

# CANDY

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Návod k obsluze indukční varné desky

ČEŠTINA

Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione

ITALIANO

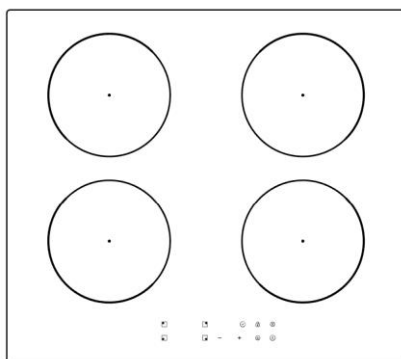
Manual de instruções para placa de indução

PORTUGUÊS

Návod na obsluhu pre indukčnú varnú dosku

SLOVENČINA

**MODEL: CI64248CTT**



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

## **Safety Warnings**

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

## **Installation**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

### **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be

- placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
  - In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
  - This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
  - This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
  - Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic

safety standards.

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

### **Hot Surface Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

## **Important safety instructions**

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

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

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

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

- Children shall not play with the appliance.

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

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

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

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

- A steam cleaner is not to be used.

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

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

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

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

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.

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

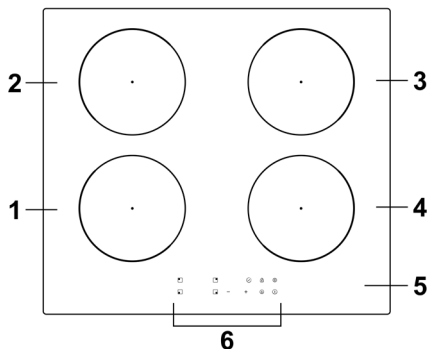
For installation, please read the installation section.

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



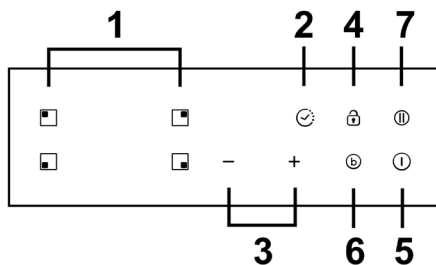
## Product Overview

### Top View



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

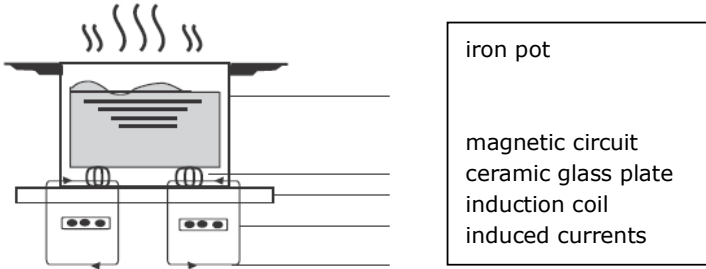
### Control Panel



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

## A Word on Induction Cooking

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

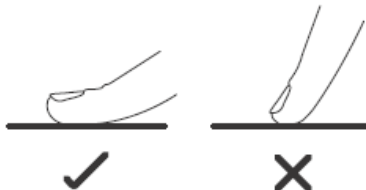


### Before using your New Induction Hob

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


### Using the Touch Controls

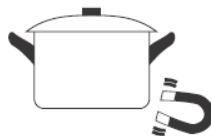
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



## Choosing the right Cookware



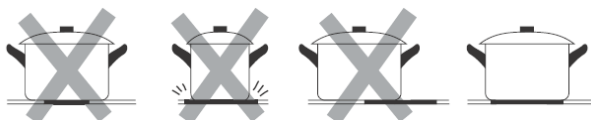
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



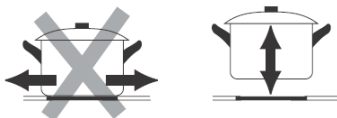
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



## Pan dimensions

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

please place the pan in the centre of the cooking zone.

### The base diameter of induction cookware

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

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

## Using your Induction Hob

### To start cooking

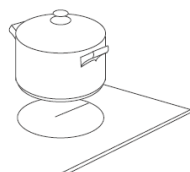
1. Touch the ON/OFF control.

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



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

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



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



4. Set a power level by touching the “-” or “+” control.

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



## If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

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

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

## When you have finished cooking

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



2. Turn the cooking zone off by touching the "-" and scrolling down to "0", or holding the "+" and "-" button at the same time for 1 second, it will cut down to "0" directly.

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



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



4. Beware of hot surfaces

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



## Using the Power Management

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

### Setting the total power level to fit your requirement

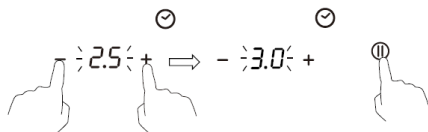
1. Make sure the cooktop is turned off.

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

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



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



#### Note:

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

### Power management Rules

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

## Using the Boost

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

### Using the Boost to get larger power

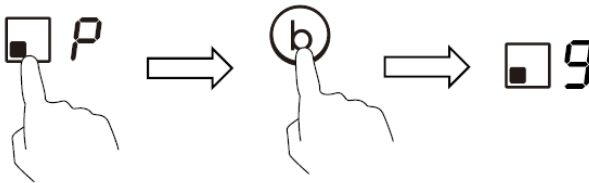
1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



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

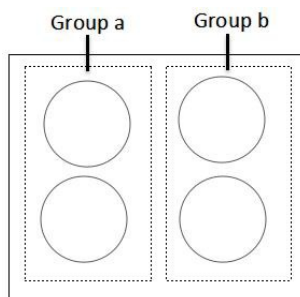


4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button, the heating zone will go back to the power stage 9.



### Restrictions when using

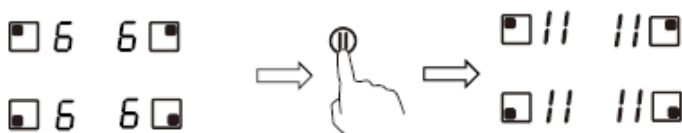
The four zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5.



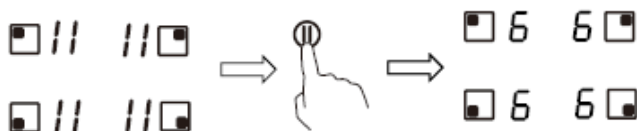
## Using the Pause function- STOP+GO

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

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



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





## Locking the Controls

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

### To lock the controls

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

### To unlock the controls

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



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

## Over-Temperature Protection

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

## Over-spillage Protection

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

## Detection of Small Articles

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

## Auto Shutdown Protection

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

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

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



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

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

### Using the Timer as a Minute Minder

#### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "00" will show in the timer display.



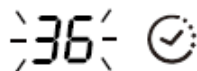
3. Set the time by touching the "-" or "+" control

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

4. Cancel the time by touching the timer control and the "00" will show in the minute display.



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



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



## Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

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



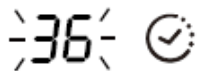
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "00" will show in the timer display.



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

Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

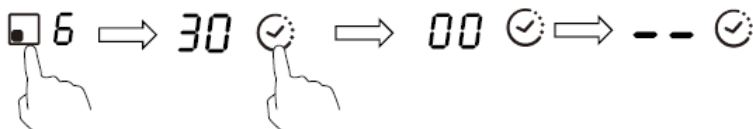
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



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



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



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


## Setting the timer to turn more than one cooking zone off

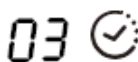
1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.


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

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

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

 6. (set to 6 minutes)



 3<sub>※</sub> (set to 3 minutes)

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



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

## Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## Hints and Tips

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

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

## Failure Display and Inspection

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

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

## Technical Specification

Cooking Hob	CI64248CTT
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2.5kw:2250-2750W or 3.0 kw:2700-3300W or 4.5kw:4050-4950W or 6.5kw:5850-7150W or 7.4kw:6600-7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480

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

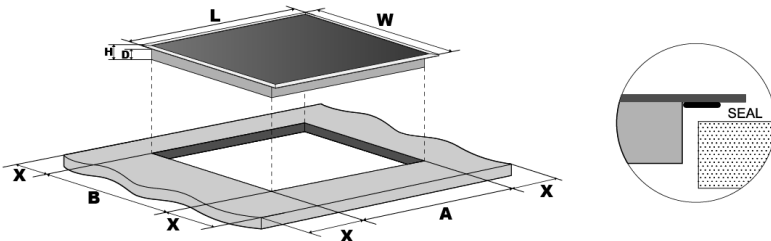
## Installation

### Selection of installation equipment

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

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



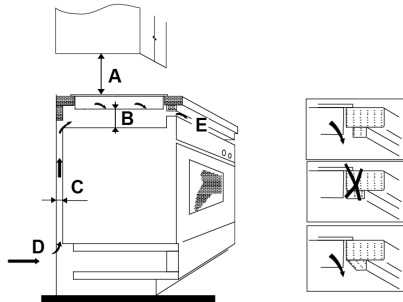
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560 <sub>+5</sub>	480 <sub>+5</sub>	50 mini



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



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



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

## Before you install the hob, make sure that

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

## When you have installed the hob, make sure that

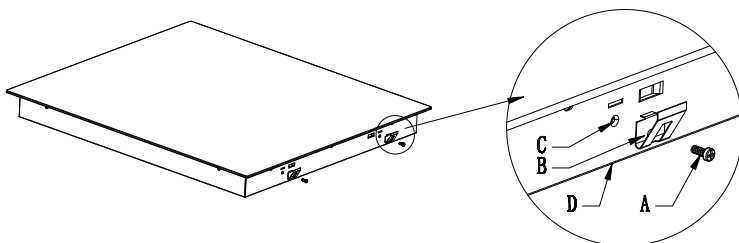
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

## Before locating the fixing brackets

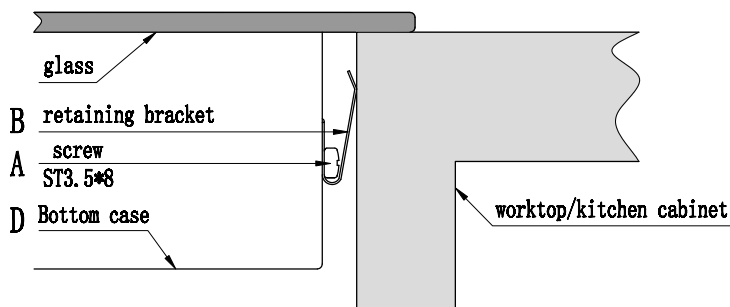
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## Adjusting the bracket position

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



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



## Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

## Connecting the hob to the mains power supply



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

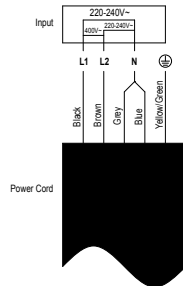
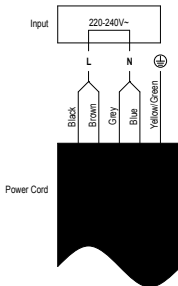
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
  2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
  3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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

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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



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

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

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

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CI64248CTT	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	∅	18,0	cm
		Rear central	∅	-	cm
		Rear right	∅	18,0	cm
		Central left	∅	-	cm
		Central central	∅	-	cm
		Central right	∅	-	cm
		Front left	∅	18,0	cm
		Front central	∅	-	cm
		Front right	∅	18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	-	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	-	cm
		Central left	L W	-	cm

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

## **Bezpečnostní varování**

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

### **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.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

#### **Nebezpečí pořezání**

- Budte 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.
- Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.

## **Provoz a údržba**

### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud 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.
- Osoby se srdečními kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (jako jsou inzulínové pumpy) se však musí před použitím



tohoto zařízení poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátu, aby se ujistili, že jejich implantáty neovlivní elektromagnetické pole.

- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek smrt.

### **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 nádoby dotýkal indukčního skla, dokud povrch nevychladne.

- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát.

- Držte děti mimo dosah spotřebiče.

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

spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.

- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- 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 indukčního skla, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat indukční sklo.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Tento spotřebič je určen k používání v domácnostech a podobných oblastech, jako jsou kuchyňky v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích, na statku, pro použití hosty v hotelech, motelech a dalších obytných objektech a v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídání.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.  
Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- **VAROVÁNÍ:** Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. **NIKDY** se nepokoušejte hasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí dekou.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.
- **Varování:** Pokud je prasklý povrch varné desky ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.

- Nesmí se používat 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.

**VAROVÁNÍ:** Je nutné nainstalovat tyto stabilizační prostředky, aby se předešlo převrácení spotřebiče. Viz pokyny pro instalaci.

**VAROVÁNÍ:** Používejte pouze takové zábrany na varné desky, které výrobce spotřebiče sám navrhl nebo označil v návodu k použití jako vhodné, případně zábrany začleněné do spotřebiče. Používání nevhodných zábran může vést k nehodám.

Tento spotřebič obsahuje uzemňovací svorku určenou pouze pro funkční účely.

**Gratulujeme** k zakoupení nové indukční varné desky.

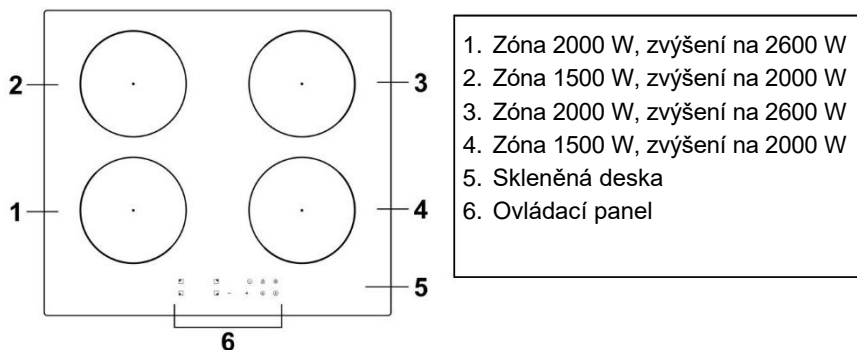
Doporučujeme vám přečíst si tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli, jak jej správně nainstalovat a obsluhovat.

Pro instalaci si přečtete část o instalaci.

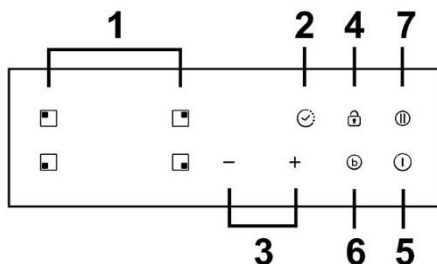
Před použitím si pečlivě přečtete všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k obsluze/instalaci uschovejte pro budoucí použití.

## Přehledné znázornění výrobku

### Pohled shora



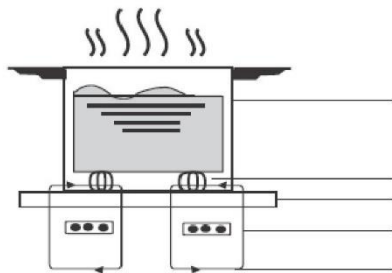
### Ovládací panel



1. Ovládací prvky výběru topné zóny
2. Ovládní časovače
3. Tlačítko pro regulaci napájení/ časovače
4. Ovládní zámku
5. Vypínač
6. Ovládní funkce zesílení výkonu
7. Ovládní funkce Stop and go

## 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 pánev nakonec zahřeje.



litinový hrnec

magnetický okruh  
sklokeramická deska

indukční cívka

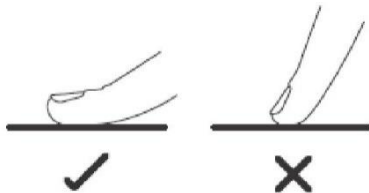
indukované proudy

## 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



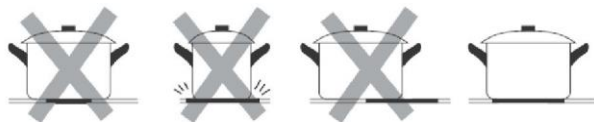
- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev. Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
  1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
  2. 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.



Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



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



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



## Rozměry hrnců

Varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobují průměru nádoby. Spodní část této nádoby však musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli nejlepší účinnosti vaší varné desky, umístěte hrnec doprostřed varné zóny.



## Průměr dna nádobí pro indukční ohřev

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

Výše uvedené údaje se mohou lišit podle kvality použité nádoby.

## Používání indukční varné desky

### Začátek vaření

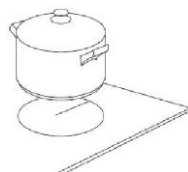
1. Klepněte na vypínač.

Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny displeje budou ukazovat znaky „-“ nebo „--“, což signalizuje, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.



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 voliče varné zóny a indikátor vedle něj bude blikat.



4. Klepnutím na ovládací prvek „-“ nebo „+“ nastavíte výkon.

- a. Pokud během jedné minuty nevyberete varnou zónu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1.
- b. Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.



## Pokud se na displeji střídavě zobrazuje symbol a nastavení výkonu

Znamená to, že:

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

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

Jestliže do varné zóny nepoložíte žádný vhodný hrnec, po jedné minutě se displej automaticky vypne.

## Po dokončení vaření



1. Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny, kterou chcete vypnout.

2. Varná zóna se vypne, když klepnete na ovládací prvek „-“ a posunete jej na hodnotu „0“ nebo současně na jednu sekundu podržíte tlačítka „+“ a „-“, pak přejde přímo na hodnotu „0“.

Ujistěte se, že na displeji výkonu se zobrazí „0“ a potom „H“.



3. Celou varnou desku vypnete tak, že se dotknete vypínače ZAP/VYP.



4. Pozor na horké povrchy

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



## Funkce řízení výkonu

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

### Nastavení celkového výkonu podle vašich požadavků

1. Ujistěte se, že varná deska je vypnutá.

Poznámka: řízení výkonu je možné nastavovat pouze při vypnuté varné desce.

2. Klepněte na tlačítko „Stop + Go“ a podržte ho 5 sekund. Ozve se jedno pípnutí.



3. Až uslyšíte pípnutí, současně stiskněte tlačítka „+“ a „-“ a podržte je 3 sekundy; na ukazateli časovače se bude zobrazovat blikající předchozí celkový výkon, např. „2,5“. Znovu stiskněte tlačítka „+“ a „-“ a podržte je 1 sekundu, abyste přešli na jiný stupeň výkonu, například 3,0. Až bude blikat požadovaný výkon, klepněte na tlačítko „Stop + Go“ a podržte ho 5 sekund. Ozve se 10 pípnutí. To znamená, že jste dokončili nastavování.



#### Poznámka:

- Po kroku 2 musíte stisknout tlačítka „+“ a „-“ **do 3 sekund** od okamžiku, kdy se ozve pípnutí. Jinak budete muset znovu začít krokem 2.
- Až dokončíte nastavení, počkejte do konce 10 pípnutí. Během této doby se nedotýkejte žádného tlačítka. Jinak bude nastavení neplatné.

### Pravidla řízení výkonu

Pokud celkový výkon překročí omezení 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (v závislosti na nastaveném stupni), není možné zvyšovat stupeň výkonu žádné zóny. Pokud jej zvýšíte klepnutím na „+“, varná deska třikrát pípne a ukazatel zobrazí blikající znaky „Pn“. To znamená, že před zvýšením výkonu určité zóny je třeba snížit stupeň výkonu ostatních zón.

## Používání funkce zesílení výkonu

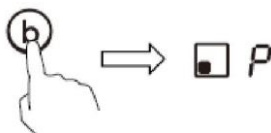
Funkce zesílení výkonu umožňuje zvýšení výkonu jedné zóny na vyšší hodnotu po dobu 5 minut. Lze ji využít k rychlejšímu vaření s vyšším výkonem.

### Získání vyššího výkonu pomocí funkce zesílení výkonu

1. Dotkněte se voliče varné zóny, jejíž výkon chcete zesílit, a indikátor vedle něj začne blikat.



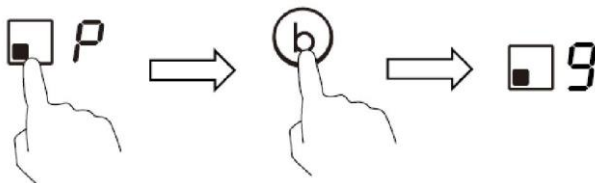
2. Klepněte na tlačítko Zesílení výkonu, varná zóna začne pracovat v režimu zesílení výkonu. Na displeji výkonu se zobrazí znak „P“ signalizující zesílení výkonu dané zóny.



3. Zesílení výkonu bude aktivní 5 minut a potom se zóna vrátí zpět na stupeň výkonu 9.

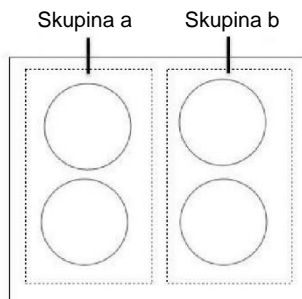


4. Chcete-li během těchto 5 minut zrušit funkci zesílení výkonu, klepněte na tlačítko voliče varné zóny a indikátor vedle něj začne blikat. Potom klepněte na tlačítko Zesílení výkonu a varná zóna se vrátí zpět na stupeň výkonu 9.



### Omezení při používání

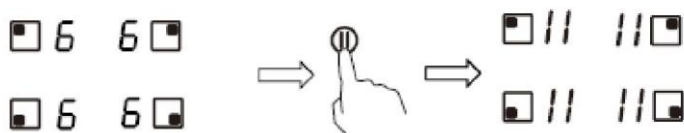
Čtyři zóny jsou rozdělené do dvou skupin. Pokud používáte zesílení výkonu jedné zóny v jedné skupině, nejprve se ujistěte, že druhá zóna pracuje se stupněm výkonu 5 nebo nižším.



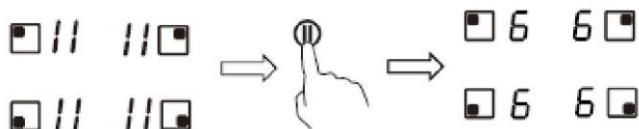
## Používání funkce pozastavení – STOP+GO

Funkci pozastavení lze použít kdykoli během vaření. Umožňuje zastavit indukční varnou desku a pak se k ní vrátit.

1. Ujistěte se, že varná zóna je zapnutá.
2. Klepněte na tlačítko STOP+GO, indikátor varné zóny zobrazí znaky „||“. Potom se deaktivuje provoz indukční varné desky v rámci všech varných zón kromě tlačítek STOP+GO, vypínače a zámku.



3. Chcete-li zrušit stav pozastavení, klepněte na tlačítko STOP+GO a potom se varná zóna vrátí zpět na stupeň výkonu, který jste nastavili dříve.



## 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 ukazateli časovače se zobrazí „Lo“.

### Odemknutí ovládacích prvků

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



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

## Ochrana před přehřátím

Nainstalovaný snímač teploty může monitorovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Když je zaznamenána nadměrná teplota, indukční varná deska se automaticky vypne.

## Ochrana před přetečením

Ochrana před přetečením je bezpečnostní ochranná funkce. V případě polítky ovládacího panelu vodou do 10 s automaticky vypne varnou desku a ozve se pípnutí o délce 1 sekundy.

## Detekce drobných předmětů

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

## Ochranné automatické vypínání

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

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

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



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


## 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 varnou zónu.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

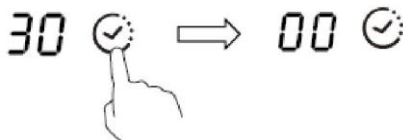
## Používání časovače jako minutky

**Jestliže nevyberete žádnou varnou zónu**

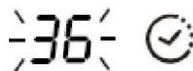
1. Ujistěte se, že varná deska je zapnutá.  
Poznámka: minutku můžete použít i v případě, že nevyberete žádnou varnou zónu.
2. Klepněte na ovládání časovače. Začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí číslo „00“ .
3. Nastavte čas ovládacími prvky „-“ a „+“.

Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „-“ nebo „+“. Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, podržte ovládací prvek „-“ nebo „+“.

4. Zrušte časovač klepnutím na ovládací prvek časovače a na displeji minutky se zobrazí „00“.



5. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.



6. Po uplynutí nastaveného času se bude 30 sekund ozývat pípání a displej časovače bude ukazovat znaky „--“.



## Nastavení časovače pro vypnutí jedné varné zóny

U varných zón nastavených pro tuto funkci:

1. Dotkněte se ovladače výběru topné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač (např. zóny č. 1).



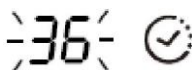
2. Klepněte na ovládání časovače; začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí číslo „00“.



3. Nastavte čas ovládacími prvky „-“ a „+“.

Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „-“ nebo „+“. Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek „-“ nebo „+“. Pokud nastavení překročí 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

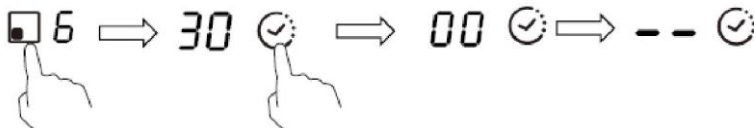
4. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.



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



5. Chcete-li zrušit časovač, klepněte na volič varné zóny a potom na ovládací prvek časovače. Časovač se zruší a na displeji minutky se zobrazí „00“ a potom „--“.





6. Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna a zobrazí se znak „H“.





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

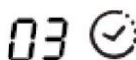
## Nastavení časovače na vypnutí více než jedné varné zóny

1. Pokud použijete tuto funkci pro více než jednu varnou zónu, ukazatel časovače zobrazí nejkratší čas.  
(Když je např. zóna č. 1 nastavena na 3 minuty a zóna č. 2 na 6 minut, ukazatel časovače zobrazí číslo „3“.)

POZNÁMKA: Blikající červená tečka vedle indikátoru stupně výkonu znamená, že ukazatel časovače zobrazuje čas této varné zóny. Chcete-li zkontrolovat nastavený čas jiné varné zóny, klepněte na volič dané zóny. Časovač ukáže její nastavený čas.

 6. (nastaven na 6 minut)

 3<sub>⌘</sub> (nastaven na 3 minuty)



2. Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna a zobrazí se znak „H“.



POZNÁMKA: Chcete-li změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od kroku 1.

## Čištění a údržba

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené potravinami nebo jiné než cukrové skvrny na skle)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky.</li> <li>2. Naneste čistič varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!)</li> <li>3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou.</li> <li>4. Zapněte napájení varné desky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pokud je napájení varné desky vypnuté, nezobrazí se žádná indikace „horkého povrchu“, ale varná zóna může být stále horká! Buďte extrémně opatrní.</li> <li>• 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.</li> <li>• Nikdy nenechávejte na varné desce zbytky po čištění: sklo se může zašpinit.</li> </ul>
Přeřafování, tavení a horké cukrové skvrny na skle	<p>Okamžitě je odstraňte pomocí špachtle, stěrky nebo škrabky vhodné pro indukční skleněné varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky u zdi.</li> <li>2. Držte čepel nebo nádobí pod úhlem 30° a oškrábejte znečištění nebo rozlití na chladnou oblast varné desky.</li> <li>3. Vyčistěte znečištění nebo skvrnu hadříkem na nádobí nebo papírovou utěrkou.</li> <li>4. Postupujte podle výše uvedených kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Přetečení na dotykových ovladačích	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky.</li> <li>2. Skvrnu namočte</li> <li>3. Otřete oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem.</li> <li>4. Plochu otřete zcela do sucha papírovou utěrkou.</li> <li>5. Zapněte napájení varné desky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Bez proudu.	Ujistěte se, že je indukční varná deska připojena k napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání indukční varné desky“.
Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.	Na ovládacích prvcích se může nacházet lehká vrstva vody nebo při dotyku ovládacích prvků používáte špičku prstu.	Ujistěte se, že je oblast dotykového ovládání suchá, a že při dotyku s ovládacími prvky používáte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Hrubě opracované nádoby.  Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádoby s rovnými a hladkými dny. Viz „Výběr vhodného nádobí“.  Viz „Čištění a údržba“.
Některé pánev vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).	To je u kuchyňského nádobí normální a neznamená to závadu.
Indukční varná deska vydává tlumený hučivý zvuk při použití s vysokým nastavením teploty.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by se měl ztlumit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladicí ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.
Nádoby se neohřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření.  Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vystředěná.	Používejte nádoby 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:

<b>Problém</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Co dělat</b>
F3/F4	Závada snímače teploty indukční cívky	Obraťte se na dodavatele.
F9/FA	Závada snímače teploty IGBT.	Obraťte se na dodavatele.
E1/E2	Abnormální napájecí napětí	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
E3	Vysoká teplota snímače teploty indukční cívky	Obraťte se na dodavatele.
E5	Vysoká teplota snímače teploty IGBT	Až varná deska vychladne, znovu ji 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

Varná deska	CI64248CTT
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V~, 50–60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	2,5 kW: 2250–2750 W nebo 3,0 kW: 2700–3300 W nebo 4,5 kW: 4050–4950 W nebo 6,5 kW: 5850–7150 W nebo 7,4 kW: 6600–7400 W
Velikost výrobku DxŠxV (mm)	590x520x60
Rozměry pro vestavění AxB (mm)	560x480

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

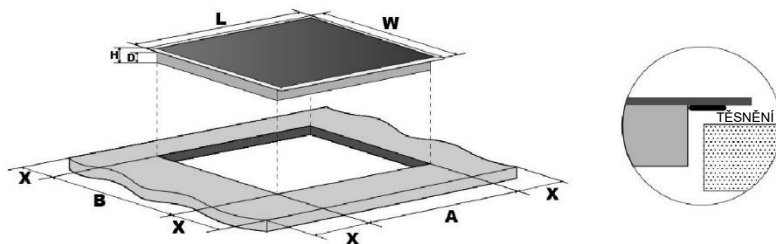
## Instalace

### Výběr instalačního zařízení

Vystříhnete pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.

Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachován prostor nejméně 5 cm.

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:

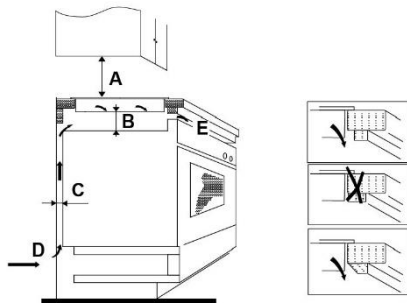


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 <sub>+5</sub>	480 <sub>+5</sub>	min. 50

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



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Přívod vzduchu	Odvod 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 použijte tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (jako jsou keramické dlaždice).

## Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

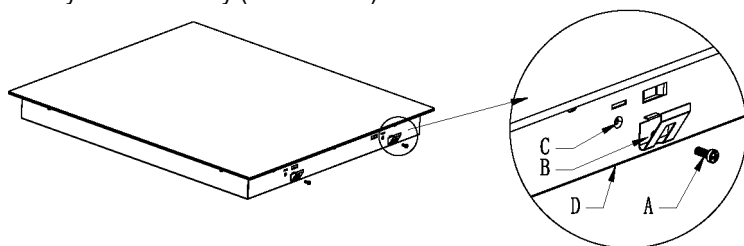
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěn dostatečný průtok čerstvého vzduchu z vnějšku skříněk k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač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

## Před umístěním upevňovacích držáků

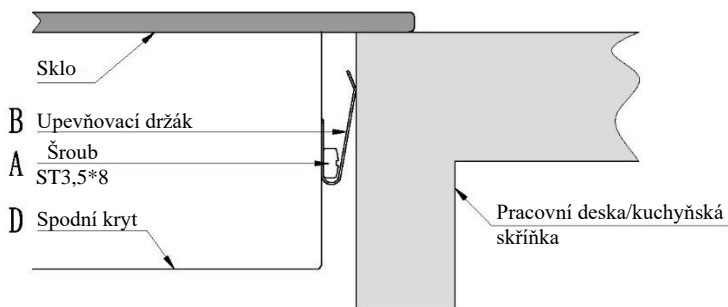
Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

## Nastavení polohy držáku

Po instalaci připevněte varnou desku na pracovní plochu pomocí 4 držáků na spodním krytu varné desky (viz obrázek).



A	B	C	D
Šroub	Držák	Otvor pro šroub	Spodní kryt



## Upozornění

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

## Připojení varné desky k síťovému napájení



Tuto varnou desku smí připojit k síťovému napájení pouze vhodně kvalifikovaná osoba. Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:

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

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

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

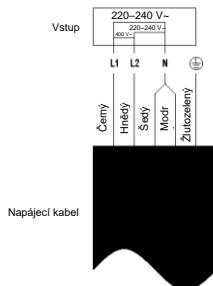
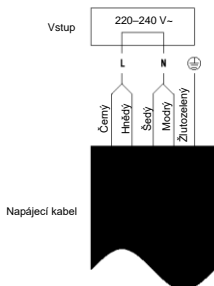


Ověřte si u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalace vhodná beze změn.

Jakékoli změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

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



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

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

		Umístění	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu				CI64248CTT	
Typ varné desky:				Elektrická varná deska	
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			4	
	plochy				
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	Indukční varné zóny			X	
	Indukční varné plochy				
	Sálavé varné zóny				
	Pevné plotny				
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm		Zadní levá	∅	18,0	cm
		Zadní střední	∅	-	cm
		Zadní pravá	∅	18,0	cm
		Střední levá	∅	-	cm
		Střední střední	∅	-	cm
		Střední pravá	∅	-	cm
		Přední levá	∅	18,0	cm
		Přední střední	∅	-	cm
U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm		Zadní levá	L W	-	cm
		Zadní střední	L W	-	cm
		Zadní pravá	L W	-	cm
		Střední levá	L W	-	cm

	Střední střední	L W	-	cm
	Střední pravá	L W	-	cm
	Přední levá	L W	-	cm
	Přední střední	L W	-	cm
	Přední pravá	L W	-	cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg	Zadní levá	ECElectric cooking	193,5	Wh/kg
	Zadní střední	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Zadní pravá	ECElectric cooking	197,2	Wh/kg
	Střední levá	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Střední střední	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Střední pravá	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Přední levá	ECElectric cooking	192,3	Wh/kg
	Přední střední	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Přední pravá	ECElectric cooking	195,6	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg		ECElectric hob	194,7	Wh/kg
Použitá norma: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření funkce				
Doporučení pro úsporu energie: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abyste dosáhli nejlepší účinnosti vaší varné desky, umístěte hrnec doprostřed varné zóny.</li> <li>• Použití pokličky zkrátí délku vaření a šetří energii, protože zadržuje teplo.</li> <li>• Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili délku vaření.</li> <li>• Začněte vařit s nastavením na vysoký stupeň a až se pokrm prohřeje, snižte nastavení.</li> <li>• Používejte hrnce o průměru odpovídajícím znázornění zvolené zóny.</li> </ul>				

## **Avvertenze per la sicurezza**

La vostra sicurezza è molto importante per noi. Leggere attentamente queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

## **Installazione**

### **Rischio di scosse elettriche**

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

### **Rischio di tagli**

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

### **Istruzioni importanti per la sicurezza**

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.

- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.

## **Uso e manutenzione**

### **Rischio di scosse elettriche**

- Se il piano cottura è danneggiato o incrinato, non utilizzarlo per la cottura. In caso di rottura o incrinatura della superficie del piano cottura, scollegare immediatamente l'elettrodomestico dalla presa elettrica e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Scollegare il piano cottura dalla presa 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.
- Ciononostante, i portatori di pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (ad es. pompe per insulina) devono consultare il loro medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo

elettrodomestico, allo scopo di accertarsi che il funzionamento dei loro impianti non venga disturbato dal campo elettromagnetico prodotto dall'elettrodomestico.

- L'inosservanza di questo avviso può causare eventi fatali.

### **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 il vetro a induzione 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.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- 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 collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) oppure dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto il campo elettromagnetico che produce potrebbe smagnetizzarli.
- 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 le pentole vengono rimosse.
- 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 a induzione, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- 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 elettrodomestico è destinato all'uso in ambienti domestici e simili, ad es. zone cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;



fattorie, clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, nonché in bed-and-breakfast.

- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Non toccare le resistenze.

Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.

- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.

- **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.

- **Avvertenza:** se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione

- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.

**ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.

**AVVERTENZA:** per evitare che l'elettrodomestico si rovesci, è necessario installare questi mezzi stabilizzanti. Per l'installazione, fare riferimento alle istruzioni.

**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.

Questo elettrodomestico incorpora un collegamento a terra solo per scopi funzionali.

**Congratulazioni** per l'acquisto del nuovo piano cottura a induzione.

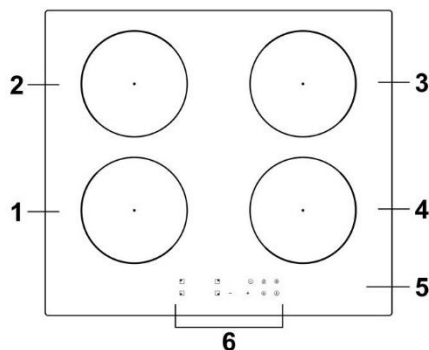
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.

Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

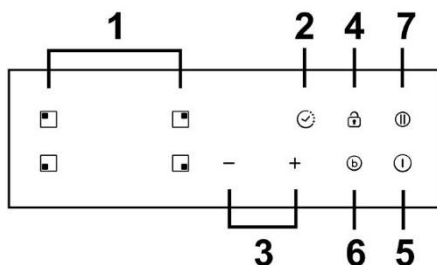
## Panoramica del prodotto

### Vista superiore



1. Zona 2000 W, con incremento della potenza fino a 2600 W
2. Zona 1500 W, con incremento della potenza fino a 2000 W
3. Zona 2000 W, con incremento della potenza fino a 2600 W
4. Zona 1500 W, con incremento della potenza fino a 2000 W
5. Piastra in vetro
6. Pannello di controllo

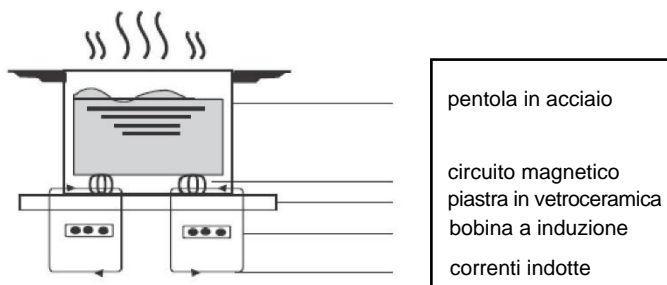
### Pannello di controllo



1. Comandi per la selezione della zona scaldante
2. Comando del timer
3. Tasto di regolazione della potenza e del timer
4. Comando di blocco dei tasti
5. Comando di accensione e spegnimento
6. Comando della funzione Boost
7. Controllo della funzione Stop and go

## 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.

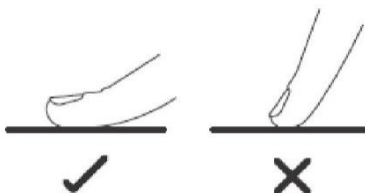


### Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

- 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



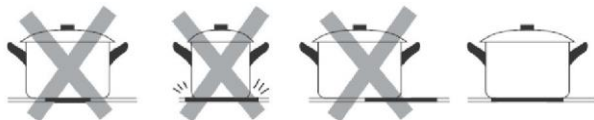
- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. 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. 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.



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. Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. La massima efficienza si ottiene adoperando una pentola di diametro lievemente superiore a quello della zona di cottura. Se si utilizza una pentola di dimensioni inferiori, l'efficienza sarà inferiore a quella prevista. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



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



## Dimensioni della pentola

Le zone di cottura sono limitate in modo che si adattino automaticamente al diametro della pentola. Il diametro del fondo della pentola, tuttavia, deve essere almeno pari a quello della zona di cottura corrispondente. Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura.

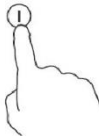
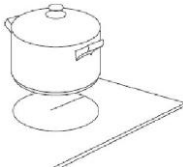


## Diametro della base delle pentole per cottura a induzione

Zona di cottura	Minimo (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Le misure indicate sopra possono variare a seconda della qualità della pentola utilizzata.

## Uso del piano cottura a induzione

### Per avviare la cottura

1. Toccare il comando di accensione e spegnimento.  
Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza " - " o " - - ", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità di attesa.
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. Impostare un livello di potenza toccando il comando "- " o "+".
  - a. Se non si seleziona una zona scaldante entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
  - b. È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.

## Il display visualizza l'indicazione lampeggiante alternativamente all'impostazione della temperatura

In tal caso:

- non è stata collocata una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Se non si colloca una pentola idonea sulla zona di cottura, il riscaldamento non avviene.

Se non viene collocata una pentola idonea sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

## Al termine della cottura



1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante da spegnere.

2. Spegner la zona di cottura toccando "-" e scorrendo fino a "0", oppure tenendo premuti contemporaneamente i pulsanti "+" e "-" per 1 secondo; in questo modo si scenderà direttamente a "0".

Accertarsi che il display della potenza indichi "0", quindi "H".



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

La gestione della potenza consente di impostare la potenza totale a 2,5 / 3,0 / 4,5 / 6,5 e 7,4 kW. L'impostazione predefinita della potenza totale è il massimo livello di potenza.

### Impostazione del livello di potenza totale adatto alle proprie esigenze

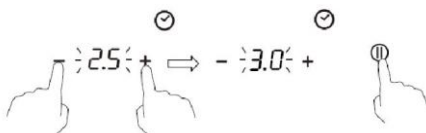
1. Accertarsi che il piano cottura sia spento.

Nota: la gestione della potenza può essere utilizzata solo con piano cottura spento.

2. Tenere premuto per 5 secondi il tasto "Stop + Go". Viene emesso un singolo segnale acustico.



3. Dopo l'emissione del segnale acustico, tenere premuti per 3 secondi entrambi i tasti "+" e "-"; l'indicatore del timer visualizza il livello di potenza totale precedente lampeggiante, ad es. 2.5. Tenendo premuti per 1 secondo ancora entrambi i tasti "+" e "-", si passa a un altro livello di potenza, ad es. 3.0. Quando la potenza desiderata lampeggia, tenere premuto per 5 secondi il tasto "Stop+Go". Vengono emessi 10 segnali acustici. A questo punto, l'impostazione è terminata.



#### Nota:

1. Dopo il passo 2, toccare "+" e "-" **entro 3 secondi** dopo l'emissione del segnale acustico. In caso contrario, occorre ricominciare dal punto 2.

2. Una volta terminata l'impostazione, attendere la fine con l'emissione di 10 segnali acustici. Non toccare alcun tasto durante questo periodo. In caso contrario, l'impostazione non sarà valida.

### Regole di gestione della potenza

Se la potenza totale supera il limite di 2,5 / 3,0 / 4,5 e 6,5 kW (a seconda del livello impostato), non è possibile aumentare la potenza per nessuna delle zone. Se si aumenta la potenza toccando "+", il piano cottura emette 3 segnali acustici e l'indicatore visualizza "Pn" lampeggiante. È necessario, pertanto, ridurre la potenza delle altre zone prima di aumentare la potenza della zona desiderata.



## Uso della funzione Boost

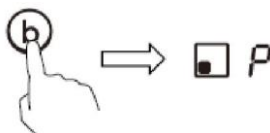
Con la funzione Boost, una singola zona eroga entro un solo secondo una potenza maggiore per un periodo di 5 minuti. In questo modo è possibile ottenere una cottura più potente e più veloce.

### Uso della funzione Boost per una maggiore potenza

1. Toccando il tasto di selezione della zona scaldante da potenziare, un indicatore accanto al tasto lampeggia.



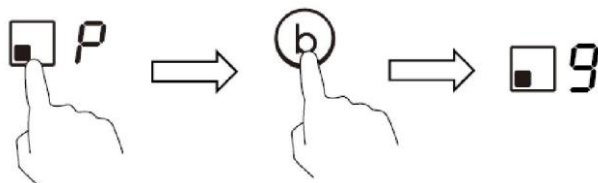
2. Toccando il pulsante Boost, la zona di riscaldamento inizierà a funzionare in modalità Boost. Il display di potenza visualizza "P" per indicare che la potenza della zona sta aumentando.



3. La funzione Boost dura 5 minuti, dopo di che la zona torna alla potenza 9.

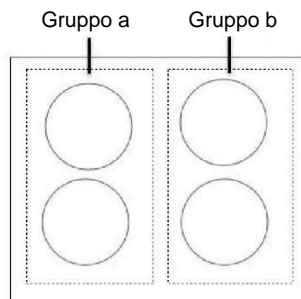


4. Se si desidera annullare la funzione Boost durante questi 5 minuti, toccare il pulsante di selezione della zona di riscaldamento e una spia accanto al tasto lampeggerà. Quindi, toccando il pulsante Boost la zona di riscaldamento tornerà allo stadio di potenza 9.



### Limitazioni durante l'uso

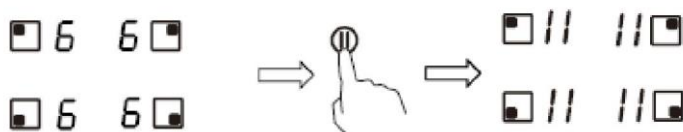
Le quattro zone sono state divise in due gruppi. In un gruppo, se si usa la funzione Boost su una zona, accertarsi prima che l'altra zona funzioni a un livello di potenza non superiore a 5.



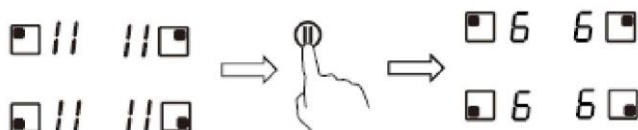
## Uso della funzione Pausa- STOP+GO

La funzione Pausa può essere utilizzata in qualunque momento durante la cottura. Consente di arrestare il piano cottura a induzione e ripristinarlo.

1. Accertarsi che la zona di cottura sia in funzione.
2. Toccando il tasto STOP+GO, l'indicatore della zona di cottura visualizza "||". Il funzionamento del piano cottura a induzione, quindi, sarà disattivato per tutte le zone di cottura, a eccezione della funzione STOP+GO, dei tasti di accensione e spegnimento e dei tasti di blocco.



3. Per annullare lo stato di pausa, premere il tasto STOP+GO; la zona di cottura torna alla potenza impostata precedentemente.



## 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

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

### Per sbloccare i comandi

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



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 a induzione con il comando di accensione e spegnimento, ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

## Protezione da temperature eccessive

Il sensore di temperatura incorporato è in grado di monitorare la temperatura all'interno del piano cottura a induzione. Se viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.

## Protezione dalle fuoriuscite

La protezione dalle fuoriuscite è una funzione di sicurezza. Spegne automaticamente il piano cottura entro 10 secondi se scorre acqua verso il pannello dei comandi, emettendo un segnale acustico di 1 secondo.

## Rilevamento di piccoli oggetti

Quando viene rilevata la presenza di pentole di dimensioni non idonee o non magnetiche (ad es. alluminio) o altri piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi), il piano cottura passa automaticamente alla modalità standby entro 1 minuto. La ventola continua a raffreddare il piano cottura a induzione per un altro minuto.

## Protezione tramite spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione del piano cottura a induzione. Arresta automaticamente il piano cottura nel caso in cui ci si dimentichi di spegnerlo. I tempi di funzionamento predefiniti per i vari livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

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

Quando si toglie la pentola, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.



I portatori di pacemaker devono consultare il loro medico prima di adoperare questa unità.

## 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 impostarlo per spegnere una sola zona 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.

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

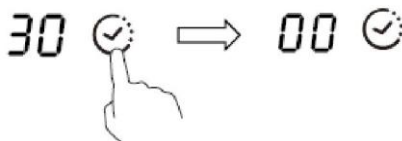
2. Toccando il comando del timer, l'indicatore del promemoria comincia a lampeggiare e il display del timer indica "00".



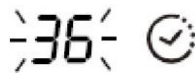
3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.

Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 10 minuti.

4. Annullare il tempo toccando il comando del timer: il display dei minuti visualizzerà "00".



5. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



6. Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" una volta trascorso il tempo impostato.



## Impostazione del timer per lo spegnimento della zona di cottura

Zone di cottura impostate per questa funzione:

1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer (ad es. la zona n. 1).



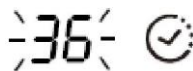
2. Toccando il comando del timer, l'indicatore del promemoria comincia a lampeggiare e il display del timer indica "00".



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

**Suggerimento:** toccare il comando "-" o "+" una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenendo premuto il comando "-" o "+", il timer aumenta o riduce il tempo con incrementi di 10 minuti. Superando l'impostazione del tempo di 99 minuti, il timer torna automaticamente al minuto 0.

4. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



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



5. Per annullare il timer, toccare il comando per la selezione della zona scaldante, quindi toccare il comando del timer; il timer viene annullato e il display dei minuti visualizza "00" e poi "--".



6. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e visualizza "H".



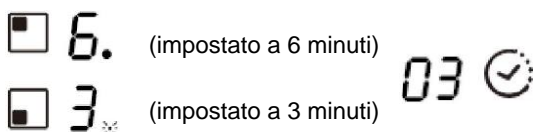
Altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

## Impostazione del timer per lo spegnimento di più zone di cottura

1. Se si utilizza questa funzione per più zone scaldanti, l'indicatore del timer visualizza il tempo più breve (ad es., se per la zona n. 1 il tempo impostato è 3 minuti e per la zona n. 2 il tempo impostato è 6 minuti, l'indicatore del timer visualizza "3").

NOTA: il puntino rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza segnala che l'indicatore del timer visualizza il tempo della zona scaldante.

Per controllare il tempo impostato per altre zone scaldanti, toccare il comando di selezione della zona scaldante. Il timer visualizza il tempo impostato.



2. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona scaldante corrispondente si spegne automaticamente e visualizza "H".



NOTA: per modificare il tempo dopo l'impostazione del timer, occorre partire dal passo 1.

## Cura e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne il piano cottura.</li> <li>2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura.</li> <li>3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno.</li> <li>4. Accendere il piano cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.</li> </ul>
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	<p>Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetro, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica.</li> <li>2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura.</li> <li>3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio.</li> <li>4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Fuoriuscite sui comandi touch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne il piano cottura.</li> <li>2. Bagnare la fuoriuscita</li> <li>3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita.</li> <li>4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente.</li> <li>5. Accendere il piano cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## Suggerimenti e istruzioni utili

Problema	Possibili cause	Rimedi
Il piano cottura a induzione non si accende.	Assenza di corrente elettrica.	Controllare se il piano cottura a induzione 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 a induzione.
I comandi touch sono difficili da azionare.	È possibile che sia presente un velo d'acqua sui comandi o che si utilizzino 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.



<p>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).</p>	<p>Guasto tecnico.</p>	<p>Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.</p>
---	------------------------	---

## 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:

<b>Problema</b>	<b>Possibili cause</b>	<b>Rimedi</b>
F3/F4	Guasto del sensore della temperatura della bobina a induzione.	Rivolgersi al fornitore.
F9/FA	Guasto del sensore della temperatura IGBT.	Rivolgersi al fornitore.
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione
E3	Temperatura alta del sensore di temperatura della bobina a induzione.	Rivolgersi al fornitore.
E5	Temperatura alta del sensore di temperatura IGBT.	Lasciare raffreddare il piano cottura 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

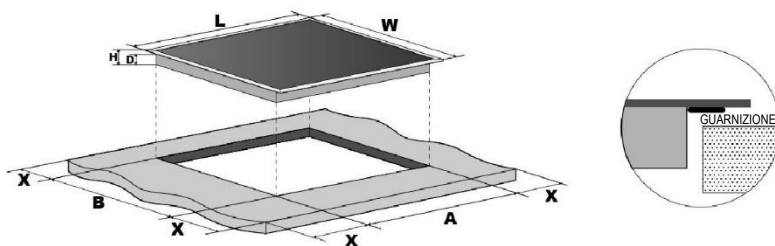
Piano cottura	CI64248CTT
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza elettrica installata	2,5 kW: 2250-2750 W oppure 3,0 kW: 2700-3300 W oppure 4,5 kW: 4050-4950 W oppure 6,5 kW: 5850-7150 W oppure 7,4 kW 6600-7400 W
Dimensioni del prodotto L×W×H (mm)	590X520X60
Dimensioni dell'incasso A×B (mm)	560 X 480

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 5 cm 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:

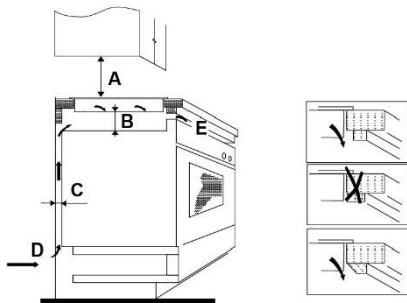


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 <sub>+5</sub>	480 <sub>+5</sub>	50 min

Accertarsi sempre che il piano cottura a induzione sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura a induzione 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	50 min	20 min	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 ventilatore di raffreddamento.
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti.
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici.
- L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti).
- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.
- In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti.
- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

## Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

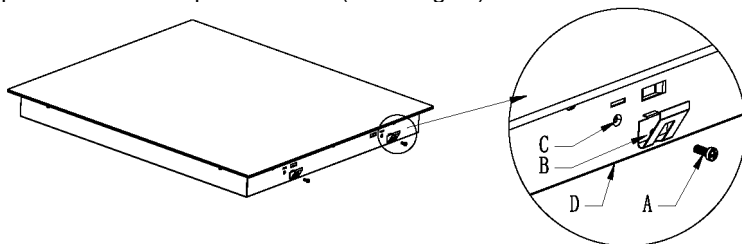
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassetti degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso di aria fresca per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano 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

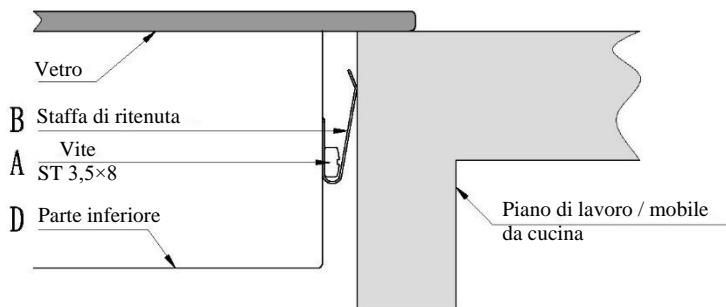
L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

## Regolazione della posizione delle staffe

Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di cucina avvitando le 4 staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. immagine).



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro della vite	Parte inferiore



## Precauzioni

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente su lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano cottura.
3. Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona scaldante a induzione sopra il top di cucina devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

## Collegamento del piano cottura alla rete elettrica



Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata. Controlli da effettuare prima del collegamento del piano cottura alla rete elettrica:

1. L'impianto elettrico deve essere in grado di sostenere la potenza assorbita dal piano cottura.
2. La tensione deve corrispondere a quella specificata sulla targhetta.
3. Le sezioni dei cavi di alimentazione devono resistere al carico specificato sulla targhetta.

Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non adoperare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamenti e incendi.

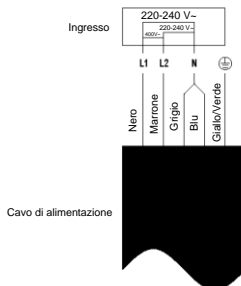
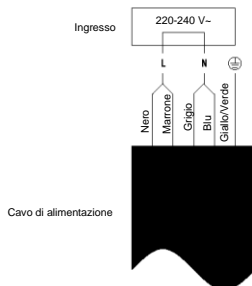
Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con parti calde e deve essere collocato in modo che la temperatura non sia mai superiore a 75 °C in ogni punto.



Chiedere a un elettricista se l'impianto elettrico è idoneo senza modifiche.

Eventuali modifiche devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.

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, per evitare incidenti l'operazione deve essere effettuata da un rappresentante post-vendita con appositi utensili.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura 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 un tecnico autorizzato.



Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/CE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili. Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici.
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

Informazioni sul prodotto per i piani cottura elettrici domestici conformi al Regolamento UE n. 66/2014

		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				CI64248CTT	
Tipo di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			4	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura a induzione				
	Zone di cottura radianti				
	Piastre solide				
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm.		Posteriore sinistra	∅	18,0	cm
		Centrale posteriore	∅	-	cm
		Posteriore destra	∅	18,0	cm
		Centrale sinistra	∅	-	cm
		Centrale al centro	∅	-	cm
		Centrale destra	∅	-	cm
		Anteriore sinistra	∅	18,0	cm
		Centrale anteriore	∅	-	cm
		Anteriore destra	∅	18,0	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate a 5 mm.		Posteriore sinistra	L W	-	cm
		Centrale posteriore	L W	-	cm
		Posteriore destra	L W	-	cm
		Centrale sinistra	L W	-	cm

	Centrale al centro	L W	-	cm
	Centrale destra	L W	-	cm
	Anteriore sinistra	L W	-	cm
	Centrale anteriore	L W	-	cm
	Anteriore destra	L W	-	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	Posteriore sinistra	Cottura elettrica	193,5	Wh/kg
	Centrale posteriore	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Posteriore destra	Cottura elettrica	197.2	Wh/kg
	Centrale sinistra	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Centrale al centro	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Centrale destra	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Anteriore sinistra	Cottura elettrica	192,3	Wh/kg
	Centrale anteriore	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Anteriore destra	Cottura elettrica	195.6	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg		Piano cottura elettrico	194,7	Wh/kg
Norma applicata: EN 60350-2: Apparecchi elettrici per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura – Metodi per la misura delle prestazioni				
<p>Suggerimenti per il risparmio energetico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura.</li> <li>• L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.</li> <li>• Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura.</li> <li>• Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.</li> <li>• Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata.</li> </ul>				



## **Advertências de segurança**

A sua segurança é importante para nós. Leia esta informação antes de utilizar a sua placa.

### **Instalação**

#### **Perigo de choque elétrico**

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- Alterações ao sistema de cablagem doméstico devem apenas ser feitas por um electricista 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.
- A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.

## **Funcionamento e manutenção**

### **Perigo de choque elétrico**

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

### **Perigo para a saúde**

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas.
- Contudo, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem contactar o seu médico ou o fabricante dos implantes antes de utilizarem este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.

- O não cumprimento deste aviso pode resultar em morte.

### **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 o vidro de indução até que a superfície fique fria.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das 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.
- Não coloque nem deixe quaisquer objetos magnetizáveis (por ex., cartões de crédito, cartões de memória) nem dispositivos eletrônicos (por ex., computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- 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 do vidro de indução, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar o vidro de indução.
- 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 a ser usado em aplicações domésticas e similares, tais como áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; ambientes de alojamento e pequeno-almoço.
- AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.

As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico a partir de superfícies de placas de vitrocerâmica ou de material similar que protegem peças sob tensão.
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.

- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

**CUIDADO:** O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado.

**AVISO:** Para evitar a inclinação do aparelho, deve ser instalado este meio estabilizador. Consulte as instruções de instalação.

**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.

Este aparelho incorpora uma ligação à terra apenas para fins funcionais.

**Parabéns** pela compra da sua nova Placa de Indução.

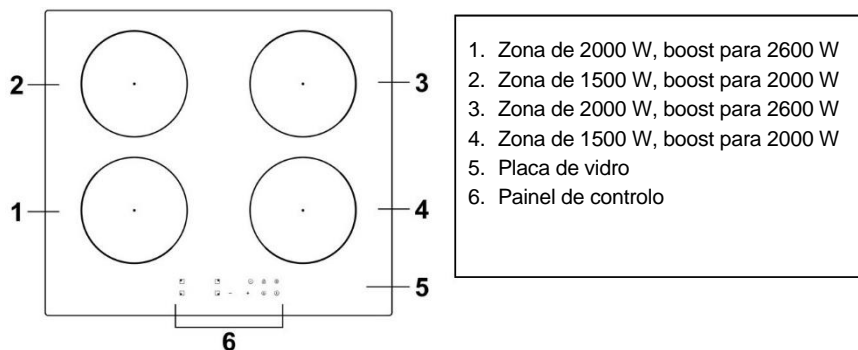
Recomendamos-lhe que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação, para compreender plenamente como instalá-la e operá-la corretamente.

Para instalação, leia a secção de instalação.

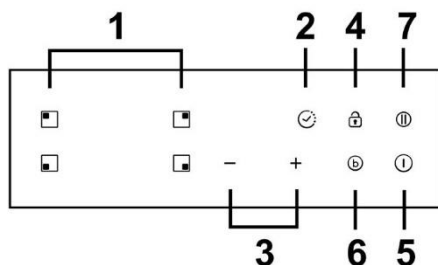
Leia cuidadosamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções/Instalação para referência futura.

## Vista geral do produto

### Vista superior



### Painel de controle

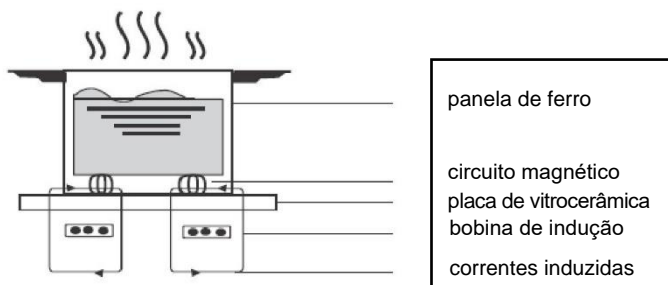


1. Comando de seleção da zona de aquecimento
2. Comando do temporizador
3. Tecla reguladora de potência/temporizador
4. comando de bloqueio de teclas
5. Comando LIGAR/DESLIGAR
6. Comando da função "Boost"
7. Comando da função "Stop and go"



## 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.

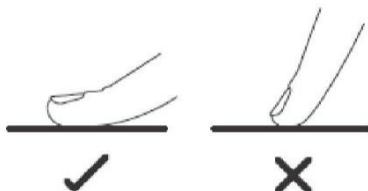


### Antes de utilizar a sua nova Placa de Indução

- 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, para que não tenha 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



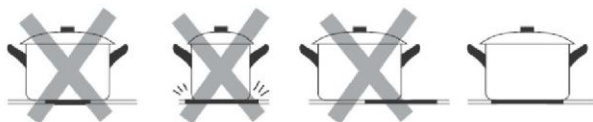
- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se 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. Se  não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.



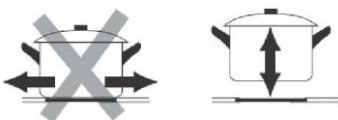
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



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. Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada. A energia será utilizada com a sua máxima eficiência se utilizar uma panela ligeiramente mais larga. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



Levante sempre panelas da placa de indução. Não as arraste, pois podem riscar o vidro.



## Dimensões das panelas

As zonas de cozedura são, até um limite, adaptadas automaticamente ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo da panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozedura correspondente. Para obter a melhor eficiência da placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura.

## O diâmetro base dos utensílios de cozinha de indução

Zona de cozedura	Mínimo (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

O acima exposto pode variar de acordo com a qualidade da panela utilizada.

## Utilizar a sua Placa de Indução

### Para começar a cozinhar

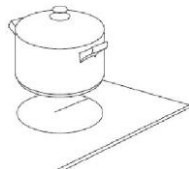
1. Toque no comando LIGAR/DESLIGAR.

Após ligar, o sinal sonoro soa uma vez, todos os ecrãs mostram " - " ou " - - ", indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.



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 comando de seleção da zona de aquecimento, irá piscar um indicador ao lado da tecla.



4. Defina um nível de potência tocando no comando "-" ou "+".

- a. Se não definir uma zona de aquecimento no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomençar no passo 1.
- b. É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.



## Se o visor piscar alternadamente com a regulação do calor

Isto significa que:

- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

O aquecimento não é ativado se não existir uma panela adequada na zona de cozedura.

O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada.

## Quando terminar de cozinhar



1. Toque no comando de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar.

2. Desligue a zona de cozedura tocando no "-" e diminuindo para "0" ou mantendo premido o botão "+" e "-" ao mesmo tempo durante 1 segundo; irá passar diretamente para "0".

Certifique-se que o visor da potência apresenta "0" e, em seguida, apresenta "H".



3. Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



4. Cuidado com as superfícies quentes

O "H" mostrará qual a zona de cozedura que está quente ao toque. 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

Utilizando a gestão de energia, pode definir a potência total para 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW e 7,4 kW. A definição padrão de potência total é o nível máximo de potência.

### Definir o nível de potência total para se adaptar às suas necessidades

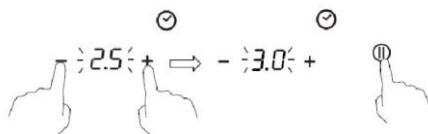
1. Certifique-se de que a placa está desligada.

Nota: pode apenas definir a gestão da energia quando a placa está desligada.

2. Toque no botão "Stop + Go" e mantenha premido durante 5 segundos. Pode ouvir um sinal sonoro uma vez.



3. Depois de ouvir o sinal sonoro, toque nos botões "+" e "-" ao mesmo tempo e mantenha-os premidos durante 3 segundos; o indicador do temporizador mostrará o nível de potência total anterior intermitente, por exemplo, '2.5'. Toque e mantenha premidos "+" e "-" durante 1 segundo para mudar para outro nível de potência, por exemplo, 3.0. Quando a potência que pretender estiver a piscar, toque no botão "Stop+Go" e mantenha premido durante 5 segundos. O sinal sonoro irá soar 10 vezes. Significa que terminou a configuração.



#### Nota:

1. Após o passo 2, deve tocar em "+" e "-" e **nos 3 segundos seguintes** ao ouvir o sinal sonoro. Caso contrário, terá de recomeçar a partir do passo 2.

2. Uma vez terminada a configuração, aguarde até ao fim de 10 bipes. Não toque em nenhum botão durante este período. Caso contrário, a configuração será inválida.

### Regras de gestão da energia

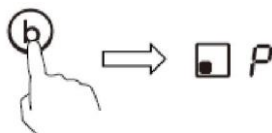
Se a potência total exceder a limitação de 2,5 kw, 3,0 kw, 4,5 kw, 6,5 kw (dependendo do nível definido), não é possível aumentar o nível de potência de nenhuma zona. Se a aumentar tocando em "+", a placa irá emitir 3 bipes e o indicador mostrará um "Pn" intermitente. Assim, é necessário diminuir a potência das outras zonas antes de aumentar a potência da zona pretendida.

## Utilizar o boost

O boost é a função em que uma zona sobe para uma potência maior num segundo e tem uma duração de 5 minutos. Pode assim obter uma cozedura com mais potência e mais rápida.

### Utilizar o boost para obter maior potência

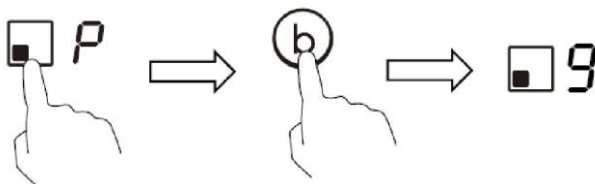
1. Toque no botão de seleção de zona de aquecimento que deseja aumentar, um indicador ao lado da tecla irá piscar.
2. Toque no botão Boost, a zona de aquecimento começará a funcionar no modo Boost. O visor da potência irá apresentar "P" para indicar que a zona está a aumentar a potência.



3. A potência do boost terá uma duração de 5 minutos e, em seguida, a zona voltará à fase 9 da potência.

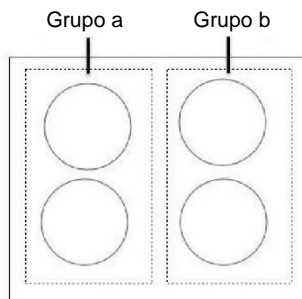


4. Se pretender cancelar o boost durante estes 5 minutos, toque no botão de seleção da zona de aquecimento; um indicador ao lado da tecla irá piscar. Em seguida, toque no botão Boost, a zona de aquecimento voltará para a fase 9 da potência.



### Restrições ao utilizar

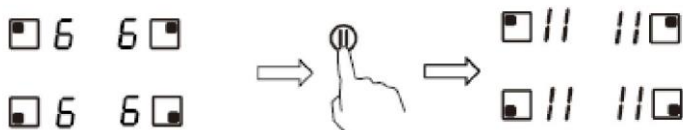
As quatro zonas foram divididas em dois grupos. Num grupo, se utilizar o boost numa zona, certifique-se primeiro de que a outra zona está a trabalhar no nível de potência 5 ou abaixo deste.



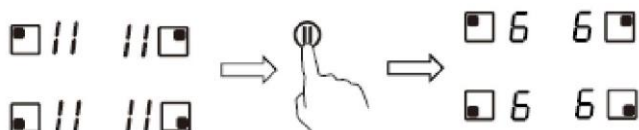
## Utilizar a função de Pausa - STOP+GO

A função de pausa pode ser utilizada a qualquer momento durante a cozedura. Permite parar o funcionamento da placa de indução e retomar o funcionamento mais tarde.

1. Certifique-se de que a zona de cozedura está a funcionar.
2. Toque no botão STOP+GO, o indicador da zona de cozedura irá indicar "||". O funcionamento da placa de indução será totalmente desativado, em todas as zonas de cozedura exceto as teclas STOP+GO, ligar/desligar e bloquear.



3. Para cancelar o estado de pausa, toque no botão STOP+GO; a zona de cozedura irá voltar para a fase de potência que definiu antes.



## 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 comando de bloqueio de teclas. O indicador do temporizador irá mostrar "Lo"

### Para desbloquear os comandos

1. Certifique-se de que a placa de indução está ligada.
2. Toque e mantenha premido o botão de bloqueio durante 3 segundos.
3. Pode agora começar a utilizar a placa de indução.



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.

## Proteção contra temperatura excessiva

A placa de indução está equipada com um sensor de temperatura que pode monitorizar a temperatura no interior. Quando é monitorizada uma temperatura excessiva, a placa de indução para automaticamente de funcionar.

## Proteção contra derrame em excesso

A proteção contra derrame em excesso é uma função de proteção de segurança. Desliga a placa automaticamente após 10s se a água fluir para o painel de controlo, enquanto o sinal sonoro é ativado por 1 segundo.

## Deteção de artigos pequenos

Quando um tamanho inadequado ou uma panela não magnética (por exemplo, alumínio) ou algum outro artigo pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) tiver sido deixado na placa, a placa passa automaticamente para o modo de espera após 1 minuto. O ventilador continuará a cozinhar na placa de indução por mais 1 minuto.

## Proteção de desligamento automático

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança na sua placa de indução. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar o que está a confeccionar. Os tempos de funcionamento predefinidos para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:



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

Quando a panela é retirada, a placa de indução pode parar imediatamente o aquecimento e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.



As pessoas com pacemaker cardíaco devem consultar o seu médico antes de utilizarem esta unidade.

## 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 configurá-lo para desligar uma zona de cozedura após o tempo definido ter terminado.
- Pode configurar o temporizador até 99 minutos.

### Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

#### Se não estiver a seleccionar nenhuma zona de cozedura

1. Certifique-se de que a placa está ligada.

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

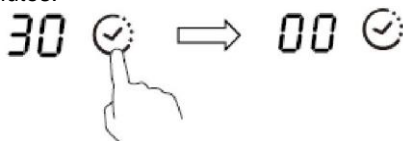
2. Toque no comando do temporizador. O indicador de lembrete irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "00".



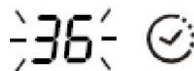
3. Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+"

Sugestão: Toque uma vez no comando "-" ou "+" para diminuir ou aumentar em 1 minuto. Mantenha premido o comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

4. Cancele o tempo tocando no comando do temporizador e será apresentado "00" no visor dos minutos.



5. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor irá apresentar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.



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



## Configurar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

As zonas de cozedura definidas para esta funcionalidade serão:

1. Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador. (por ex., zona 1#)



2. Toque no comando do temporizador. O indicador de lembrete irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "00".

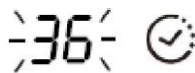


3. Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+".

Sugestão: Tocar uma vez no comando "-" ou "+" irá diminuir ou aumentar em 1 minuto. Tocar e manter premido o comando "-" ou "+" irá diminuir ou aumentar o temporizador em 10 minutos.

Se a definição do tempo exceder 99 minutos, o temporizador voltará automaticamente a 0 minutos.

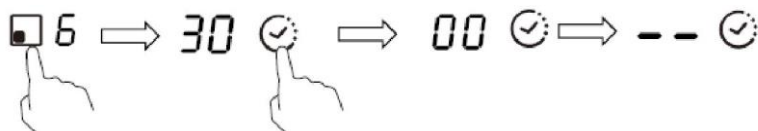
4. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor irá apresentar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.



NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência irá acender indicando que a zona está selecionada.



5. Para cancelar o temporizador, toque no comando de seleção da zona de aquecimento e, em seguida, toque no comando do temporizador. O temporizador é cancelado e irá aparecer "00" no visor dos minutos e, em seguida, "--".



6. Quando o temporizador chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente e irá apresentar "H".



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

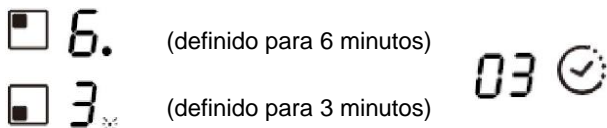
## Configurar o temporizador para desligar mais de uma zona de cozedura

1. Se utilizar esta função para mais de uma zona de aquecimento, o indicador do temporizador irá mostrar o tempo mais curto.

(por exemplo, definição de tempo da zona 1# de 3 minutos, definição de tempo da zona 2# de 6 minutos, o indicador do temporizador mostra "3")

NOTA: O ponto vermelho intermitente ao lado do indicador do nível de potência significa que o indicador do temporizador está a mostrar o tempo da zona de aquecimento.

Se pretender verificar o tempo definido de outra zona de aquecimento, toque no comando de seleção da zona de aquecimento. O temporizador irá indicar o tempo definido.



2. Quando o temporizador chegar a zero, a zona de aquecimento correspondente será desligada automaticamente e irá apresentar "H".



NOTA: Se pretender alterar o tempo após a definição do temporizador, tem de começar a partir do passo 1

## 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)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a alimentação da placa.</li> <li>2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!)</li> <li>3. Enxague e seque com um pano limpo ou com uma toalha de papel.</li> <li>4. Volte a ligar a alimentação da placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.</li> </ul>
Fervura, alimentos derretidos e derrames de alimentos açucarados quentes no vidro	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula ou com um raspador de lâmina adequado para placas de vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a alimentação da placa na parede.</li> <li>2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa.</li> <li>3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou com uma toalha de papel.</li> <li>4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro" acima.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Derrames nos comandos táteis	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a alimentação da placa.</li> <li>2. Coloque o derrame sob imersão</li> <li>3. Limpe a área dos comandos táteis com uma esponja ou pano húmido limpo.</li> <li>4. Seque completamente a área com uma toalha de papel.</li> <li>5. Volte a ligar a alimentação da placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## Dicas e sugestões

<b>Problema</b>	<b>Causas possíveis</b>	<b>O que fazer</b>
Não é possível ligar a placa de indução.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa de indução está conectada à rede elétrica e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilizar a sua placa de indução" para obter instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares.  Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha adequados".  Consulte "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas 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.

<p>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).</p>	<p>Falha técnica.</p>	<p>Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.</p>
--	-----------------------	---

## 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:

<b>Problema</b>	<b>Causas possíveis</b>	<b>O que fazer</b>
F3/F4	Falha do sensor de temperatura da bobina de indução	Contacte o fornecedor.
F9/FA	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Contacte o fornecedor.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Verifique se o fornecimento de energia está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
E3	Temperatura elevada do sensor de temperatura da bobina de indução	Contacte o fornecedor.
E5	Temperatura elevada do sensor de temperatura do IGBT	Reinicie após a placa arrefecer.

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 para cozinhar	CI64248CTT
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~, 50-60 Hz
Potência elétrica instalada	2,5 kw: 2250-2750 W ou 3,0 kw: 2700-3300 W ou 4,5 kw: 4050-4950 W ou 6,5 kw: 5850-7150 W ou 7,4 kw: 6600-7400 W
Tamanho do produto C×L×A (mm)	590X520X60
Dimensões de montagem AxB (mm)	560X480

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

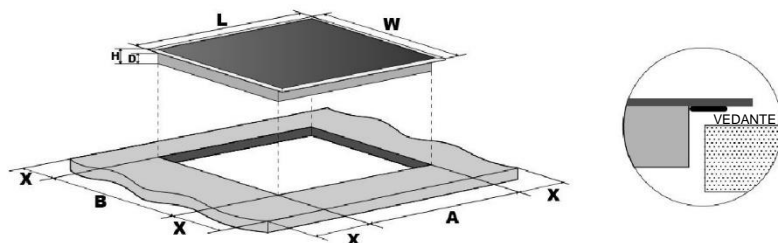
### Seleção do equipamento de instalação

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 5 cm 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:

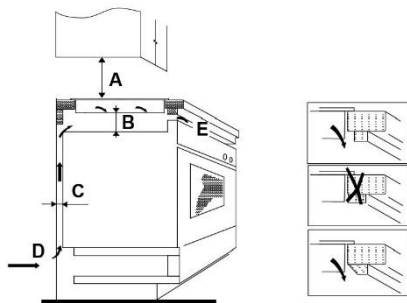


C (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 <sub>+5</sub>	480 <sub>+5</sub>	50 mini

Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução está em bom estado de funcionamento. 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 do 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:

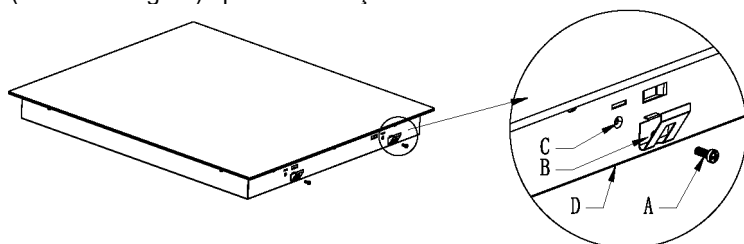
- o cabo de alimentação não é acessível através de portas ou gavetas de armário
- há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa
- o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

## Antes de posicionar os suportes de fixação

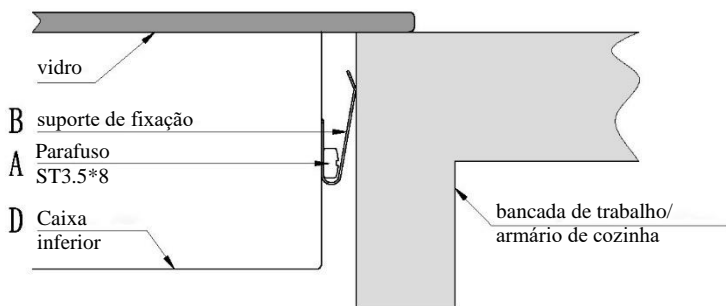
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

## Ajustar a posição do suporte

Fixe a placa na superfície de trabalho enroscando 4 suportes na caixa inferior da placa (consulte a figura) após a instalação.



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Orifício do parafuso	Caixa inferior



## Precauções

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.
2. A placa não deverá ser instalada diretamente sobre uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou de secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a eletrónica da placa
3. A placa de indução deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

## Ligar a placa à rede elétrica



Esta placa deve ser ligada à rede elétrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada. Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique se:

1. o sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia utilizada pela placa.
2. a tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação
3. as secções dos cabos de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de classificação.

Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores, ou dispositivos de ramificação, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.

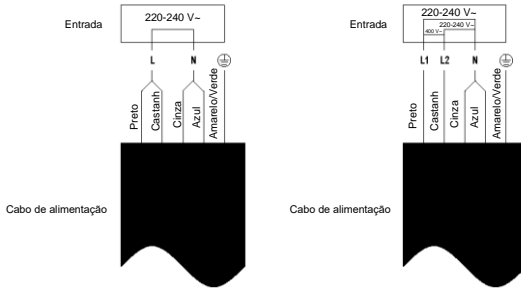
O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma peça quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75 °C em nenhum ponto.



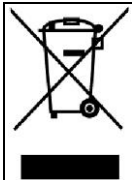
Verifique com um eletricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem necessidade de efetuar alterações.

Quaisquer alterações devem ser efetuadas apenas por um eletricista qualificado.

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 caso deva ser substituído, a operação deve ser efetuada pelo agente pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma abertura 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 técnicos autorizados.



Este aparelho está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais. Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, recolhas domésticas podem estar disponíveis para REEE grandes. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.

Informação sobre produtos para placas elétricas domésticas em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 66/2014 da Comissão

		Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo				CI64248CTT	
Tipo de placa:				Placa elétrica	
Número de zonas de cozedura e/ou áreas	zonas			4	
	áreas				
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e zonas de cozedura, zonas de cozedura radiantes, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução			X	
	Áreas de cozedura por indução				
	zonas de cozedura radiantes				
	placas sólidas				
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos		Traseira esquerda	∅	18,0	cm
		Traseira central	∅	-	cm
		Traseira direita	∅	18,0	cm
		Central esquerda	∅	-	cm
		Central central	∅	-	cm
		Central direita	∅	-	cm
		Dianteira esquerda	∅	18,0	cm
		Dianteira central	∅	-	cm
		Dianteira direita	∅	18,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura ou área aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos		Traseira esquerda	C L	-	cm
		Traseira central	C L	-	cm
		Traseira direita	C L	-	cm
		Central esquerda	C L	-	cm

	Central central	C L	-	cm
	Central direita	C L	-	cm
	Dianteira esquerda	C L	-	cm
	Dianteira central	C L	-	cm
	Dianteira direita	C L	-	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg	Traseira esquerda	Confeção elétrica CE	193,5	Wh/kg
	Traseira central	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Traseira direita	Confeção elétrica CE	197,2	Wh/kg
	Central esquerda	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Central central	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Central direita	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Dianteira esquerda	Confeção elétrica CE	192,3	Wh/kg
	Dianteira central	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Dianteira direita	Confeção elétrica CE	195,6	Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado por kg		Placa elétrica CE	194,7	Wh/kg
Norma aplicada: EN 60350-2 Aparelhos de cozedura para uso doméstico - Parte 2: Placas - Métodos de medição de desempenho				
Sugestões para a poupança de energia:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para obter a melhor eficiência da placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura.</li> <li>• A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor.</li> <li>• Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.</li> <li>• Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos.</li> <li>• Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada.</li> </ul>				

## **Bezpečnostné varovania**

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

## **Inštalácia**

### **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom**

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

### **Nebezpečenstvo porezania**

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

### **Dôležité bezpečnostné pokyny**

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

- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.

## **Prevádzka a údržba**

### **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom**

- Na varnej doske nevarate, 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.
- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa však musia pred použitím tohto spotrebiča poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantátov, aby sa ubezpečili, že ich implantáty nebudú ovplyvňované elektromagnetickým poľom.

- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok smrť.

### **Nebezpečenstvo horúceho povrchu**

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa s indukčným sklom dostalo do kontaktu vaše telo, odev alebo iné predmety.
- Na varnej doske nenechávajte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať
- Deti udržiajte mimo dosahu.
- Rukováti hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných platní. Všetky rukoväte uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

### **Nebezpečenstvo porezania**

- Po zasunutí ochranného krytu sa ostrie škrabky na 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.
- Do blízkosti spotrebiča neumiestňujte ani pri ňom nenechávajte žiadne predmety, ktoré sa dajú zmagnetizovať (napr. kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože by ich mohlo ovplyvniť elektromagnetické pole.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov). Pri odstraňovaní panvíc sa nespoliehajte na to, že sa varné zóny vypnú pomocou funkcie detekcie panvice.
- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň liezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa ležúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa varná doska, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.

- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na 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 indukčnom sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklo indukčnej dosky.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič sa smie používať iba v domácnosti a podobne, ako sú kuchynky pre personál v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí, smú ho používať hostia v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích priestoroch, ako aj pre zákazníkov ubytovacích a stravovacích služieb.
- **VAROVANIE:** Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.

Deti do 8 rokov udržujte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.
  - Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
  - **VAROVANIE:** Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa **NIKDY** nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
  - **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
  - **Varovanie:** Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod napätím.
  - Nesmie sa používať 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.

**VAROVANIE:** Musia sa nainštalovať tieto stabilizačné prostriedky, aby sa zabránilo prevráteniu spotrebiča. Pozrite si pokyny na inštaláciu.

**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.

Tento spotrebič obsahuje uzemnenie len na funkčné účely.

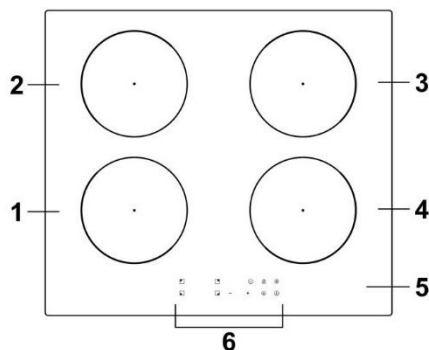
**Blahoželáme** k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítanie tohto návodu na obsluhu/inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča. Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.

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

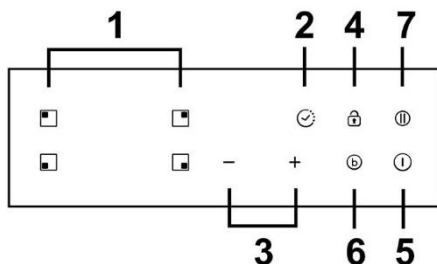
## Prehľad produktu

### Pohľad zhora



1. Zóna 2000 W, zvýšenie na 2600 W
2. Zóna 1500 W, zvýšenie na 2000 W
3. Zóna 2000 W, zvýšenie na 2600 W
4. Zóna 1500 W, zvýšenie na 2000 W
5. Sklenená doska
6. Ovládací panel

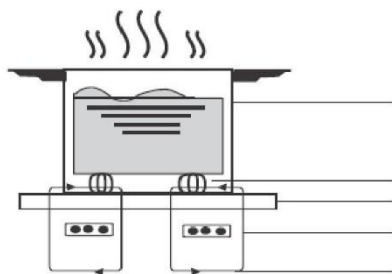
### Ovládací panel



1. Ovládače na výber varnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Tlačidlo regulácie napájania/časovača
4. ovládač uzamknutia tlačidiel
5. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
6. Ovládač funkcie Boost
7. Ovládač funkcie „Stop and go“

## 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.



železný hrniec

magnetický obvod  
sklokeramická varná doska  
indukčná cievka

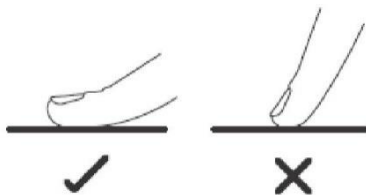
indukované prúdy

### 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

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



## Výber správneho riadu na varenie



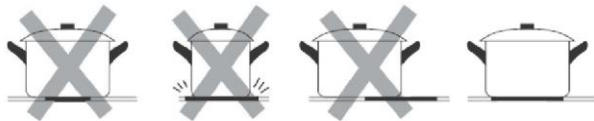
- Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
  1. Do nádoby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



Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na skle dosky a má rovnaký priemer ako varná zóna. Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna. Maximálne efektívne sa energia využije, ak použijete riad s trochu väčším priemerom. Pri použití menšej nádoby môže byť účinnosť menšia, ako očakávaná. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



Varné nádoby vždy zodvihnite z varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžete poškriabať sklo povrchu.



## Rozmery varnej nádobe

Varné zóny sú do určitej miery automaticky prispôsobené priemeru varnej nádoby. Dno tejto nádoby však musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Na dosiahnutie najvyššej účinnosti varnej dosky umiestnite varnú nádobu do stredu varnej zóny.

## Priemer dna indukčného riadu na varenie

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

Vyššie uvedené sa môže líšiť v závislosti od kvality použitej varnej nádoby.

## Použitie indukčnej varnej dosky

### Začíname

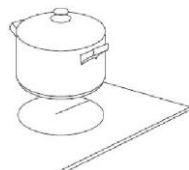
1. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia.

Po zapnutí zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí „ - “ alebo „ - - “, čo indikuje, že varná doska je v pohotovostnom režime.



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

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



3. Dotknite sa ovládača na výber varnej zóny a indikátor vedľa tlačidla začne blikať.



4. Dotykom ovládača „-“ alebo „+“ nastavte úroveň výkonu.

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





## Ak na displeji striedavo blíkajú s nastavením ohrevu

Znamená to, že:

- ste neumiestnili varnú nádobu na správnu varnú zónu, alebo
- varná nádoba nie je vhodná na indukčné varenie, alebo
- varná nádoba je príliš malá alebo nesprávne vycentrovaná na varnej zóne.

Pokiaľ nepoužijete vhodnú varnú nádobu pre danú varnú zónu, ohrev sa nespustí. Displej sa automaticky vypne, ak na varnú zónu do 1 minút neumiestnite správnu varnú nádobu.

## Po dokončení varenia



1. Dotknite sa voliča varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.

2. Varnú zónu vypnite dotykem tlačidla „-“ a posúvaním nadol na „0“ alebo podržaním tlačidla „+“ a „-“ súčasne po dobu 1 sekundy sa výkon priamo zníži na „0“. Uistite sa, že na displeji napájania sa zobrazí „0“ a potom „H“.



3. Vypnite celú varnú dosku dotykem na tlačidlo zapnutia/vypnutia.



4. Dávajte pozor na horúce povrchy

Symbol „H“ sa zobrazí pri zóne, ktorá je horúca na dotyk. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalšieho riadu, kým je varná zóna ešte stále horúca.



## Používanie správy výkonu

Pomocou správy napájania môžete nastaviť celkový výkon na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW a 7,4 kW. Predvolené nastavenie celkového výkonu je maximálna úroveň výkonu.

### Nastavenie celkovej úrovne výkonu tak, aby vyhovovala vašej požiadavke

1. Uistite sa, že varná doska je vypnutá.

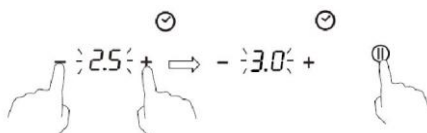
Poznámka: Správu napájania môžete nastaviť len vtedy, keď je varná doska vypnutá.

2. Dotknite sa tlačidla „Stop + Go“ a podržte ho 5 sekúnd.

Raz môžete počuť pípnutie zvukového znamenia.



3. Po zaznení pípnutia, stlačte súčasne tlačidlo „+“ a „-“ a podržte 3 sekundy, indikátor časovača zobrazí blikajúcu predchádzajúcu celkovú úroveň výkonu, napr. „2,5“. Opätovným stlačením a podržaním tlačidiel „+“ a „-“ na 1 sekundu prepnete na inú úroveň výkonu, napríklad 3,0. Keď bliká požadované napájanie, stlačte tlačidlo „Stop+Go“ a podržte ho 5 sekúnd. Zvukové znamenie bude pípať 10-krát. Znamená to, že ste dokončili nastavenie.



#### Poznámka:

1. Po kroku 2 sa musíte dotknúť tlačidiel „+“ a „-“ **do 3 sekúnd** po začutí pípnutia. V opačnom prípade budete musieť začať znova od kroku 2.
2. Po dokončení nastavenia počkajte do konca 10 pípnutí. Počas tohto obdobia sa nedotýkajte žiadneho tlačidla. V opačnom prípade bude nastavenie neplatné.

### Pravidlá správy napájania

Ak celkový výkon prekročí obmedzenie 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (v závislosti od nastavenej úrovne), nie ste schopní zvýšiť výkonový stupeň žiadnej zóny. Ak ho zvýšite stlačením tlačidla „+“, varná doska 3-krát pípne a indikátor zobrazí blikajúce „Pn“. Preto musíte znížiť výkonový stupeň iných zón pred zvýšením výkonu cieľovej zóny.

## Používanie funkcie Boost

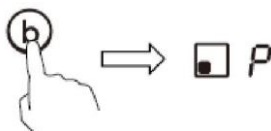
Boost je funkcia, pri ktorej sa jedna zóna zvýši na väčší výkon za jednu sekundu a trvá 5 minút. Môžete tak získať výkonnejšie a rýchlejšie varenie.

### Používanie funkcie Boost na zvýšenie výkonu

1. Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorú chcete posilniť, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.



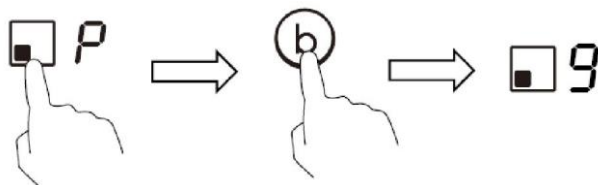
2. Dotknite sa tlačidla Boost, varná zóna začne pracovať v režime Boost. Na displeji napájania sa zobrazí „P“, čo znamená, že zóna sa zosilňuje.



3. Zvýšený výkon bude trvať 5 minút a potom sa zóna prepne späť na 9. stupeň výkonu.

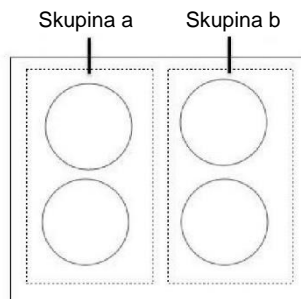


4. Ak chcete Boost zrušiť počas týchto 5 minút, stlačte tlačidlo výberu varnej zóny a indikátor vedľa tlačidla bude blikať. Potom sa dotknite tlačidla Boost a varná zóna sa prepne späť na stupeň výkonu 9.



### Obmedzenia pri používaní

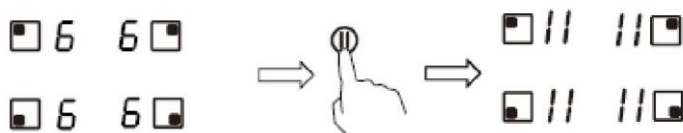
Štyri zóny boli rozdelené do dvoch skupín. V jednej skupine, ak používate zosilnenie v jednej zóne, najprv sa uistite, že druhá zóna pracuje na/pod úroveň výkonu 5.



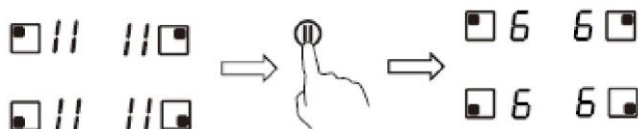
## Používanie funkcie Pozastavenie – STOP+GO

Funkciu pozastavenia je možné použiť kedykoľvek počas varenia. Umožňuje zastaviť indukčnú varnú dosku a znova ju zapnúť.

1. Uistite sa, že varná zóna funguje.
2. Dotknite sa tlačidla STOP+GO, indikátor varnej zóny zobrazí „||“. A potom sa prevádzka indukčnej varnej dosky deaktivuje v rámci všetkých varných zón okrem tlačidiel STOP+GO, zapnutia/vypnutia a uzamknutia.



3. Ak chcete zrušiť stav pozastavenia, stlačte tlačidlo STOP+GO a varná zóna sa vráti do stavu výkonu, ktorý ste nastavili predtým.



## 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 uzamknutia tlačidiel. Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“

### Odomknutie ovládačov

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



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

## Ochrana pred prehriatím

Teplotu vo vnútri indukčnej varnej dosky monitoruje snímač teploty. Pri zistení nadmernej teploty sa indukčná varná doska automaticky vypne.

## Ochrana pred nadmerným rozliatím

Ochrana pred nadmerným rozliatím je bezpečnostná ochranná funkcia. Varnú dosku automaticky vypne do 10 s, ak voda vytečie na ovládacie panel, zatiaľ čo zvukové znamenie bude pípať 1 sekundu.

## Detekcia malých predmetov

Keď necháte na varnej doske riad nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický riad (napr. hliníkový), alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúče), varná zóna sa po 1 minúte automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude pokračovať v chladení indukčnej varnej dosky ďalšiu 1 minútu.

## Ochrana – automatické vypnutie

Automatické vypnutie je funkcia bezpečnostnej ochrany vašej indukčnej varnej dosky. Aj keď varnú zónu zabudnete vypnúť, vypne sa automaticky. Predvolené pracovné časy pre rôzne úrovne výkonu sú zobrazené v tabuľke nižšie:

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

Po odstránení riadu sa indukčná varná doska môže okamžite prestať zohrievať a po 2 minútach sa automaticky vypne.



Osoby s kardiostimulátorom musia použitie varnej dosky konzultovať s doktorom.

## 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 na vypnutie jednej varnej zóny po uplynutí nastavenej doby.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

## Používanie časovača ako kuchynskej minútky

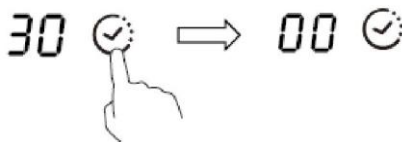
### Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

1. Uistíte sa, že je varná doska zapnutá.  
Poznámka: kuchynskú minútku môžete používať, aj keď nevyberiete žiadnu varnú zónu.
2. Dotknite sa ovládača časovača. Indikátor odpočítavania času začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „00“.
3. Čas nastavte dotykom ovládača „-“ alebo „+“

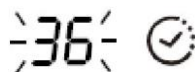


Rada: Jedným dotykem ovládača „-“ alebo „+“ hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu. Podržaním ovládača „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skrátime alebo predĺžite o 10 minút.

4. Čas zrušte dotykem ovládača časovača a na displeji minút sa zobrazí „00“.



5. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Displej zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.



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



## Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Varné zóny nastavené pre túto funkciu:

1. Dotknite sa ovládača na výber varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač (nap. zóna č. 1)



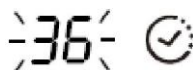
2. Dotknite sa ovládača časovača, indikátor odpočítavania času začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „00“.



3. Čas nastavte dotykom ovládača „-“ alebo „+“.

Rada: Jedným dotykom ovládača „-“ alebo „+“ hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu. Dotykom a podržaním ovládača „-“ alebo „+“ časovača skráťte alebo predĺžite o 10 minút. Ak nastavenie prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 0 minút.

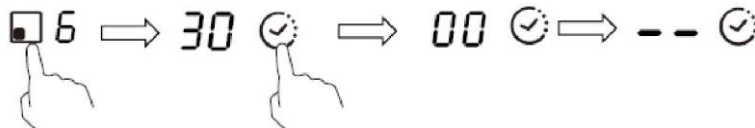
4. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.



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



5. Ak chcete časovač zrušiť, dotknite sa ovládača výberu varnej zóny a potom sa dotknite ovládača časovača, časovač sa zruší a na displeji minút sa zobrazí „00“ a potom „--“.



6. Po uplynutí času nastaveného na časovači sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa „H“.



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

## Nastavenie časovača na vypnutie viacerých varnej zóny

1. Ak použijete túto funkciu na viac ako jednu varnú zónu, indikátor časovača zobrazí najkratší čas.  
(napr. čas nastavenia zóny č. 1 na 3 minúty, čas nastavenia zóny č. 2 na 6 minút, indikátor časovača ukazuje „3“.)

POZNÁMKA: Blikajúca červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu znamená, že indikátor časovača zobrazuje čas varnej zóny.

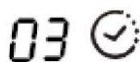
Ak chcete skontrolovať nastavený čas inej varnej zóny, dotknite sa ovládača výberu varnej zóny. Časovač indikuje svoj nastavený čas.



(nastavené na 6 minút)



(nastavené na 3 minúty)



2. Po uplynutí doby časovača určenej na varenie sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa „H“.



POZNÁMKA: Ak chcete upraviť čas po nastavení časovača, musíte začať od kroku 1



## Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škrvny, zvyšky jedla alebo škrvny bez cukru na varnej doske)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite napájanie varnej dosky.</li> <li>2. Čistiaci prostriedok na varné dosky naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!)</li> <li>3. Opláchnite a vysušte čistou plátenou alebo papierovou utierkou.</li> <li>4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Dávajte veľký pozor.</li> <li>• Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškrabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch.</li> <li>• Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škrvny na skle.</li> </ul>
Varené pokrmý, roztavené látky, pokrmý s obsahom cukru na sklokeramicom povrchu	<p>Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite elektrické napájanie varnej dosky.</li> <li>2. Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky.</li> <li>3. Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenou alebo papierovou utierkou.</li> <li>4. Vykonajte kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie“ vyššie.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Škrvny na dotykových ovládačoch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite napájanie varnej dosky.</li> <li>2. Nečistoty namočte</li> <li>3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou.</li> <li>4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou.</li> <li>5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## Rady a tipy

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

## Zobrazenie poruchy a kontrola

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

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
F3/F4	Porucha snímača teploty indukčnej cievky	Kontaktujte dodávateľa.
F9/FA	Porucha snímača teploty IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
E1/E2	Neštandardné napájanie	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
E3	Vysoká teplota snímača teploty indukčnej cievky	Kontaktujte dodávateľa.
E5	Vysoká teplota snímača teploty IGBT	Reštartujte po vychladnutí varnej dosky.

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

Varná doska	CI64248CTT
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Inštalovaný elektrický príkon	2,5 kW: 2250 – 2750 W alebo 3,0 kW: 2700 – 3300 W alebo 4,5 kW: 4050 – 4950 W alebo 6,5 kW: 5850 – 7150 W alebo 7,4 kW: 6600 – 7400 W
Rozmery produktu D×Š×V (mm)	590 X 520 X 60
Rozmery na zabudovanie A × B (mm)	560 X 480

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

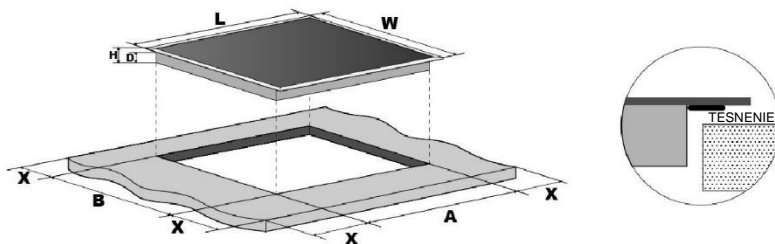
## Inštalácia

### Výber miesta inštalácie

Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.

Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 5 cm voľného priestoru.

Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 30 mm. Vyberte materiál pracovnej dosky odolný voči teplu, aby ste zabránili väčším deformáciám spôsobeným teplom z varnej dosky. Podľa zobrazenia nižšie:

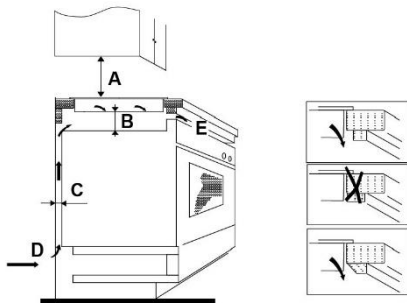


D(mm)	Š(mm)	V(mm)	H(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 <sub>+5</sub>	480 <sub>+5</sub>	50 min.

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



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



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

## Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

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

## Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

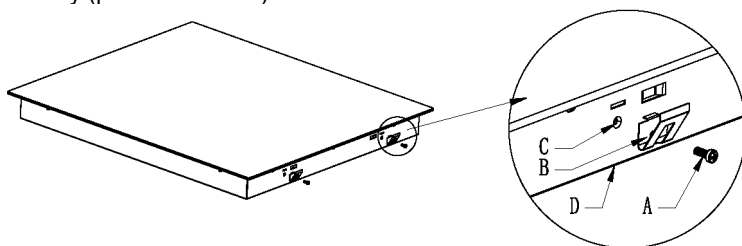
- prírodný kábel nie je prístupný cez dverka alebo zásuvky kuchynskej skrinky
- vo vnútri skrinky do spodnej časti varnej dosky je dostatočný prúd čerstvého vzduchu
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru
- odpojovač musí byť ľahko prístupný

## Pred umiestnením upevňovacích konzol

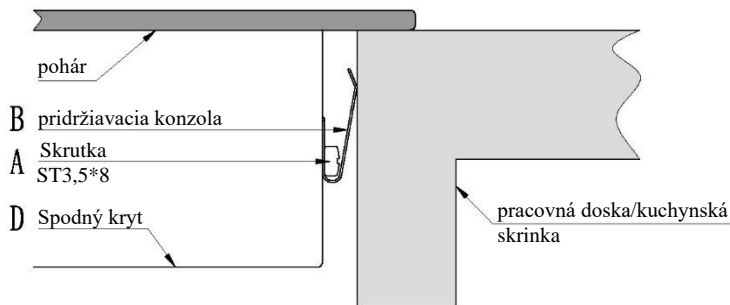
Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

## Nastavenie polohy konzol

Po inštalácii pripevnite varnú dosku k pracovnej doske 4 konzolami na spodnej strane dosky (pozrite obrázok).



A	B	C	D
Skrutka	Konzola	Otvor pre skrutky	Spodný kryt



## Upozornenia

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.
2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a oblasť nad varnou zónou musia byť z teple odolného materiálu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.

## Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti



Varnú dosku môže pripájať k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovaná osoba. Pred pripojením k elektrickej sieti skontrolujte, že:

1. elektrický systém v domácnosti je vhodný na príkon varnej dosky.
2. napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku
3. napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku

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

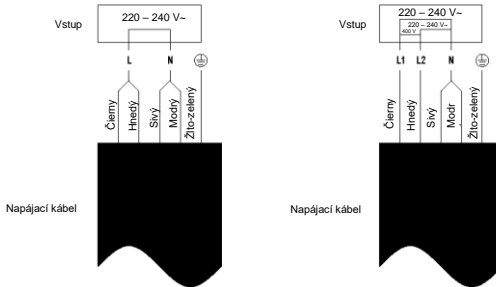
Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75 °C.



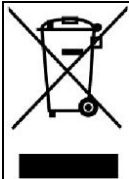
Požiadajte elektrikára o kontrolu, či je elektrický systém v domácnosti vhodný bez akýchkoľvek zmien.

Akékoľvek zmeny môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

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



- Ak je kábel poškodený, alebo ak sa musí vymeniť, výmenu musí vykonať zástupca predajcu použitím špeciálnych nástrojov, aby sa vylúčilo riziko akejkoľvek nehody.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný omnipolárny istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť zalomený ani stlačený.
- Kábel pravidelne kontrolujte, jeho výmenu smie urobiť iba kvalifikovaný servisný technik.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ - odpad z elektrických a elektronických zariadení). OEEZ obsahuje znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť). Je dôležité, aby sa OEEZ likvidoval správne použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov. Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie. Bezpodmienečne je potrebné dodržiavať určité základné pravidlá:

- OEEZ sa nesmie spracúvať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých zariadení spadajúcich do kategórie OEEZ. V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu s rovnakými funkciami ako zakúpený spotrebič.



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

		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu				CI64248CTT	
Typ varnej dosky:				Elektrická varná doska	
Počet varných zón a/alebo plôch	zóny			4	
	plochy				
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné dosky)	Indukčné varné zóny			X	
	Indukčné varné plochy				
	sálavé varné zóny				
	pevné dosky				
Pre kruhové varné zóny alebo oblasti: priemer užitočnej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu zaokrúhlený na najbližších 5 mm		Ľavá zadná	∅	18,0	cm
		Zadná centrálna	∅	–	cm
		Pravá zadná	∅	18,0	cm
		Stredná vľavo	∅	–	cm
		Centrálna v strede	∅	–	cm
		Centrálna vpravo	∅	–	cm
		Ľavá predná	∅	18,0	cm
		Centrálna vpredu	∅	–	cm
		Pravá predná	∅	18,0	cm
Pre nekrhové varné zóny alebo oblasti: dĺžka a šírka užitočnej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu alebo oblasť, zaokrúhlená na najbližších 5 mm		Ľavá zadná	D Š	–	cm
		Zadná centrálna	D Š	–	cm
		Pravá zadná	D Š	–	cm
		Stredná vľavo	D Š	–	cm

	Centrálna v strede	D Š	-	cm
	Centrálna vpravo	D Š	-	cm
	Ľavá predná	D Š	-	cm
	Centrálna vpredu	D Š	-	cm
	Pravá predná	D Š	-	cm
Spotreba energie pre varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	Ľavá zadná	Elektrické varenie EC	193,5	Wh/kg
	Zadná centrálna	Elektrické varenie EC	-	Wh/kg
	Pravá zadná	Elektrické varenie EC	197,2	Wh/kg
	Stredná vľavo	Elektrické varenie EC	-	Wh/kg
	Centrálna v strede	Elektrické varenie EC	-	Wh/kg
	Centrálna vpravo	Elektrické varenie EC	-	Wh/kg
	Ľavá predná	Elektrické varenie EC	192,3	Wh/kg
	Centrálna vpredu	Elektrické varenie EC	-	Wh/kg
	Pravá predná	Elektrické varenie EC	195,6	Wh/kg
Spotreba energie pre varnú dosku vypočítaná na kg		Elektrická varná doska EC	194,7	Wh/kg
Použitá norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť - Časť 2: Varné dosky – metódy merania výkonu				
Návrhy na úsporu energie:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na dosiahnutie najvyššej účinnosti varnej dosky umiestnite varnú nádobu do stredu varnej zóny.</li> <li>• Používaním pokrievky sa skrátí doba prípravy jedla a ušetrí sa energia zadržiavaním tepla.</li> <li>• Minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia.</li> <li>• Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí výkon znížte.</li> <li>• Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna.</li> </ul>				