدية (قاعدة الإناء) في نطاق الأبعاد الموضحة في الجدول أدناه. (الجدول 1)
- إذا كنتي تستخدمين قدرًا أصغر حجمًا، فقد يتأثر الأداء
- إذا كنتي تستخدمين قدرًا بقطر أصغر من الموضح في الجدول أعلاه، فقد لا يتم اكتشافه وفقًا لأبعاد المنطقة، يمكنك استخدام الأواني ذات الأقطار المختلفة كما في الصورة أدناه:



- إذا كان الجزء المغناطيسي الحديدي يغطي قاعدة الإناء جزئيًا فقط، فسيتم تسخين المنطقة المغناطيسية فقط، وقد لا تسخن بقية القاعدة بدرجة حرارة كافية للطهي.



- إذا كانت المنطقة المغناطيسية الحديدية غير متجانسة، ولكنها من مواد أخرى مثل الألومنيوم، فقد يؤثر ذلك على التسخين واكتشاف الإناء.

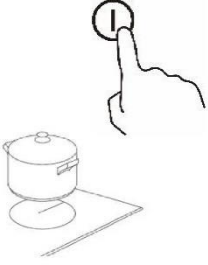
إذا كانت قاعدة الإناء مشابهة للصور الموجودة أدناه، فلا يمكن اكتشافه.



استخدام موقدك الحثي

لبدء الطهي

- بعد التشغيل، يصدر الجرس صفيرًا مرة واحدة، وتضيء جميع المؤشرات لمدة ثانية واحدة ثم تنطفئ، مما يشير إلى أن الموقد قد دخل في حالة الاستعداد.



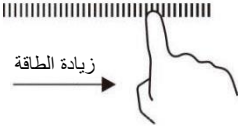
1. المسي مفتاح ① تشغيل/إيقاف تشغيل، جميع المؤشرات تظهر "-".

2. ضعي إناءً مناسبًا على منطقة الطهي التي ترغبين في استخدامها.
تأكدي من أن قاع الإناء وسطح منطقة الطهي نظيفان وجافان.



3. المسي عنصر التحكم في اختيار منطقة التسخين وسيومض مؤشر مجاور للمفتاح.

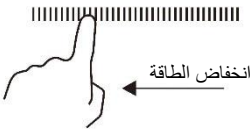
4. حددي إعداد التسخين من خلال لمس عنصر تحكم "شريط التمرير".



- إذا لم تختاري إعدادًا للتسخين في غضون دقيقة واحدة، فسيتم إيقاف تشغيل الموقد الحثي تلقائيًا. سوف تحتاجين إلى البدء مجددًا من الخطوة 1.
- يمكنك تعديل إعداد التسخين في أي وقت في أثناء الطهي.

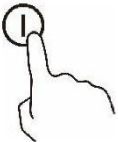
عندما تنتهي من الطهي

1. المسي عنصر التحكم في اختيار منطقة التسخين للمنطقة التي ترغبين في إيقاف تشغيلها.



2. أوقفي تشغيل منطقة الطهي عن طريق لمس عنصر تحكم "شريط التمرير" لأسفل حتى "0". تأكدي من أن الشاشة تعرض "0".

3. أوقفي تشغيل سطح الطهي بالكامل من خلال لمس عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل.





4. احذري من الأسطح الساخنة
سيظهر الحرف "H" مما يعني أن منطقة الطهي ساخنة للغاية بحيث لا يمكن لمسها. سوف يختفي الرمز عندما يبرد السطح إلى درجة حرارة آمنة. يمكن استخدامه أيضًا كوظيفة لتوفير الطاقة؛ فإذا كنتي ترغبين في تسخين المزيد من الأواني، فاستخدمي لوح التسخين الذي لا يزال ساخنًا.

استخدام إدارة الطاقة

من الممكن ضبط أقصى مستوى لامتناس الطاقة للموقد الحثي، واختيار ما يصل إلى نطاقات طاقة مختلفة.
المواقد الحثية قادرة على تقييد نفسها تلقائيًا للعمل عند مستوى طاقة أقل، لتجنب مخاطر التحميل الزائد.

للدخول إلى وظيفة إدارة الطاقة

شغلي الموقد، ثم اضغطي في الوقت نفسه على عنصر التحكم في المؤقت وقفل المفتاح. سيعرض مؤشر المؤقت "P5" مما يعني مستوى الطاقة 5. الوضع الافتراضي هو 7.2 كيلو واط.



للتبديل إلى مستوى آخر

حددي مستوى الطاقة عن طريق لمس عنصر التحكم في شريط التمرير. هناك 5 مستويات للطاقة، من "P1" إلى "P5". سيظهر مؤشر المؤقت واحدًا منها.

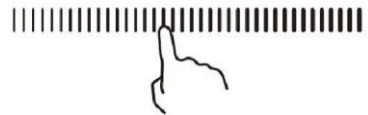
"P1": الطاقة القصوى 2.5 كيلو واط.

"P2": الطاقة القصوى 3.5 كيلو واط.

"P3": الطاقة القصوى 4.5 كيلو واط.

"P4": الطاقة القصوى 5.5 كيلو واط.

"P5": الطاقة القصوى 7.2 كيلو واط.



تأكيد وظيفة إدارة الطاقة والخروج منها

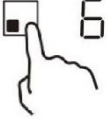
اضغطي في نفس الوقت على عنصر التحكم في المؤقت وقفل المفتاح للتأكيد، ثم سيتم إيقاف تشغيل الموقد.



استخدام وظيفة الزيادة

تنشيط وظيفة الزيادة

1. حدد المنطقة مع وظيفة الزيادة (المنطقة اليسرى الأمامية).



ملاحظة: يعمل إعداد الطاقة لمنطقة التجسير مثل أي منطقة عادية أخرى.

2. المسمي مفتاح المعزز (b) عندما تومض الشاشة، يُظهر مؤشر مستوى الطاقة "P".

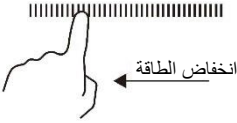


إلغاء وظيفة الزيادة

1. حدد المنطقة مع وظيفة الزيادة (المنطقة اليسرى الأمامية).



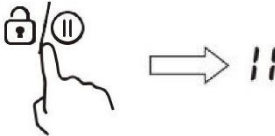
2. لمس "شريط التمرير" لإلغاء وظيفة الزيادة، وتحديد المستوى الذي تريدين تعيينه.



• يمكن أن تستمر وظيفة الزيادة لمدة 5 دقائق فقط، وبعد ذلك ستنتقل المنطقة إلى المستوى 9 تلقائيًا.

استخدام وظيفة الإيقاف المؤقت

1. اضغط على عنصر التحكم في الإيقاف المؤقت، ②/⏸ تتوقف مناطق التسخين عن العمل. تُظهر جميع مؤشرات المنطقة "||"



2. اضغط على عنصر التحكم في الإيقاف المؤقت ②/⏸ مرة أخرى، ستعود جميع مناطق التسخين إلى وضعها الأصلي.

• تكون الوظيفة متاحة عندما تعمل منطقة تسخين واحدة أو أكثر.
• إذا لم تقومي بإلغاء وضع التوقف عن العمل في غضون 30 دقيقة، فسيتم إيقاف تشغيل موقد الحث تلقائيًا.

قفل عناصر التحكم

- يمكنك قفل عناصر التحكم لمنع الاستخدام غير المقصود (على سبيل المثال، قيام الأطفال بتشغيل مناطق الطهي عن طريق الخطأ).
- عندما تكون عناصر التحكم مقفلة، يتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل.

لقفل عناصر التحكم

المسي عنصر التحكم في قفل المفاتيح ②/Ⓜ لمدة 2 ثانية. سيظهر مؤشر المؤقت الرمز "Lo"

إلغاء قفل عناصر التحكم

1. تأكدي من تشغيل الموقد.
2. المسي عنصر التحكم في قفل المفاتيح مع الاستمرار ②/Ⓜ لمدة 2 ثانية.
3. يمكنك الآن البدء في استخدام الموقد.

عندما يكون الموقد في وضع القفل، يتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء التشغيل/إيقاف التشغيل، ويمكنك دائماً إيقاف تشغيل الموقد الحثي باستخدام عنصر التحكم في التشغيل/إيقاف التشغيل في حالة الطوارئ، ولكن يجب عليك إلغاء قفل الموقد أولاً في التشغيل التالي.



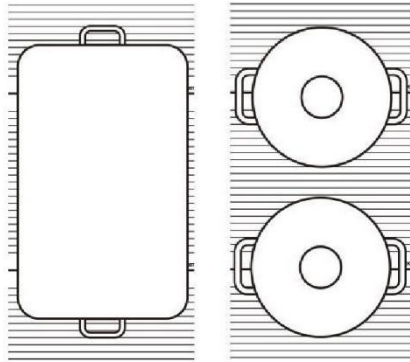
تحذير من الحرارة المتبقية



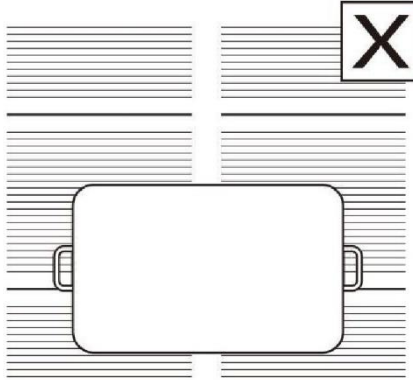
عندما يعمل الموقد لبعض الوقت، سيكون هناك بعض الحرارة المتبقية. يبدو أن الحرف "H" يحذرك للابتعاد عنه.

استخدام وظيفة منطقة التجسير (فقط لـ CTP644SCBB)

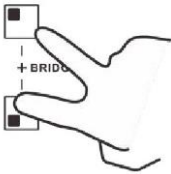
- يمكن استخدامها كم منطقة واحدة أو منطقتين فرديتين حسب احتياجات الطهي في كل موقف.
- إنها مصنوع من ملفين مستقلين يمكن التحكم فيهما بشكل منفصل. عندما تعمل منطقة التجسير، يتم تنشيط المنطقة التي تغطيها أواني الطهي فقط. تعمل هذه الوظيفة فقط في مناطق الطهي #1 و#2.
- للتأكد من اكتشاف أواني الطهي وتوزيع الحرارة بشكل متساوٍ، اجعلي أواني الطهي في المنتصف بشكل صحيح.



- موقد واحد به أكثر من منطقة مرنة، لا ينصح باستخدام عدة مناطق في الوقت نفسه لوعاء واحد.



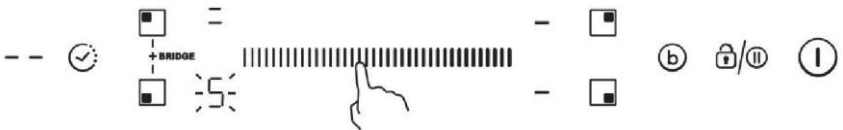
تنشيط وظيفة منطقة التجسير



1. لتنشيط منطقة التجسير كم منطقة واحدة كبيرة، اضغط على مفتاح المنطقة اليسرى الأمامية ومفتاح المنطقة اليسرى الخلفية في الوقت نفسه.

2. يصدر الجرس صوتًا مما يشير إلى أن الموقد الحثي يدخل في تحديد منطقة التجسير، وسيومض المؤشر المقابل.

3. حددي مستوى الطاقة الذي تريدين تعيينه عن طريق لمس عنصر التحكم "شريط التمرير".



إلغاء وظيفة منطقة التجسير

1. المسي إحدى منطقتي التجسير لإلغاء وظيفة المنطقة الساطعة.



2. يعمل إعداد الطاقة مثل أي منطقة عادية أخرى.

إيقاف تشغيل تلقائي

ميزة الأمان للموقد تتمثل في إيقاف التشغيل التلقائي. يحدث هذا عندما تنسين إيقاف تشغيل منطقة الطهي. أوقات إيقاف التشغيل الافتراضية موضحة في الجدول أدناه:

مستوى الطاقة	1	2	3	4	5	6	7	8	9
مؤقت العمل الافتراضي (بالساعات)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

استخدام المؤقت

يمكنك استخدام المؤقت بطريقتين مختلفتين:

- يمكنك استخدامه كمنبه للدقائق. في هذه الحالة، لن يقوم المؤقت بإيقاف تشغيل أي منطقة طهي عند انتهاء الوقت المحدد.
- يمكنك استخدامه كمؤقت للتوقف لإيقاف تشغيل منطقة طهي واحدة أو أكثر بعد انتهاء الوقت.
- يمكنك تعيين المؤقت حتى 99 دقيقة.

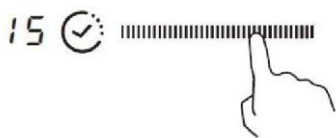
استخدام المؤقت كمنبه للدقائق

إذا لم تحدد أي منطقة طهي

1. تأكدي من تشغيل الموقد. ولم يتم تنشيط مفتاح اختيار المنطقة (إشارة المنطقة "-") لا تومض). ملاحظة: يمكنك استخدام منبه الدقائق حتى إذا لم تحدد أي منطقة طهي.



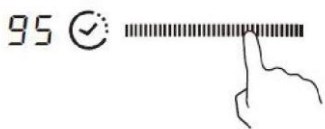
2. المسي عنصر التحكم في المؤقت، سيظهر "10" في شاشة المؤقت وسيومض الرقم "0".



3. اضبطي الوقت من خلال لمس عنصر التحكم في شريط التمرير للمؤقت (على سبيل المثال، 5).

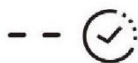


4. المسي عنصر التحكم في المؤقت مرة أخرى، وسوف يومض "1".



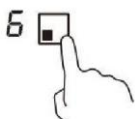
5. اضبطي الوقت عن طريق لمس عنصر التحكم في شريط التمرير (على سبيل المثال، 9)، يصبح الوقت الذي قمتي بتعيينه الآن هو 95 دقيقة.

6. سيبدأ العد التنازلي فور تعيين الوقت. ستعرض الشاشة الوقت المتبقي.



7. سيصدر الجرس صفيرًا لمدة 30 ثانية ويُظهر مؤشر المؤقت "-".
- عندما ينتهي وقت الإعداد.

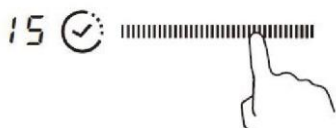
استخدام المؤقت لإيقاف تشغيل منطقة طهي واحدة أو أكثر



1. المسي عنصر التحكم في اختيار منطقة التسخين التي تريد ضبط المؤقت لها.



2. المسي عنصر التحكم في المؤقت، سيظهر "10" في شاشة المؤقت وسيومض الرقم "0".

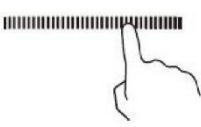


3. اضبطي الوقت من خلال لمس عنصر التحكم في شريط التمرير للمؤقت (على سبيل المثال، 5).



4. المسي عنصر التحكم في المؤقت مرة أخرى، وسوف يومض "1".

95 ⌚



5. اضبطي الوقت عن طريق لمس عنصر التحكم في شريط التمرير (على سبيل المثال، 9)، يصبح الوقت الذي قمتي بتعيينه الآن هو 95 دقيقة.

6.

6. سيبدأ العد التنازلي فور تعيين الوقت. ستعرض الشاشة الوقت المتبقي. ملاحظة: ستكون هناك نقطة حمراء في الزاوية اليمنى السفلية من مؤشر مستوى الطاقة تشير إلى أن المنطقة تم اختيارها.

-

7. عند انتهاء مؤقت الطهي، سيتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي المقابلة تلقائيًا.

ملاحظة: ستستمر مناطق الطهي الأخرى في العمل إذا تم تشغيلها مسبقًا.

إذا تم ضبط المؤقت على أكثر من منطقة واحدة:

1. عند ضبط المؤقت لعدة مناطق طهي، تتم الإشارة إلى النقاط الحمراء الخاصة بمناطق الطهي ذات الصلة. تظهر شاشة المؤقت مؤقت الدقائق. تومض نقطة المنطقة المقابلة.

(ضبط على 15 دقيقة)

15 ⌚



3.

(ضبط على 45 دقيقة)

6.

2. بمجرد انتهاء صلاحية مؤقت العد التنازلي، سيتم إيقاف تشغيل المنطقة المقابلة. ثم ستظهر مؤقت الدقائق الجديد، وستومض نقطة المنطقة المقابلة.

30 ⌚ → 6.

ملاحظة: المسي عنصر التحكم في اختيار منطقة التسخين، وسيظهر المؤقت المقابل في مؤشر المؤقت.

إرشادات للطهي

احرصي على توخي الحذر عند القلي حيث يسخن الزيت والدهن بسرعة كبيرة، خاصة إذا كنتي تستخدمين ميزة التعزيز. في درجات الحرارة العالية للغاية، يشتعل الزيت من تلقاء نفسه هو والدهن، مما يشكل خطر نشوب حريق.

نصائح للطهي

- عندما يغلي الطعام، قللي من إعداد الطاقة.
- سيؤدي استخدام الغطاء إلى تقليل أوقات الطهي وتوفير الطاقة من خلال الاحتفاظ بالحرارة.
- قللي كمية السائل أو الدهن لتقليل أوقات الطهي.
- ابدأي في الطهي على إعدادات عالية وقللي الإعداد عندما يسخن الطعام بالكامل.

القلي الخفيف، طهي الأرز

- يحدث الغليان الخفيف تحت درجة الغليان، عند حوالي 85 درجة مئوية، حينما ترتفع الفقاعات من حين لآخر إلى سطح سائل الطهي. إنه مفتاح الحساء اللذيذ واليخانات الطرية لأن النكهات تتكون دون الإفراط في طهي الطعام. يجب عليك أيضاً طهي الصلصات المصنوعة من البيض والدقيق تحت درجة الغليان.
- قد تتطلب بعض المهام، بما في ذلك طهي الأرز بطريقة الامتصاص، إعداداً أعلى من الإعداد الأدنى لضمان طهي الطعام بشكل صحيح في الوقت الموصى به.

شرائح اللحم

لطهي شرائح اللحم اللذيذة والطرية:

1. ضعي اللحم في درجة حرارة الغرفة لمدة 20 دقيقة قبل الطهي.
2. سخني إناء قلي ثقيل.
3. ادھني جانبي شريحة اللحم بالزيت. رشي كمية صغيرة من الزيت في الإناء الساخن ثم ضعي اللحم في الإناء الساخن.
4. قلبي شريحة اللحم مرة واحدة فقط في أثناء الطهي. يعتمد وقت الطهي الدقيق على سُمك شريحة اللحم وطريقة الطهي التي تريدينها. قد تختلف الأوقات من حوالي 2 إلى 8 دقائق لكل جانب. اضغطي على شريحة اللحم لقياس مدى نضجها - كلما شعرتي بأنها أكثر ثباتاً كانت "أكثر نضجاً".
5. اتركي شريحة اللحم على طبق دافئ لبضع دقائق من أجل السماح لها بالاسترخاء وأن تصبح طرية قبل التقديم.

للقلي السريع

1. اختاري مقلاة خزفية ذات قاعدة مسطحة متوافقة أو مقلاة كبيرة.
2. حَضّري جميع المكونات والمعدات. القلي السريع ينبغي أن يتم بسرعة. في حالة الطهي بكميات كبيرة، اطهي الطعام على دفعات كثيرة صغيرة.
3. سخني الإناء لفترة وجيزة بشكل مسبق وأضيفي ملعقتين كبيرتين من الزيت.

4. اطهي أي لحم مسبقًا، واتركيه جانبًا مع الاحتفاظ به دافئًا.
5. اقلي الخضراوات بسرعة. عندما تكون الخضراوات ساخنة ولكنها لا تزال هشة، اضبطي منطقة الطهي على إعداد أقل، وأعيدي اللحم إلى الإناء وأضيفي الصلصة.
6. قلّبي المكونات برفق للتأكد من تسخينها بالكامل.
7. قدميها مباشرة.

إعدادات التسخين

إعداد التسخين	الملاءمة
1 - 2	• تدفئة منخفضة للكميات الصغيرة من الطعام • تذويب الشوكولاتة والزبدة والأطعمة التي تحترق بسرعة • الغليان الخفيف • التدفئة البطيئة
3 - 4	• إعادة التسخين • الغليان الخفيف السريع • طهي الأرز
5 - 6	• الفطائر
7 - 8	• القلي • طهي المعكرونة
9	• القلي السريع • التجفيف • جعل الحساء يغلي • غلي الماء

العناية والتنظيف

ماذا؟	كيف؟	مهم!
التلوث اليومي على الزجاج (بصمات الأصابع والعلامات والبقع التي خلفتها الأطعمة أو المواد غير السكرية على الزجاج)	1. افصلي الطاقة عن سطح الطهي. 2. ضعي منظف الموقد في حين يكون الزجاج دافئاً (ولكن ليس ساخناً) 3. اشطفي الزجاج وامسحيه بقطعة قماش نظيفة أو منشفة ورقية حتى يجف. 4. أعيدي توصيل الطاقة إلى سطح الطهي.	• عند إيقاف تشغيل طاقة سطح الطهي، لن يكون هناك مؤشر يدل على "السطح الساخن" ولكن قد تظل منطقة الطهي ساخنة! احرصي على توخي الحذر الشديد. • الفراكات الشديدة وبعض أدوات التنظيف المصنوعة من النايلون وعوامل التنظيف القاسية/الكاشطة قد تسبب خدش الزجاج. اقرأي الملصق دائماً للتحقق مما إذا كان المنظف أو الفرّك مناسباً. • لا تتركي بقايا التنظيف على سطح الموقد: فقد يتلطيخ الزجاج.
الغليان الزائد، والذوبان، وانسكاب السكر الساخن على الزجاج	أزيليها على الفور باستخدام أداة لتقليب السمك أو سكين لوشي أو مكشطة ذات شفرة مناسبة للمواقد الزجاجية الخزفية، ولكن احذري من سخونة أسطح منطقة الطهي: 1. افصلي الطاقة عن سطح الطهي من الحائط. 2. امسكي الشفرة أو الأداة بزاوية 30 درجة واكشطّي الأوساخ أو الأشياء المسكوبة في المنطقة الباردة من سطح الطهي. 3. نظفي الأوساخ أو الأشياء المسكوبة بقطعة قماش للأطباق أو بمنشفة ورقية. 4. اتبعي الخطوات من 2 إلى 4 بشأن "التلوث اليومي على الزجاج" أعلاه.	• أزيلّي البقع التي خلفتها الأشياء المذابة والأطعمة السكرية أو الكميات المسكوبة في أسرع وقت ممكن. إذا تُركت لتبرد على الزجاج، فقد يكون من الصعب إزالتها أو قد تتلف سطح الزجاج بشكل دائم. • خطر التعرض للجروح: عندما يتم سحب غطاء الأمان، تكون الشفرة الموجودة في الكاشطة حادة للغاية. استخدمها بحذر شديد وخزنها دائماً بأمان، وبعيداً عن متناول الأطفال.
الانسكاب على عناصر التحكم التي تعمل باللمس	1. افصلي الطاقة عن سطح الطهي. 2. احرصي على امتصاص ما سكب 3. امسحي منطقة عناصر التحكم التي تعمل باللمس بإسفنجة أو قطعة قماش مبللة. 4. امسحي المنطقة تماماً بمنشفة ورقية. 5. أعيدي توصيل الطاقة إلى سطح الطهي.	• قد يصدر سطح الطهي صفيراً ويغلق نفسه، وقد لا تعمل عناصر التحكم التي تعمل باللمس في أثناء وجود سائل عليها. تأكدي من مسح منطقة التحكم باللمس لتصبح جافة قبل إعادة تشغيل سطح الطهي.

نصائح وتلميحات

المشكلة	الأسباب المحتملة	ما الذي يتعين فعله؟
لا يمكن تشغيل سطح الطهي.	لا يوجد تيار.	تأكد من توصيل سطح الطهي بمصدر الطاقة ومن أن مفتاحه في وضع التشغيل. تحقق مما إذا كان التيار الكهربائي منقطعاً في منزلك أو منطقتك. إذا قمتي بفحص كل شيء واستمرت المشكلة، فاتصلي بفني مؤهل.
عناصر التحكم التي تعمل باللمس لا تستجيب.	عناصر التحكم مقفلة.	افتحي قفل عناصر التحكم. راجعي قسم "استخدام سطح الطهي الخزفي" للاطلاع على التعليمات.
عناصر التحكم التي تعمل باللمس صعبة التشغيل.	قد تكون هناك طبقة خفيفة من الماء فوق عناصر التحكم أو أنكى تستخدمين طرف إصبعك عند لمس عناصر التحكم.	تأكد من أن منطقة عناصر التحكم التي تعمل باللمس جافة، واستخدمي بصمة إصبعك عند لمس عناصر التحكم.
يتعرض الزجاج للخدش.	أواني الطهي خشنة. يتم استخدام فرك أو منتجات تنظيف كاشطة وغير مناسبة.	استخدمي أواني طهي ذات قواعد مسطحة وناعمة. راجعي "اختيار أواني الطهي المناسبة". راجعي "العناية والتنظيف"
بعض الأواني تصدر أصوات ضجيج فطيفة أو نقر.	قد يكون السبب في ذلك هو بنية أواني الطهي الخاصة بك (تهتز طبقات المعادن المختلفة بشكل مختلف).	اهتزاز أواني الطهي أمر طبيعي ولا يشير إلى وجود خطأ.
يُصدر الموقد الحثي صوت طنين منخفض عند استخدامه على إعداد تسخين مرتفع.	يحدث هذا بسبب تقنية الطهي بالحث.	هذا أمر طبيعي، لكن الضوضاء ينبغي أن تهدأ أو تختفي تمامًا عند تقليل إعداد التسخين.
ضجيج مروحة صادر من الموقد الحثي.	تم تشغيل مروحة التبريد المدمجة في موقدك الحثي لمنع ارتفاع درجة حرارة الإلكترونيات. وقد تستمر في العمل حتى بعد أن أوقفتي تشغيل الموقد الحثي.	هذا أمر طبيعي ولا يحتاج إلى تدخل. لا توقف تشغيل الموقد الحثي من منفذ الحائط أثناء عمل المروحة.
الأواني لا تصبح ساخنة وتظهر على الشاشة.	لا يستطيع الموقد الحثي الكشف عن الإناء لأنه غير مناسب للطهي بالحث. لا يمكن للموقد الحثي اكتشاف الإناء لأنه صغير جدًا بالنسبة لمنطقة الطهي أو لم يتم وضعه بالمن منتصف بشكل صحيح.	استخدمي أواني مناسبة للطهي بالحث. راجعي قسم "اختيار أواني الطهي المناسبة". ضعي الإناء بالمن منتصف وتأكد من أن قاعدته تتطابق مع حجم منطقة الطهي.
الموقد الحثي أو منطقة الطهي قد أوقفت نفسها بشكل غير متوقع، وصدرت أصوات نغمة وظهر رمز خطأ (عادة بالتناوب مع رقم واحد أو رقمين في شاشة مؤقت الطهي).	خطأ تقني.	يُرجى تدوين أحرف وأرقام الخطأ، وإيقاف توصيل الطاقة إلى الموقد الحثي من منفذ الحائط، ومن ثم الاتصال بفني مؤهل.

عرض العطل والفحص

إذا ظهر شيء غير طبيعي، سيدخل الموقد الحثي في حالة الحماية تلقائيًا وسوف يعرض رموز الحماية المقابلة:

المشكلة	الأسباب المحتملة	ما الذي يتعين فعله؟
E4/E5	عطل في مستشعر درجة الحرارة	يرجى الاتصال بالمورد.
E7/E8	عطل في مستشعر درجة الحرارة IGBT.	يرجى الاتصال بالمورد.
E2/E3	جهد إمداد غير طبيعي	يُرجى التحقق مما إذا كان إمداد الطاقة طبيعيًا. يرجى التشغيل بعد أن يكون إمداد الطاقة طبيعيًا.
E6/E9	الإشعاع الحراري للموقد الحثي سيئ	يُرجى إعادة التشغيل بعد أن يبرد الموقد الحثي.

ما ورد أعلاه هو الحكم والفحص للأعطال الشائعة.
يُرجى عدم تفكيك الوحدة بنفسك لتجنب أي مخاطر أو أضرار قد تلحق بالموقد الحثي.

المواصفة الفنية

الموقد الحثي	CI642SCBB / CTP644SCBB
مناطق الطهي	4 مناطق
جهد الإمداد	220-240 فولت ~ 50/60 هرتز
الطاقة الكهربائية المثبتة	7200 واط
حجم المنتج العمق × العرض × الارتفاع (مم)	590 × 520 × 58
أبعاد البناء A×B (مم)	560×490

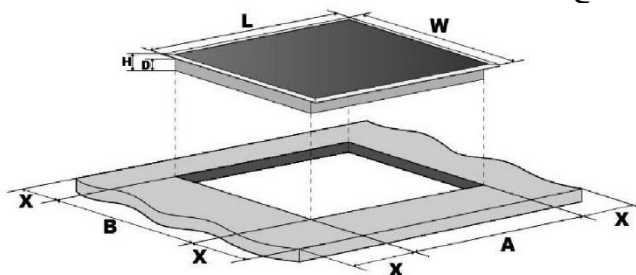
الموقد الحثي	CI633SCBB
مناطق الطهي	3 مناطق
جهد الإمداد	220-240 فولت ~ 50/60 هرتز
الطاقة الكهربائية المثبتة	7200 واط
حجم المنتج العمق × العرض × الارتفاع (مم)	590 × 520 × 58
أبعاد البناء A×B (مم)	560×490

الوزن والأبعاد تقريبية. نظرًا لأننا نسعى باستمرار لتحسين منتجاتنا، فقد نقوم بتغيير المواصفات والتصميمات دون إشعار مسبق.

التركيب

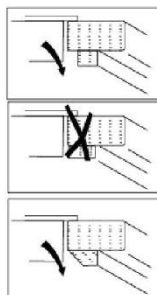
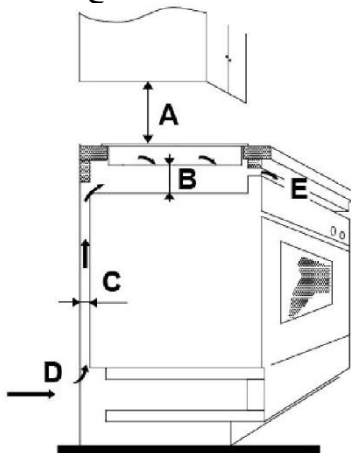
اختيار معدات التركيب

- قسمي سطح العمل حسب المقاسات الموضحة في الرسم.
- لغرض التركيب والاستخدام، يجب الحفاظ على مسافة لا تقل عن 50 مم حول الفتحة.
- تأكدي من أن سُمك سطح العمل لا يقل عن 30 مم. يُرجى اختيار مادة سطح عمل مقاومة للحرارة من أجل تجنب حدوث تشوه أكبر نتيجة للإشعاع الحراري من لوح التسخين. كما هو مبين أدناه:
- تحذير: يجب أن تستخدم مادة سطح العمل الخشب المشرب أو مادة عازلة أخرى.



رقم الطراز	الطول (مم)	العرض (مم)	الارتفاع (مم)	العمق (مم)	A (مم)	B (مم)	X (مم)
CI642SCBB CTP644SCBB CI633SCBB	590	520	58	54	560	490	50 كحد أدنى

تحت أي ظرف من الظروف، تأكدي من أن الموقد جيد التهوية ومن أن مدخل ومخرج الهواء غير مسدود. تأكدي من أن الموقد في حالة عمل جيدة. على النحو الموضح أدناه، يرجى ملاحظة ما يأتي: يجب ألا تقل مسافة الأمان بين لوح التسخين والخزانة فوق لوح التسخين عن 760 ملم.



A (مم)	B (مم)	C (مم)	D	E
760	50 كحد أدنى	20 كحد أدنى	مدخل الهواء	مخرج الهواء 5 مم

قبل تركيب الموقد، تأكد من أن

- سطح العمل مربع ومستوي، وأنه لا يوجد أي تداخل للعناصر الهيكلية مع متطلبات المساحة.
- سطح العمل مصنوع من مادة مقاومة للحرارة.
- الفرن يحتوي على مروحة تبريد مدمجة إذا تم تركيب الموقد فوق فرن.
- التركيب سوف يتوافق مع جميع متطلبات الخلوص والمعايير واللوائح المعمول بها.
- مفتاح عزل مناسب قد تم دمجها يوفر فصلاً كاملاً عن مصدر الطاقة الرئيسي في الأسلاك الدائمة، وأنه مثبت وموضوع بحيث يتوافق مع القواعد واللوائح المحلية للأسلاك.
- يجب أن يكون مفتاح العزل من النوع المعتمد وأن يوفر مسافة فاصلة ملائمة للفجوة الهوائية 3 مم في جميع الأقطاب (أو في جميع موصلات [الطور] النشطة إذا كانت قواعد الأسلاك المحلية تسمح بهذا الاختلاف في المتطلبات).
- مفتاح العزل موجود في متناول العميل بسهولة بعد تركيب الموقد
- سلطات البناء المحلية قد تم استشارتها، وتمت مراجعة اللوائح الداخلية إذا كان لديك شك بشأن التركيب
- التشطيبات المقاومة للحرارة وسهلة التنظيف قد تم استخدامها (مثل بلاط السيراميك) لأسطح الجدران المحيطة بالموقد.

بعد قيامك بتركيب الموقد، تأكد من

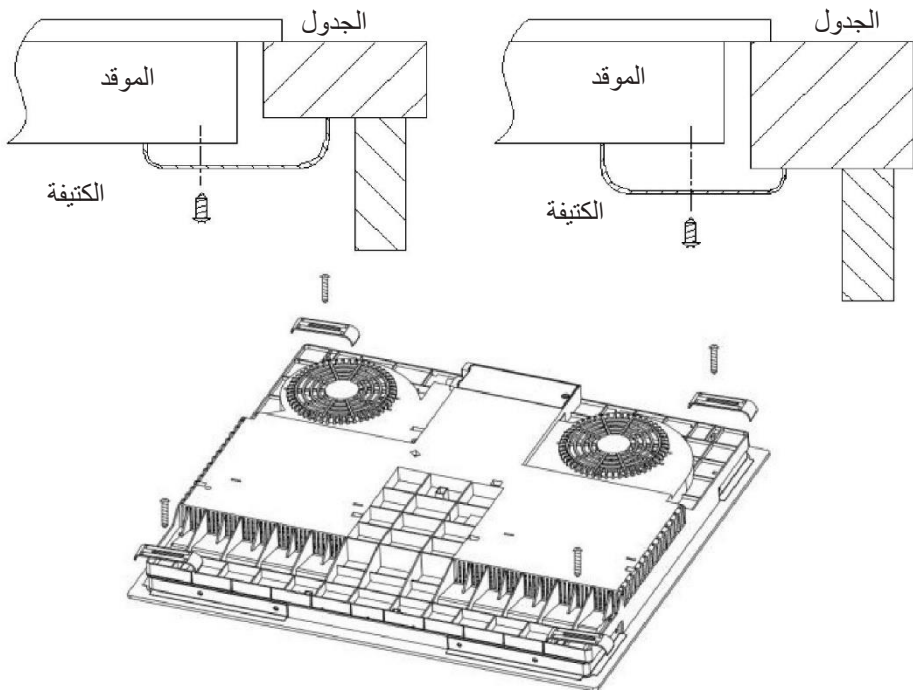
- عدم إمكانية الوصول إلى كابل مصدر الطاقة من خلال أبواب أو أدراج الخزانة.
- وجود تدفق كاف للهواء من خارج الخزانة إلى قاعدة الموقد.
- تركيب حاجز حماية حراري أسفل قاعدة الموقد إذا تم تركيب الفرن فوق درج أو مساحة خزانة.
- قدرة العميل على الوصول إلى مفتاح العزل بسهولة.

قبل تحديد مكان كتيفات التثبيت

- يجب وضع الوحدة على سطح مستقر وناعم (استخدم العبوة). لا تمارس ضغطاً على عناصر التحكم البارزة من الفرن.

تحديد مكان كتيفات التثبيت

- يجب وضع الوحدة على سطح مستقر وناعم (استخدم العبوة). لا تمارس ضغطاً على عناصر التحكم البارزة من الفرن.
- قم بتثبيت الموقد على سطح العمل عن طريق تثبيت أربع كتيفات على الجزء السفلي من الموقد (راجع الصورة) بعد التركيب.
- اضبط موضع الكتيفة ليناسب سُمك سطح العمل المختلف.

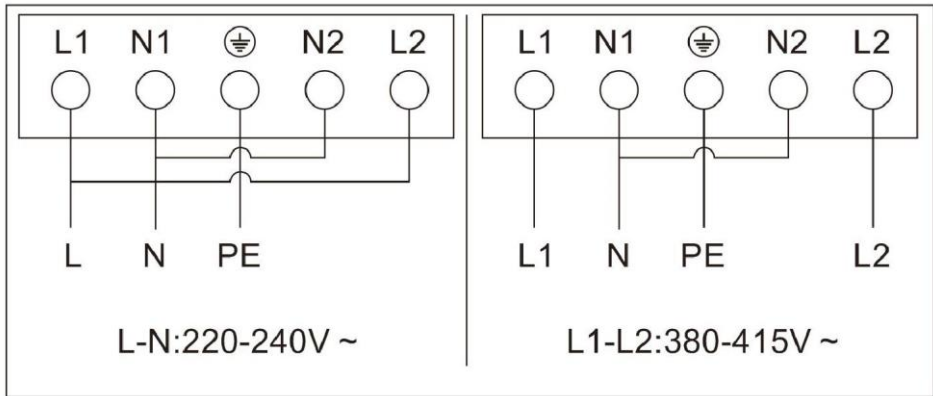


تنبيهات

- يجب أن يتم تركيب الموقد بواسطة عاملين أو فنيين مؤهلين. لدينا محترفون مستعدون لخدمتك. يُرجى عدم إجراء العملية بنفسك.
- لا يتم تثبيت الموقد على معدات التبريد وغسالات الأطباق والمجففات الدوارة.
- يجب تركيب الموقد بحيث يمكن ضمان إشعاع حراري أفضل من أجل تعزيز موثوقيته.
- ينبغي أن يكون الجدار ومنطقة التسخين المستحثة فوق سطح العمل قادرين على تحمل الحرارة.
- لتجنب أي ضرر، يجب أن تكون طبقة الحشو والمواد اللاصقة مقاومة للحرارة.
- يجب عدم استخدام منظف بخاري.
- لا يمكن توصيل هذا السيراميك إلا بمصدر ذي مقاومة نظام لا تزيد عن 0.427 أوم. في حالة الضرورة، يرجى استشارة هيئة الإمداد للحصول على معلومات مقاومة النظام.

توصيل الموقد بمصدر الطاقة الرئيسي

يجب توصيل مصدر الطاقة وفقاً للمعيار ذي الصلة، أو قاطع الدائرة أحادي القطب. طريقة الاتصال موضحة أدناه.



- في حالة تلف الكابل أو الحاجة إلى استبداله، يجب أن يتم ذلك بواسطة فني ما بعد البيع باستخدام الأدوات المناسبة، وذلك لتجنب وقوع أي حوادث.
- في حالة توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي مباشرة، يجب تركيب قاطع دائرة متعدد الأقطاب بفجوة لا تقل عن 3 مم بين الملامسات.
- يجب أن يتأكد القائم بالتركيب من إجراء التوصيل الكهربائي بشكل صحيح، ومن أنه متوافق مع لوائح السلامة.
- ينبغي عدم ثني الكابل أو ضغطه.
- يجب فحص الكابل بانتظام وعدم استبداله إلا من قبل شخص مؤهل مناسب.

تم تصنيف هذا الجهاز وفقاً للتوجيه الأوروبي EU/19/2012 لنفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE). من خلال التأكد من القيام بالتخلص من الجهاز بطريقة صحيحة، فإنك تساعد على منع الضرر المحتمل على البيئة وصحة الإنسان، الذي قد يحدث بسبب التخلص من الجهاز بطريقة خاطئة.

يُشير الرمز الموجود على المنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج كنفايات منزلية عادية. فيجب تسليمه إلى مكان التجميع المختص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

يُطلب هذا الجهاز التخلص من النفايات بشكل متخصص. للحصول على مزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتج واسترداده وإعادة تدويره، يُرجى الاتصال بالمجلس المحلي لديك، أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية الخاصة بك، أو المتجر الذي اشتريته منه.

للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واسترداده وإعادة تدويره، يُرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي لديك، أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية لديك، أو المتجر الذي اشتريته منه المنتج.



التخلص من المنتج: لا تتخلص من هذا المنتج كنفايات محلية غير مفروزة. إن جمع مثل هذه النفايات بشكل منفصل للمعالجة الخاصة أمرٌ ضروري.

Сертификат соответствия 	Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза: - ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования» - ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва. Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru
---	--

