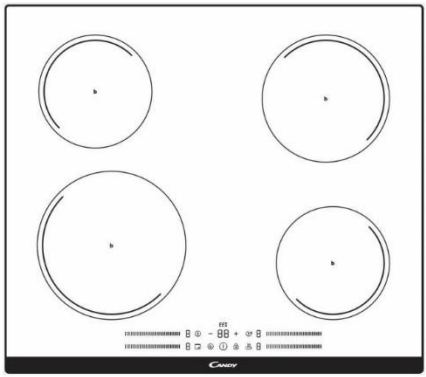
www.elektromarkabolt.hu

Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Návod k obsluze indukční varné desky	ČEŠTINA
Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje	HRVATSKI
Használati útmutató indukciós főzőlaphoz	MAGYAR
Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione	ITALIANO
Manual de instruções para placa de indução	PORTUGUÊS
Manual de instrucțiuni pentru plita cu inducție	ROMÂNĂ
Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели	РУССКИЙ
Návod na obsluhu pre indukčnú varnú dosku	SLOVENČINA
Navodila za uporabo za indukcijsko kuhalno ploščo	SLOVENŠČINA

MODEL: CI642CMBB



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

www.elektromarkabolt.hu

Download hOn App

In the hOn App you'll have access to several recipes and extra contents

www.elektromarkabolt.hu

SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

www.elektromarkabolt.hu

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is 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.

Hot Surface Hazard

www.elektromarkabolt.hu

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

www.elektromarkabolt.hu

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

www.elektromarkabolt.hu

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

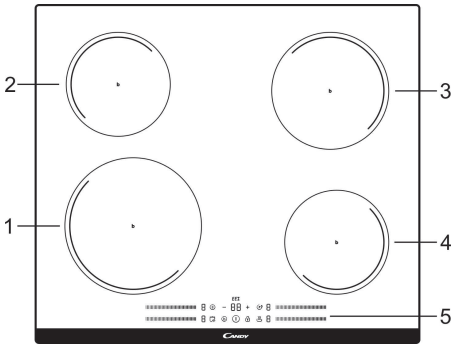
www.elektromarkabolt.hu

continuously.

- Power cord can’t accessible after installation.

Product Overview

Top View



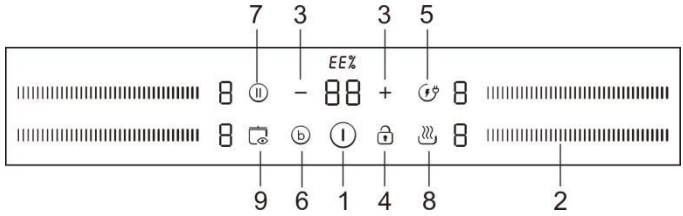
1. 2300 W zone, boost to 3000 W
2. 1200 W zone, boost to 1500 W
3. 1800 W zone, boost to 2100 W
4. 1200 W zone, boost to 1500 W
5. Control panel

CI642CMBB

www.elektromarkabolt.hu

The Control Panel

CI642CMBB



1. ON/OFF control	6. Boost control
2. Heating zone selection controls & Power regulating key	7. Pause control
3. Timer regulating control	8. Keep warm
4. Keylock control	9. Automatic detection
5. Energy efficiency	10. Flexible zone

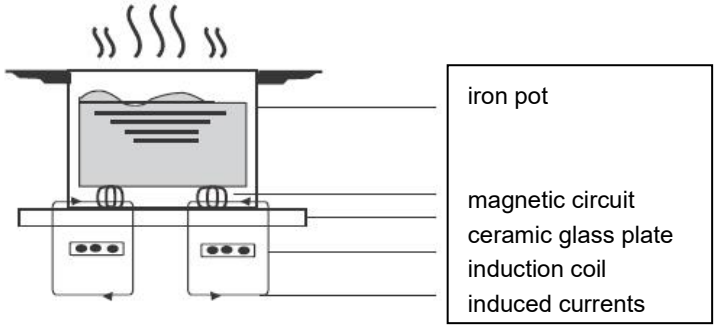
Product Information

The ceramic/induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.
The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

www.elektromarkabolt.hu

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.

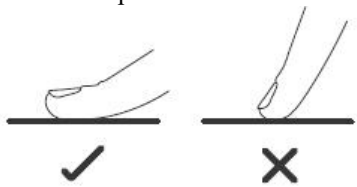


Before using your New Hob

- 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.



www.elektromarkabolt.hu

Choosing the right Cookware

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

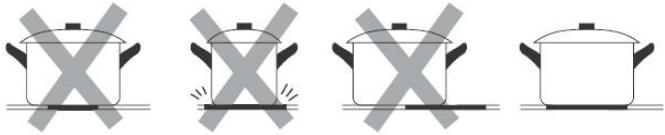


Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
160	120
180	140
210	180
280	180
Flexible zone	250

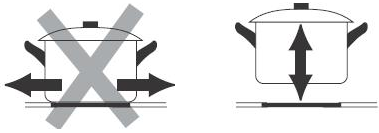
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



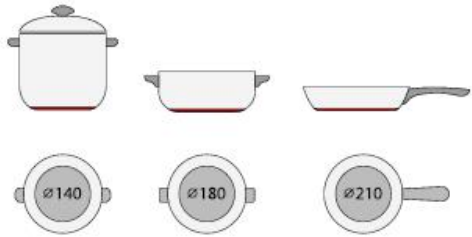
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



www.elektromarkabolt.hu

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

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



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



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

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



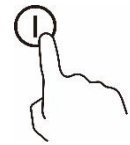
www.elektromarkabolt.hu

Using your Induction Hob

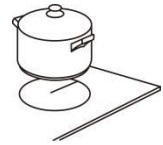
To start cooking

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

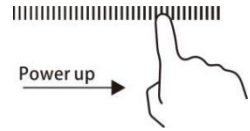
1. Touch the ON/OFF ⏻ switch. all the indicators show "– "



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

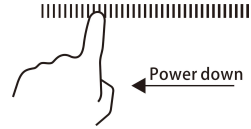


3. Select a heat setting by touching the "slider" control.
   - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
   - You can modify the heat setting at any time during cooking.



When you have finished cooking

1. Turn the cooking zone off by touching "slider"control down to"0". Make sure the display shows"0".



2. Turn the whole hob off by touching the ON/OFF control.



3. Beware of hot surfaces

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



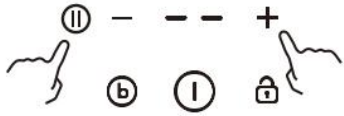
www.elektromarkabolt.hu

Using the Power Management

It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter the power management function

1. Turn on the hob, then press at the same time the “+”(timer) and Pause. The time indicator will show “P5” which means power level 5. The default mode is on 7.2Kw.



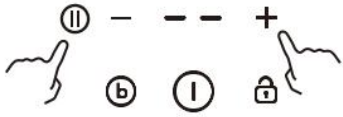
To switch to another level

Press +/- from the timer. There are 5 power levels, from “P1” to “P5”. The timer indicator will show one of them.
“P1”: the maximum power is 2.5 Kw.
“P2”: the maximum power is 3.5 Kw.
“P3”: the maximum power is 4.5 Kw.
“P4”: the maximum power is 5.5 Kw.
“P5”: the maximum power is 7.2 Kw.



Confirmation and Exit Power Management Function

Press at the same time the “+”(timer) and Pause for confirmation, then the hob will be turned off.

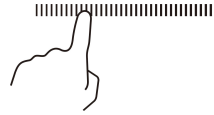


www.elektromarkabolt.hu

Using Boost function

Activate the boost function

1. Touch the slider control of which zone you want to select.



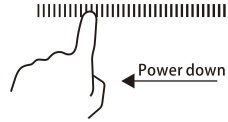
Note: The power setting of bridge zone works the same as any other normal area.

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



Cancel Boost function

1. Touching the “slider” to cancel the Boost function, and select the level you want to set.



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

Using Automatic detection Function

If activating the Automatic detection function, it will automatically detect and show where the pan is.

Activate the Automatic detection function

Press the Automatic detection key to activate this function. Display will show “0” if the pan can be detected.



Cancel the Automatic detection function

Press the Automatic detection key again to cancel this function.

Using Energy Efficiency Function

For induction hobs, the better pot you use, the more efficiency you will get. This EE function can automatically detect the quality of pots and show the efficiency you use.

Activate the Energy Efficiency function

Press the EE button, EE% indicator will light up. Display will show the percentage of power you use.



www.elektromarkabolt.hu

If the timer, keylock or EE functions are activated at the same time, it will indicate the corresponding information alternately.

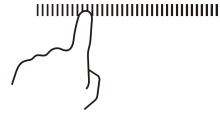
Cancel the Energy Efficiency function

Press the EE button, EE% indicator will go out and the function is canceled.

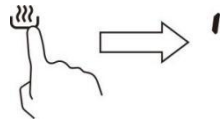
Using the Keep Warm function

Activate the Keep warm function

1. Touch the slider control of which zone you want to set.



2. Touching the keep warm control, the zone indication shows “ ı ”

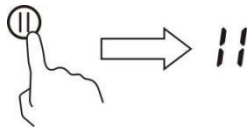


Cancel the Keep warm function

Touch the slider control of which zone you want to cancel the Keep warm, then the cooking zone will revert to the level you select.

Using the Pause function

1. Press the Pause control, ⏸ the heating zones stop working. All the zone indication show“||”



2. Press the Pause control ⏸ once again, all the heating zones will revert to its original setting.

- The function is available when one or more heating zones are working.
- If you don`t cancel the stop working mode within 30 minutes, the induction hob will automatically switch off.

Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

www.elektromarkabolt.hu

- When the controls are locked and heating zones are working, all the controls except the ON/OFF and pause are disabled.

To lock the controls

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



To unlock the controls

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

When the hob is in lock mode and without heating zone working, all the controls are disabled excepting the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Residual Heat Warning

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



Auto Shutdown

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

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

www.elektromarkabolt.hu

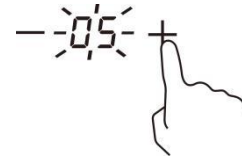
Using the Timer as a Minute Minder

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

Note: You can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.

2. Set the time by touching "+""-".

Press the "+" once increases the time by one minute, Press the "-" once decrease the time by one minute. When the set time exceed 99 minutes, it will automatically return to "00", if the "-" and "+" keys are pressed simultaneously, the indicator will display "00".

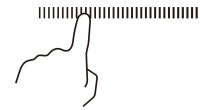


3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

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

Using the timer to switch off one or more cooking zones

1. Press the slider control of which cooking zone you want to set the timer for.



2. Set the time by touching "+" "-".

Press the "+" once increases the time by one minute, Press the "-" once decrease the time by one minute. When the set time exceed 99 minutes, it will automatically return to "00", if the "-" and "+" keys are pressed simultaneously, the indicator will display "00".



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

www.elektromarkabolt.hu

NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.



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

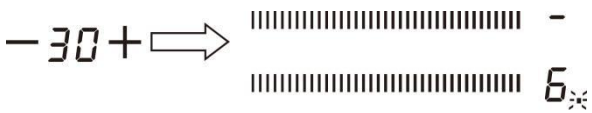
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

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



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



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

Cancel the timer

Touching the timer key“-” to set the timer to “00”, the timer is canceled.

www.elektromarkabolt.hu

Cooking Guidelines

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8

www.elektromarkabolt.hu

minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

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

Heat Settings

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

www.elektromarkabolt.hu

Care and Cleaning

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

www.elektromarkabolt.hu

Hints and Tips

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

www.elektromarkabolt.hu

Failure Display and Inspection

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

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

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

Technical Specification

Induction Hob	CI642CMBB
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50 / 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	590×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490

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

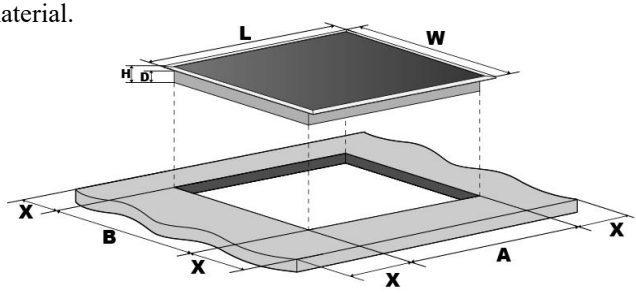
www.elektromarkabolt.hu

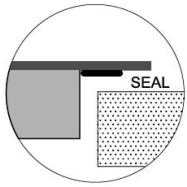
Installation

Selection of installation equipment

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

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

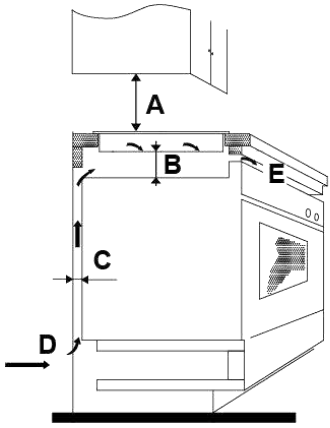


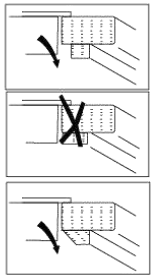


	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CI642CMBB	590	520	58	54	560	490	50 mini

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

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





www.elektromarkabolt.hu

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

Before you install the hob, make sure that

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

When you have installed the hob, make sure that

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

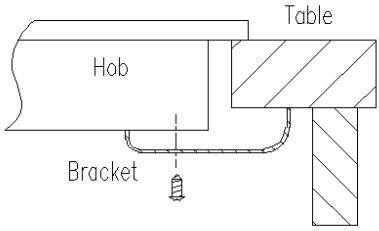
Before locating the fixing brackets

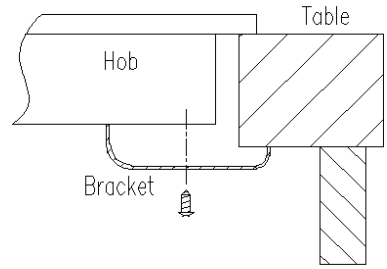
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

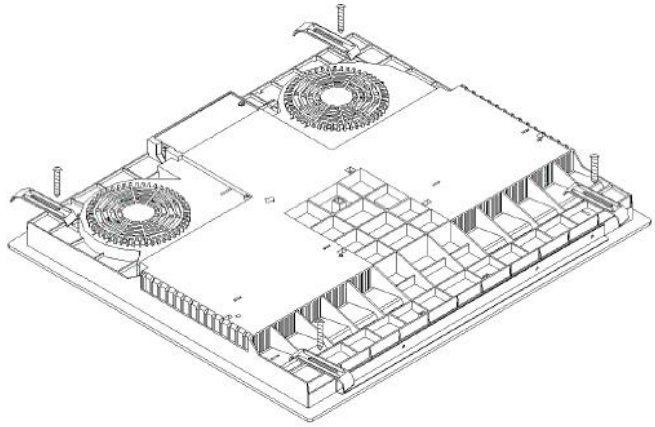
Locating the fixing brackets

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

www.elektromarkabolt.hu







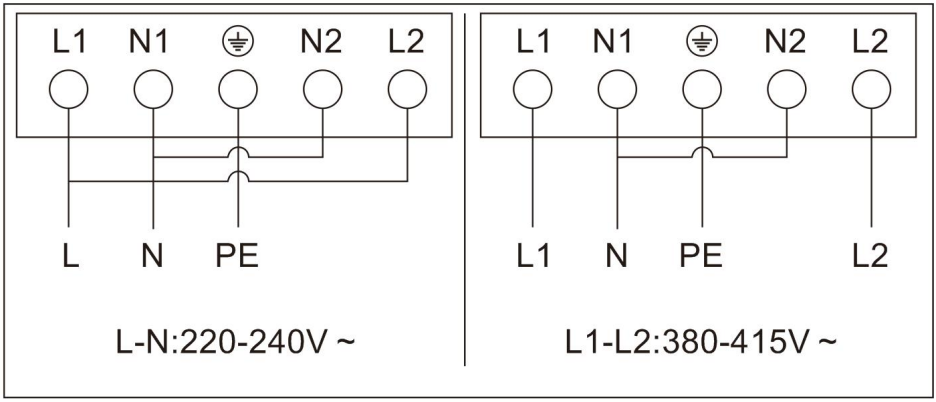
Cautions

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

www.elektromarkabolt.hu

Connecting the hob to the mains power supply

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



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

www.elektromarkabolt.hu

 **DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**	This appliance is labeled in compliance with European directive2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

www.elektromarkabolt.hu

Stáhněte si aplikaci hOn

V aplikaci hOn máte přístup k řadě receptů a dalšímu obsahu

www.elektromarkabolt.hu

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY.

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- V pevných rozvodech musí být zabudovány prostředky pro odpojení v souladu s předpisy pro elektroinstalaci.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

Nebezpečí pořezání

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

Důležité bezpečnostní pokyny

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

www.elektromarkabolt.hu

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

Provoz a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

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

Zdravotní rizika

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.

Nebezpečí poranění na horkém povrchu

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

www.elektromarkabolt.hu

- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakýkoli jiný předmět než vhodné nádobí dotýkal sklokeramické desky, dokud povrch nevychladne.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřečnívají ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Držte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny a opařeniny.

Nebezpečí pořezání

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

Důležité bezpečnostní pokyny

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

www.elektromarkabolt.hu

- Nenechte děti si hrát se spotřebičem ani na něm sedět, stát ani na něj lézt.
- Předměty pro děti neskladujte ve skříních nad spotřebičem. Pokud dítě vyleze na varnou desku, hrozí mu vážné poranění.
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami ani je netahejte po povrchu desky, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat sklokeramiku.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti! Na komerční použití jakéhokoli druhu se nevztahuje záruka výrobce!
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.

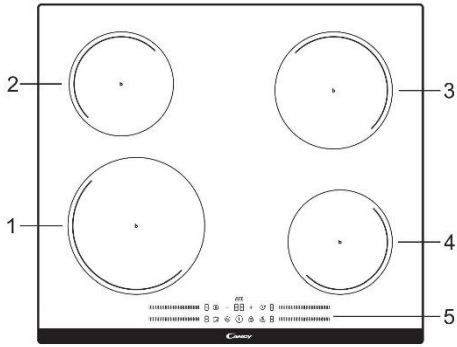
www.elektromarkabolt.hu

- Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí dekou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- Napájecí kabel není po instalaci přístupný.

www.elektromarkabolt.hu

Přehledné znázornění výrobku

Pohled shora



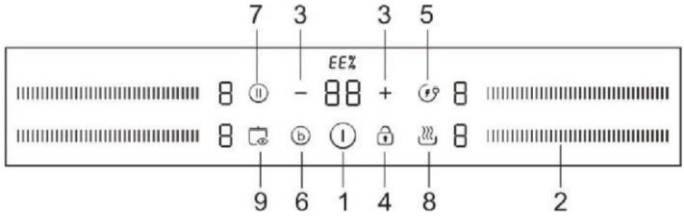
1. Zóna 2300 W, zvýšení na 3000 W
2. Zóna 1200 W, zvýšení na 1500 W
3. Zóna 1800 W, zvýšení na 2100 W
4. Zóna 1200 W, zvýšení na 1500 W
5. Ovládací panel

CI642CMBB

www.elektromarkabolt.hu

Ovládací panel

CI642CMBB



1. Vypínač
2. Ovládací prvky pro výběr varné zóny a tlačítko pro regulaci výkonu
3. Ovládací prvky pro nastavení časovače
4. Ovládání zámku kláves
5. Energetická účinnost
6. Ovládací prvek pro zesílení výkonu
7. Ovládací prvek Pauza
8. Udržování teplého pokrmu
9. Automatická detekce
10. Flexibilní zóna

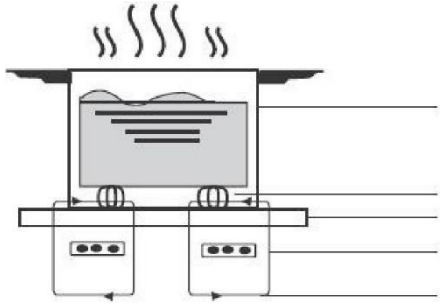
Informace o výrobku

Sklokeramická/indukční varná deska dokáže splnit různé požadavky díky ohřevu odporovým drátem, mikropočítačovému ovládání a volbě více výkonů, což je skutečně ideální pro moderní rodiny.
Varná deska splňuje potřeby zákazníků a má jedinečný design. Varná deska je bezpečná a spolehlivá, což vám usnadní život a umožní vám si ho naplno užívat.

www.elektromarkabolt.hu

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

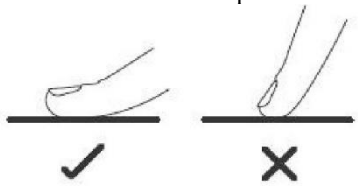
magnetický okruh
sklokeramická deska
indukční cívka
indukované proudy

Před použitím nové 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.



www.elektromarkabolt.hu

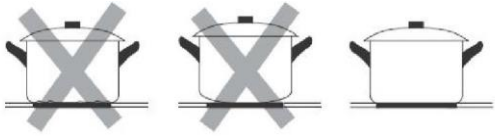
Výběr vhodného nádobí

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

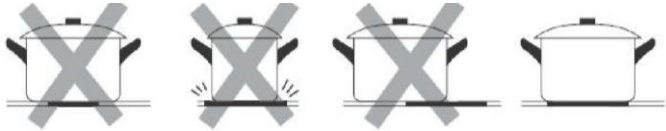


Velikost hořáku (mm)	Minimální velikost nádobí (průměr/mm)
160	120
180	140
210	180
280	180
Flexibilní zóna	250

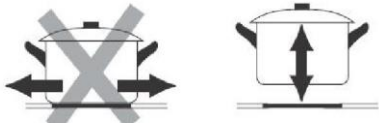
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



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



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



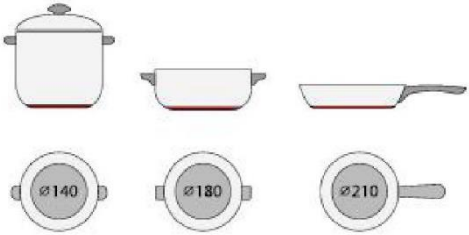
www.elektromarkabolt.hu

- Používejte hrnce s průměrem feromagnetické plochy (dna) v rozsahu rozměrů uvedených v tabulce níže. (Tabulka 1)

  - Pokud použijete menší hrnce, mohlo by to nepříznivě ovlivnit účinnost.

  - Pokud použijete hrnec s menším průměrem, než je uvedeno v tabulce výše, může se stát, že nebude detekován.

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



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



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

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



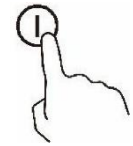
www.elektromarkabolt.hu

Používání indukční varné desky

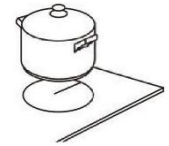
Začátek vaření

- Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny ukazatele se na 1 sekundu rozsvítí a poté zhasnou, což signalizuje, že varná deska přešla do pohotovostního režimu.

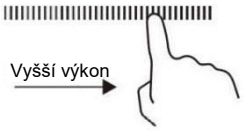
1. Stiskněte tlačítko vypínače ⏻, všechny ukazatele budou ukazovat symbol „-“.



2. Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít. Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.

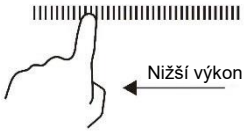


3. Na „posuvném“ ovládacím prvku vyberte dotykem nastavení výkonu.
   - Pokud během jedné minuty nezvolíte nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1.
   - Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.



Po dokončení vaření

1. Varná zóna se vypne, když přesunete „posuvný“ ovládací prvek do polohy „0“. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.



2. Celou varnou desku vypnete tak, že stisknete tlačítko vypínače.



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



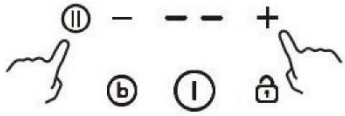
www.elektromarkabolt.hu

Funkce řízení výkonu

Volbou až šesti různých rozsahů výkonu lze nastavit maximální stupeň výkonu varné desky.
Indukční varné desky se dokážou automaticky omezovat a pracovat s nižším stupněm výkonu, aby se předešlo riziku přetížení.

Zapnutí funkce řízení výkonu

1. Zapněte varnou desku a poté současně stiskněte tlačítka „+“ (časovač) a Pauza. Ukazatel časovače bude zobrazovat „P5“. což znamená stupeň výkonu 5. Výchozí režim je na 7,2 kW.



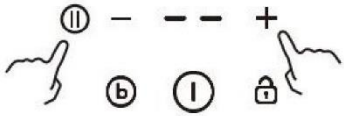
Přepnutí na jiný stupeň

Na časovači stiskněte tlačítko +/-. Existuje pět stupňů výkonu od „P1“ do „P5“. Ukazatel časovače bude zobrazovat jeden z nich.
„P1“: maximální výkon je 2,5 kW.
„P2“: maximální výkon je 3,5 kW.
„P3“: maximální výkon je 4,5 kW.
„P4“: maximální výkon je 5,5 kW.
„P5“: maximální výkon je 7,2 kW.



Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu

Pro potvrzení stiskněte současně tlačítko „+“ (časovač) a Pauza, poté se varná deska vypne.

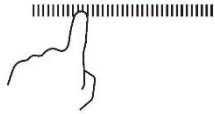


www.elektromarkabolt.hu

Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu

1. Dotkněte se posuvného ovladače požadované zóny.



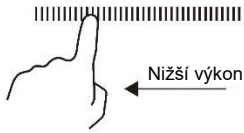
Poznámka: Nastavení výkonu přemostění zóny funguje stejně jako u ostatních normálních zón.

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



Zrušení funkce zesílení výkonu

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



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

Používání funkce automatické detekce

Pokud aktivujete funkci automatické detekce, varná deska automaticky rozpozná a označí, kde je umístěna nádoba.

Aktivace funkce automatické detekce

Tuto funkci aktivujete stisknutím tlačítka automatické detekce. Pokud nádobu lze detekovat, na displeji se zobrazí „0“.



Zrušení funkce automatické detekce

Tuto funkci zrušíte opětovným stisknutím tlačítka automatické detekce.

Používání funkce energetické účinnosti

U indukčních varných desek platí, že čím lepší hrnec použijete, tím vyšší účinnosti dosáhnete. Tato funkce energetické účinnosti dokáže automaticky zjistit kvalitu hrnců a zobrazit účinnost, kterou používáte.

www.elektromarkabolt.hu

Aktivace funkce energetické účinnosti



Stiskněte tlačítko energetické účinnosti, rozsvítí se ukazatel EE%. Na displeji se zobrazí procento energie, kterou spotřebujete.

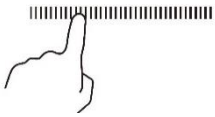
Pokud jsou současně aktivovány funkce časovače, zámku kláves nebo energetické účinnosti, příslušné informace se střídavě zobrazí.

Zrušení funkce energetické účinnosti

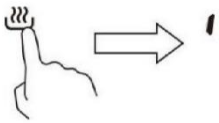
Stiskněte tlačítko energetické účinnosti, ukazatel EE% zhasne a funkce se zruší.

Používání funkce udržování teplého pokrmu

Aktivace funkce udržování teplého pokrmu



1. Stiskněte posuvný ovládací prvek požadované zóny.



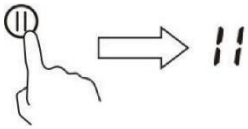
2. Stiskněte ovládací prvek udržování teplého pokrmu a na ukazateli zóny se zobrazí symbol „|“.

Zrušení funkce udržování teplého pokrmu

Stiskněte posuvný ovládací prvek zóny, u které chcete funkci udržování teplého pokrmu zrušit, a varná zóna se vrátí na zvolenou úroveň.

Používání funkce Pauza

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



2. Ještě jednou stiskněte tlačítko Pauza (II), všechny varné zóny se vrátí do původního nastavení.

- Tato funkce je k dispozici, pokud je zapnutá jedna nebo více varných zón.
- Pokud režim pauza nezrušíte do 30 minut, indukční varná deska se automaticky vypne.

Zamykání ovládacích prvků

- Ovládací prvky lze zamknout, aby se zabránilo jejich neúmyslnému použití (například dětmi, které náhodou zapnou varné zóny).

www.elektromarkabolt.hu

- Když jsou ovládací prvky zablokovány a varné zóny fungují, jsou všechny ovládací prvky kromě vypínače a Pauza vypnuty.

Zamknutí ovládacích prvků

Stiskněte tlačítko zámku .

Na ukazateli časovače se zobrazí „Lo“.



Odemknutí ovládacích prvků

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

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

Varování před zbytkovým teplem

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



Automatické vypínání

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

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

Používání časovače

Časovač lze používat dvěma způsoby:

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

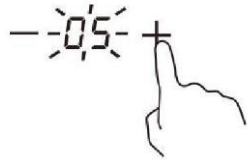
www.elektromarkabolt.hu

Používání časovače jako minutky

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

Poznámka: Můžete nastavit minutku před nebo po dokončení nastavení výkonu varné zóny.

2. Nastavte čas stisknutím tlačítek „+“ a „-“.
Jedním stisknutím tlačítka „+“ se čas o jednu minutu zvýší, jedním stisknutím tlačítka „-“ se čas o jednu minutu sníží. Když nastavený čas překročí 99 minut, automaticky se vrátí na „00“, pokud současně stisknete tlačítka „-“ a „+“, na ukazateli se zobrazí „00“.

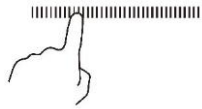


3. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

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

Používání časovače k vypnutí jedné nebo více varných zón

1. Stiskněte posuvný ovládací prvek varné zóny, u které chcete nastavit časovač.



2. Nastavte čas stisknutím tlačítek „+“ a „-“.

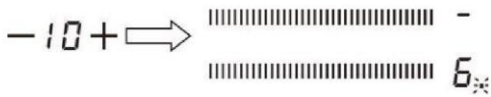
Jedním stisknutím tlačítka „+“ se čas o jednu minutu zvýší, jedním stisknutím tlačítka „-“ se čas o jednu minutu sníží. Když nastavený čas překročí 99 minut, automaticky se vrátí na „00“, pokud současně stisknete tlačítka „-“ a „+“, na ukazateli se zobrazí „00“.



3. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

www.elektromarkabolt.hu

POZNÁMKA: V pravém dolním rohu ukazatele úrovně výkonu se objeví červená tečka, která označuje vybranou zónu.



4. Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna.

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

Pokud je časovač nastaven pro více zón:

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



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



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

Zrušení časovače

Stisknutím tlačítka časovače „-“ nastavíte časovač na „00“ a časovač se zruší.

www.elektromarkabolt.hu

Pokyny pro vaření

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

Tipy pro vaření

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

Mírné vaření, vaření rýže

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

Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

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

www.elektromarkabolt.hu

Restování

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

Nastavení teploty

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

www.elektromarkabolt.hu

Čištění a údržba

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené potravinami nebo jiné než cukrové skvrny na skle)	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste čistič varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!) 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Zapněte napájení varné desky.	• Pokud je napájení varné desky vypnuté, nezobrazí se žádná indikace „horkého povrchu“, ale varná zóna může být stále horká! Buďte extrémně opatrní. • Drsné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda je čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. • Nikdy nenechávejte na varné desce zbytky po čištění: sklo se může zašpinit.
Skvrny od rozlití, roztavení a horké cukrové skvrny na skle	Okamžitě je odstraňte pomocí špachtle, stěrky nebo škrabky vhodné pro sklokeramické varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón: 1. Vypněte napájení varné desky u zdi. 2. Držte čepel nebo nádobí pod úhlem 30° a oškrábejte znečištění nebo rozlití na chladnou oblast varné desky. 3. Vyčistěte znečištění nebo skvrnu hadříkem na nádobí nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle výše uvedených kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“.	• Co nejdříve odstraňte skvrny způsobené roztavením, sladkými potravinami nebo přetečením. Pokud se nechají na skle vychladnout, může být obtížné je ze skleněného povrchu odstranit nebo můžete sklo dokonce trvale poškodit. • Nebezpečí pořezání: při zasunutí bezpečnostního krytu je čepel v škrabce ostrá jako břitva. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
Přetečení na dotykových ovladačích	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Skvrnu namočte 3. Otřete oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Plochu otřete zcela do sucha papírovou utěrkou. 5. Zapněte napájení varné desky.	• Varná deska může pípat a sama se vypnout a dotykové ovladače nemusí fungovat, když je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že je dotyková ovládací plocha suchá.

www.elektromarkabolt.hu

Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varná deska se nezapíná.	Není proud.	Ujistěte se, že je varná deska připojena k napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání sklokeramické varné desky“.
Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.	Na ovládacích prvcích se může nacházet lehká vrstva vody nebo při dotyku ovládacích prvků používáte špičku prstu.	Ujistěte se, že je oblast dotykového ovládání suchá, a že při dotyku s ovládacími prvky používáte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Hrubě opracované nádobí. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s rovnými a hladkými dny. Viz „Výběr vhodného nádobí“. Viz „Čištění a údržba“.
Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).	To je u kuchyňského nádobí normální a neznamená to závadu.
Indukční varná deska vydává tlumený hučivý zvuk při použití s vysokým nastavením teploty.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by se měl ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladicí ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje to žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.
Nádoby se neohřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže pánev detekovat, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vycentrovaná.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.

www.elektromarkabolt.hu

Zobrazování závad a kontrola

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

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

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.
Nerozebírejte spotřebič vlastními silami, abyste předešli jakémukoli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

Technická specifikace

Indukční varná deska	CI642CMBB
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V ~ 50/60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7200 W
Velikost výrobku DxŠxV (mm)	590×520×58
Rozměry pro vestavění AxB (mm)	560×490

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

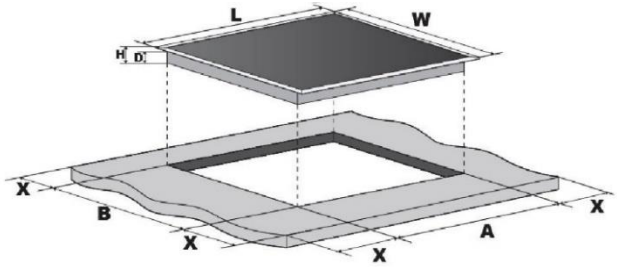
www.elektromarkabolt.hu

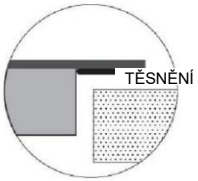
Instalace

Výběr instalačního zařízení

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

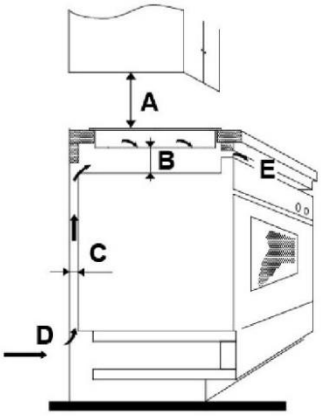
Varování: Pracovní deska musí být vyrobena z impregnovaného dřeva nebo jiného izolačního materiálu.

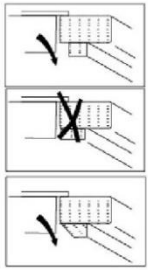




	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CMBB	590	520	58	54	560	490	min. 50

Za všech okolností se ujistěte, že je varná deska dobře odvětrávaná a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokované. Ujistěte se, že je varná deska v dobrém stavu.
Jak je znázorněno níže
Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.





www.elektromarkabolt.hu

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

Před instalací varné desky se ujistěte, že:

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

Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

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

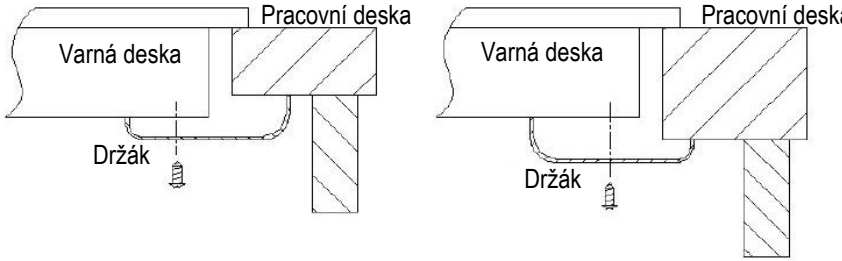
Před umístěním upevňovacích držáků

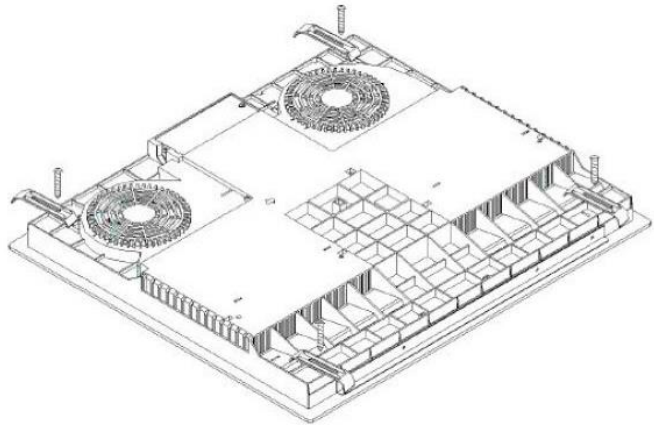
Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

Umístění upevňovacích držáků

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

www.elektromarkabolt.hu





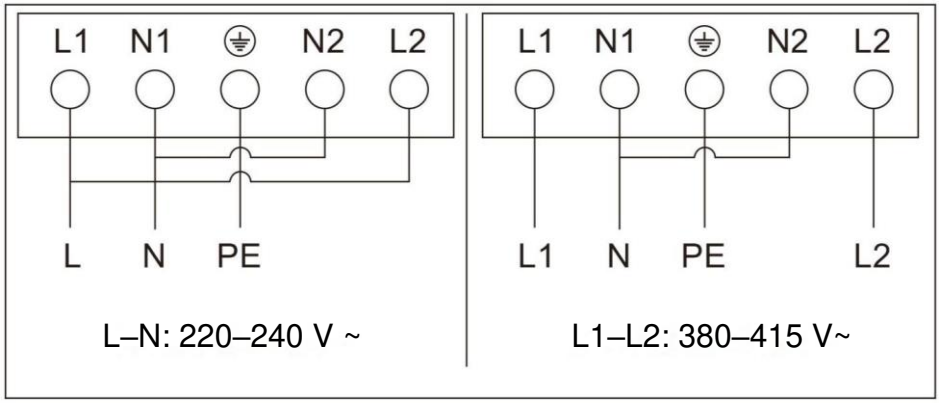
Upozornění

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

www.elektromarkabolt.hu

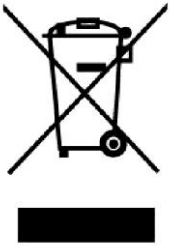
Připojení varné desky k síťovému napájení

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



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

www.elektromarkabolt.hu

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

www.elektromarkabolt.hu

Preuzmi aplikaciju hOn

U aplikaciji hOn možete pristupiti na više recepata
i dodatnim sadržajima

www.elektromarkabolt.hu

SIGURNOSNA UPOZORENJA

PRIJE UPOTREBE UREĐAJA, PAŽLJIVO PROČITAJTE SLJEDEĆE UPUTE.

Ugradnja

Opasnost od električnog udara

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

Opasnost od nastanka porezotina

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

Važne sigurnosne upute

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

www.elektromarkabolt.hu

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

Rad i održavanje

Opasnost od električnog udara

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

Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.

Opasnost od vruće površine

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

www.elektromarkabolt.hu

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

Opasnost od nastanka porezotina

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

Važne sigurnosne upute

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

www.elektromarkabolt.hu

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

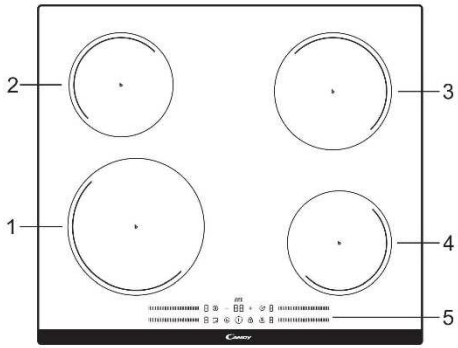
www.elektromarkabolt.hu

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

www.elektromarkabolt.hu

Pregled proizvoda

Prikaz odozgo



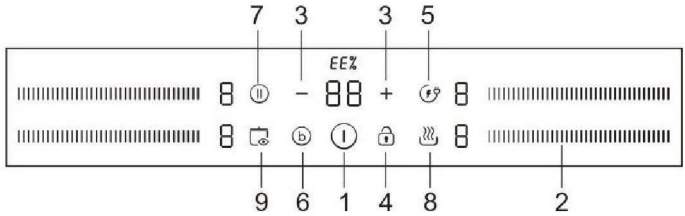
1. Zona od 2300 W, povećanje snage na 3000 W
2. Zona od 1200 W, povećanje snage na 1500 W
3. Zona od 1800 W, povećanje snage na 2100 W
4. Zona od 1200 W, povećanje snage na 1500 W
5. Upravljačka ploča

CI642CMBB

www.elektromarkabolt.hu

Upravljačka ploča

CI642CMBB



1. Tipka za uključivanje/isključivanje
2. Tipka za odabir zone za grijanje i za regulaciju snage
3. Tipka za regulaciju vremenskog programatora
4. Upravljački element za zaključavanje tipki
5. Energetska učinkovitost
6. Tipka za povećanje snage
7. Upravljanje pauzom
8. Keep warm
9. Automatsko otkrivanje
10. Fleksibilna zona

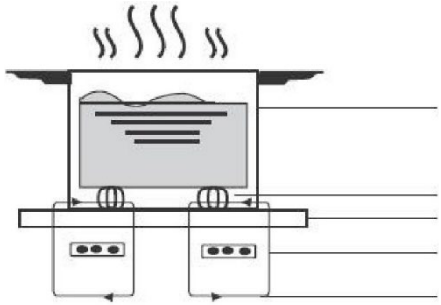
Podaci o proizvodu

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

www.elektromarkabolt.hu

Općenito o pripremanju hrane na indukcijskoj ploči za kuhanje

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



željezni lonac

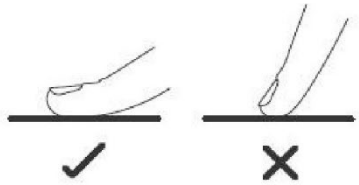
magnetski krug
ploča od staklene keramike
indukcijska zavojnica
inducirane struje

Prije uporabe nove ploče za kuhanje

- Pročitajte ove smjernice i posebno obratite pozornost na odjeljak „Sigurnosna upozorenja”.
- Potpuno uklonite zaštitnu foliju koja se možda još nalazi na indukcijskoj ploči za kuhanje.

Uporaba upravljačkih elemenata na dodir

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



www.elektromarkabolt.hu

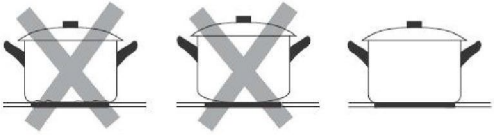
Odabir ispravnog posuđa za kuhanje

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

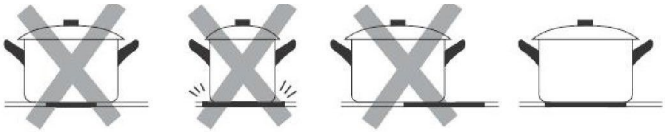


Veličina plamenika (mm)	Minimalno posuđe (promjer/mm)
160	120
180	140
210	180
280	180
Fleksibilna zona	250

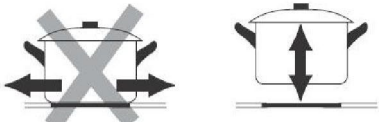
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom dnom.



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



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



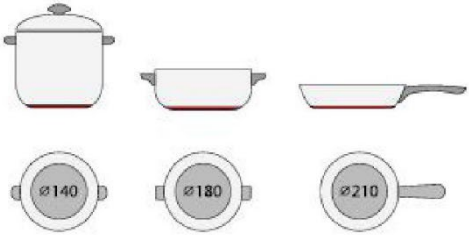
www.elektromarkabolt.hu

- Upotrebljavajte tave čiji je promjer feromagnetskog područja (baze tave) u rasponu dimenzija u tablici u nastavku. (Tablica 1)

  - Ako upotrebljavate manje lonce, time možete utjecati na radni učinak

  - Ako upotrebljavate lonac promjera manjeg od navedenog u gornjoj tablici, lonci se možda neće otkriti

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



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



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

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



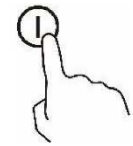
www.elektromarkabolt.hu

Uporaba indukcijske ploče za kuhanje

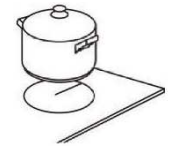
Za početak pripremanja

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

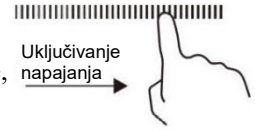
1. Dodirnite sklopku za uključivanje/isključivanje ⏻, svi indikatori prikazuju " - "



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

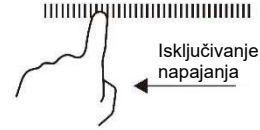


3. Odaberite postavku topline dodirivanjem kliznog regulatora.
   - Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, indukcijska ploča za kuhanje će se automatski isključiti. Morate početi ponovno od 1. koraka.
   - Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

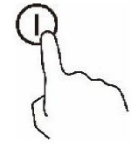


Nakon završetka pripremanja

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



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



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



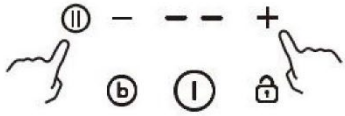
www.elektromarkabolt.hu

Uporaba funkcije Upravljanje napajanjem

Moguće je namjestiti najveću razinu potrošnje struje za indukcijsku ploču za kuhanje odabirom različitih raspona snage.
Indukcijske ploče za kuhanje mogu se automatski ograničiti u svrhu rada pri nižoj razini snage radi izbjegavanja opasnosti od preopterećenja.

Pokretanje funkcije za regulaciju snage

1. Uključite ploču za kuhanje, a zatim istovremeno pritisnite tipke „+” (vremenski programator) i Pauza. Pokazivač vremena prikazuje vrijednost „P5”, što znači da je snaga na razini 5. Zadani način rada je na 7,2 kW.



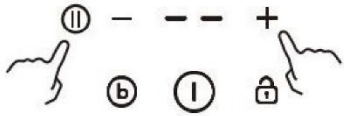
Prijelaz na drugu razinu

Pritisnite +/- na vremenskom programatoru. Postoji 5 razina snage, od „P1” do „P5”. Pokazivač vremenskog programatora prikazivat će jednu od njih.
„P1”: maksimalna snaga je 2,5 kW.
„P2”: maksimalna snaga je 3,5 kW.
„P3”: maksimalna snaga je 4,5 kW.
„P4”: maksimalna snaga je 5,5 kW.
"P5": maksimalna snaga je 7,2 kW.



Potvrda i izlazak iz funkcije regulacije snage

Istodobno pritisnite tipke "+" (vremenski programator) i Pauza za potvrdu i ploča će se zatim isključiti.

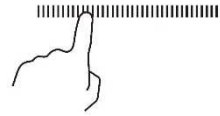


www.elektromarkabolt.hu

Upotreba funkcije za povećanje snage

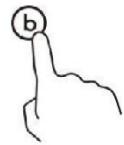
Uključite funkciju za povećanje snage

1. Dodirnite klizni regulator zone koju želite odabrati.



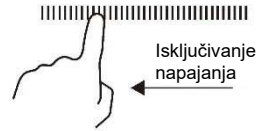
Napomena: Postavka snage zone mosta radi isto kao i svako drugo normalno područje.

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



Otkazivanje funkcije za povećanje snage

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



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

Upotreba funkcije automatskog otkrivanja

Aktivirate li funkciju automatskog otkrivanja, ona će automatski otkriti i pokazati gdje se nalazi posuda.

Aktivirajte funkciju automatskog otkrivanja

Pritisnite tipku za automatsko prepoznavanje kako biste aktivirali ovu funkciju. Pokazivač će prikazati "0" ako se može otkriti posuda.



Poništite funkciju automatskog otkrivanja

Ponovno pritisnite tipku za automatsko otkrivanje kako biste otkazali ovu funkciju.

Upotreba funkcije energetske učinkovitosti

Za indukcijske ploče za kuhanje, što bolji lonac upotrebljavate, to će biti veća učinkovitost. Ova EE funkcija može automatski otkriti kvalitetu lonaca i pokazati učinkovitost koju koristite.

Aktiviranje funkcije energetske učinkovitosti

Pritisnite gumb EE, zasvijetlit će indikator EE%.
Na zaslonu će se prikazati postotak snage koju koristite.



www.elektromarkabolt.hu

Ako su istovremeno aktivirane funkcije vremenskog programatora, tipkovnice ili EE, naizmjenično će se prikazivati odgovarajuće informacije.

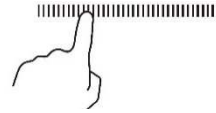
Otkazivanje funkcije energetske učinkovitosti

Pritisnite gumb EE, indikator EE% će se isključiti i funkcija će se otkazati.

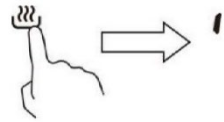
Uporaba funkcije Keep warm

Aktivirajte funkciju Keep warm

1. Dodirnite klizni regulator zone koju želite podesiti.



2. Dodirujući regulator podgrijavanja, indikator područja pokazuje “ | ”

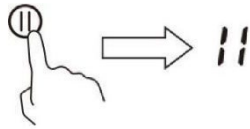


Otkazivanje funkcije Keep warm

Dodirnite klizni regulator zone za koju želite otkazati Keep warm, zatim će se područje za kuhanje vratiti na razinu koju ste odabrali.

Uporaba funkcije pauze

1. Pritisnite tipku Pauza ⏸ kako bi zone grijanja prestale raditi. Svi pokazivači zone prikazuju “||”



2. Još jednom pritisnite tipku Pauza ⏸ i sve će se zone grijanja vratiti na izvornu postavku.

- Funkcija je dostupna kada radi jedna ili više zona za grijanje.
- Ako ne isključite način rada za zaustavljanje u roku od 30 minuta, indukcijska ploča će se automatski isključiti.

Blokiranje tipki

- Možete blokirati tipke radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).

www.elektromarkabolt.hu

- Kad su tipke zaključane i zone grijanja rade, sve tipke osim ON/OFF i Pauza će biti onemogućene.

Zaključavanje tipki

Dodirnite upravljački element za zaključavanje tipki .
Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „Lo".



Otključavanje upravljačkih tipki

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

Kada je ploča za kuhanje u zaključanom načinu rada i kada zona grijanja ne radi, svi će upravljački elementi biti onemogućeni osim uključivanja/isključivanja , u slučaju nužde možete isključiti ploču za kuhanje upravljačkim elementom za upravljanje uključivanjem/isključivanjem, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

Upozorenje o ostatku topline

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



Automatsko isključivanje

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

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

Uporaba vremenskog programatora

Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

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

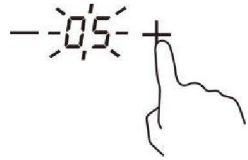
www.elektromarkabolt.hu

Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

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

Napomena: Možete podesiti minutni podsjetnik prije ili nakon završetka podešavanja snage zone za kuhanje.

2. Podesite vrijeme dodirom na "+" i "-".



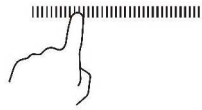
Ako pritisnete gumb „+“ jednom, vrijeme se povećava za jednu minutu; ako pritisnete gumb „-“ jednom, vrijeme se smanjuje za jednu minutu. Kad je podešeno vrijeme duže od 99 minuta, automatski će se vratiti na "00", a ako istodobno pritisnete tipke "-" i "+", na pokazivaču će se prikazati "00".

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

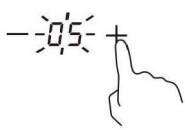
4. Zvučni signal će se oglašavati 30 sekundi, a pokazivač vremenskog programatora prikazivat će „- -” kada zadano vrijeme završi.

Uporaba vremenskog programatora za isključivanje jedne ili više zona za kuhanje

1. Pritisnite klizni regulator zone za kuhanje za koju želite podesiti vremenski programator.



2. Podesite vrijeme dodirom na "+" "-".

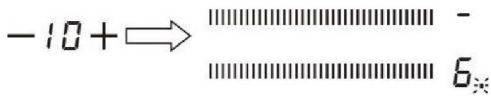


Ako pritisnete gumb „+“ jednom, vrijeme se povećava za jednu minutu; ako pritisnete gumb „-“ jednom, vrijeme se smanjuje za jednu minutu. Kad je podešeno vrijeme duže od 99 minuta, automatski će se vratiti na "00", a ako istodobno pritisnete tipke "-" i "+", na pokazivaču će se prikazati "00".

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

www.elektromarkabolt.hu

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

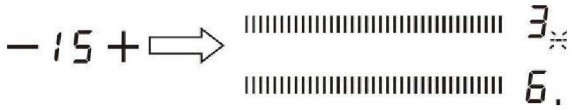


4. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona za kuhanje automatski isključiti.

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

Ako je vremenski programator podešen na više zona:

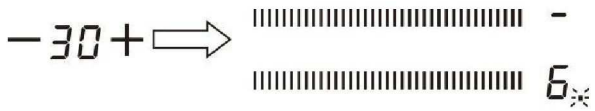
1. Kad podesite vremenski programator za nekoliko zona za kuhanje, prikazuju se crvene točke odgovarajućih zona za kuhanje. Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost i minutama. Točka odgovarajuće zone trepće.



(podešeno na 15 minuta)

(podešeno na 45 minuta)

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



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

Otkazivanje vremenskog programatora

Dodirnite tipku „-“ za podešavanje vremenskog programatora na "00", vremenski programator će se otkazati.

www.elektromarkabolt.hu

Smjernice za pripremanje hrane

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

Savjeti za pripremanje hrane

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

Pirjanje, pripremanje riže

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

Pečenje odreska do poprimanja smeđe boje

Pripremanje sočnih i ukusnih odrezaka:

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

www.elektromarkabolt.hu

Prženje uz miješanje

1. Odaberite keramički kompatibilan wok s ravnom bazom ili veliku tavu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje uz miješanje treba se odvijati brzo. Ako pripremate velike količine hrane, pripremajte hranu u nekoliko manjih skupina.
3. Nakratko prethodno zagrijte posudu i dodajte dvije jušne žlice ulja.
4. Prvo skuhajte meso, odložite ga sa strane i podgrijavajte.
5. Pripremite povrće prženjem uz miješanje. Kad je vruće, ali hrskavo prebacite zonu za kuhanje na nižu postavku, vratite meso u posudu i dodajte svoj umak.
6. Lagano miješajte sastojke tako da se potpuno raspodijeli toplina.
7. Poslužite odmah.

Postavke topline

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

www.elektromarkabolt.hu

Njega i čišćenje

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

www.elektromarkabolt.hu

Savjeti i trikovi

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

www.elektromarkabolt.hu

Prikaz kvara i provjera

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

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

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.
Ne rastavljajte sami jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

Tehničke specifikacije

Indukcijska ploča za kuhanje	CI642CMBB
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda D×Š×V (mm)	590×520×58
Ugradbene dimenzije A×B (mm)	560×490

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

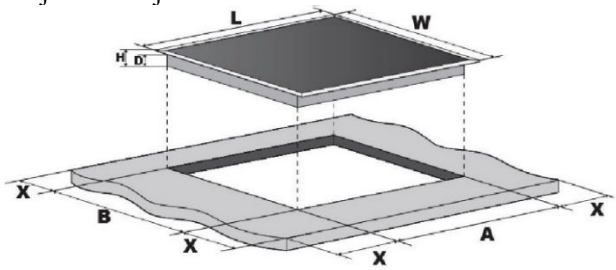
www.elektromarkabolt.hu

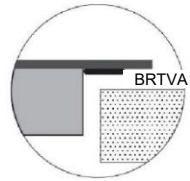
Ugradnja

Odabir opreme za ugradnju

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

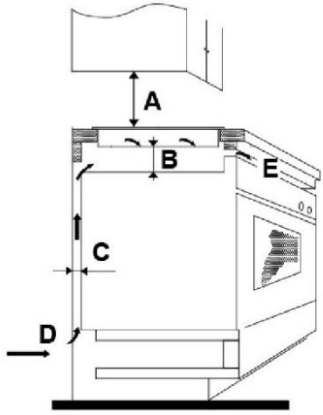
Upozorenje: Materijal radne površine mora koristiti impregnirano drvo ili drugi izolacijski materijal.

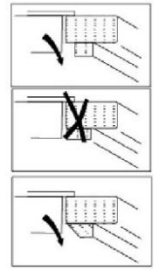




	L (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CMBB	590	520	58	54	560	490	50 mini

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





www.elektromarkabolt.hu

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

Prije postavljanja ploče za kuhanje, pobrinite se da

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

Nakon ugradnje ploče za kuhanje, pobrinite se da

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

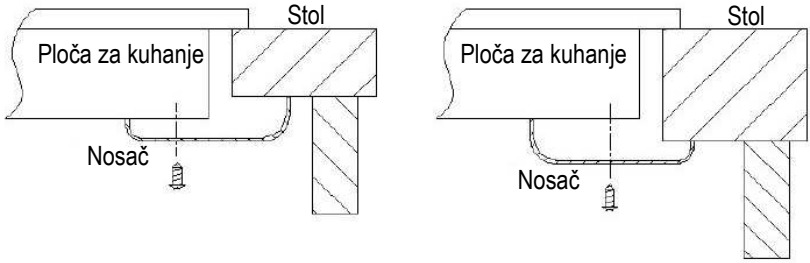
Prije lociranja nosača za pričvršćenje

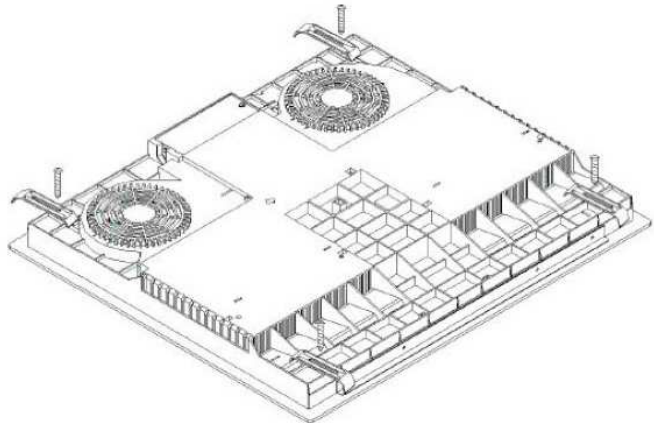
Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje).
Ne djelujte silom na izbočene upravljačke elemente na ploči za kuhanje.

Lociranje nosača za učvršćenje

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

www.elektromarkabolt.hu





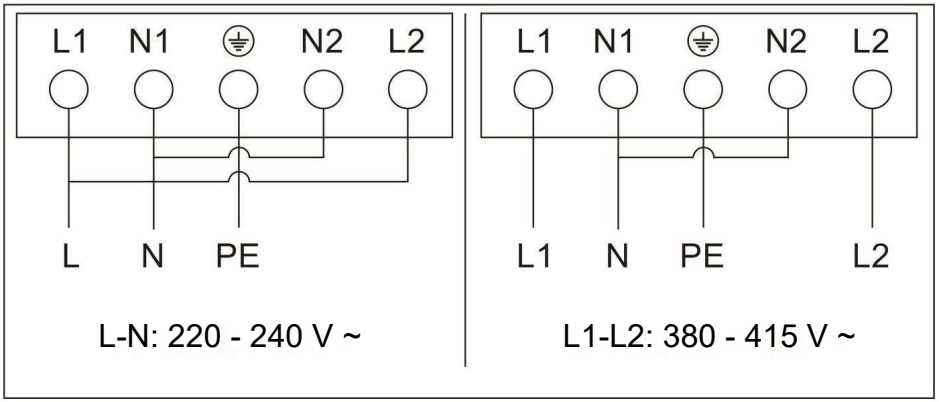
Oprez

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

www.elektromarkabolt.hu

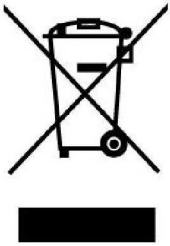
Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže

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



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

www.elektromarkabolt.hu

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

www.elektromarkabolt.hu

A hOn alkalmazás letöltése

A hOn alkalmazás különböző recepteket és extra tartalmakat kínál Önnek











www.elektromarkabolt.hu

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

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

Telepítés

Elektromos áramütés veszélye

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

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

- A készülék beszerelése vagy használata előtt olvassa ezeket az utasításokat.
- A készülékre soha ne helyezzen éghető anyagokat vagy termékeket.
- Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.

www.elektromarkabolt.hu

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

Tisztítás és karbantartás

Elektromos áramütés veszélye

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

Egészségügyi veszélyek

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.

www.elektromarkabolt.hu

Forró felület által jelentett veszély

- Használat során a készülék elérhető részei felforrósodnak, így égési sérüléseket okozhatnak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy bármilyen egyéb, megfelelő edényektől eltérő tárgy hozzáérjen az üvegkerámiához, amíg a felület le nem hűl.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak
- A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógjanak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessék el a fogantyúkat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

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

Fontos biztonsági utasítások

- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcsorduló étel füstöt és akár felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.

www.elektromarkabolt.hu

- Használatot követően kapcsolja ki az összes főzőzónát és a főzőlapot a jelen utasításban részletezett módon (vagyis az érintésvezérlés használatával). Ne támaszkodjon kizárólagosan a serpenyőészlelő funkcióra a főzőzónák kikapcsolása tekintetében a serpenyők eltávolítását követően.
- Ne engedje gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel, hogy ráüljenek, ráálljanak vagy felmásszanak rá.
- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a készülék fölötti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül az adott helyiségben, a készülék működése közben.
- A gyermekeket és a készülék használatát illetően korlátozottságot okozó fogyatékossággal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia a készülékhasználat tekintetében. A képzést nyújtó személynek meg kell bizonyosodnia arról, hogy az illető személyek képesek saját maguk és a környezetük veszélyeztetése nélkül használni a készüléket.
- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az üvegkerámiát.

www.elektromarkabolt.hu

- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- A készülék kizárólag háztartási környezetben használható! A gyártó jótállása nem terjed ki kereskedelmi célú felhasználásra!
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. A kisgyermekeket távol kell tartani.
- Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése

www.elektromarkabolt.hu

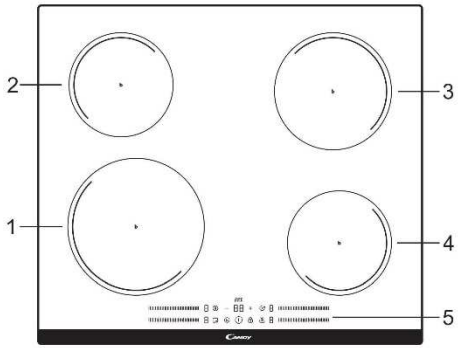
érdekében, feszültségtől védő üvegkerámia vagy hasonló főzőfelületek esetében.

- Ne használjon gőzborotvát.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamat felügyeletet igényel. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.
- A tápkábel nem érhető el a telepítés után.

www.elektromarkabolt.hu

Termék áttekintése

Felső nézet



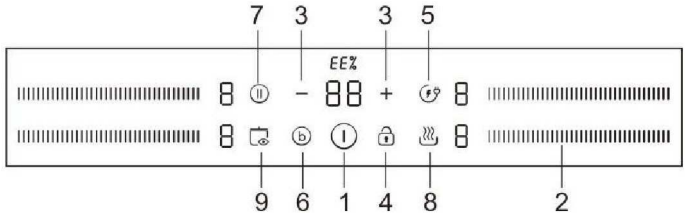
1. 2300 W-os zóna, teljesítménynövelés 3000 W-ra
2. 1200 W-os zóna, teljesítménynövelés 1500 W-ra
3. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
4. 1200 W-os zóna, teljesítménynövelés 1500 W-ra
5. Vezérlőpult

CI642CMBB

www.elektromarkabolt.hu

A vezérlőpult

CI642CMBB



1. BE/KI gomb	6. Teljesítménynövelés vezérlőgomb
2. Főzőzóna kiválasztás vezérlőgomb és teljesítményszabályozó gomb	7. Szünet vezérlőgomb
3. Időzítőállító vezérlőgomb	8. Melegen tartás
4. Billentyűzár	9. Automatikus észlelés
5. Energiahatékonyság	10. Rugalmas zóna

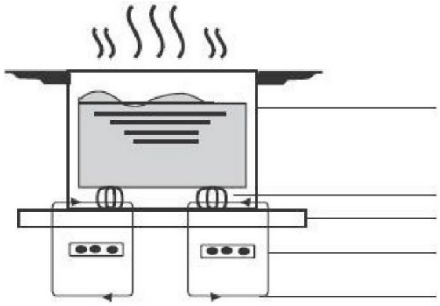
Termékinformáció

A kerámia/indukciós főzőlap különböző konyhai igények kielégítésére képes köszönhetően az ellenálláshuzalos fűtésnek, a mikroszámítógépes vezérlésnek és választható teljesítményszinteknek, így igazán optimális választás modern családok számára.
A főzőlap az ügyfelek igényeit helyezi a középpontba, és igazodik az egyéni dizájnhoz.
A főzőlap biztonságos és megbízható teljesítményekkel szolgál, így teszi kényelmessé életét, illetve lehetővé teszi az élet örömeinek a teljes kiélvezését.

www.elektromarkabolt.hu

Az indukciós főzés bemutatása

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

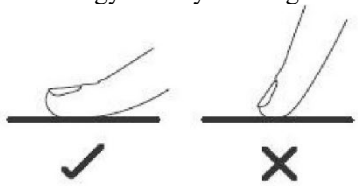


Az új főzőlap használata előtt

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

Az érintésvezérlés használata

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



www.elektromarkabolt.hu

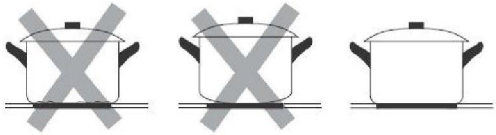
Megfelelő főzőedény választása

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

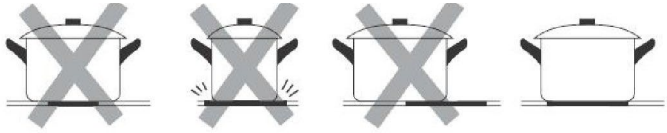


Az égő mérete (mm)	Legkisebb főzőedény (átmérő /mm)
160	120
180	140
210	180
280	180
Rugalmas zóna	250

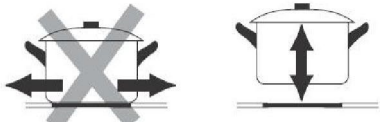
Ne használjon csipkézett élekkel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



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



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



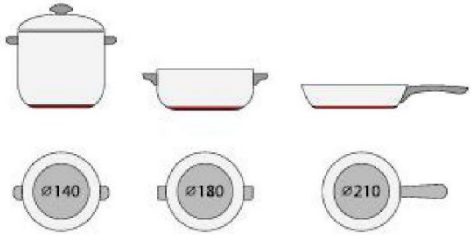
www.elektromarkabolt.hu

- Olyan serpenyőket használjon, amelyek ferromágneses területe (serpenyő alapi része) megfelel az alábbi táblázatban látható mérettartományoknak. (1. táblázat)

  - Ha kisebb edényeket használ, ez alacsonyabb teljesítményt eredményezhet

  - Ha a fenti táblázatban jelölt méreteknél kisebb edényt használ, előfordulhat, hogy az edényt nem észleli a készülék

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



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



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

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



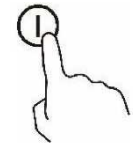
www.elektromarkabolt.hu

Az indukciós főzőlap használata

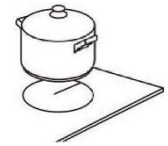
Főzés megkezdése

- Bekapcsolás után a berregő egyszer megszólal, az összes kijelző 1 másodpercig világít, majd kialszik, jelezve, hogy a főzőlap készenléti állapotba lépett.

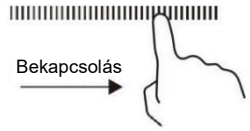
1. Érintse meg a BE/KI ⏻ kapcsolót. Az összes kijelzőn a következő látható: „-”



2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.
   Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.

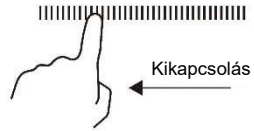


3. Válassza ki a hőbeállítást a „csúszka” vezérlőgomb megérintésével.
   - Ha nem választ ki hőbeállítást 1 percen belül, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől.
   - A hőfok beállítást a főzés során bármikor módosíthatja.

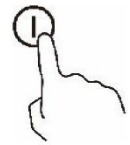


A főzés befejezése után

1. Kapcsolja ki a főzőzónát a „csúszka” vezérlőgomb „0” értékre állításával. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg.



2. Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI vezérlőgomb megérintésével.



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



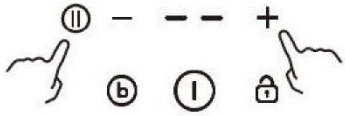
www.elektromarkabolt.hu

A teljesítménykezelés funkció használata

Különböző teljesítménytartományok kiválasztásával meghatározhatja az indukciós főzőlap maximális teljesítményfelvételét.
A túlterhelés kockázatának elkerülése érdekében az indukciós főzőlapok képesek automatikusan adott, alacsonyabb teljesítményszintre korlátozni saját működésüket.

A teljesítménykezelési funkció elérése

1. Kapcsolja be a főzőlapot, majd nyomja meg egyszerre a „+” (időzítő) és a Szünet gombot. Az időzítő kijelzőn megjelenik a „P5” felirat, amely az 5-ös teljesítményszintet jelöli. Az alapértelmezett mód 7,2 kW.



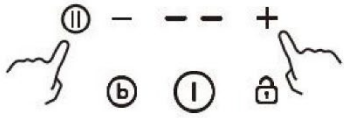
Másik szintre kapcsolás

Nyomja meg a +/- gombot az időzítőnél. 5 teljesítményszint van „P1” és „P5” között.
Az időzítő kijelző megjeleníti az egyiket.
„P1”: a maximális teljesítmény 2,5 kW.
„P2”: a maximális teljesítmény 3,5 kW.
„P3”: a maximális teljesítmény 4,5 kW.
„P4”: a maximális teljesítmény 5,5 kW.
„P5”: a maximális teljesítmény 7,2 kW.



Megerősítés és a teljesítménykezelési funkció elhagyása

Nyomja meg egyszerre a „+” (időzítő) és a Szünet gombot a megerősítéshez, majd a főzőlap kikapcsol.

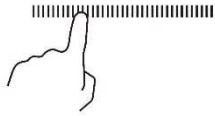


www.elektromarkabolt.hu

A teljesítménynövelés funkció használata

A teljesítménynövelés funkció aktiválása

1. Érintse meg a használni kívánt zóna csúszkavezérlőjét.



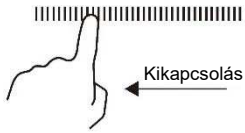
Megjegyzés: A hídzóna teljesítménybeállítása ugyanúgy működik, mint bármely más normál terület esetében.

2. Érintse meg a teljesítménynövelés gombot ⓑ, amikor a kijelző villog, a teljesítményszint kijelzőn a „P” jelzés látható.



Teljesítménynövelés funkció törlése

1. Érintse meg a „csúszka” gombot a teljesítménynövelés funkció törléséhez, és válassza ki a beállítani kívánt szintet.



- A teljesítménynövelés funkció csak 5 percig tarthat, ezután a zóna automatikusan a 9. szintre lép.

Az automatikus észlelés funkció használata

Ha bekapcsolja az Automatikus észlelés funkciót, a készülék automatikusan észleli és megmutatja, hol van az edény.

Az Automatikus észlelés funkció bekapcsolása

A funkció bekapcsolásához nyomja meg az Automatikus észlelés gombot. A kijelzőn „0” jelenik meg, ha az edény észlelhető.



Az automatikus észlelés funkció kikapcsolása

A funkció kikapcsolásához nyomja meg ismét az Automatikus észlelés gombot.

Energiahatékonysági funkció használata

Az indukciós főzőlapok esetében minél jobb edényt használ, annál hatékonyabb a készülék. Ez az EE funkció automatikusan érzékeli az edények minőségét, és megmutatja az Ön által használt hatékonyságot.

Az energiahatékonysági funkció bekapcsolása

Nyomja meg az EE gombot, az EE% kijelző bekapcsol.
A kijelzőn megjelenik a használt teljesítmény százalékos aránya.



www.elektromarkabolt.hu

Ha az időzítő, a billentyűzár vagy az EE funkciók egyidejűleg működnek, a kijelzőn felváltva látható a megfelelő információ.

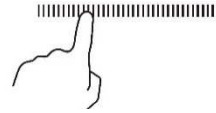
Az Energiahatékonyság funkció kikapcsolása

Nyomja meg az EE gombot, az EE% jelzőfény kialszik, és a funkció kikapcsol.

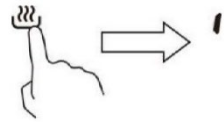
A melegen tartás funkció használata

A melegen tartás funkció bekapcsolása

1. Érintse meg a beállítani kívánt zóna csúszkavezérlőjét.



2. Ha megérinti a melegen tartás gombot, a zóna visszajelzője a következőt mutatja: „|”

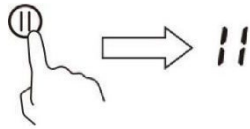


A melegen tartás funkció kikapcsolása

Érintse meg annak a zónának a csúszkáját, amelyen ki szeretné kapcsolni a melegen tartás funkciót, majd a főzőzóna visszatér a kiválasztott szintre.

A szüneteltetés funkció használata

1. Nyomja meg a Szünet vezérlőgombot, ⏸ a főzőzónák leállnak. Az összes zóna kijelzőjén „||” látható



2. Nyomja meg ismét a Szünet vezérlőgombot ⏸, és az összes főzőzóna visszaáll az eredeti beállításra.

- A funkció akkor elérhető, ha egy vagy több főzőzóna működik.
- Ha nem törli 30 percen belül a leállítás üzemmódot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol.

A gombok lezárása

- A gombok lezárásával megakadályozható az illetéktelen használat (így például gyermekek nem kapcsolhatják be akaratlanul a főzőzónákat).

www.elektromarkabolt.hu

- Zárolt kezelőszervek mellett, amikor üzemelnek a főzőzónák, a BE/KI és szünet gombokon kívül a készülék minden más parancsot letilt.

A gombok zárolása

Érintse meg a billentyűzár vezérlőgombot.
Az időzítő kijelzőn a „Lo” jelenik meg.



A gombok zárolásának feloldása

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van.
2. Érintse meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a billentyűzár vezérlőgombot .
3. Most már használhatja a főzőlapot.

Amikor a főzőlap zárolás módban található, és főzőzóna nem üzemel, a BE/KI gombok kivételével a készülék az összes gombot letiltja, vészhelyzet esetén bármikor kikapcsolhatja a főzőlapot a BE/KI gombbal, de a következő művelet előtt először fel kell oldania a zárolást.

Maradékhő-figyelmeztetés

Ha a főzőlap egy ideig működik, maradékhő lesz észlelhető. A „H” betű jelenik meg figyelmeztetésként, hogy tartson megfelelő távolságot az adott főzőzónától.



Automatikus kikapcsolás

A főzőlap automatikus kikapcsolás biztonsági funkcióval rendelkezik. A funkció abban az esetben lép működésbe, ha elfelejti kikapcsolni az egyik főzőzónát.
Az alapértelmezett kikapcsolási időket az alábbi táblázatban láthatja:

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett üzemidő időzítő (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Az időzítő használata

Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

- Az időzítőt használhatja visszaszámlálóként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem az idő lejártakor.
- A kikapcsolási időzítővel egy vagy több főzőzónát kapcsolhat ki adott idő letelte után.
- Az időzítőn maximum 99 perc állítható be.

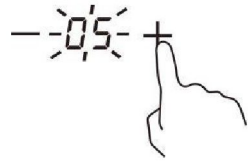
www.elektromarkabolt.hu

Az időzítő használata visszaszámlálóként

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van. Illetve arról, hogy a zóna választógomb nem aktív (a zóna jelzés „-” nem villog).

Megjegyzés: Beállíthatja a percszámlálót a főzőzóna teljesítménybeállításának befejezése előtt vagy után.

2. Állítsa be az időt a „+” vagy „-” megérintésével. A „+” gomb egyszeri megnyomásával egy perccel növelheti az időt, a „-” gomb egyszeri megnyomásával pedig egy perccel csökkentheti az időt. Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, akkor a kijelző automatikusan visszatér a „00” értékre, ha a „-” és a „+” gombot egyszerre nyomja meg, a kijelzőn a „00” jelenik meg.

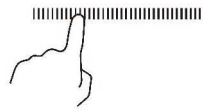


3. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

4. A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercig, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „- -” jel, amikor a beállított idő lejárt.

Az időzítővel egy vagy több főzőzónát kapcsolhat ki

1. Nyomja meg annak a főzőzónának a csúszkáját, amelyre az időzítőt be kívánja állítani.



2. Állítsa be az időt a „+” vagy „-” megérintésével.

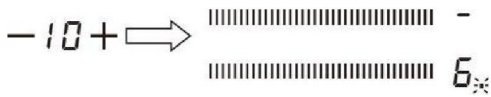
A „+” gomb egyszeri megnyomásával egy perccel növelheti az időt, a „-” gomb egyszeri megnyomásával pedig egy perccel csökkentheti az időt. Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, akkor a kijelző automatikusan visszatér a „00” értékre, ha a „-” és a „+” gombot egyszerre nyomja meg, a kijelzőn a „00” jelenik meg.



3. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

www.elektromarkabolt.hu

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző jobb alsó sarkában egy piros pont jelenik meg, amely jelzi a kiválasztott zónát.

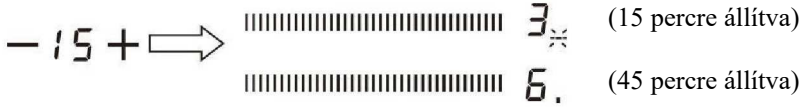


4. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.

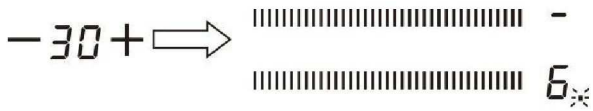
Megjegyzés: A többi főzőzóna tovább üzemel, ha előzőleg bekapcsolta azokat.

Ha az időzítőt egynél több zónára állította:

1. Ha több főzőzónára állítja be az időzítőt, a megfelelő főzőzónák piros pontjai jelennek meg. Az időzítő kijelzőjén a min. időzítő látható. A megfelelő zóna pontja villog.



2. A visszaszámláló lejárta után a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután az új min. időzítő jelenik meg, és a megfelelő zóna pontja villogni kezd.



Megjegyzés: Érintse meg a főzőzóna kiválasztásának vezérlőjét, a megfelelő időzítő megjelenik az időzítő kijelzőn.

Az időzítő törlése

Az időzítő „-” gombjának megérintésével az időzítő „00” értékre állítható, és az időzítő kikapcsol.

www.elektromarkabolt.hu

Főzési irányelvek

Sütés során figyeljen, mivel az olaj és a zsír nagyon gyorsan felforrósodik, különösen ha használja a teljesítménynövelés funkciót. Rendkívül magas hőmérsékletek mellett az olaj és a zsír öngyulladásra képes, ezért komoly tűzveszélyt eredményez.

Főzési tippek

- Amikor az étel forrni kezd, csökkentse a teljesítménybeállítást.
- Fedő használatával csökkenthető a főzési idő, illetve a hő megőrzésével energia takarítható meg.
- Csökkentse minimumra a folyadék vagy zsiradék mennyiségét a főzési idő csökkentéséhez.
- A főzést kezdje magas beállítással, majd csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett.

Párolás, rizs főzése

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

Steak készítése

Ízletes, puha steak sütéséhez:

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

www.elektromarkabolt.hu

Dobva-rázva pirításhoz

1. Válasszon egy kerámia főzőlappal kompatibilis laposfenekű wokot vagy egy nagy serpenyőt.
2. Az összes összetevő és felszerelés álljon készen. A dobva-rázva pirításnak gyorsan kell történnie. Nagy mennyiségek készítése esetén az ételt több kisebb adagban készítse el.
3. Gyorsan előmelegítse a serpenyőt, és öntsön bele két kanál olajat.
4. Először süsse meg a húst, ezt tegye félre, s tartsa melegen.
5. Dobva-rázva pirítsa meg a zöldségeket. Amikor a zöldség még forró, de ropogós, kapcsolja a főzőzónát alacsonyabb hőmérsékletre, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a szószt.
6. Óvatosan keverje össze az összetevőket így biztosítva, hogy minden összetevő átmelegszik.
7. Azonnal tálalja.

Hőbeállítások

Hőbeállítás	Megfelelőség
1 -2	• kis mennyiségű élelmiszer óvatos melegítése • csokoládé, vaj olvasztása és könnyen odaégő ételek • óvatos párolás • lassú melegítés
3-4	• újramelegítés • gyors párolás • rizsfőzés
5-6	• palacsinta
7 - 8	• gyors sütés • tésztafélék főzése
9	• dobva-rázva pirítás • hússütés • leves felfőzése • vízfőzés

www.elektromarkabolt.hu

Ápolás és karbantartás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszer-maradványok vagy kiömlött nem cukros folyadékok az üvegfelületen)	1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, míg az még meleg (de nem forró!) 3. Öblítse át és törölje szárazra egy tiszta törlőkendővel vagy papírtörlővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet „forró felület” jelzéssel az egyes főzőfelületek forróságára, ám ettől még a főzőzónák forrók lehetnek! Legyen rendkívül óvatos. • A durva súrolószivacsok, egyes nejlon súrolószivacsok és a kemény/abrazív tisztítószerek megkarcolhatják az üvegfelületet. Mindig olvassa el a címkét, hogy megtudja, a tisztítószer vagy súrolószivacs megfelelő-e a készülék tisztításához. • Soha ne hagyjon tisztítószer maradványt a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.
Kifutott ételek, ráolvadt élelmiszer és forró, cukros folyadékmaradványok az üvegen	Ezeket azonnal távolítsa el halkéssel, spatulával vagy borotvás kaparóval, amely használható kerámiaüveg főzőlapokhoz, de mindeközben figyeljen a forró főzőfelületekre: 1. Válassza le a főzőlap tápellátását a fali aljzatnál. 2. Tartsa a pengét vagy eszközt 30°-os szögben, és távolítsa el a maradványt vagy kiömlött élelmiszert a főzőlap hideg felületére. 3. Távolítsa el a szennyeződést vagy kiömlött élelmiszert törlőkendővel vagy papírtörlővel. 4. Kövesse a fenti, „Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen” rész 2-4. lépését.	• A megolvadt és cukros élelmiszerek vagy kiömlött élelmiszerek után maradt foltot minél hamarabb távolítsa el. Ha az élelmiszer lehűl az üvegfelületen, előfordulhat, hogy már csak nehezen távolítható el, vagy hogy visszafordíthatatlanul károsítja az üvegfelületet. • Vágási sérülés veszélye: visszahúzott védőburkolat mellett a kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.
Kiömlött élelmiszer az érintőpanelen	1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Itassa fel a kiömlött folyadékot 3. Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törlőkendővel. 4. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörlővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• A főzőlap hangjelzést adhat ki, illetve kikapcsolhat, valamint az érintésérzékeny gombok nem működhetnek, amíg folyadék található ezeken. Bizonyosodjon meg arról, hogy szárazra törli az érintőpanelt, mielőtt visszakapcsolná a főzőlap tápellátását.

www.elektromarkabolt.hu

Javaslatok és tippek

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

www.elektromarkabolt.hu

Kijelzett hiba és vizsgálat

Ha rendellenesség jelentkezik, az indukciós főzőlap automatikusan biztonsági üzemmódba kapcsol, és megjeleníti az adott hibakódot:

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
E4/E5	Hőmérséklet érzékelő meghibásodása	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E7/E8	IGBT hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása.	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E2/E3	Rendellenes tápfeszültség	Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelel-e az előírásoknak. Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
E6/E9	Rossz indukciós főzőlap hősugárzás	Indítsa újra a készüléket, miután lehűlt az indukciós főzőlap.

A fentiek általános meghibásodásokra vonatkozó következtetések és ellenőrzések. Az összes veszélyt és az indukciós főzőlap károsodását elkerülendő ne szerelje szét az egységet saját kezűleg.

Műszaki jellemzők

Indukciós főzőlap	CI642CMBB
Főzőzónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltakozó áram, 50/60 Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	7200 W
Termék mérete Mé×SZ×M (mm)	590×520×58
Méretek beépítéshez A×B (mm)	560×490

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

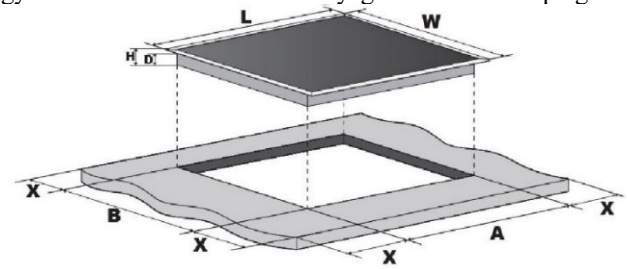
www.elektromarkabolt.hu

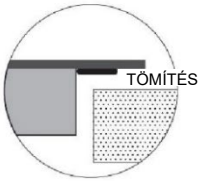
Telepítés

Telepített berendezések kiválasztása

- Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően.
- A telepítés és a használat érdekében a furat körül legalább 50 mm-es szabad területnek maradnia kell.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm. A főzőlap által árasztott hő okozta nagyobb alakváltozás elkerülése érdekében válasszon hőálló munkafelületet. Amint az alábbiakban látható:

Figyelmeztetés: A munkafelület anyagául válasszon impregnált fát vagy más szigetelőanyagot.

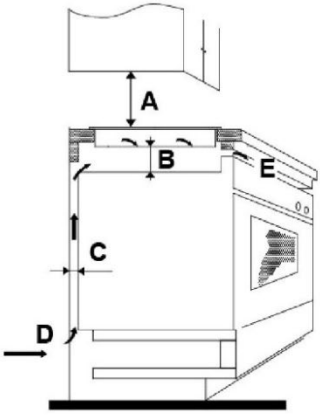


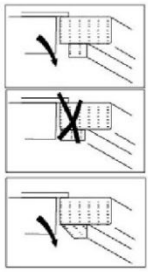


	H (mm)	SZ (mm)	M (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CMBB	590	520	58	54	560	490	50 mini

Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap számára minden körülmények között megfelelő szellőzés áll rendelkezésre, illetve a bemeneti és kimeneti légnyílások akadálymentesek legyenek. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap jó állapotban van. Amint az alábbiakban látható

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





www.elektromarkabolt.hu

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 minimum	Bemeneti légnyílás	Kimeneti légnyílás 5 mm

A főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg az alábbiakról

- A munkafelület derékszögű és egyenes, és nincsenek szerkezeti elemek, amelyek belelógnak a beépítéshez szükséges területre.
- A munkafelület hőálló anyagból készült.
- Ha a főzőlapot egy sütő fölé építi be, a sütő rendelkezik beépített hűtőventilátorral.
- A beszerelés eleget tesz mindenféle területet érintő követelménynek és vonatkozó szabványnak és előírásnak.
- Legyen megfelelő szakaszoló kapcsoló az állandó vezetékezésbe építve, amellyel teljesen leválasztható a készülék a hálózati tápellátásról, a vezetékezés pedig feleljen meg a helyi vezetékezési szabályoknak és előírásoknak.
- A szakaszoló kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, amely 3 mm-es érintkező elkülönítést biztosítson levegőben az összes pólus esetében (vagy az összes aktív [fázis] vezető esetében, ha a helyi vezetékezési szabályok engedélyezik a követelmények ezen módosítását).
- A szakaszoló kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie az ügyfél számára, beépített főzőlap mellett
- A szerelés vonatkozásában bármilyen kétely felmerülése esetén vegye fel a kapcsolatot a helyi építésügyi hatóságokkal, vagy tekintse át a rendelkezéseket
- A főzőlapot körülvevő falfelületekre hőálló és könnyen tisztítható termékeket (például csempével) helyezzen el.

A főzőlap beszerelése után bizonyosodjon meg az alábbiakról

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

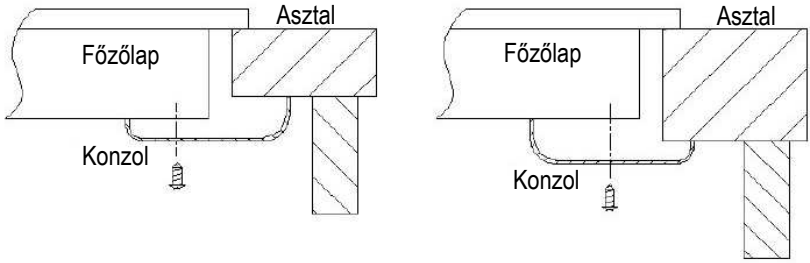
A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

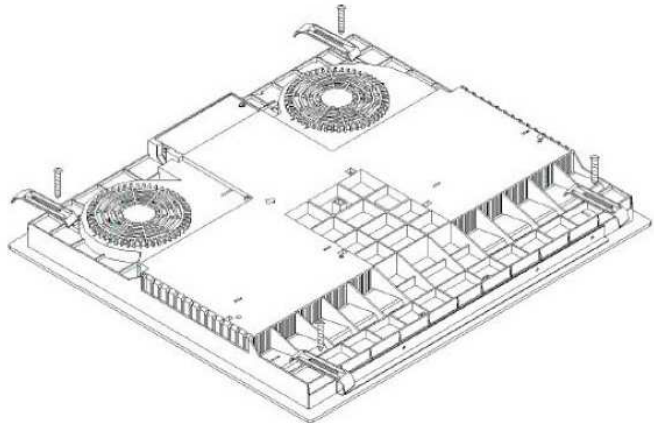
Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást).
Ne fejtsen ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.

A rögzítőkonzolok elhelyezése

- Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtsen ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.
- A munkalapon a főzőlap alsó részére szerelje fel a négy konzolt csavarok segítségével (lásd a képet), beszerelés után.
- Állítsa be a konzol pozícióját, hogy az megfeleljen az adott munkafelület vastagságának.

www.elektromarkabolt.hu





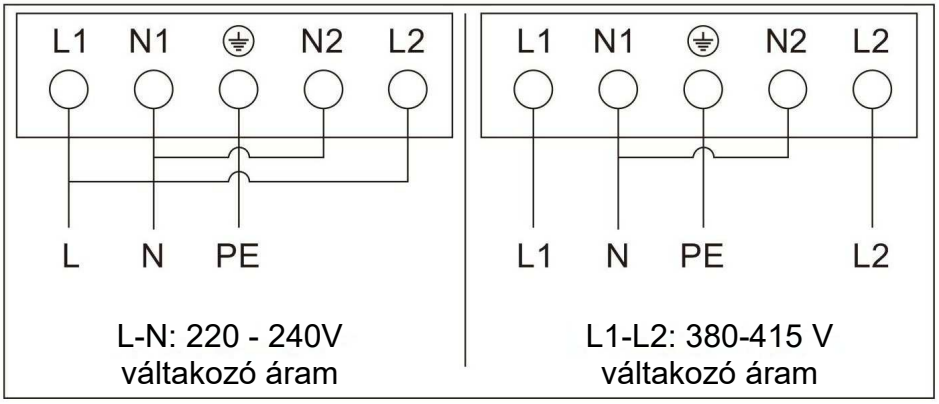
Óvintézkedések

- A főzőlapot kizárólag szakképzett személyzet vagy technikusok szerelhetik be. Szakembereink rendelkezésére állnak. Soha ne hajtsa végre a műveletet saját maga.
- A főzőlap nem szerelhető be hűtőberendezésre, mosogatógépre és forgó szárítógépre.
- A főzőlapot úgy szerelje be, hogy a megbízhatóság javítása érdekében minél jobb hővédelmet nyújtsanak a körülmények.
- A falnak és a munkafelület fölött az indukált fűtőzónának hőálló anyagból kell állnia.
- Bármilyen károsodás elkerülése érdekében a szendvics rétegnek és a ragasztónak hőállónak kell lennie.
- Ne használjon gőzborotvát.
- A kerámia főzőlap kizárólag 0,427 ohmnál nem nagyobb rendszerellenállással rendelkező tápellátáshoz csatlakoztatható. Ha szükséges, a rendszerellenállásra vonatkozó információ ügyében vegye fel a kapcsolatot a tápellátást biztosító szolgáltatóval.

www.elektromarkabolt.hu

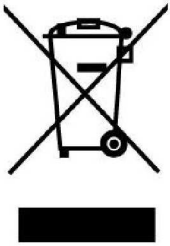
A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz

A tápellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően vagy egypólusú szakaszolóval csatlakoztassa a készülékhez. A csatlakoztatás módja az alábbiakban látható.



- Ha a kábel sérült, vagy cserére szorul, ezt a balesetek megelőzése érdekében kizárólag a megfelelő szerszámokkal rendelkező ügyfélszolgálati technikus végezheti el.
- Ha a készüléket a hálózati tápellátáshoz közvetlenül csatlakoztatja, többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakítót kell beépítenie.
- A beszerelést végző szakembernek kötelezően biztosítania kell, hogy az elektromos csatlakoztatás kivitelezése megfelelő, és hogy eleget tesz a biztonsági előírásoknak.
- A kábel nem lehet meghajolva vagy összenyomva.
- A kábel kötelező rendszeres ellenőrzést igényel, a cseréjét pedig kizárólag megfelelően képzett személy végezheti

www.elektromarkabolt.hu

 **ÁRTALMATLANÍTÁS: Ne selejtezze ki a terméket válogatatlan termelési hulladékkal. Ez a hulladék szelektív gyűjtést igényel a különleges hulladékkezelési eljárás szükségessége miatt.**	A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 19/EU (WEEE) európai irányelvnek. A készülék megfelelő kiselejtezésével segíthet a környezetet vagy emberek egészségét illető károsodás megelőzésében, amelyek felmerülhetnek a készülék nem megfelelő kiselejtezése esetén. A terméken látható szimbólum arról tájékoztat, hogy a készülék nem kezelhető szokványos háztartási hulladékként. A készüléket adja le elektromos és elektronikus termékek újrahasznosítására létesített gyűjtőpontban. A készülék különleges hulladékkezelési eljárásokat igényel. A termék kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további tájékoztatás ügyében tájékozódjon a helyi tanácsnál, a háztartási hulladékot kezelő szolgáltatónál vagy az üzletben, ahol a terméket vásárolta. A termék kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó részletesebb tájékoztatás ügyében tájékozódjon a helyi önkormányzatnál, a háztartási hulladékot kezelő szolgáltatónál vagy az üzletben, ahol a terméket vásárolta.

www.elektromarkabolt.hu

Scaricare l’app hOn

Con l’app hOn App è possibile accedere a numerose ricette e contenuti extra











www.elektromarkabolt.hu

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

Installazione

Rischio di scosse elettriche

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

Rischio di tagli

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

Istruzioni importanti per la sicurezza

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

www.elektromarkabolt.hu

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

Uso e manutenzione

Rischio di scosse elettriche

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

www.elektromarkabolt.hu

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico è conforme gli standard di sicurezza elettromagnetica.

Rischi causati dalla superficie calda

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

Rischio di tagli

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

www.elektromarkabolt.hu

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch). Non basarsi sulla funzione di rilevamento delle pentole per lo spegnimento delle zone di cottura quando la pentola viene rimossa.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.

www.elektromarkabolt.hu

- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare la vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente in ambiente domestico! L'uso commerciale di qualsiasi tipo non è coperto dalla garanzia del produttore!
- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Tenere lontani i bambini.
- Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- AVVERTENZA: la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane

www.elektromarkabolt.hu

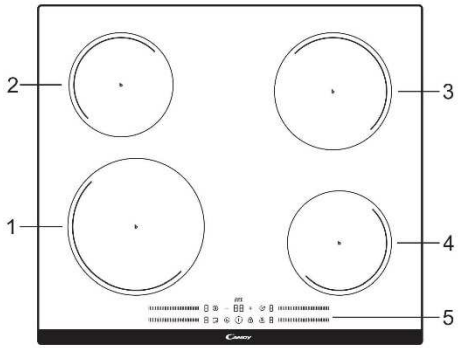
incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

- AVVERTENZA: per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- AVVERTENZA: se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.
- Il cavo di alimentazione non è accessibile dopo l'installazione.

www.elektromarkabolt.hu

Panoramica del prodotto

Vista superiore



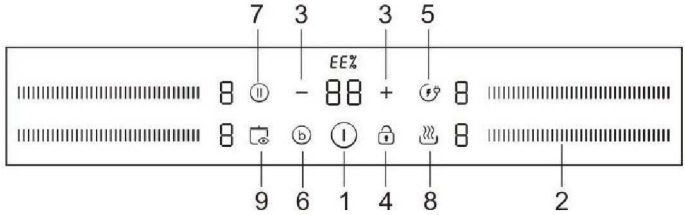
1. Zona 2300 W, con incremento della potenza fino a 3000 W
2. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
3. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
4. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
5. Pannello di controllo

CI642CMBB

www.elektromarkabolt.hu

Pannello di controllo

CI642CMBB



1. Comando di accensione e spegnimento
2. Comandi per la selezione della zona scaldante e tasto di regolazione della potenza
3. Comandi per la regolazione del timer
4. Comando di blocco dei tasti
5. efficienza energetica
6. Controllo Boost
7. Comando di pausa
8. Mantenimento in caldo
9. Rilevamento automatico
10. Zona flessibile

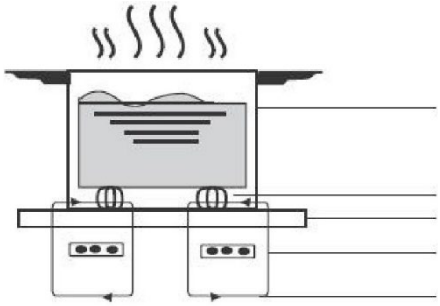
Informazioni sul prodotto

Il piano in ceramica/a induzione è in grado di soddisfare diversi tipi di esigenze culinarie grazie al riscaldamento del filo resistivo, al controllo microcomputerizzato e alla selezione multi-potenza, rappresentando in tutto e per tutto la scelta ottimale per le famiglie moderne.
Il piano è incentrato sul cliente e adotta un design personalizzato. Il piano presenta prestazioni sicure e affidabili che garantiscono il massimo comfort e permettono di godere appieno del piacere della vita.

www.elektromarkabolt.hu

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.



pentola in acciaio

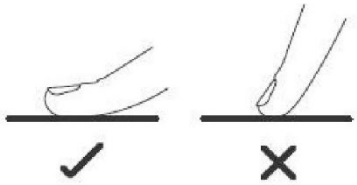
circuito magnetico
piastra in vetroceramica
bobina a induzione
correnti indotte

Prima di utilizzare il nuovo piano cottura

- 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.



www.elektromarkabolt.hu

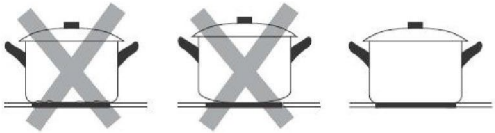
Scelta degli utensili da cucina

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

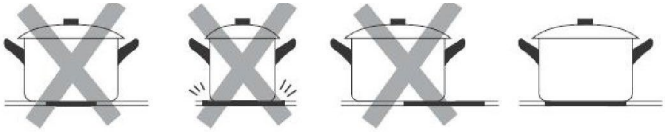


Dimensioni del bruciatore (mm)	Utensile da cucina minimo (diametro /mm)
160	120
180	140
210	180
280	180
Zona flessibile	250

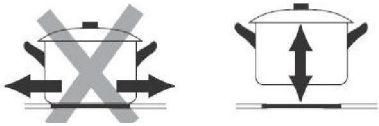
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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



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



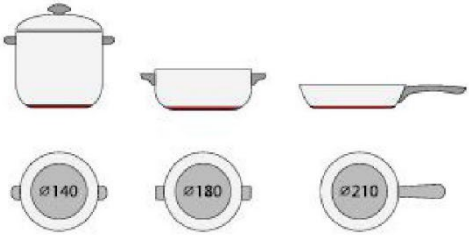
www.elektromarkabolt.hu

- Adoperare pentole il cui diametro dell'area ferromagnetica (base della pentola) rientri nell'intervallo di dimensioni indicato nella tabella seguente. (Tabella 1)

  - Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni potrebbero essere inferiori.

  - Se si utilizza una pentola con un diametro inferiore a quello indicato nella tabella riportata sopra, la pentola potrebbe non essere rilevata.

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



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



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

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



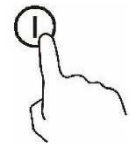
www.elektromarkabolt.hu

Uso del piano cottura a induzione

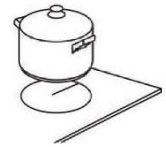
Per avviare la cottura

- Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo per poi spegnersi, indicando che il piano cottura è in modalità di attesa.

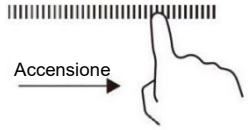
1. Toccare il comando di accensione e spegnimento ⏻.
   Tutti gli indicatori mostrano "-"



2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.
   Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

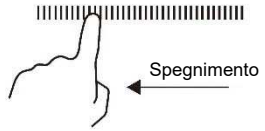


3. Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando “a cursore”.
   - Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
   - È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.

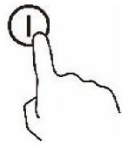


Al termine della cottura

1. Spegnere la zona di cottura trascinando il comando a cursore verso "0". Accertarsi che il display indichi "0".



2. Spegnere l'intero piano toccando il comando di accensione/spegnimento.



3. 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.



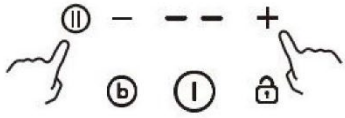
www.elektromarkabolt.hu

Uso della gestione della potenza

È possibile impostare un livello di assorbimento di potenza massimo per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diversi intervalli di potenza.
I piani cottura a induzione sono in grado di limitare automaticamente la potenza per evitare il rischio di sovraccarichi.

Per attivare la funzione di gestione della potenza

1. Accendere il piano di cottura, quindi premere contemporaneamente i tasti "+" (timer) e Pausa. L'indicatore del tempo visualizzerà "P5", ovvero il livello di potenza 5.
   La modalità predefinita è 7,2 kW.



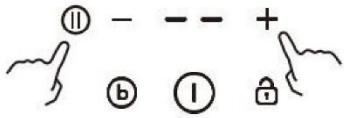
Per scegliere un altro livello

Premere +/- dal timer. Esistono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5".
Il livello è visualizzato dall'indicatore del timer.
"P1": potenza massima 2,5 kW.
"P2": potenza massima 3,5 kW.
"P3": potenza massima 4,5 kW.
"P4": potenza massima 5,5 kW.
"P5": potenza massima 7,2 kW.



Conferma e uscita dalla funzione di gestione della potenza

Premere contemporaneamente i tasti "+" (timer) e Pausa per conferma;
il piano cottura si spegne.

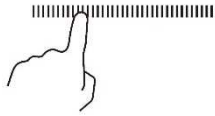


www.elektromarkabolt.hu

Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

1. Toccare il comando a cursore della zona che si desidera selezionare.



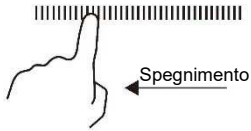
Nota: L'impostazione della potenza della zona ponte funziona come qualsiasi altra zona normale.

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



Annullamento della funzione Boost

1. Toccando il "cursore" si annulla la funzione Boost e si seleziona il livello che si desidera impostare.



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

Uso della funzione di rilevamento automatico

Se si attiva la funzione di rilevamento automatico, il sistema rileva e mostra automaticamente la posizione della pentola.

Attivazione della funzione di rilevamento automatico

Premere il tasto di rilevamento automatico per attivare questa funzione. Il display visualizza "0" se è possibile rilevare la pentola.



Annullamento della funzione di rilevamento automatico

Premere nuovamente il tasto di rilevamento automatico per annullare questa funzione.

Uso della funzione di efficienza energetica

Per quanto riguarda i piani di cottura a induzione, maggiore è la qualità della pentola utilizzata, maggiore sarà l'efficienza. Questa funzione EE è in grado di rilevare automaticamente la qualità delle pentole e di mostrare l'efficienza di utilizzo.

Attivazione della funzione di efficienza energetica

Premere il pulsante EE, l'indicatore EE% si accende. Il display visualizza la percentuale di energia utilizzata.



www.elektromarkabolt.hu

Se le funzioni timer, blocco tasti o EE sono attivate contemporaneamente, il display indica alternativamente le informazioni corrispondenti.

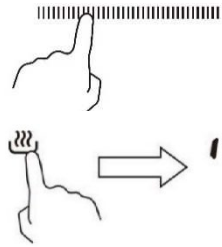
Annullamento della funzione di efficienza energetica

Premendo il pulsante EE, l'indicatore EE% si spegne e la funzione viene annullata.

Uso della funzione di mantenimento in caldo

Attivazione della funzione di mantenimento in caldo

1. Toccare il comando a cursore della zona che si desidera impostare.
2. Toccando il comando di mantenimento in caldo, l'indicazione della zona mostra " | ".

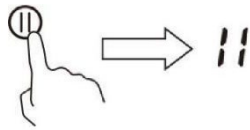


Annullamento della funzione di mantenimento in caldo

Toccare il comando a cursore della zona per cui si desidera annullare il mantenimento in caldo, quindi la zona di cottura tornerà al livello selezionato.

Uso della funzione Pausa

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



2. Premendo nuovamente il comando Pausa (II), tutte le zone di riscaldamento torneranno all'impostazione originale.

- La funzione è disponibile quando sono in funzione una o più zone di riscaldamento.
- Se non si annulla la modalità di arresto del funzionamento entro 30 minuti, il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente.

Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).

www.elektromarkabolt.hu

- Quando i comandi sono bloccati e le zone di riscaldamento sono in funzione, sono disabilitati tutti i comandi, tranne quello di accensione/spegnimento e pausa.

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 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.

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

Avvertenza sul calore residuo

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



Spegnimento automatico

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

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

Utilizzo del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

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

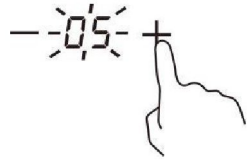
www.elektromarkabolt.hu

Utilizzo del timer come promemoria minuti

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

Nota: È possibile impostare il timer alcuni minuti prima o dopo il termine dell'impostazione della potenza della zona di cottura.

2. Impostare il tempo toccando “+” ”-”.
Premendo una volta il tasto "+" si aumenta il tempo di un minuto, premendo una volta il tasto "-" si diminuisce il tempo di un minuto. Quando il tempo impostato supera i 99 minuti, torna automaticamente a "00"; se si premono contemporaneamente i tasti "-" e "+", l'indicatore visualizza "00".

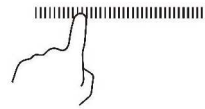


3. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

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

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

1. Premere il comando a cursore della zona di cottura per la quale si desidera impostare il timer.



2. Impostare il tempo toccando “+” ”-”.

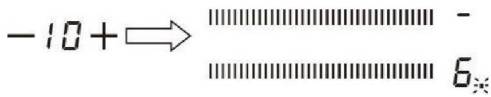
Premendo una volta il tasto "+" si aumenta il tempo di un minuto, premendo una volta il tasto "-" si diminuisce il tempo di un minuto. Quando il tempo impostato supera i 99 minuti, torna automaticamente a "00"; se si premono contemporaneamente i tasti "-" e "+", l'indicatore visualizza "00".



3. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

www.elektromarkabolt.hu

NOTA: nell'angolo inferiore destro dell'indicazione del livello di potenza compare un punto rosso che indica che la zona è selezionata.

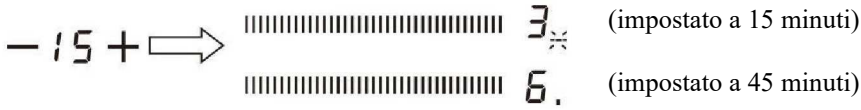


4. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

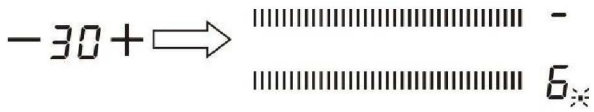
Nota: altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

Se il timer è impostato su più di una zona:

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



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



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

Disattivazione del timer

Toccando il tasto del timer "-" per impostare il timer su "00", il timer viene annullato.

www.elektromarkabolt.hu

Linee guida per la cottura

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

Suggerimenti per la cottura

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

Cottura a fuoco lento, cottura del riso

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

Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

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

www.elektromarkabolt.hu

Rosolatura

1. Utilizzare un wok con fondo piatto o una grossa padella per friggere, adatti al piano in ceramica.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e le attrezzature. La rosolatura deve avvenire rapidamente. Se occorre cuocere grosse quantità di alimenti, cuocerne un po' alla volta.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiai d'olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte in caldo.
5. Rosolare le verdure. Quando sono calde ma ancora crespe, abbassare la temperatura della zona di cottura, collocare nuovamente la carne nella padella e aggiungere il sugo.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti affinché siano ben caldi.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni della temperatura

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

www.elektromarkabolt.hu

Cura e pulizia

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

www.elektromarkabolt.hu

Suggerimenti e istruzioni utili

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

www.elektromarkabolt.hu

Indicazione dei guasti e significato

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

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

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni.
Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

Specifiche tecniche

Piano a induzione	CI642CMBB
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220 - 240V ~ 50 / 60Hz
Potenza elettrica installata	7200 W
Dimensioni del prodotto D×L×A (mm)	590×520×58
Dimensioni dell'incasso A×B (mm)	560×490

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

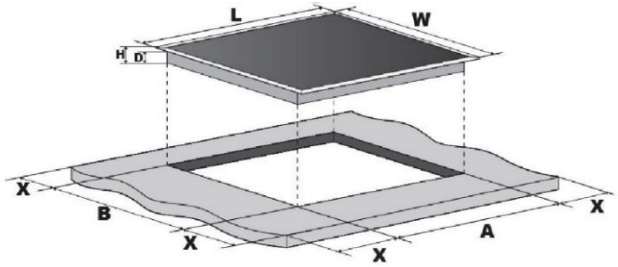
www.elektromarkabolt.hu

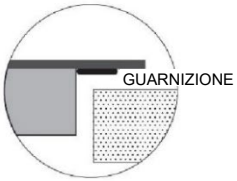
Installazione

Scelta delle attrezzature per l'installazione

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

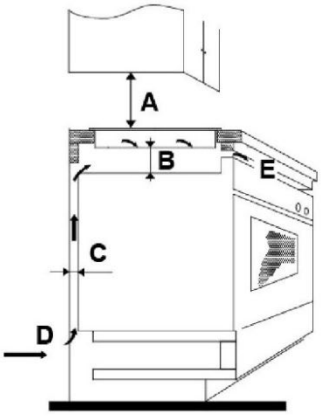
Avvertenza: il materiale della superficie di lavoro deve utilizzare legno impregnato o altro materiale isolante.

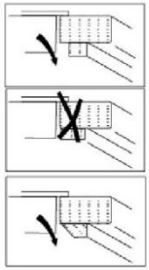




	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CMBB	590	520	58	54	560	490	Min 50

Accertarsi sempre che il piano cottura sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura funzioni perfettamente. Attenersi alle seguenti illustrazioni.
Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.





www.elektromarkabolt.hu

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

Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

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

Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

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

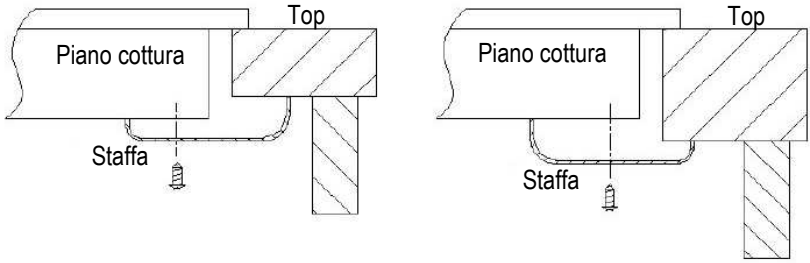
Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

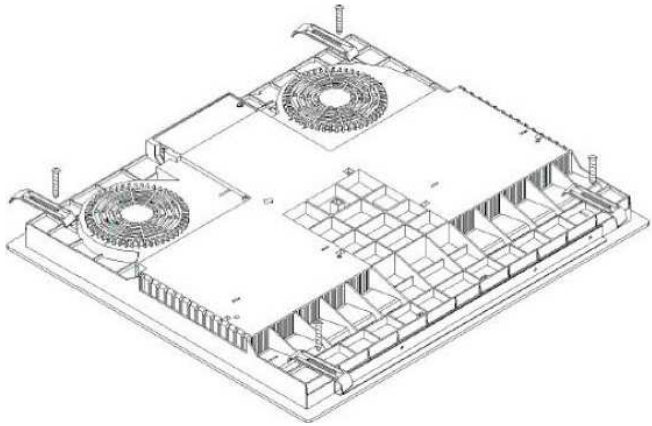
L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Posizionamento delle staffe di fissaggio

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

www.elektromarkabolt.hu





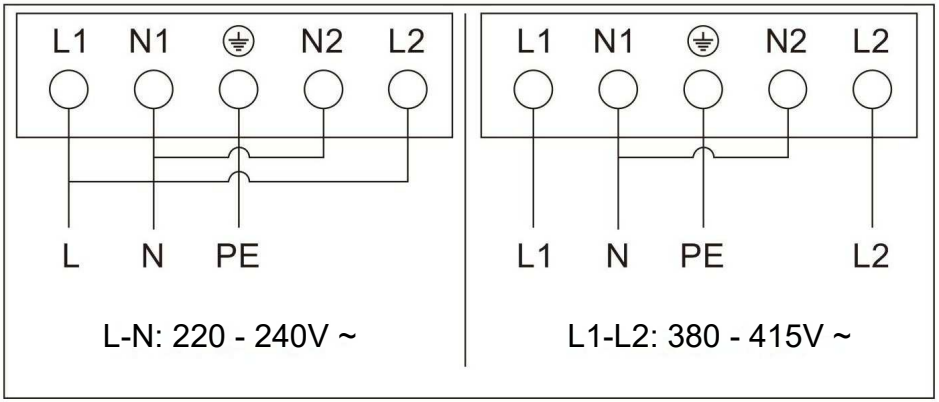
Precauzioni

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

www.elektromarkabolt.hu

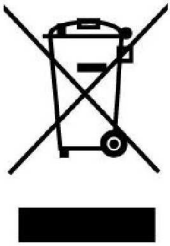
Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

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



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

www.elektromarkabolt.hu

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

www.elektromarkabolt.hu

Descarregar a aplicação hOn

Na aplicação hOn, terá acesso a várias receitas e a conteúdos adicionais











www.elektromarkabolt.hu

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

LEIA ATENTAMENTE AS SEGUINTES INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

Instalação

Perigo de choque elétrico

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

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

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

www.elektromarkabolt.hu

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

Funcionamento e manutenção

Perigo de choque elétrico

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

Perigo para a saúde

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas.

Perigo de superfície quente

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

www.elektromarkabolt.hu

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

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

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

www.elektromarkabolt.hu

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

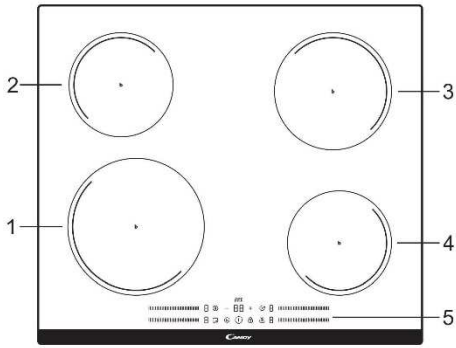
www.elektromarkabolt.hu

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

www.elektromarkabolt.hu

Vista geral do produto

Vista superior



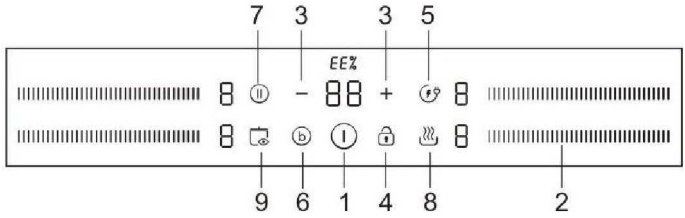
1. Zona de 2300 W, boost para 3000 W
2. Zona de 1200 W, boost para 1500 W
3. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
4. Zona de 1200 W, boost para 1500 W
5. Painel de controlo

CI642CMBB

www.elektromarkabolt.hu

O Painel de Controlo

CI642CMBB



1. Comando LIGAR/DESLIGAR
2. Controlos de seleção da zona de aquecimento e tecla de regulação de energia
3. Controlo da regulação do temporizador
4. Comando do Trinco
5. Eficiência energética
6. Controlo do Boost
7. Controlo de pausas
8. Manter quente
9. Deteção automática
10. Zona flexível

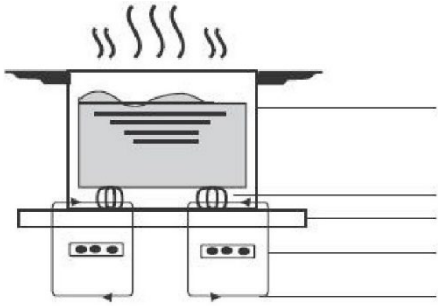
Informações sobre o produto

A placa cerâmica/indução pode atender a diferentes tipos de cozinha por causa do aquecimento por fio de resistência, controle micro-computorizado e seleção de múltiplas potências, realmente a escolha ideal para famílias modernas.
A placa apela aos clientes e adota design personalizado. A placa tem desempenhos seguros e confiáveis, tornando a sua vida confortável e permitindo desfrutar plenamente do prazer da vida.

www.elektromarkabolt.hu

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.



panela de ferro

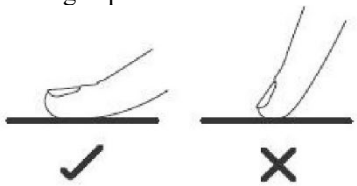
circuito magnético
placa de vitrocerâmica
bobina de indução
correntes induzidas

Antes de usar a sua nova placa

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

Utilizar dos comandos táteis

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



www.elektromarkabolt.hu

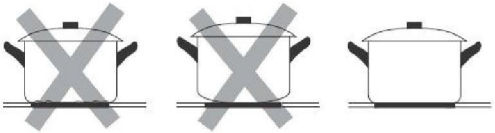
Escolher os utensílios de cozinha adequados

- 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 íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não tiver um íman:
  1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
  2. Siga os passos abaixo de 'Para começar a cozinhar'.
  3. Se ⊔ não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

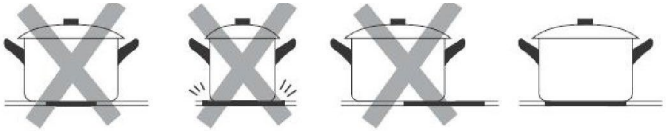


Dimensão do queimador (mm)	Tamanho mínimo dos recipientes (diâmetro/mm)
160	120
180	140
210	180
280	180
Zona flexível	250

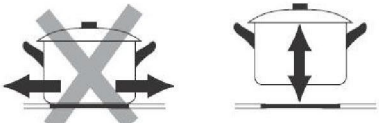
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



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



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



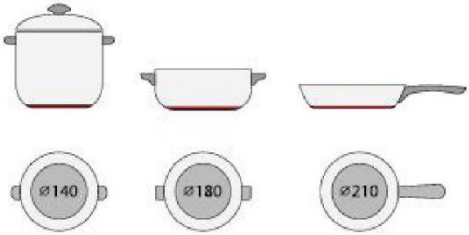
www.elektromarkabolt.hu

- Utilize panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) esteja na faixa de dimensões na tabela abaixo. (Tabela 1)

  - Se usar panelas menores, o desempenho pode ser afetado

  - Se utilizar uma panela com um diâmetro menor do que o indicado na tabela acima, a panela pode não ser detetada

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



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



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

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



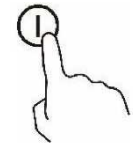
www.elektromarkabolt.hu

Utilizar a sua Placa de Indução

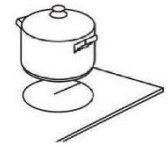
Para começar a cozinhar

- Depois de ligar, ouve o sinal sonoro uma vez, todos os indicadores acendem-se durante 1 segundo e depois apagam, indicando que a placa entrou em estado de espera.

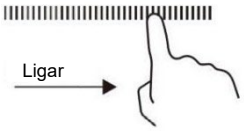
1. Toque no botão LIGAR/DESLIGAR ⏻.
   todos os indicadores mostram “-“



2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.
   Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.

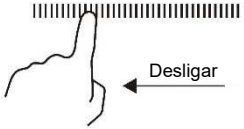


3. Selecione uma definição de calor tocando no controlo deslizante.
   - Se não selecionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1.
   - É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.

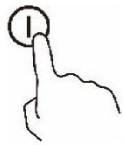


Quando terminar de cozinhar

1. Desligue a zona de cozedura tocando no controlo deslizante até "0". Certifique-se de que o visor mostra "0".



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



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



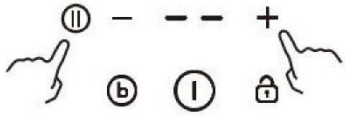
www.elektromarkabolt.hu

Utilizar a gestão da energia

É possível definir um nível máximo de absorção de potência para a placa de indução, escolhendo até diferentes faixas de potência.
As placas de indução são capazes de limitar-se automaticamente a fim de trabalhar com nível de potência menor, para evitar o risco de sobrecarga.

Para entrar na função de gestão de energia

1. Ligue a placa e pressione ao mesmo tempo o "+" (temporizador) e Pausa. O indicador de tempo apresenta "P5" que significa nível de potência 5. O modo padrão está definido em 7,2 Kw.



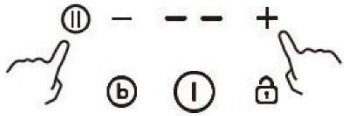
Para mudar para outro nível

Prima +/- no temporizador. Existem 5 níveis de potência, de "P1" a "P5".
O indicador do temporizador mostrará um deles.
P1: a potência máxima é 2,5 Kw.
P2: a potência máxima é 3,5 Kw.
P3: a potência máxima é 4,5 Kw.
P4: a potência máxima é 5,5 Kw.
"P5": a potência máxima é de 7,2 Kw.



Confirmar e Sair da função de gestão de energia

Pressione ao mesmo tempo o "+" (temporizador) e Pausa para confirmação e a placa será desligada.

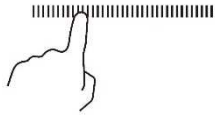


www.elektromarkabolt.hu

Usar a função Boost

Ativar a função Boost

1. Toque no controlo deslizante da zona que deseja selecionar.



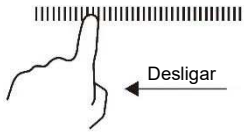
Nota: A configuração de potência da zona de ponte funciona tal como qualquer outra área normal.

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



Cancelar a função Boost

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



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

Usar a função de deteção automática

Se ativar a função de deteção automática, irá automaticamente detetar e mostrar onde está a frigideira.

Ativar a função de deteção automática

Pressione a tecla de deteção automática para ativar esta função. A exibição mostra "0" se a frigideira puder ser detetada.



Cancelar a função de deteção automática

Pressione novamente a tecla de deteção automática para cancelar esta função.

Utilizar a função de Eficiência Energética

Para placas de indução, quanto melhor o recipiente que estiver a usar, melhor a eficiência. Esta função EE pode detetar automaticamente a qualidade dos recipientes e mostrar a eficiência de que está beneficiar.

Ativar a função Eficiência Energética

Pressione o botão EE, o indicador EE% irá acender-se.
O visor apresenta a percentagem de energia que está a usar.



www.elektromarkabolt.hu

Se as funções temporizador, bloqueio ou EE forem ativadas ao mesmo tempo, indicará alternadamente a informação correspondente.

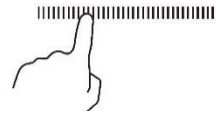
Cancelar a função de eficiência energética

Pressione o botão EE, o indicador EE% desaparece e a função é cancelada.

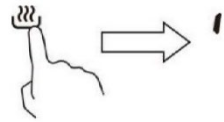
Usando a função Manter quente

Ativar a função Manter quente

1. Toque no controlo deslizante da zona que quer definir.



2. Toque no controlo de manter quente, a indicação da zona mostra " | "

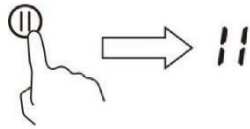


Cancelar a função Manter quente

Toque no controlo deslizante da zona onde pretende cancelar o Manter quente e, em seguida, a zona de cozedura reverte para o nível que selecionar.

Utilizar a função de Pausa

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



2. Pressione o controlo de Pausa ⏸ mais uma vez e todas as zonas de aquecimento revertem à configuração original.

- A função está disponível quando uma ou mais zonas de aquecimento estão em funcionamento.
- Se não cancelar o modo de funcionamento em 30 minutos, a placa de indução desliga-se automaticamente.

Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).

www.elektromarkabolt.hu

- Quando os comandos estão bloqueados e as zonas de aquecimento estão em funcionamento, todos os comandos estão desativados, à exceção de LIGAR/DESLIGAR e Pausa.

Para bloquear os comandos

Toque no comando de bloqueio de teclas.
O indicador do temporizador irá apresentar "Lo".



Para desbloquear os comandos

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

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

Aviso de calor residual

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



Encerramento automático

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

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

Utilizar o temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

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

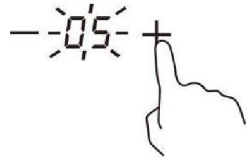
www.elektromarkabolt.hu

Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

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

Nota: Pode definir o contador de minutos antes ou depois de definir a potência da cozedura.

2. Defina o tempo tocando em “+” ”-”.
Pressionar "+" uma vez aumenta o tempo em um minuto.
Pressionar "-" uma vez diminui o tempo em um minuto.
Quando o tempo definido exceder 99 minutos, regressa automaticamente a "00". Se pressionar "-" e "+" simultaneamente, o indicador apresenta "00".

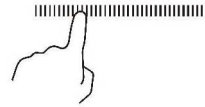


3. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

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

Usando o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

1. Pressione o controlo deslizante da zona de cozedura em que deseja definir o temporizador.



2. Defina o tempo tocando em "+" "-".

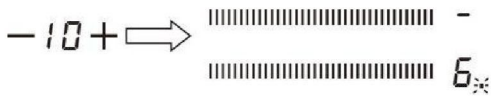
Pressionar "+" uma vez aumenta o tempo em um minuto.
Pressionar "-" uma vez diminui o tempo em um minuto. Quando o tempo definido exceder 99 minutos, regressa automaticamente a "00". Se pressionar "-" e "+" simultaneamente, o indicador apresenta "00".



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

www.elektromarkabolt.hu

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

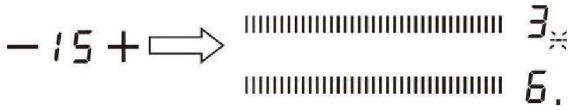


4. Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.

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

Se o temporizador estiver regulado em mais de uma zona:

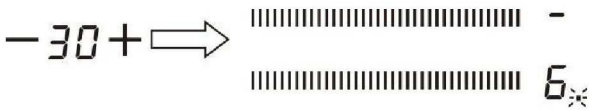
1. Ao definir o temporizador para várias zonas de cozedura, são indicados pontos vermelhos das zonas de cozedura relevantes. O visor do temporizador mostra o temporizador min.. O ponto da zona correspondente pisca.



(definir para 15 minutos)

(definir para 45 minutos)

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



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

Cancelar o temporizador

Toque na tecla do temporizador "-" para definir o temporizador para "00"; o temporizador é cancelado.

www.elektromarkabolt.hu

Orientações para cozinhar

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

Dicas de cozinha

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

Fervura lenta, cozinhar arroz

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

Bife selado

Cozinhar bifes suculentos:

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

www.elektromarkabolt.hu

Saltear

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

Definições de calor

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

www.elektromarkabolt.hu

Cuidados e limpeza

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

www.elektromarkabolt.hu

Dicas e sugestões

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa não liga.	Sem alimentação.	Certifique-se de que a placa está ligada à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilizar a sua placa" para mais instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares. Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Consulte "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas panelas.	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 panelas não ficam quentes e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nesta.	Utilize utensílios de cozinha adequada para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Centre a panela e certifique-se de que a respetiva base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

www.elektromarkabolt.hu

Exibição e inspeção de falhas

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

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

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.
Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

Especificações técnicas

Placa de indução	CI642CMBB
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto P×L×A (mm)	590×520×58
Dimensões de montagem AxB (mm)	560×490

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.

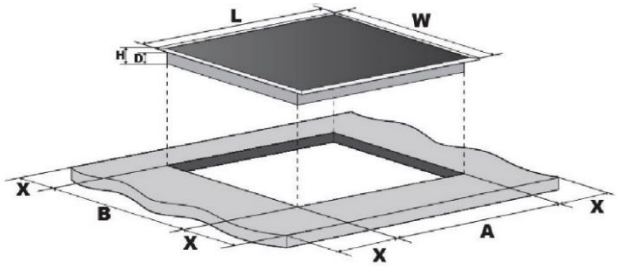
www.elektromarkabolt.hu

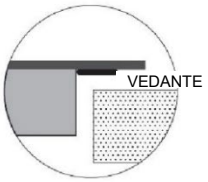
Instalação

Seleção do equipamento de instalação

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

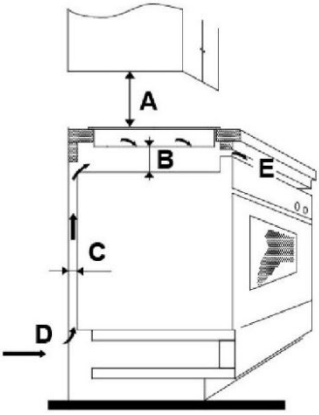
Aviso: O material de superfície de trabalho deve utilizar madeira impregnada ou outros materiais de isolamento.

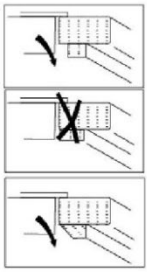




	C (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CMBB	590	520	58	54	560	490	50 mini

Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa está em boas condições. Como ilustrado abaixo
Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário acima desta deve ser de, no mínimo, 760 mm.





www.elektromarkabolt.hu

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

Antes de instalar a placa, certifique-se de que

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

Após instalar a placa, certifique-se de que:

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

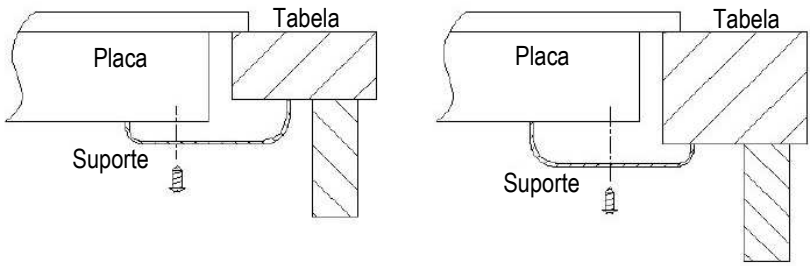
Antes de posicionar os suportes de fixação

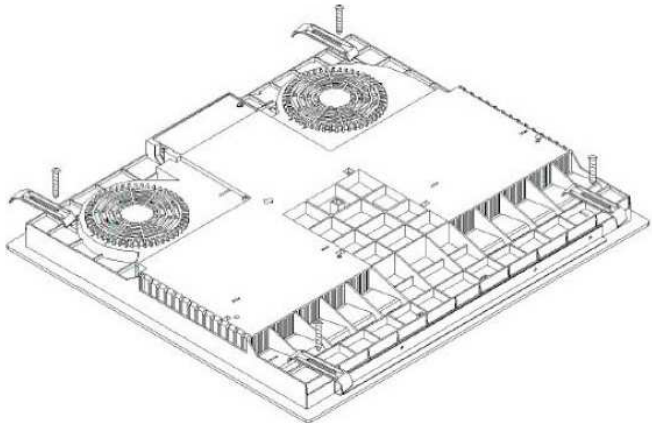
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

Localizar os suportes de fixação

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

www.elektromarkabolt.hu





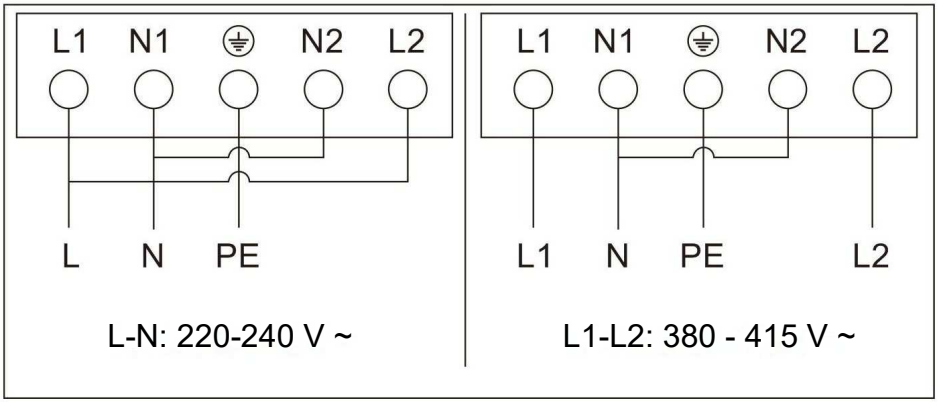
Precauções

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

www.elektromarkabolt.hu

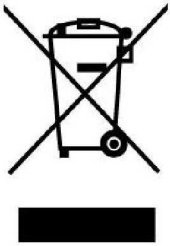
Ligar a placa à rede elétrica

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



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

www.elektromarkabolt.hu

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

www.elektromarkabolt.hu

DESCĂRCAȚI APLICAȚIA hOn

În aplicația hOn veți ave acces la câteva rețete și conținut suplimentar











www.elektromarkabolt.hu

AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

CITIȚI CU ATENȚIE URMĂTOARELE INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE A UTILIZA ACEST APARAT.

Instalare

Pericol de electrocutare

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

Pericol de tăiere

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

Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Niciun material sau produse combustibile nu trebuie așezate pe acest aparat în niciun moment.
- Vă rugăm să partajați aceste informații cu persoana responsabilă pentru instalarea aparatului, întrucât v-ar putea reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita un pericol, acest aparat trebuie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni pentru instalare.
- Acest aparat va fi instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.

www.elektromarkabolt.hu

- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un comutator de izolare ce oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- AVERTIZARE: Folosiți doar protecții ale plitei concepute de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare, după caz, sau protecții ale plitei încorporate în aparat. Utilizarea unor dispozitive de protecție necorespunzătoare poate provoca accidente.
- Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.
- În ceea ce privește detaliile de instalare, consultați secțiunea <Instalare>.

Operare și întreținere

Pericol de electrocutare

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

Pericol pentru sănătate

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electromagnetică.

Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat se vor înfierbânta suficient încât să cauzeze arsuri.
- Nu lăsați părți ale corpului, hainele sau are alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate să intre în contact cu sticla ceramică până când nu se răcește suprafața.

www.elektromarkabolt.hu

- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încălzi
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuți la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
- Mânerele tigăilor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerele tigăii să nu fie suspendate deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerele la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.

Pericol de tăiere

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

Instrucțiuni importante de siguranță

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Fierberea în exces cauzează apariția fumului și a stropilor de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și suprafața de gătit conform descrierii din acest manual (adică folosind comenzile tactile). Nu vă bazați pe opțiunea de detectare a tigăii pentru a opri zonele de gătit atunci când luați tigaia de pe plită.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau să se așeze sau să urce pe aceasta.

www.elektromarkabolt.hu

- Nu depozitați articole de interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care se urcă pe suprafața de gătit pot suferi vătămări grave.
- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona unde aparatul este în funcțiune.
- Copiii sau persoanele cu dizabilități care le limitează capacitatea de a folosi aparatul trebuie să fie instruiți de o persoană responsabilă și competentă privind utilizarea acestuia. Instructorul trebuie să fie mulțumit că aceștia pot folosi aparatul fără a se pune în pericol pe ei înșiși sau mediul înconjurător.
- Nu reparați sau nu înlocuiți nicio piesă a aparatului mai puțin atunci când în manual există prevederi specifice în acest sens. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru plita dvs. de gătit.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plita de gătit.
- Nu stați pe plita dvs. de gătit.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigaie de-a lungul suprafeței din sticlă, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita de gătit, întrucât acest lucru poate zgâria sticla ceramică.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Acest aparat este destinat utilizării numai în mediul casnic! Utilizarea comercială de orice fel nu este acoperită de garanția producătorului!
- AVERTIZARE: Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuți la distanță.

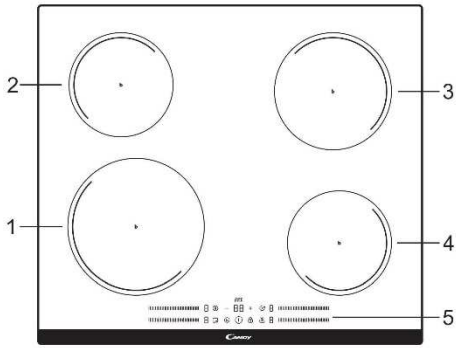
www.elektromarkabolt.hu

- Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuți la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.
- AVERTIZARE: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.
- AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
- AVERTIZARE: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plitei din sticlă-ceramică sau material similar care protejează părțile sub tensiune.
- Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
- Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem de control la distanță separat.
- ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit scurt trebuie supravegheat permanent.
- Cablul de alimentare nu poate fi rămâne la vedere după instalare.

www.elektromarkabolt.hu

Prezentarea generală a produsului

Vedere de sus



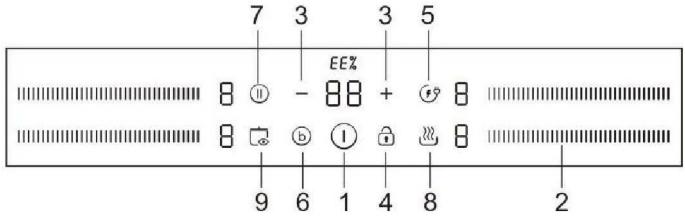
1. zonă de 2300 W, măriți la 3000W
2. zonă de 1200 W, măriți la 1500W
3. zonă de 1800 W, măriți la 2100W
4. zonă de 1200 W, măriți la 1500W
5. Panou de comenzi

CI642CMBB

www.elektromarkabolt.hu

Panou de comenzi

CI642CMBB



1. Comandă PORNIRE/OPRIRE
2. Comenzi de selectare a zonei de încălzire și cheie de reglare a puterii
3. Comenzi de reglare a cronometrului
4. Comandă de blocare a tastelor
5. Eficiență energetică
6. Comanda Boost
7. Comanda Pauză
8. Menținere la cald
9. Detectare automată
10. Zonă flexibilă

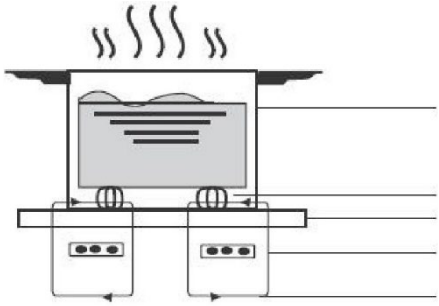
Informații despre produs

Plita ceramică/de inducție de gătit se pliază pe diverse cerințe în bucătărie, datorită rezistenței la încălzire a cablului, comenzilor prin intermediul unui microcomputer și posibilității de a selecta mai multe tipuri de putere și este alegerea optimă pentru familiile moderne.
Plita a fost proiectată având în vedere cerințele clienților și are un design personalizat.
Plita oferă performanțe sigure și de încredere, asigurând un confort sporit și permițându-vă să vă bucurați din plin de viață.

www.elektromarkabolt.hu

Cuvânt înainte despre gătitul prin inducție

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



vas din fier

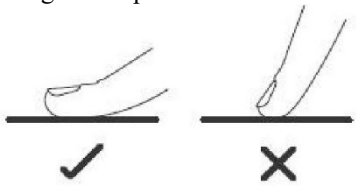
circuit magnetic
placă din sticlă ceramică
bobină de inducție
curenți induși

Înainte de a utiliza noua plită

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

Utilizarea comenzilor tactile

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



www.elektromarkabolt.hu

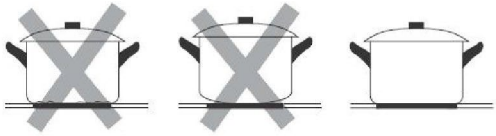
Alegerea vaselor de gătit corecte

- Folosiți numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătirea prin inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului de gătit.
- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt adecvate prin efectuarea unui test magnetic. Mutați un magnet spre baza vasului. Dacă este atras, vasul este adecvat pentru inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:
  1. Turnați puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.
  2. Urmați pașii din „Pentru a începe să gătiți”.
  3. Dacă U nu luminează intermitent pe ecran și apa se încălzește, vasul este adecvat.
- Vasele de gătit confecționate din următoarele materiale nu sunt adecvate: inox, aluminiu sau cupru fără o bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică sau lut.

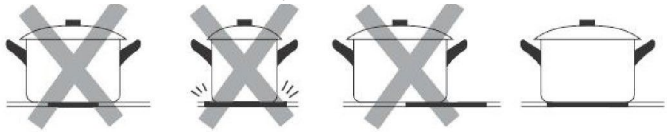


Dimensiunea arzătorului (mm)	Dimensiunile minime ale vaselor de gătit (diametru/mm)
160	120
180	140
210	180
280	180
Zonă flexibilă	250

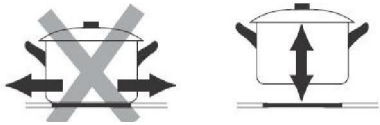
Nu folosiți vase cu margini zimțate sau cu o bază curbată.



Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă drept pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit.



Ridicați întotdeauna vasele de pe plita ceramică, nu le glisați. În caz contrar, puteți zgâria sticla.



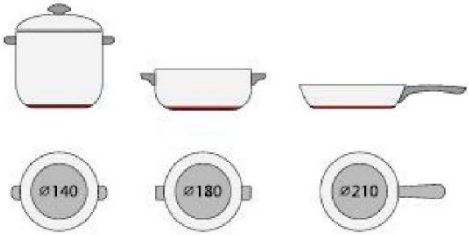
www.elektromarkabolt.hu

- Folosiți vase al căror diametru al zonei feromagnetice (vaza vasului) este în intervalul de dimensiuni din tabelul de mai jos. (Tabelul 1)

  - Dacă folosiți vase mai mici, performanța poate fi afectată

  - Dacă utilizați un vas cu un diametru mai mic decât cel indicat în tabelul de mai sus, se poate ca vasele să nu fie detectate

  Conform dimensiunii zonei, puteți folosi vase cu diametre diferite, conform imaginii de mai jos:



- Dacă partea feromagnetică acoperă numai parțial baza vasului, numai zona feromagnetică se va încălzi, restul bazei este posibil să nu se încălzească la o temperatură suficientă pentru gătire.



- Dacă zona feromagnetică nu este omogenă, dar prezintă alte materiale, cum ar fi aluminiul, aceasta poate afecta încălzirea și detectarea vasului.

  Dacă baza vasului este similară cu imaginile de mai jos, se poate ca vasul să nu fie detectat.



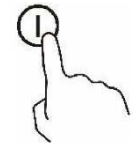
www.elektromarkabolt.hu

Folosirea plitei dvs. cu inducție

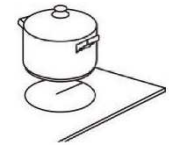
Pentru a începe să gătiți

- După pornire, alarma emite un semnal sonor, toate indicatoarele se aprind timp de 1 secundă apoi se sting, indicând că plita a intrat în starea de așteptare.

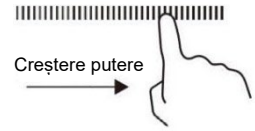
1. Atingeți comutatorul PORNIRE/OPRIRE ⏻.
   Toți indicatorii vor arăta „-“



2. Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți.
   Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.

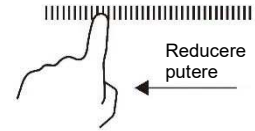


3. Selectați o setare de încălzire atingând comanda cu „glisor”.
   - Dacă nu selectați o zonă de încălzire în decurs de 1 minut, plita cu inducție se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1.
   - Puteți modifica setarea de căldură oricând în timpul procesului de gătire.

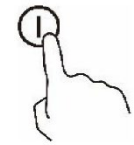


Când ați terminat de gătit

1. Opriți zona de gătit atingând comanda cu „glisor” până ce ajunge la „0”. Asigurați-vă că pe afișaj apare cifra „0”.



2. Opriți întreaga plită atingând comanda PORNIRE/OPRIRE.



3. Aveți grijă la suprafețele fierbinți
   Se va afișa „H” ceea ce înseamnă că zona de gătit este prea fierbinte pentru a fi atinsă. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. De asemenea, poate fi folosit drept funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți mai departe vasele, folosiți ochiul care este încă fierbinte.



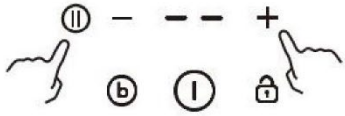
www.elektromarkabolt.hu

Folosirea funcției de gestionare a puterii

Este posibil să setați un nivel de absorbție a energiei maxim pentru plita cu inducție, alegând între intervalele de energie diferite.
Plitele cu inducție se pot limita automat pentru a funcționa la un nivel de putere mai redus, pentru a evita riscul de supraîncărcare.

Pentru a accesa funcția de gestionare a energiei

1. Porniți plita, apoi apăsați în același timp „+” (cronometru) și tasta de pauză. Indicatorul cronometrului va arăta „P5”, ceea ce înseamnă nivel de putere 5. Modul implicit este pe 7,2 kW.



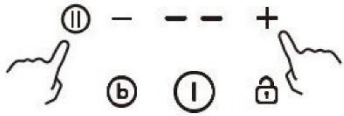
Pentru a comuta la alt nivel

Apăsați +/- din cronometru. Există 5 niveluri de putere, de la „P1” la „P5”.
Indicatorul cronometrului va indica unul dintre acestea.
„P1 ”: energia maximă este 2,5 kW.
„P2 ”: energia maximă este 3,5 kW.
„P3 ”: energia maximă este 4,5 kW.
„P4 ”: energia maximă este 5,5 kW.
„P5”: puterea maximă este de 7,2 kW.



Confirmarea și ieșirea din funcția de gestionare a energiei

Apăsați în același timp „+” (cronometru) și tasta de pauză pentru confirmare.
Apoi, plita se va opri.

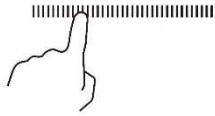


www.elektromarkabolt.hu

Folosirea funcției Boost

Activarea funcției Boost

1. Atingeți comanda cu glisor al zonei pe care doriți să o selectați.



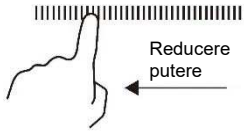
Notă: Setarea de putere a zonei de trecere funcționează la fel ca orice altă zonă normală.

2. Atingeți tasta funcției Boost ⓑ atunci când afișajul luminează intermitent, iar indicația nivelului de putere arată „P”.



Anularea funcției Boost

1. Atingeți „glisorul” pentru a anula funcția Boost și selectați nivelul pe care doriți să-l setați.



- Funcția Boost poate dura doar 5 minute, după care zona va trece automat la nivelul 9.

Utilizarea funcției de detectare automată

Dacă activați funcția de detectare automată, aceasta va detecta și va indica automat unde se află tigaia.

Activarea funcției de detectare automată

Apăsați tasta de detectare automată pentru a activa această funcție. Afișajul va afișa „0” dacă tigaia poate fi detectată.



Anularea funcției de detectare automată

Apăsați din nou tasta de detectare automată pentru a anula această funcție.

Utilizarea funcției de eficiență energetică

Pentru plitele cu inducție, cu cât vasul folosit este mai bun, cu atât veți obține mai multă eficiență. Această funcție EE poate detecta automat calitatea vaselor și vă poate indica eficiența pe care o utilizați.

Activarea funcției de eficiență energetică

Apăsați butonul EE. Indicatorul EE% se va aprinde.
Afișajul va indica procentul de putere pe care îl utilizați.



www.elektromarkabolt.hu

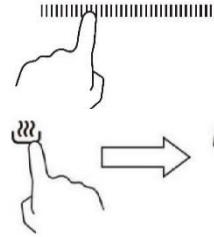
Dacă funcțiile cronometru, de blocare a tastelor sau EE sunt activate în același timp, acesta va indica alternativ informațiile corespunzătoare.

Anularea funcției de eficiență energetică

Apăsați butonul EE. Indicatorul EE% se va stinge și funcția se va anula.

Folosirea funcției Menținere la cald

Activarea funcției Menținere la cald



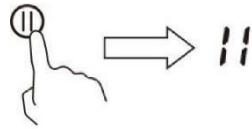
1. Atingeți controlul glisor al zonei pe care doriți să o setați.
2. Dacă atingeți comanda de menținere la cald, indicatorul de zonă indică „|”

Anularea funcției Menținere la cald

Atingeți butonul glisor al zonei pentru care doriți să anulați menținerea la cald, apoi zona de gătit va reveni la nivelul selectat.

Folosirea funcției Pauză

1. Apăsați butonul Pauză (II). Zonele de încălzire nu vor mai funcționa. Indicațiile pentru fiecare zonă arată „||”



2. Apăsați din nou butonul Pauză (II). Toate zonele de încălzire vor reveni la setarea inițială.

- Funcția este disponibilă atunci când una sau mai multe zone de încălzire funcționează.
- Dacă nu anulați modul de oprire a funcționării în decurs de 30 de minute, plita cu inducție se va opri automat.

Blocarea comenzilor

- Puteți bloca comenzile pentru a preveni utilizarea neintenționată (de ex. copii care pornesc accidental zona de gătit).

www.elektromarkabolt.hu

- Când comenzile sunt blocate, iar zonele de încălzire funcționează, toate comenzile mai puțin Pornire/Oprire și pauză sunt dezactivate.

Pentru a bloca comenzile

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



Pentru a debloca comenzile

1. Asigurați-vă că plita este pornită.
2. Atingeți și țineți apăsat comanda de blocare a tastelor timp de 3 secunde.
3. Acum puteți începe să utilizați plita.

Atunci când plita este în modul blocat și zona de încălzire nu funcționează, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția comenzii Pornire/Oprire. Puteți opri întotdeauna plita cu comanda Pornire/Oprire într-o situație de urgență, dar va trebui ca mai întâi să deblocați plita în următoarea operațiune.

Avertisment de încălzire reziduală

Când plita funcționează de ceva vreme, va exista o căldură reziduală. Litera „H” apare pentru a vă avertiza să stați la distanță de aceasta.



Oprire automată

Caracteristica de siguranță a plitei se oprește automat. Acest lucru apare ori de câte ori uitați să opriți o zonă de gătit. Timpii de oprire impliciți sunt prezentați în tabelul de mai jos:

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

Folosirea cronometrului

Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite:

- Îl puteți folosi ca memento minutar. În acest caz, atunci când este setat, cronometrul nu va opri nicio zonă de gătit.
- Îl puteți folosi drept cronometru pentru a opri una sau mai multe zone de gătit după expirarea timpului.
- Puteți seta cronometrul la până 99 de minute.

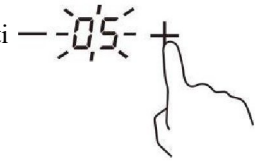
www.elektromarkabolt.hu

Folosirea cronometrului drept memento minutar

1. Asigurați-vă că plita este pornită. Și că tasta de selecție a zonei nu este activată (indicația zonei nu luminează intermitent).

Notă: puteți seta minutele înainte sau după finalizarea setării pentru puterea zonei de gătit.

2. Setați ora atingând „+” și „-”.
Apăsați „+” o dată pentru a crește durata cu un minut; apăsați „-” o dată pentru a reduce durata cu un minut. Când durata setată depășește 99 de minute, va reveni automat la „00”, iar dacă tastele „-” și „+” sunt apăsate simultan, indicatorul va afișa „00”.

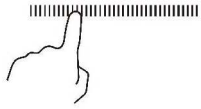


3. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va indica timpul rămas.

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

Utilizarea cronometrului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit

1. Apăsați butonul cu glisor al zonei de gătit pentru care doriți să setați cronometrul.



2. Setați ora atingând „+” și „-”.

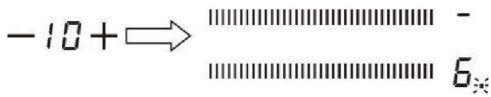
Apăsați „+” o dată pentru a crește durata cu un minut; apăsați „-” o dată pentru a reduce durata cu un minut. Când durata setată depășește 99 de minute, va reveni automat la „00”, iar dacă tastele „-” și „+” sunt apăsate simultan, indicatorul va afișa „00”.



3. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va indica timpul rămas.

www.elektromarkabolt.hu

NOTĂ: Va exista un punct roșu în colțul din dreapta jos al indicației nivelului de putere care indică selectarea zonei respective.

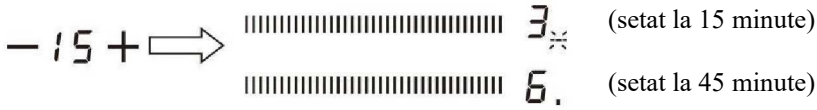


4. Când cronometrul pentru durata de gătit a ajuns la zero, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat.

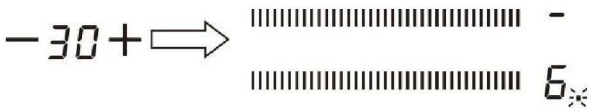
Notă: Celelalte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă erau pornite anterior.

Dacă setați cronometrul pentru mai multe zone:

1. Când setați cronometrul pentru mai multe zone de gătit, zonele de gătit relevante au aprinse puncte roșii. Afișajul cronometrului arată valoarea min. a acestuia. Punctul zonei corespunzătoare luminează intermitent.



2. Odată ce cronometrul de numărătoare inversă expiră, zona corespunzătoare se va opri. Apoi va afișa noul cronometru al minutelor și punctul zonei corespunzătoare va lumina intermitent.



Notă: Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire. Cronometrul corespunzător va fi afișat în indicatorul cronometrului.

Anularea cronometrului

Atingeți tasta „-” a cronometrului pentru a-l seta la „00”; astfel, cronometrul este anulat.

www.elektromarkabolt.hu

Recomandări pentru gătit

Aveți grijă atunci când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimile se încălzesc foarte repede, mai ales dacă utilizați funcția Boost. La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimile se pot aprinde spontan, iar acest lucru prezintă un risc grav de incendiu.

Sfaturi pentru gătit

- Când mâncarea începe să fiarbă, reduceți puterea setată.
- Folosind un capac, reduceți durata de gătire și economisiți energia prin menținerea căldurii.
- Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpii de gătit.
- Începeți procesul de gătire la o valoare înaltă și reduceți reglajul când alimentele s-au încălzit în interior.

Fierberea la foc mic, gătirea orezului

- Fierberea la foc mic se produce sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 °C, atunci când bulele de aer se ridică doar ocazional la suprafața lichidului de gătit. Acesta este secretul supelor delicioase și al tocanelor cu ingrediente fragedă, deoarece aromele se dezvoltă fără ca mâncarea să fie excesiv de gătită. De asemenea, sosurile pe bază de ou și îngroșate cu făină ar trebui să fie gătite sub punctul de fierbere.
- Anumite tehnici de gătit, inclusiv gătitul orezului prin metoda de absorbție, pot necesita setarea unei temperaturi mai mari decât cea mai scăzută temperatură, pentru a vă asigura că mâncarea este gătită corect în intervalul de timp recomandat.

Prăjirea fripturii

Pentru a găti fripturi suculente și aromate:

1. Țineți carnea la temperatura camerei timp de aproximativ 20 minute înainte de preparare.
2. Încălziți o tigaie cu bază grea.
3. Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Întindeți o cantitate mică de ulei în tava fierbinte și apoi așezați carnea pe tava fierbinte.
4. Întoarceți friptura o singură dată în timpul gătitului. Timpul exact de gătit va depinde de cât de groasă este bucata de friptură și de cât de gătită o doriți. Timpii pot varia de la aproximativ 2-8 minute pe fiecare parte. Presați friptura pentru a verifica cât de mult este gătită - cu cât se simte mai fermă cu atât va fi mai „bine făcută”.
5. Lăsați friptura pe o farfurie caldă timp de câteva minute pentru a-i permite să se înmoaie și să devină fragedă înainte de servire.

www.elektromarkabolt.hu

Pentru prăjire la foc iute cu amestecare continuă

1. Alegeți un wok cu baza plată sau o tigaie mare, compatibile cu plita ceramică.
2. Pregătiți toate ingredientele și echipamentele. Prăjirea la foc iute cu amestecare continuă trebuie să se realizeze repede. Dacă gătiți cantități mari, împărțiți alimentele în mai multe porții mai mici.
3. Preîncălziți tava pentru scurt timp și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți prima dată carnea, apoi lăsați-o deoparte și păstrați-o caldă.
5. Prăjiți legumele amestecând continuu. Când timp sunt fierbinți, dar încă crocante, setați zona de gătit la o temperatură inferioară, puneți carnea înapoi în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt încălzite.
7. Serviți imediat.

Setări de temperatură

Setarea temperaturii	Potrivire
1 - 2	• încălzirea delicată pentru cantități mici de alimente • topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care se ard repede • fierbere ușoară la foc mic • încălzire ușoară
3-4	• reîncălzire • fierbere rapidă la foc mic • gătirea orezului
5-6	• clătite
7 - 8	• sotare • gătirea pastelor
9	• prăjire rapidă prin amestecare • prăjire • aducerea supei la punctul de fierbere • fierberea apei

www.elektromarkabolt.hu

Îngrijire și curățare

Ce?	Cum?	Important!
Murdăria cotidiană de pe sticlă (amprente, urme lăsate de alimente sau scurgeri nezaharoase pe sticlă)	1. Opriți alimentarea electrică pentru a opri plita. 2. Aplicați un agent de curățare a plitei în timp ce sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!) 3. Clătiți și ștergeți cu o lavetă curată sau un prosop de hârtie. 4. Porniți curentul pentru a porni plita.	• Când opriți alimentarea cu curent a plitei, nu va exista o indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit va fi în continuare fierbinte! Aveți grijă. • Bureții de sârmă industriali, unii bureți din nailon și agenții de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul dvs. de curățare sau buretele este adecvat. • Nu lăsați niciodată reziduuri de curățare pe plită: sticla se poate păta.
Spuma, alimentele topite și scurgerile zaharoase pe sticlă	Îndepărtați-le imediat cu o paletă pentru pește, spatulă sau racletă adecvată pentru plitele ceramice din sticlă, dar aveți grijă la suprafețele de gătit fierbinți: 1. Opriți curentul de la priza din perete pentru a opri plita. 2. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuiți murdăria sau scurgerea spre o zonă curată a plitei. 3. Curățați murdăria sau scurgerea cu o lavetă sau un prosop din hârtie. 4. Urmați pașii de la 2 la 4 pentru „Murdăria cotidiană pe sticlă” de mai sus.	• Îndepărtați petele lăsate de substanțe topite sau alimente zaharoase sau scurgeri cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar deteriora permanent suprafața din sticlă. • Pericol de tăiere: când se retrage capacul de siguranță, lama din racletă este foarte ascuțită. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
Scurgerile de pe comenzile tactile	1. Opriți alimentarea electrică pentru a opri plita. 2. Înmuiați pata lăsată de scurgere 3. Ștergeți zona comenzilor tactile cu un burete sau o lavetă umedă curată. 4. Ștergeți zona complet uscată cu un prosop din hârtie. 5. Porniți curentul pentru a porni plita.	• Plita poate emite un sunet de alarmă și se poate opri, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze dacă este prezent lichid pe acestea. Asigurați-vă că ștergeți pentru a usca zona comenzilor tactile înainte de a porni plita.

www.elektromarkabolt.hu

Indicii și recomandări

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

www.elektromarkabolt.hu

Eroare de ecran și inspecție

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

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
E4/E5	Eroare senzor de temperatură	Contactați furnizorul.
E7/E8	Eroare a senzorului de temperatură al IGBT.	Contactați furnizorul.
E2/E3	Tensiune de alimentare anormală	Verificați dacă alimentarea este normală. Porniți după ce alimentarea revine la normal.
E6/E9	Radiație termică necorespunzătoare a plitei cu inducție	Reporniți după ce plita cu inducție se răcește.

Cele menționate mai sus reprezintă evaluarea și inspecția erorilor frecvente.
Nu dezasamblați unitatea pe cont propriu, pentru a evita orice pericole și deteriorări ale plitei cu inducție.

Specificații tehnice

Plită cu inducție	CI642CMBB
Zone de gătit	4 zone
Tensiune de alimentare	220 - 240V ~ 50 / 60Hz
Putere electrică instalată	7200 W
Dimensiunea produsului l×L×Î (mm)	590×520×58
Dimensiuni de încorporare A× B (mm)	560×490

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

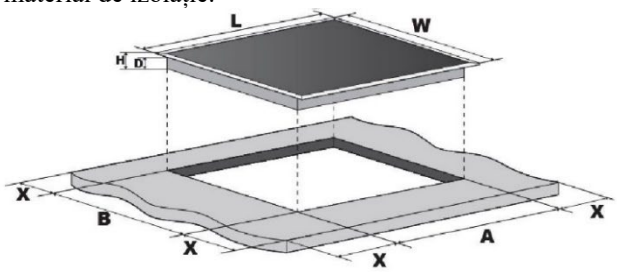
www.elektromarkabolt.hu

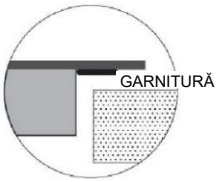
Instalare

Selectarea echipamentului de instalare

- Decupați suprafața de lucru în conformitate cu dimensiunile indicate în desen.
- Pentru instalare și utilizare, rezervați un spațiu de minimum 50 mm în jurul orificiului.
- Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Selectați materialul suprafeței de lucru rezistent la căldură pentru a evita deformarea mai mare cauzată de iradierea de căldură de la ochiul fierbinte. Conform celor de mai jos:

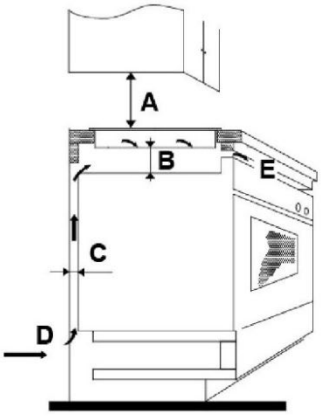
Avertizare: Materialul suprafeței de lucru trebuie să utilizeze lemn impregnat sau alt material de izolație.

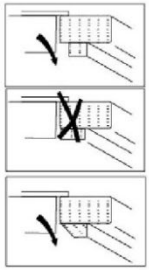




	L (mm)	l (mm)	Î (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CMBB	590	520	58	54	560	490	50 minimum

Asigurați-vă că plita este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate.
Asigurați-vă că plita este în stare bună de funcționare. Conform celor de mai jos
Notă: Distanța de siguranță dintre ochiul fierbinte și dulapul de deasupra trebuie să fie de cel puțin 760 mm.





www.elektromarkabolt.hu

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

Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

- Suprafața de lucru este pătrată și plană și niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu.
- Suprafața de lucru este confecționată dintr-un material termorezistent.
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- Instalarea va respecta toate cerințele de spațiu liber și standardele și reglementările aplicabile.
- Un comutator de izolare care oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat conform normelor și reglementărilor locale de cablare.
- Comutatorul de izolare trebuie să fie de tip omologat și să ofere o separare a contactului cu aerul de 3 mm la toți polii (sau în toți conductorii activi [fază] dacă normele de cablare locale permit această abatere de la cerințe).
- Comutatorul de izolare va fi ușor accesibil pentru client după instalarea plitei
- Consultați autoritățile locale de construcții și regulamentele dacă aveți îndoieli cu privire la instalare
- Folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăcile ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.

După instalarea plitei, asigurați-vă că

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

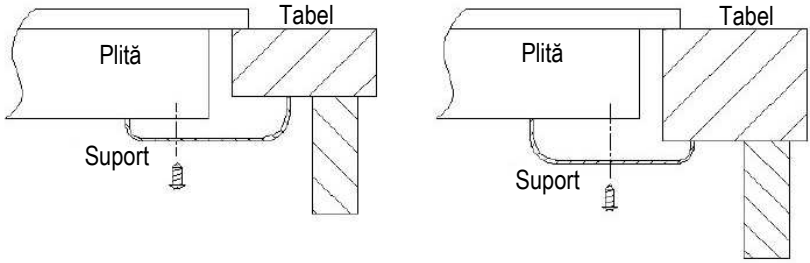
Înainte de a localiza suporturile de fixare

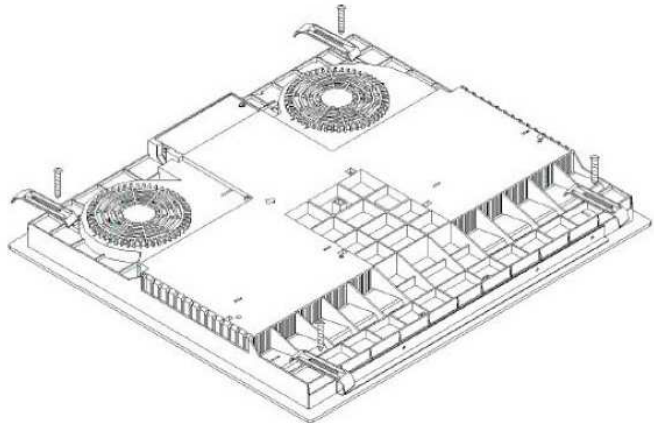
Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul).
Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.

Localizarea suporturilor de fixare

- Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.
- Fixați plita pe suprafața de lucru înșurubând cele patru suporturi pe partea inferioară a plitei (vedeți imaginea) după instalare.
- Reglați poziția suportului pentru a se potrivi la diferitele grosimi ale suprafeței de lucru.

www.elektromarkabolt.hu





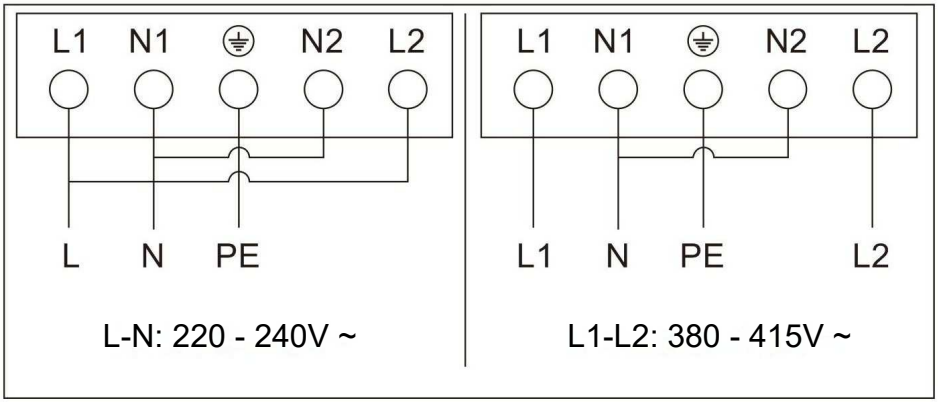
Atenție

- Plita trebuie instalată de personal sau tehnicieni calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Nu efectuați niciodată o operațiune pe cont propriu.
- Plita nu trebuie montată pe echipamente de răcire, mașini de spălat vase și uscătoare rotative.
- Plita trebuie instalată astfel încât să poată fi asigurată o mai bună iradiere a căldurii pentru a-i îmbunătăți fiabilitatea.
- Peretele și zona de încălzire de deasupra suprafeței blatului trebuie să fie rezistente la căldură.
- Pentru a evita orice daune, stratul sandvici și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
- Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
- Această plită ceramică poate fi conectată numai la o sursă cu impedanța sistemului de cel mult 0,427 ohmi. În cazul în care este necesar, consultați furnizorul pentru informații despre impedanța sistemului.

www.elektromarkabolt.hu

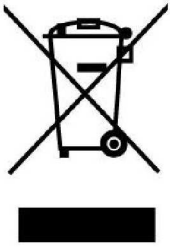
Conectarea plitei la rețeaua de alimentare

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



- În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, acest lucru trebuie efectuat de un tehnician post-vânzare folosind instrumentele adecvate, astfel încât să se evite orice accidente.
- Dacă aparatul este conectat direct la sursa de alimentare, trebuie instalat in disjunctor omnipolar cu un spațiu minim de 3 mm între contacte.
- Instalatorul trebuie să se asigure că s-a efectuat conexiunea electrică corectă și că este conformă cu regulamentele de siguranță.
- Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat periodic și trebuie înlocuit numai de către o persoană calificată corespunzător

www.elektromarkabolt.hu

 **ELIMINARE:** **Nu eliminați acest produs ca deșeu municipal nesortat. Este necesară colectarea separată a acestor deșeuri pentru un tratament special.**	Acest aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest aparat este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea oricăror daune posibile aduse mediului înconjurător și sănătății umane, care se pot produce dacă este eliminat într-o manieră greșită. Simbolul de pe produs indică că nu poate fi tratat ca deșeu menajer normal. Acesta trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea bunurilor electrice și electronice. Acest aparat necesită eliminarea specializată a deșeurilor. Pentru mai multe informații privind întreținerea, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați consiliul local, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde l-ați achiziționat. Pentru informații detaliate privind tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să vă contactați consiliul local, serviciul dvs. de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

www.elektromarkabolt.hu

Загрузите приложение hOn

В приложении hOn у вас будет доступ к нескольким рецептам и дополнительным материалам

www.elektromarkabolt.hu

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.

Установка

Опасность поражения электрическим током

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

Опасность порезов

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

Важные указания по технике безопасности

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

www.elektromarkabolt.hu

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

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

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

www.elektromarkabolt.hu

Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячей поверхности

- В процессе эксплуатации доступные части этого прибора будут нагреваться в достаточной степени, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта вашего тела, одежды или каких-либо других предметов, кроме подходящей посуды, с керамическим стеклом до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреваться
- Детей в возрасте до 8 лет нельзя допускать к электроприбору, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Убедитесь, что ручки кастрюли не нависают над другими включенными зонами нагрева. Ручки должны быть недосягаемы для детей.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

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

www.elektromarkabolt.hu

Важные указания по технике безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Вследствие переливания кипящей жидкости через край образовывается дым и разбрызгивается жир, который может воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве столешницы либо поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте зоны нагрева и саму варочную панель в соответствии с описанием в данном руководстве (например, с помощью сенсорных элементов управления). Не полагайтесь на то, что функция обнаружения посуды отключит зоны нагрева, когда вы снимете ее.
- Не позволяйте детям играть с электроприбором либо сидеть, стоять на нем или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над прибором. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.
- Детям или лицам с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность использовать прибор, нужен ответственный и компетентный инструктор для обучения эксплуатации устройства. Инструктор должен убедиться, что такие лица могут пользоваться прибором безопасно для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какую-либо часть прибора, если это не рекомендовано в руководстве.

www.elektromarkabolt.hu

Все остальное обслуживание должен выполнять квалифицированный специалист.

- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель.
- Не используйте посуду с зазубренными краями и не перетаскивайте посуду по стеклянной поверхности, поскольку вы можете ее поцарапать.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие жесткие абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, поскольку они могут поцарапать керамическое стекло.
- При повреждении кабеля питания во избежание возможной опасности его замену должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или лица с подобной квалификацией.
- Это устройство предназначено только для использования в домашних условиях! Гарантия производителя не распространяется на какое бы то ни было коммерческое использование!
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. прибор и доступные части во время использования нагреваются. Не допускайте к ним детей.
- Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов.
- Детей в возрасте до 8 лет нельзя допускать к электроприбору, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, недостаточным опытом и знаниями,

www.elektromarkabolt.hu

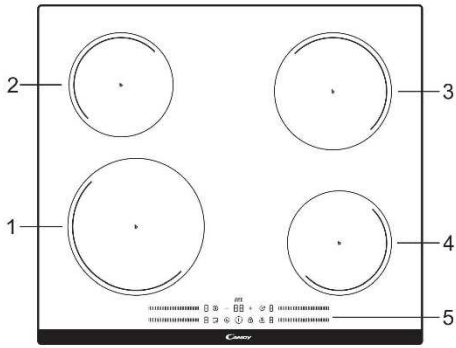
могут пользоваться прибором только при условии, что они находятся под надлежащим надзором или проинструктированы о порядке безопасного пользования устройством и осознают связанные с этим опасности.

- Не разрешайте детям играть с устройством. Детям запрещается выполнять чистку и пользовательское обслуживание электроприбора без присмотра.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Приготовление пищи с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ пытайтесь гасить огонь водой. Отключите устройство, затем накройте огонь, например крышкой или пожарным покрывалом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Опасность возгорания: запрещается хранить что-либо на варочных поверхностях.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать опасности поражения электрическим током. Под поверхностью варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала находятся токоведущие части.
- Не используйте пароочиститель.
- Электроприбор не предназначен для эксплуатации с управлением внешним таймером или отдельным дистанционным управлением.
- ВНИМАНИЕ: процесс приготовления должен проходить под контролем. При кратковременном процессе приготовления контроль необходимо осуществлять постоянно.
- Шнур питания недоступен после установки.

www.elektromarkabolt.hu

Обзор изделия

Вид сверху



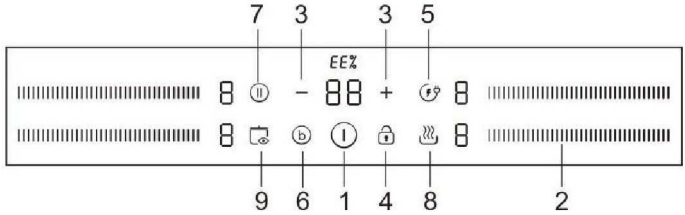
1. Зона 2300 Вт, усиленный нагрев до 3000 Вт
2. Зона 1200 Вт, усиленный нагрев до 1500 Вт
3. Зона 1800 Вт, усиленный нагрев до 2100 Вт
4. Зона 1200 Вт, усиленный нагрев до 1500 Вт
5. Панель управления

CI642CMBB

www.elektromarkabolt.hu

Панель управления

CI642CMBB



1. Управление ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Управление выбором зоны нагрева и кнопка регулирования мощности
3. Орган управления, регулирующий таймер
4. Блокировка кнопок
5. Энергоэффективность
6. Контроль усиленного нагрева
7. Управление паузой
8. Поддержание в горячем состоянии
9. Автоматическое обнаружение
10. Гибкая зона

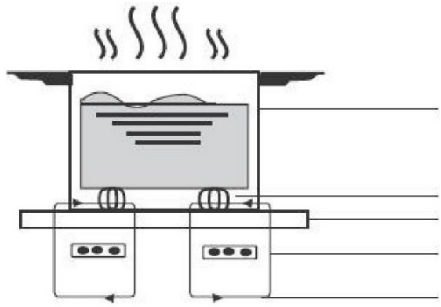
Информация об изделии

Керамическая/индукционная варочная панель может удовлетворить различные потребности при приготовлении блюд благодаря нагреву с помощью провода высокого сопротивления, микрокомпьютеризированному управлению и возможности выбора мощности нагрева, что является оптимальным вариантом для современных семей.
При разработке варочной панели основное внимание уделялось потребителю и индивидуальному дизайну. Варочная панель безопасна и имеет надежные рабочие характеристики, что сделает вашу жизнь комфортной и позволит в полной мере наслаждаться удовольствием от жизни.

www.elektromarkabolt.hu

Несколько слов об индукционном приготовлении пищи

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



железная емкость

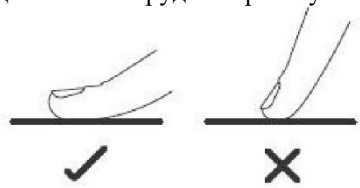
магнитная цепь
стеклокерамическая пластина
индукционная катушка
индукционные токи

Перед эксплуатацией новой варочной панели

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

Использование сенсорных элементов управления

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



www.elektromarkabolt.hu

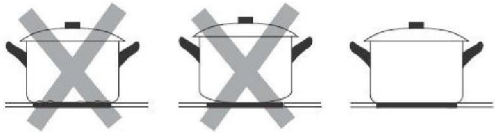
Выбор правильной посуды

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

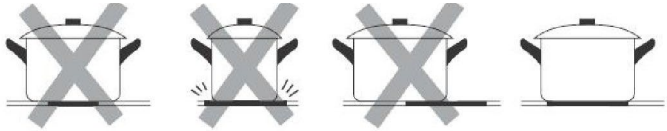


Размер горелки (мм)	Минимальный размер посуды (диаметр, мм)
160	120
180	140
210	180
280	180
Гибкая зона	250

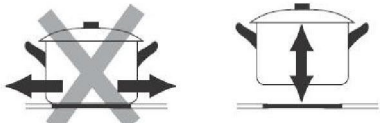
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым основанием.



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



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



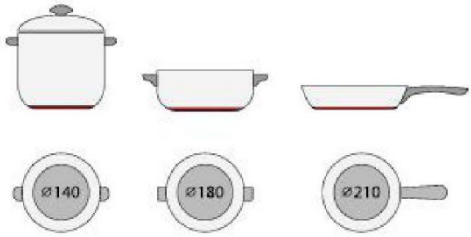
www.elektromarkabolt.hu

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

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

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

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



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



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

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



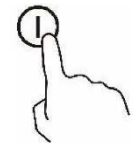
www.elektromarkabolt.hu

Эксплуатация индукционной варочной панели

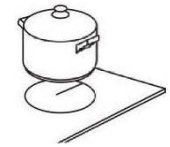
Начало приготовления

- После включения питания подается один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, что указывает на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

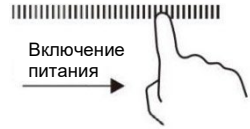
1. Коснитесь переключателя ВКЛ/ВЫКЛ ⏻.
   Все индикаторы показывают «-».



2. Поставьте подходящую посуду на зону нагрева, которую хотите использовать.
   Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.

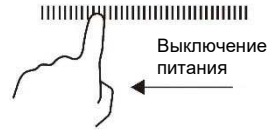


3. Выберите настройку нагрева, коснувшись элемента управления «ползунок».
   - Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать заново с шага № 1.
   - Вы можете изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления.

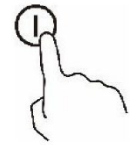


Завершение приготовления

1. Выключите зону приготовления, передвинув касанием элемент управления «ползунок» в положение «0». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



2. Выключите всю варочную панель, коснувшись элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ.



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



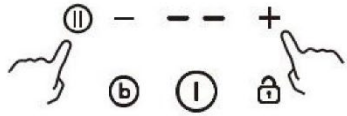
www.elektromarkabolt.hu

Использование системы управления электропитанием

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

Вход в функцию управления электропитанием

1. Включите варочную панель, затем одновременно нажмите «+» (таймер) и «Пауза». Индикатор времени покажет «P5», что означает уровень мощности 5. Режим по умолчанию - 7,2 кВт.



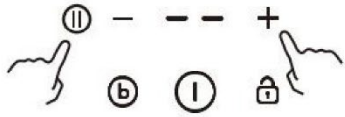
Для перехода на другой уровень

Нажмите +/- на таймере. Имеется 5 уровней мощности, от «P1» до «P5». Индикатор таймера покажет один из них.
«P1»: максимальная мощность 2,5 кВт.
«P2»: максимальная мощность 3,5 кВт.
«P3»: максимальная мощность составляет 4,5 кВт.
«P4»: максимальная мощность составляет 5,5 кВт.
«P5»: максимальная мощность 7,2 кВт.



Подтверждение и выход из функции управления электропитанием

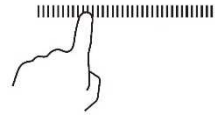
Одновременно нажмите «+» (таймер) и «Пауза» для подтверждения, после чего варочная панель будет выключена.



www.elektromarkabolt.hu

Использование функции Boost (Усиленный нагрев)

Активировать функцию Boost (Усиленный нагрев)



1. Коснитесь ползунка управления той зоны, которую вы хотите выбрать.

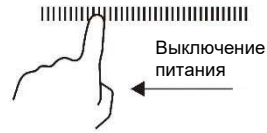
Примечание: настройка мощности функции Bridge zone работает так же, как и в любой другой обычной зоне.

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



Отменить функцию Boost (Усиленный нагрев)

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



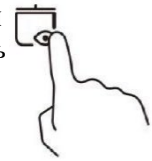
- Функция Boost (Усиленный нагрев) может длиться только 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на уровень 9.

Использование функции автоматического обнаружения

Если активировать функцию автоматического обнаружения, она автоматически обнаружит и покажет, где находится посуда.

Активировать функцию автоматического обнаружения

Нажмите кнопку автоматического обнаружения, чтобы активировать эту функцию. На дисплее отобразится «0», если посуда может быть обнаружена.



Отмена функции автоматического обнаружения

Нажмите кнопку автоматического обнаружения еще раз, чтобы отменить эту функцию.

Использование функции энергоэффективности

Для индукционных варочных панелей чем лучше посуда, которую вы используете, тем более эффективен процесс. Функция энергоэффективности может автоматически определять качество посуды и показывать эффективность использования.

Активировать функцию энергоэффективности

Нажмите кнопку энергоэффективности, и загорится индикатор EE%. На дисплее отобразится процент используемой мощности.



www.elektromarkabolt.hu

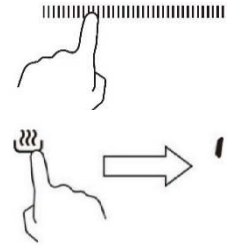
Если таймер, блокировка кнопок или функции энергоэффективности активируются одновременно, то будет отображаться соответствующая информация поочередно.

Отмена функции энергоэффективности

Нажмите кнопку энергоэффективности. Индикатор EE% погаснет, и функция будет отменена.

Использование функции поддержания в горячем состоянии

Активируйте функцию поддержания в горячем состоянии



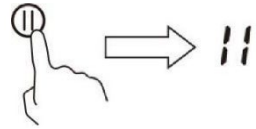
1. Коснитесь ползунка управления той зоны, которую вы хотите настроить.
2. При касании элемента управления поддержания в горячем состоянии индикатор зоны показывает « | »

Отмена функции поддержания в горячем состоянии

Коснитесь ползунка управления той зоны, в которой вы хотите отменить функцию поддержания в нагретом состоянии, после чего варочная панель вернется к выбранному уровню.

Использование функции «Пауза»

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



2. Еще раз нажмите кнопку «Пауза» (II), и все зоны нагрева вернутся к первоначальной настройке.

- Функция доступна, когда работает одна или несколько зон нагрева.
- Если вы не отмените режим остановки работы в течение 30 минут, индукционная варочная панель автоматически отключится.

Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение зон нагрева детьми).

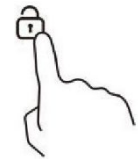
www.elektromarkabolt.hu

- Когда элементы управления заблокированы и зоны нагрева работают, все элементы управления, кроме ВКЛ./ВЫКЛ. и «Пауза», отключаются.

Чтобы заблокировать элементы управления

Коснитесь блокировки кнопок.

Индикатор таймера покажет «Lo».



Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте блокировку кнопок 3 секунды.
3. Теперь вы можете начать пользоваться варочной панелью.

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

Предупреждение о наличии остаточного тепла

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



Автоматическое отключение

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

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

Использование таймера

Таймер можно использовать двумя различными способами:

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

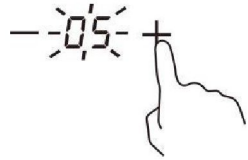
www.elektromarkabolt.hu

Использование таймера в качестве таймера обратного отсчета

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

Примечание: Вы можете установить обратный отсчет до или после завершения настройки мощности зоны приготовления.

2. Установите время, нажимая «+» и «-». Однократное нажатие кнопки «+» увеличивает время на одну минуту, а однократное нажатие кнопки «-» уменьшает время на одну минуту. Когда установленное время превысит 99 минут, произойдет автоматический возврат к отметке «00», а при одновременном нажатии кнопок «+» и «-» на индикаторе отобразится «00».

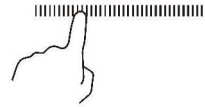


3. Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время.

4. Зуммер будет подавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит значение «- -», когда истечет установленное время.

Использование таймера для выключения одной или нескольких зон приготовления

1. Нажмите ползунок той зоны приготовления, для которой вы хотите установить таймер.



2. Установите время, нажимая «+» и «-».

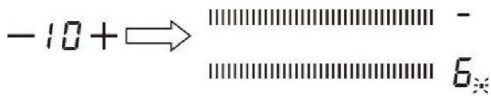
Однократное нажатие кнопки «+» увеличивает время на одну минуту, а однократное нажатие кнопки «-» уменьшает время на одну минуту. Когда установленное время превысит 99 минут, произойдет автоматический возврат к отметке «00», а при одновременном нажатии кнопок «+» и «-» на индикаторе отобразится «00».



3. Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время.

www.elektromarkabolt.hu

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

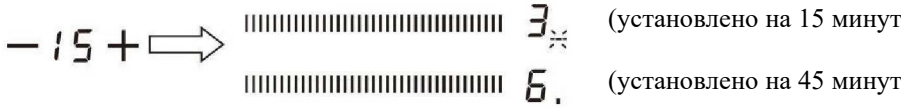


4. По истечении времени таймера соответствующая зона приготовления будет автоматически выключена.

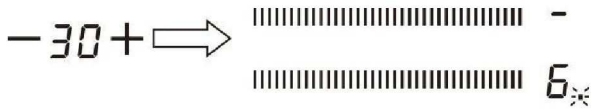
Примечание: другие зоны нагрева будут продолжать работать, если они были включены ранее.

Если таймер установлен более чем на одной зоне:

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



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



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

Отмена таймера

При нажатии клавиши таймера «-» для установки таймер на «00» таймер отменяется.

www.elektromarkabolt.hu

Рекомендации по приготовлению пищи

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

Советы по приготовлению

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

Приготовление риса (тушение)

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

Обжаривание стейка

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

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

www.elektromarkabolt.hu

Для жарки с постоянным помешиванием

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

Настройки нагрева

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

www.elektromarkabolt.hu

Чистка и уход

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

www.elektromarkabolt.hu

Советы и подсказки

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

www.elektromarkabolt.hu

Индукционная варочная панель или зона приготовления неожиданно выключились, на дисплее отображается звуковой сигнал и код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Запишите буквы и цифры ошибок, выключите питание индукционной варочной панели на стене и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Отображение и проверка неисправностей

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

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

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

Технические характеристики

Индукционная варочная панель	CI642CMBB
Зоны нагрева	4 зоны
Напряжение питания	220 - 240 В ~ 50 / 60 Гц
Установленная электрическая мощность	7200 Вт
Размер изделия ДхШхВ (мм)	590×520×58
Размеры для встраивания АхВ (мм)	560×490

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

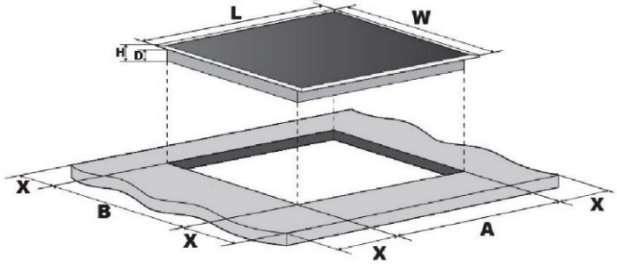
www.elektromarkabolt.hu

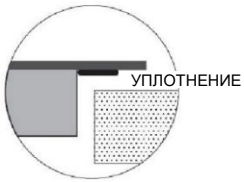
Установка

Выбор монтажного оборудования

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

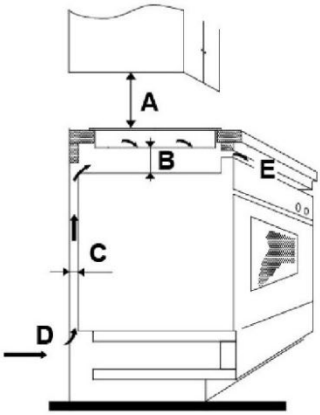
Предупреждение: в качестве материала рабочей поверхности необходимо использовать пропитанное дерево или другой изоляционный материал.

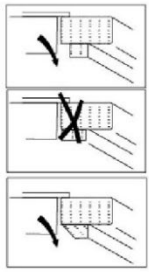




	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
CI642CMBB	590	520	58	54	560	490	минимум 50

В обязательном порядке убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется, а впуск и выпуск воздуха не заблокированы. Убедитесь, что варочная поверхность находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже
Примечание: Безопасное расстояние между плитой и шкафчиком над плитой должно составлять не менее 760 мм.





www.elektromarkabolt.hu

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

Перед монтажом варочной панели убедитесь, что

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

После монтажа варочной панели убедитесь, что

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

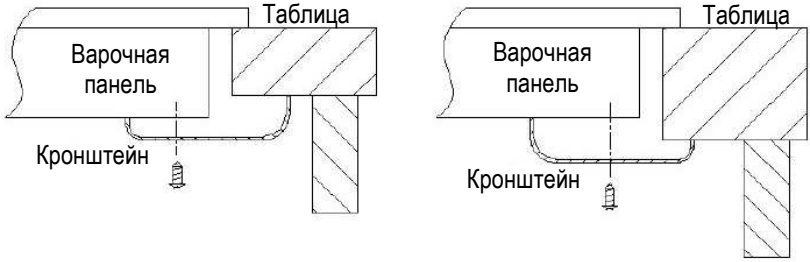
Перед монтажом крепежных кронштейнов

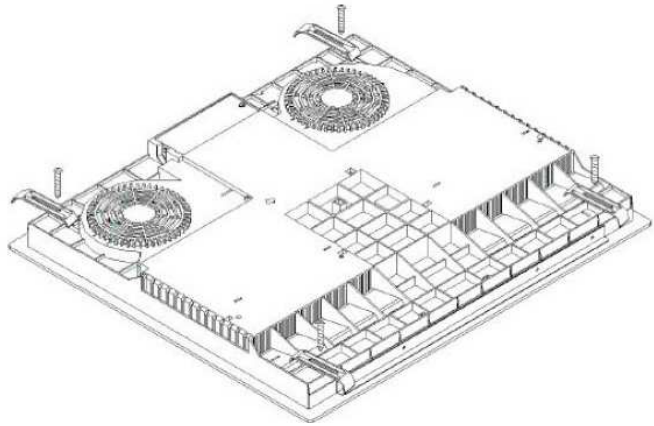
Устройство должно быть размещено на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилие к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Монтаж крепежных кронштейнов

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

www.elektromarkabolt.hu





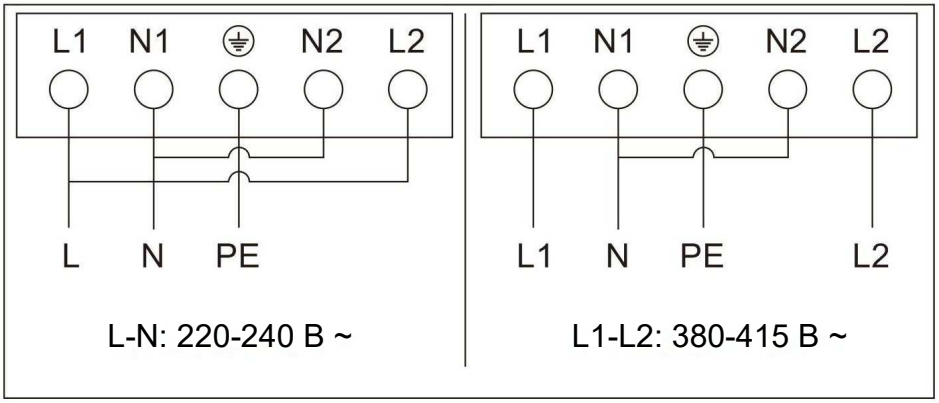
Предупреждения

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

www.elektromarkabolt.hu

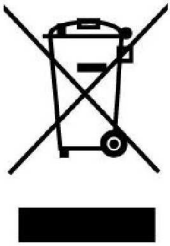
Подключение варочной панели к электросети

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



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

www.elektromarkabolt.hu

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

www.elektromarkabolt.hu

Stiahnite si aplikáciu hOn

V rámci aplikácie hOn máte prístup k niekoľkým receptom a k ďalšiemu obsahu

www.elektromarkabolt.hu

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA SI POZORNE PREČÍTAJTE NASLEDUJÚCE POKYNY.

Inštalácia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

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

Nebezpečenstvo porezania

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

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

www.elektromarkabolt.hu

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

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

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

Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa sklokeramika dostala do kontaktu s vaším telom, odevom alebo inými predmetmi.

www.elektromarkabolt.hu

- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať
- Deti do 8 rokov udržujte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Rukoväte 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.
- 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.

www.elektromarkabolt.hu

- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa lezúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa varná doska, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po sklenenom povrchu neposúvajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklokeramický povrch dosky.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácom prostredí! Na komerčné použitie akéhokoľvek druhu sa nevzťahuje záruka výrobcu!
- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Malé deti by ste mali udržiavať ďalej.

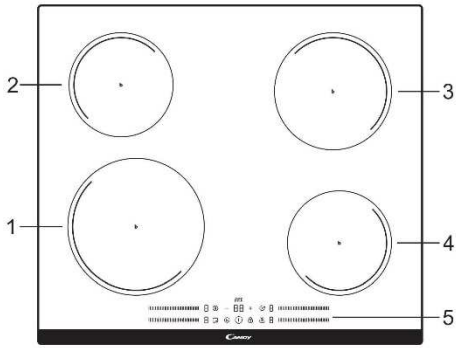
www.elektromarkabolt.hu

- 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.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- UPOZORNENIE: Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- Elektrický napájací kábel nesmie ostať po inštalácii prístupný.

www.elektromarkabolt.hu

Prehľad produktu

Pohľad zhora



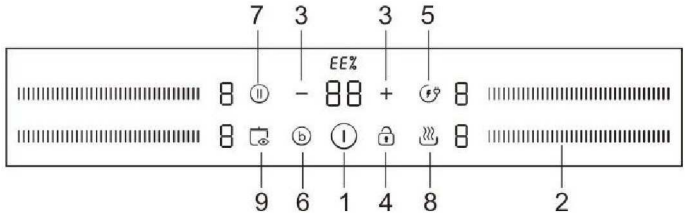
1. Zóna 2300 W, zvýšenie na 3000 W
2. Zóna 1200 W, zvýšenie na 1500 W
3. Zóna 1800 W, zvýšenie na 2100 W
4. Zóna 1200 W, zvýšenie na 1500 W
5. Ovládací panel

CI642CMBB

www.elektromarkabolt.hu

Ovládací panel

CI642CMBB



1. Tlačidlo zapnutia/vypnutia	6. Ovládač intenzívneho ohrevu
2. Ovládače výberu pre ohrevné zóny a ovládač regulácie výkonu	7. Ovládač pozastavenia
3. Ovládač časovača	8. Udržiavať teplé
4. Ovládač uzamknutia tlačidiel Keyloc	9. Automatická detekcia
5. Energetická účinnosť	10. Flexibilná zóna

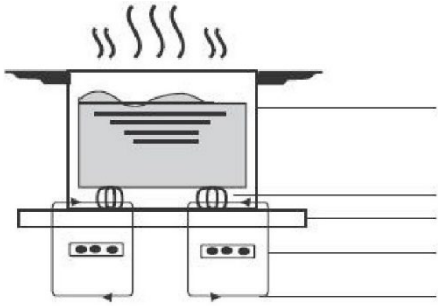
Informácie o produkte

Keramická/indukčná varná doska môže splniť rôzne požiadavky používateľa vďaka ohrevu odporovým drôtom, mikropočítačom riadenému ovládaniu a voľbe výkonu, čím sa stáva naozaj optimálnou voľbou pre moderné rodiny.
Varná doska sa zameriava na používateľov a prijíma individuálny dizajn. Varná doska disponuje bezpečnou a spoľahlivou prevádzkou, čím vám uľahčuje život a umožňuje naplno si vychutnať radosti života.

www.elektromarkabolt.hu

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

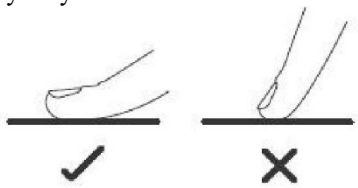
magnetický obvod
sklokeramická varná doska
indukčná cievka
indukované prúdy

Pred použitím novej varnej dosky

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

Použitie dotykových ovládačov

- Ovládače reagujú na dotyk, preto nemusíte používať tlak.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Po každom zaregistrovaní dotyku 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.



www.elektromarkabolt.hu

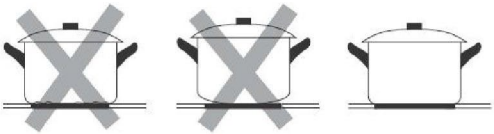
Výber správneho riadu na varenie

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

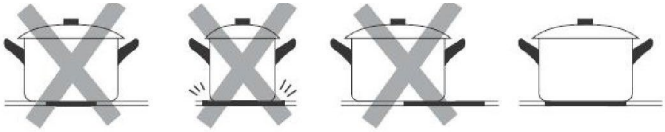


Veľkosť horáka (mm)	Minimálny kuchynský riad (priemer /mm)
160	120
180	140
210	180
280	180
Flexibilná zóna	250

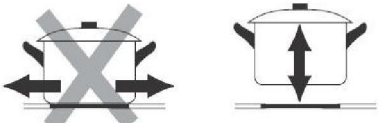
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



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



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



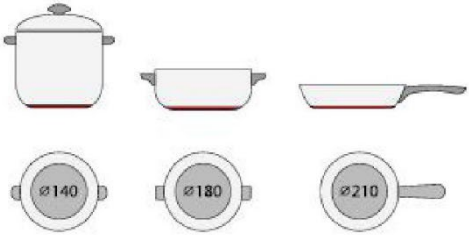
www.elektromarkabolt.hu

- Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov v nižšie uvedenej tabuľke. (Tabuľka 1)

  - Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon

  - Ak používate hrniec s menším priemerom ako je priemer uvedený v tabuľke vyššie, hrnce nemusia byť detekované

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



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



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

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



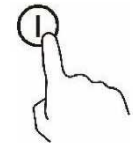
www.elektromarkabolt.hu

Použitie indukčnej varnej dosky

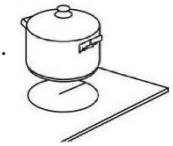
Začíname

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

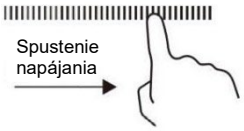
1. Dotknite sa tlačidla ON/OFF ⏻, všetky indikátory ukazujú „-“



2. Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie. Uistite sa, že dno riadu a povrch varnej dosky sú čisté a suché.

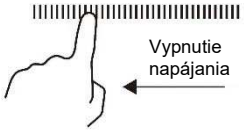


3. Dotykom „posúvača“ vyberte nastavenie ohrevu.
   - Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
   - Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.



Po dokončení varenia

1. Vypnite varnú zónu stlačením a posunutím „posúvača“ nadol na „0“. Uistite sa, že displej zobrazuje „0“.



2. Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo zapnutia/vypnutia.



3. Dávajte pozor na horúce povrchy
   Zobrazí se písmeno „H“, čo znamená, že varná zóna je príliš horúca na dotyk. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalšieho riadu, kým je varná zóna ešte stále horúca.



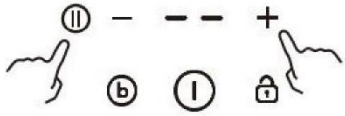
www.elektromarkabolt.hu

Používanie správy výkonu

Je možné nastaviť maximálnu úroveň absorpcie výkonu pre indukčnú varnú dosku, pričom je možné zvoliť rôzne rozsahy výkonu.
Indukčné varné dosky sú schopné automaticky sa obmedziť, aby mohli pracovať pri nižšej úrovni výkonu, čím sa predíde riziku preťaženia.

Spustenie funkcie nastavenie napájania

1. Zapnite varnú dosku a stlačte súčasne tlačidlo „+“ (časovač) a tlačidlo Pauza. Indikátor časovača zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Predvolený režim je na „7,2 kW“.



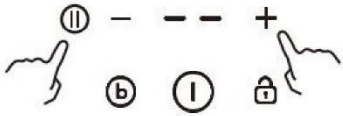
Prepnutie na inú úroveň

Stlačte +/- na časovači. K dispozícii je 5 úrovní výkonu, od „P1“ po „P5“.
Indikátor časovača zobrazí jeden z nich.
„P1“: maximálny výkon je 2,5 kW.
„P2“: maximálny výkon je 3,5 kW.
„P3“: maximálny výkon je 4,5 kW.
„P4“: maximálny výkon je 5,5 kW.
„P5“: maximálny výkon je 7,2 kW.



Funkcia potvrdenia a ukončenia správy výkonu

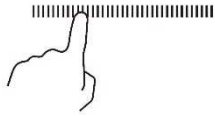
Súčasne stlačte tlačidlá „+“ (časovač) a Pauza pre potvrdenie, potom sa varná doska vypne.



www.elektromarkabolt.hu

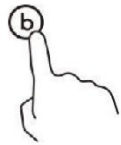
Používanie funkcie Boost (Intenzívny)

Aktivujte funkciu intenzívneho ohrevu



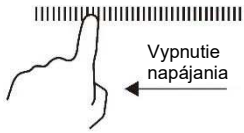
1. Dotknite sa ovládacieho prvku posúvača, ktorú zónu chcete vybrať.

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



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

Zrušiť funkciu Boost (Intenzívny)



1. Dotykom posúvača zrušte funkciu Boost (Intenzívny) a vyberte úroveň, ktorú chcete nastaviť.

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

Používanie funkcie automatickej detekcie

Ak aktivujete funkciu automatickej detekcie, automaticky zistí a zobrazí, kde sa nachádza nádoba.

Aktivácia funkcie automatickej detekcie



Túto funkciu aktivujete stlačením tlačidla Automatická detekcia. Displej zobrazí „0“, ak je možné detekovať nádobu.

Zrušenie funkcie automatickej detekcie

Opätovným stlačením tlačidla Automatická detekcia túto funkciu zrušíte.

Používanie funkcie energetickej účinnosti

Pri indukčných varných doskách platí, že čím lepšiu nádobu použijete, tým vyššiu účinnosť získate. Táto funkcia EE dokáže automaticky rozpoznať kvalitu nádob a ukázať využívanú účinnosť.

Aktivácia funkcie energetickej účinnosti



Stlačte tlačidlo EE, rozsvieti sa indikátor EE%.
Na displeji sa zobrazí percento využívanej energie.

www.elektromarkabolt.hu

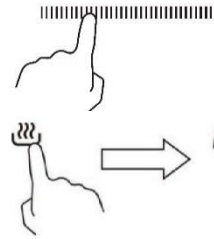
Ak sú súčasne aktivované funkcie časovača, KeyLock alebo EE, striedavo sa budú zobrazovať príslušné informácie.

Zrušenie funkcie energetickej účinnosti

Stlačte tlačidlo EE, indikátor EE% zhasne a funkcia sa zruší.

Používanie funkcie udržiavania v teple

Aktivácia funkcie udržiavania v teple



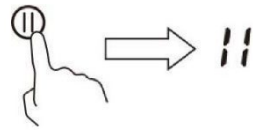
1. Dotknite sa ovládacieho prvku posúvača, ktorú zónu chcete nastaviť.
2. Po stlačení ovládača udržiavania teploty sa na indikácii zóny zobrazí „|“

Zrušenie funkcie udržiavania v teple

Dotknite sa ovládacieho prvku posúvača zóny, v ktorej chcete zrušiť funkciu udržiavania v teple, potom sa varná zóna vráti na úroveň, ktorú ste vybrali.

Používanie funkcie Pauza

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



2. Opätovným stlačením ovládača pozastavenia ⏸ sa všetky ohrevné zóny vrátia na pôvodného nastavenia.

- Táto funkcia je k dispozícii, keď funguje jedna alebo viac ohrevných zón.
- Ak nezrušíte zastavenie pracovného režimu do 30 minút, indukčná varná doska sa automaticky vypne.

Uzamknutie ovládacích prvkov

- Ovládače môžete uzamknúť pred nežiaducim použitím (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi).

www.elektromarkabolt.hu

- Keď sú ovládacie prvky zablokované a ohrievacie zóny sú v prevádzke, všetky ovládacie prvky okrem ON/OFF a pozastavenia sú deaktivované.

Uzamknutie ovládacích prvkov

Dotknite sa ovládača uzamknutia tlačidiel KeyLock. Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“.



Odomknutie ovládacích prvkov

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

Keď je varná doska v režime uzamknutia a bez fungujúcej ohrievacej zóny, sú všetky ovládacie prvky okrem ON/OFF deaktivované, v prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou ON/OFF, ale pri ďalšej operácii musíte varnú dosku najprv odomknúť.

Upozornenie na zvyškové teplo

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



Automatické vypnutie

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

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

Používanie časovača

Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako kuchynské minútky na odpočítavanie času. V takom prípade časovač po uplynutí varnú zónu nevypne.
- Môžete ho použiť ako časovač na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí času.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

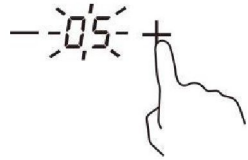
www.elektromarkabolt.hu

Používanie časovača ako kuchynskej minútky

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

Poznámka: Odpočítavanie času môžete nastaviť pred alebo po dokončení nastavenia výkonu varnej zóny.

2. Nastavte čas stlačením tlačidla „+“ „-“.
Stláčaním tlačidla „+“ sa čas predĺži vždy o jednu minútu, stláčaním tlačidla „-“ sa čas skráti o jednu minútu. Keď nastavená doba presiahne 99 minút, automaticky sa vráti na „00“, ak sa súčasne stlačia tlačidlá „-“ a „+“, indikátor zobrazí „00“.

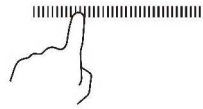


3. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

4. Po uplynutí nastaveného času bude bzučiak znieť 30 sekúnd, a indikátor časovača bude zobrazovať „- -“.

Použitie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

1. Stlačte ovládací prvok posúvača pre zónu, pre ktorú chcete nastaviť časovač.



2. Nastavte čas stlačením tlačidla „+“ „-“.

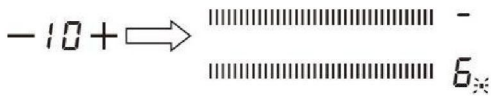
Stláčaním tlačidla „+“ sa čas predĺži vždy o jednu minútu, stláčaním tlačidla „-“ sa čas skráti o jednu minútu. Keď nastavená doba presiahne 99 minút, automaticky sa vráti na „00“, ak sa súčasne stlačia tlačidlá „-“ a „+“, indikátor zobrazí „00“.



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

www.elektromarkabolt.hu

POZNÁMKA: V pravom dolnom rohu indikácie úrovne napájania sa zobrazí červená bodka, ktorá označuje, ktorá zóna je vybratá.

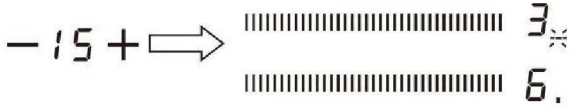


4. Po uplynutí času nastaveného na časovači sa príslušná varná zóna automaticky vypne.

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

Ak je nastavený časovač pre viac ako jednu varnú zónu:

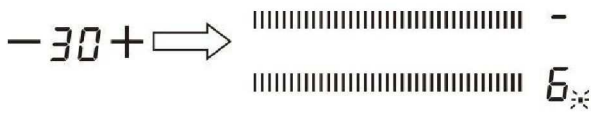
1. Keď nastavíte časovač pre niekoľko varných zón, budú označené červené bodky príslušných varných zón. Na displeji časovača sa zobrazuje min. časovač. Bodka príslušnej zóny bliká.



(nastavené na 15 minút)

(nastavené na 45 minút)

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



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

Zrušenie časovača

Stlačením tlačidla časovača „-“ nastavíte časovač na „00“, časovač sa zruší.

www.elektromarkabolt.hu

Odporúčania k vareniu

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

Tipy na varenie

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

Mierny var, varenie ryže

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

Pečenie steaku

Pečenie šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Trochu oleja kvapnite na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.
4. Počas prípravy jedla steak raz obráťte. Presná doba prípravy jedla závisí od hrúbky steaku a spôsoby jeho prípravy. Doba môže trvať 2 – 8 minút na jednej strane. Zatlačením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je „dobre prepečený“.
5. Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri.

www.elektromarkabolt.hu

Smaženie

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

Nastavenia ohrevu

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

www.elektromarkabolt.hu

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škvrny, zvyšky jedla alebo škvrny bez cukru na varnej doske)	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Čistiaci prostriedok na varné dosky naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!) 3. Opláchnite a vysušte čistou plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Dávajte veľký pozor. • Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škvrny na skle.
Vykypenie, roztavenie jedla a rozsypanie cukru na horúce sklo	Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky pre sklokeramické varné dosky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu: 1. Vypnite elektrické napájanie varnej dosky. 2. Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. 3. Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 v časti „Bežné znečistenie skla“ uvedené vyššie.	• Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. • Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škvrny na dotykových ovládačoch	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nečistotu namočte 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Varná doska môže vydať zvukový signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza nejaká kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.

www.elektromarkabolt.hu

Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá. Skontrolujte, či nenastal výpadok elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Ovládacie prvky odomknite. Pokyny nájdete v časti „Použitie sklokeramickej varnej dosky“.
Ťažké ovládanie dotykových ovládačov.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sklo je poškriabané.	Drsný riad na varenie. Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite si časť „Výber správneho riadu na varenie“. Pozrite si časť „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.

www.elektromarkabolt.hu

Zobrazenie poruchy a kontrola

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

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

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

Technické špecifikácie

Indukčná varná doska	CI642CMBB
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220-240V~ 50/60Hz
Inštalovaný elektrický príkon	7200 W
Rozmery produktu h×š×v (mm)	590×520×58
Rozmery na zabudovanie A × B (mm)	560×490

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

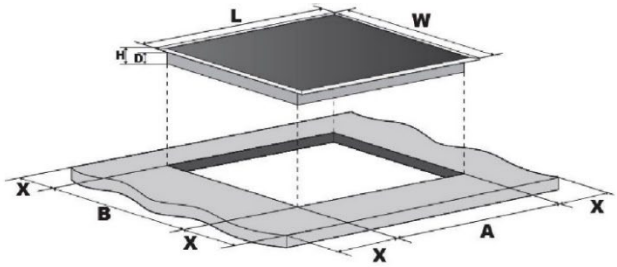
www.elektromarkabolt.hu

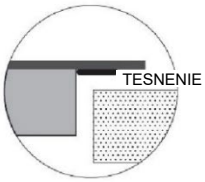
Inštalácia

Výber miesta inštalácie

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

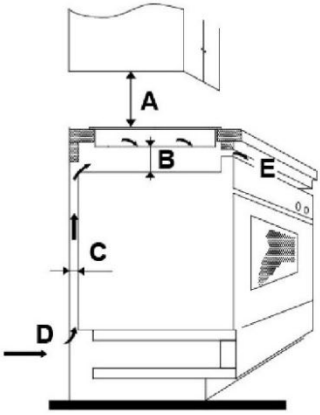
Varovanie: Pracovný povrch musí byť z impregnovaného dreva alebo iného izolačného materiálu.

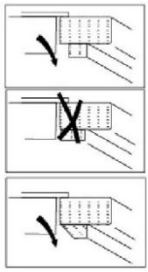




	D(mm)	Š(mm)	V(mm)	H(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CMBB	590	520	58	54	560	490	50 mini

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Uistite sa, že varná doska je v dobrom prevádzkovom stave. Ako je zobrazené nižšie
Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.





www.elektromarkabolt.hu

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

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

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

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

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

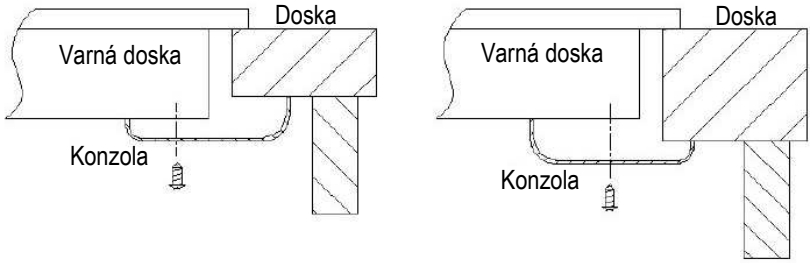
Pred umiestnením upevňovacích konzol

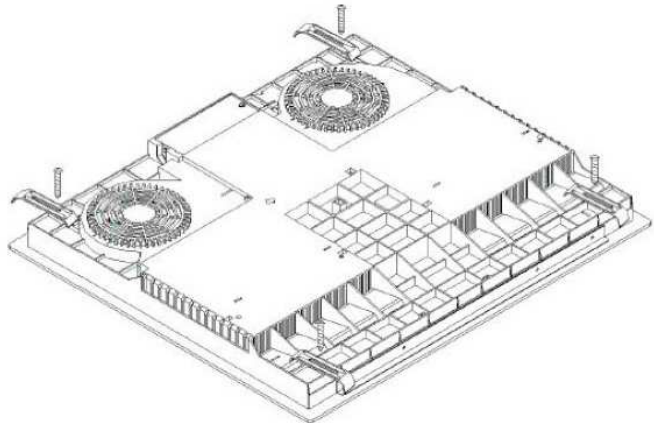
Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal).
Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

Umiestnenie upevňovacích konzol

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

www.elektromarkabolt.hu





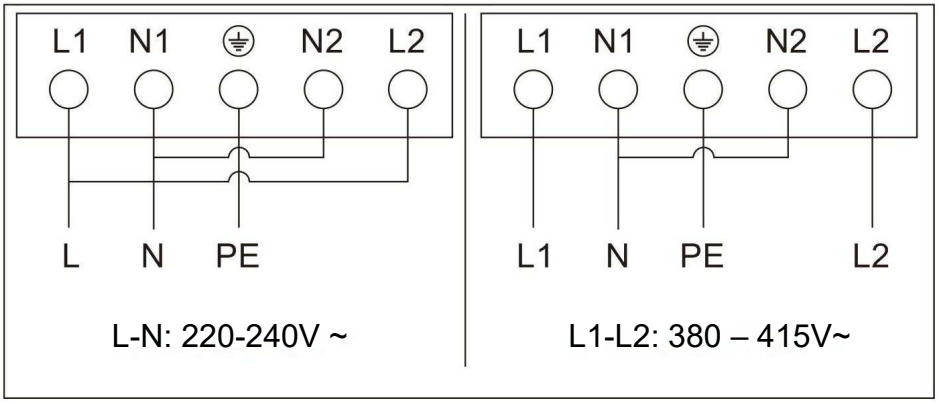
Upozornenia

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

www.elektromarkabolt.hu

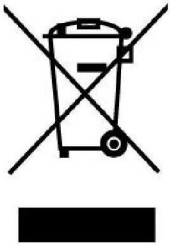
Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

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



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

www.elektromarkabolt.hu

 **LIKVIDÁCIA: Tento spotrebič nelikvidujte ako netriedený komunálny odpad. Spotrebič odovzdajte v zberných strediskách, pretože sa vyžaduje špeciálne zaobchádzanie.**	Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie. Tento symbol na výrobku označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Musíte ho odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.

www.elektromarkabolt.hu

Prenesite aplikacijo hOn

V aplikaciji hOn boste imeli dostop do številnih receptov in dodatnih vsebin

www.elektromarkabolt.hu

VARNOSTNA OPOZORILA

PRED UPORABO APARATA NATANČNO PREBERITE NASLEDNJA NAVODILA.

Vgradnja

Nevarnost električnega udara

- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite z električnega napajanja.
- Priključitev na ustrezen ozemljitveni sistem je izjemno pomembna in obvezna.
- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili glede napeljave.
- Spremembe na domači električni napeljavi sme izvajati le usposobljen električar.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

Nevarnost ureznin

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

Pomembna varnostna navodila

- Pred vgradnjo ali uporabo aparata natančno preberite ta navodila.
- Na ta aparat ni dovoljeno odlagati nobenih gorljivih materialov ali izdelkov.
- Poskrbite, da bodo te informacije na voljo osebi, odgovorni za vgradnjo aparata, saj lahko tako znižate stroške vgradnje.
- Da bi se izognili nevarnosti, je treba ta aparat vgraditi v skladu s temi navodili za vgradnjo.
- Aparat mora pravilno vgraditi in ozemljiti le ustrezno usposobljena oseba.

www.elektromarkabolt.hu

- Aparat mora biti priključen na tokokrog z ločilnim stikalom, ki zagotavlja popoln odklop z napajanja.
- OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec aparata za kuhanje ali jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite kuhalnih plošč, ki so vgrajene v aparatu. Zaradi uporabe neprimernih zaščit lahko pride do nezgod.
- Nepravilna vgradnja aparata lahko pomeni razveljavitev vseh garancijskih ali odškodninskih zahtevkov.
- Glede podrobnosti vgradnje glejte razdelek <Vgradnja>.

Uporaba in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

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

Nevarnost za zdravje

- Ta aparat je skladen z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.

Nevarnost zaradi vroče površine

- Med uporabo se dostopni deli tega aparata močno segrejejo in povzročijo opekline.
- Preprečite stik telesa, oblačil ali katerih koli drugih predmetov, razen primerne posode, s keramičnim steklom, dokler se površina ne ohladi.

www.elektromarkabolt.hu

- Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo.
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Ročaji ponev se lahko so lahko vroči na dotik. Poskrbite, da ročaji ponev ne bodo segali na območje drugih kuhalnih con, ki so vklopljene. Zagotovite, da so ročaji zunaj dosega otrok.
- V primeru neupoštevanja tega nasveta lahko pride do opeklin in oparin.

Nevarnost ureznin

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

Pomembna varnostna navodila

- Aparata med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Zaradi prekipevanja se lahko pojavi dim in pride do razlitja mastnih tekočin, ki se lahko vnamejo.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje predmetov.
- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali pripomočkov.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za gretje ali ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je opisano v teh navodilih (tj. z uporabo upravljalnih elementov na dotik). Ko odstranite posodo, se za izklop kuhališč ne zanašajte na funkcijo zaznavanja posode.

www.elektromarkabolt.hu

- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom ali sedijo, stojijo ali plezajo nanj.
- Ne shranjujte predmetov, ki zanimajo otroke, v omaricah nad aparatom. Otroci se lahko pri plezanju na kuhalno ploščo močno poškodujejo.
- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer uporabljate aparat.
- Otrokom ali invalidnim osebam z omejenimi sposobnostmi za uporabo aparata mora odgovorna in usposobljena oseba podati navodila za uporabo aparata. Inštruktor se mora prepričati, da lahko te osebe aparat uporabljajo brez ogrožanja sebe ali svoje okolice.
- Ne popravljajte ali zamenjujte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih. Vsa ostala servisna dela mora opraviti usposobljen serviser.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilca.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov.
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte posod s skrhanimi robovi in posod ne vlecite po površini stekla, saj se lahko steklo zaradi tega opraska.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte mrežic za čiščenje posode ali grobih, abrazivnih čistil, ki lahko opraskajo keramično steklo.
- Če je priključni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali drug kvalificiran serviser.
- Ta aparat je namenjena samo uporabi v domačem gospodinjskem okolju! Komercialna uporaba kakršnekoli vrste ni zajeta v garancijo proizvajalca!

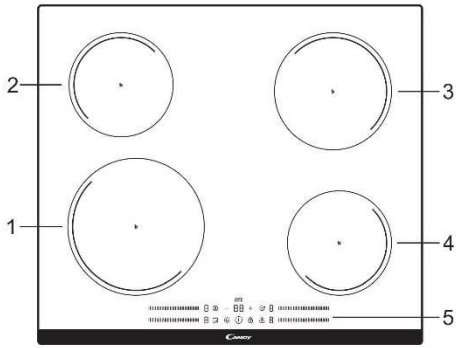
www.elektromarkabolt.hu

- OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Majhni otroci naj se zadržujejo stran od naprave.
- Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi.
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom, ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter če razumejo s tem povezana tveganja.
- Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti aparata in na njem ne smejo izvajati vzdrževalnih del brez ustreznega nadzora.
- OPOZORILO: Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak najprej izklopite aparat in nato plamene pokrijte npr. s pokrovko ali ognjevarno odejo.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne shranjujte nobenih predmetov.
- OPOZORILO: Če površina kuhalne površine iz steklokeramike ali podobnega materiala za zaščito delov pod napetostjo poči, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.
- Napajalni kabel po namestitvi ne sme biti dostopen.

www.elektromarkabolt.hu

Pregled izdelka

Pogled od zgoraj



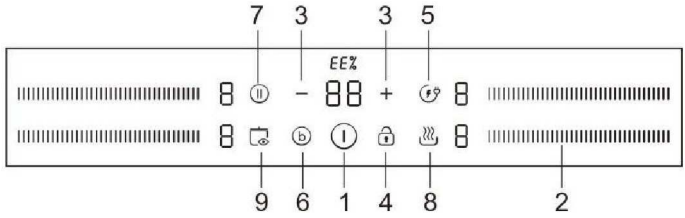
1. Cona 2300 W, povečanje moči na 3000 W
2. Cona 1200 W, povečanje moči na 1500 W
3. Cona 1800 W, povečanje moči na 2100 W
4. Cona 1200 W, povečanje moči na 1500 W
5. Upravljalna plošča

CI642CMBB

www.elektromarkabolt.hu

Nadzorna plošča

CI642CMBB



1. Gumb za VKLOP/IZKLOP	6. Upravljanje povečanja
2. Krmilni elementi za izbiro kuhališč in tipka za uravnavanje moči	7. Krmilni element za premor
3. Krmilni elementi za nastavljanje časovnika	8. Ohranjanje toplote
4. Gumb za zaklepanje	9. Samodejno zaznavanje
5. Energetska učinkovitost	10. Prilagodljivo kuhališče

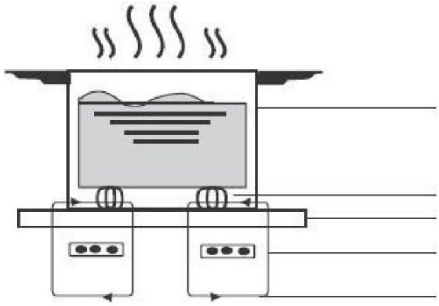
Informacije o izdelku

Keramična/indukcijska kuhalna plošča lahko zadovolji različne zahteve kuhanja zaradi upornega žičnega ogrevanja, mikroračunalniškega krmiljenja in izbire več moči, kar je resnično optimalna izbira za sodobne družine.
Kuhalna plošča je osredotočena na stranke in osebno prilagojena. Kuhalna plošča je varna in zanesljiva, zaradi česar vaše življenje naredi udobno in omogoča popolno uživanje v življenju.

www.elektromarkabolt.hu

Nekaj besed o indukcijskem kuhanju

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



železni lonec

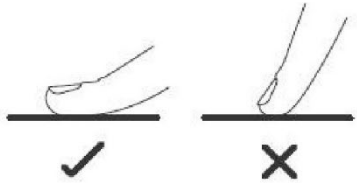
magnetni tokokrog
steklokeramična plošča
indukcijska tuljava
inducirani tokovi

Pred uporabo nove kuhalne plošče

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

Uporaba upravljalnih elementov na dotik

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



www.elektromarkabolt.hu

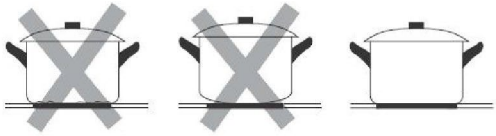
Izbira ustrezne kuhinjske posode

- Uporabljajte samo posodo z dnom, ki je primerno za indukcijsko kuhanje. Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol za indukcijo.
- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
  1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.
  2. Sledite korakom v razdelku »Za začetek kuhanja«.
  3. Če na prikazovalniku ne utripa simbol in se voda segreje, je posoda primerna.
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.

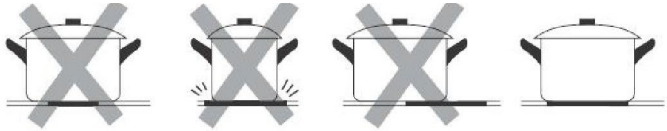


Velikost gorilnika (mm)	Najmanjši premer posode (premer v mm)
160	120
180	140
210	180
280	180
Prilagodljivo kuhališče	250

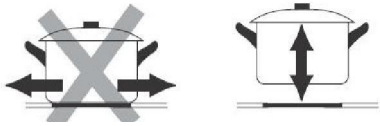
Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Prepričajte se, da je dno posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališče. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.



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



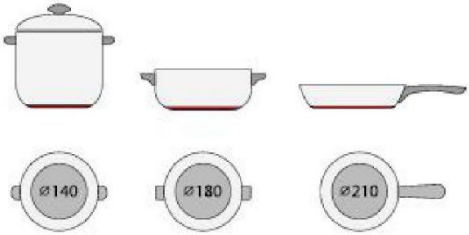
www.elektromarkabolt.hu

- Uporabljajte posode s premerom feromagnetnega območja (dna posode) v skladu z merami, navedenimi v spodnji tabeli. (Tabela 1)

  - Če uporabite manjšo posodo, lahko to vpliva na učinkovitost delovanja.

  - Posoda morda ne bo zaznana, če je njen premer manjši od vrednosti, navedeni v zgornji tabeli.

  Glede na velikost kuhališča lahko uporabljate posodo različnega premera, kot je prikazano na spodnji sliki:



- Če feromagnetni del le delno pokriva dno lonca, se bo segrel samo feromagnetni del, preostali del dna posode pa se morda ne bo segrel do zadostne temperature za kuhanje.



- Če feromagnetni del ni homogen, temveč vsebuje druge materiale, kot je aluminij, lahko to vpliva na segrevanje in zaznavanje posode.

  Če je dno posode podobno kot na slikah spodaj, posoda ne bo zaznana.



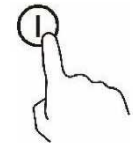
www.elektromarkabolt.hu

Uporaba indukcijske kuhalne plošče

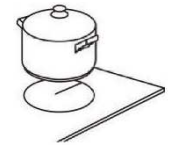
Za začetek kuhanja

- Po vklopu se enkrat oglasi pisk, vsi indikatorji zasvetijo za 1 sekundo in nato ugasnejo, kar pomeni, da je kuhalna plošča prešla v stanje pripravljenosti.

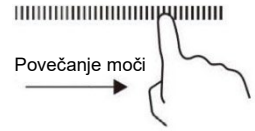
1. Dotaknite se stikala za VKLOP/IZKLOP ⏻, vsi indikatorji prikazujejo »–«.



2. Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.
   Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.

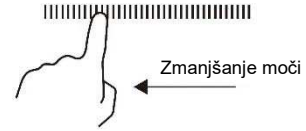


3. Z dotikom drsnika izberite nastavitev segrevanja.
   - Če nastavitve segrevanja ne izberete v 1 minuti, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom.
   - Nastavitev segrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.



Ko končate s kuhanjem

1. Izklopite kuhališče tako, da drsni krmilnik pomaknete na »0«. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.



2. Popolnoma izklopite kuhalno ploščo tako, da se dotaknete gumba za VKLOP/IZKLOP.



3. Pazite se vročih površin
   Prikaže se »H«, kar pomeni, da je kuhališče prevroče za dotik. Ta črka izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo. To opozorilo se lahko uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite dodatno segreti posodo, uporabite še vročo kuhalno ploščo.



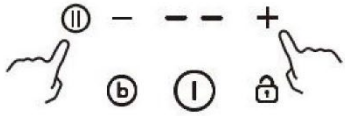
www.elektromarkabolt.hu

Uporaba sistema za upravljanje porabe energije

Nastavite lahko najvišjo stopnjo porabe moči za indukcijsko kuhalno ploščo z izbiro različnih razponov moči.
Indukcijske kuhalne plošče se lahko samodejno omejijo na delovanje z nižjo stopnjo moči, da preprečijo tveganje preobremenitve.

Vstop v funkcijo upravljanja porabe energije

1. Vklopite kuhalno ploščo, nato hkrati pritisnite »+« (časovnik) in Premor. Indikator časovnika bo prikazal »P5«, kar pomeni 5. stopnjo moči. Privzeti način je nastavljen na 7,2 kW.



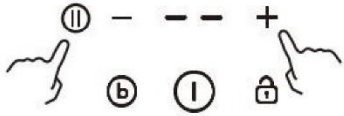
Preklop na drugo stopnjo

Pritisnite +/– na časovniku. Na voljo je 5 stopenj moči od »P1« do »P5«.
Pri indikatorju časovnika bo prikazana ena od njih.
»P1«: največja moč je 2,5 kW.
»P2«: največja moč je 3,5 kW.
»P3«: največja moč je 4,5 kW.
»P4«: največja moč je 5,5 kW.
»P5«: največja moč je 7,2 kW.



Funkcija za potrditev in izklop upravljanja porabe energije

Za potrditev hkrati pritisnite »+« (časovnik) in Premor; kuhalna plošča se bo izklopila.

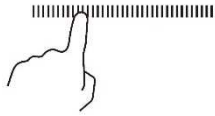


www.elektromarkabolt.hu

Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Dotaknite se drsnika kuhališča, ki ga želite izbrati.



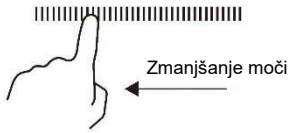
Opomba: nastavitev moči območja premostitve deluje enako kot katera koli druga normalna površina.

2. Ko zaslon utripa, se dotaknite tipke za ojačanje moči ⓑ; indikator stopnje moči prikazuje »P«.



Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo

1. Dotaknite se drsnika, da prekličete funkcijo segrevanja z ojačano močjo, in izberite stopnjo, ki jo želite nastaviti.



- Funkcija segrevanja z ojačano močjo lahko traja le 5 minut; nato se kuhališče samodejno preklopi na stopnjo 9.

Uporaba funkcije samodejnega zaznavanja

Če aktivirate funkcijo samodejnega zaznavanja, bo samodejno zaznala in prikazala, kje je posoda.

Aktiviranje funkcije samodejnega zaznavanja

Pritisnite tipko za samodejno zaznavanje, da aktivirate funkcijo. Če je posodo mogoče zaznati, se na prikazovalniku prikaže »0«.



Preklic funkcije samodejnega zaznavanja

Ponovno pritisnite tipko za samodejno zaznavanje, da prekličete funkcijo.

Uporaba funkcije energetske učinkovitosti

Boljši kot je lonec, ki ga uporabljate na indukcijskih kuhalnih ploščah, boljšo učinkovitost boste dosegli. Funkcija energetske učinkovitosti lahko samodejno zazna kakovost loncev in prikaže učinkovitost, ki jo dosegate.

Aktiviranje funkcije energetske učinkovitosti

Pritisnite gumb EE; zasveti indikator EE%. Na prikazovalniku se prikaže odstotek moči, ki jo uporabljate.



www.elektromarkabolt.hu

Če so hkrati vklopljene funkcije časovnika, zaklepanja tipk ali EE, se ustrezne informacije na prikazovalniku prikazujejo izmenično.

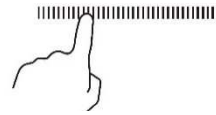
Preklic funkcije energetske učinkovitosti

Pritisnite gumb EE; indikator EE% ugasne in funkcija se prekliče.

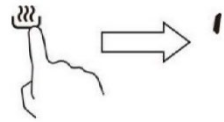
Uporaba funkcije ohranjanja toplote

Aktiviranje funkcije ohranjanja toplote

1. Dotaknite se drsnika kuhališča, ki ga želite nastaviti.



2. Če se dotaknete krmilnega elementa za ohranjanje toplote, se na indikatorju kuhališča prikaže » | «.

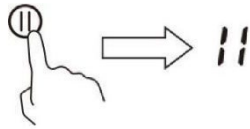


Preklic funkcije ohranjanja toplote

Dotaknite se drsnika kuhališča, na katerem želite preklicati ohranjanje toplote; kuhališče se nastavi nazaj na izbrano stopnjo.

Uporaba funkcije premora

1. Pritisnite krmilnik za premor (II), kuhališča prenehajo delovati. Na vseh kuhališčih se prikazuje oznaka »||«.



2. Ponovno pritisnite gumb za upravljanje premora (II); vsa kuhališča se vrnejo na prejšnjo nastavitev.

- Funkcija je na voljo, ko deluje eno ali več kuhališč.
- Če v 30 minutah načina premora ne prekličete, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi.

Zaklepanje upravljalnih elementov

- Upravljalne elemente lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (da ne bi na primer otroci po nesreči vklopili kuhališč).

www.elektromarkabolt.hu

- Ko so upravljalni elementi zaklenjeni in kuhališča delujejo, so vsi upravljalni elementi, razen gumba za VKLOP/IZKLOP in Premor, onemogočeni.

Za zaklepanje upravljalnih elementov

Dotaknite se gumba za zaklepanje .
Indikator časovnika bo prikazal simbol »Lo«.



Za odklepanje upravljalnih elementov

1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.
2. Dotaknite se in za 3 sekunde pridržite gumb za zaklepanje .
3. Zdaj lahko kuhalno ploščo začnete uporabljati.

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

Opozorilo o preostali toploti

Če kuhalno ploščo že nekaj časa uporabljate, ostane nekoliko vroča. Črka »H« vas opozarja, da se je ne dotikajte.



Samodejni izklop

Samodejni izklop je varnostna funkcija kuhalne plošče. To se zgodi, ko pozabite izklopiti katero od kuhališč. V spodnji razpredelnici je naveden privzeti čas, po katerem se kuhalna plošča samodejno izklopi.

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

Uporaba časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

- Lahko ga uporabljate kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik po izteku nastavljenega časa ne bo izklopil nobenega kuhališča.
- Uporabite ga lahko kot časovnik za izklop enega ali več kuhališč, ko se čas izteče.
- Časovnik lahko nastavite na največ 99 minut.

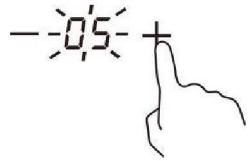
www.elektromarkabolt.hu

Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena. Tipka za izbiro kuhališča pa ni aktivirana (oznaka kuhališča »–« ne utripa).

Opomba: Minutni opomnik lahko nastavite pred ali po nastavitvi moči kuhališča.

2. Dotaknite se »+« ali »–«, da nastavite čas. Enkratni pritisk na »+« podaljša čas za eno minuto, enkratni pritisk na »–« pa skrajša čas za eno minuto. Ko nastavljeni čas preseže 99 minut, se samodejno vrne na »00«, če hkrati pritisnete tipki »–« in »+«, pa indikator prikaže »00«.

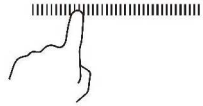


3. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odštevati. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku.

4. Po izteku nastavljenega časa bo zvočni signal piskal 30 sekund, na indikatorju časovnika pa bo prikazan simbol »- -«.

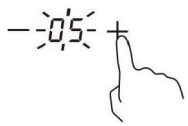
Uporaba časovnika za izklop enega ali več kuhališč

1. Pritisnite drsnik kuhališča, za katerega želite nastaviti časovnik.



2. Nastavite čas z dotikom »+«, »–«.

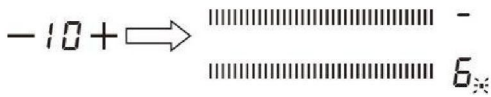
Enkratni pritisk na »+« podaljša čas za eno minuto, enkratni pritisk na »–« pa skrajša čas za eno minuto. Ko nastavljeni čas preseže 99 minut, se samodejno vrne na »00«, če hkrati pritisnete tipki »–« in »+«, pa indikator prikaže »00«.



3. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odštevati. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku.

www.elektromarkabolt.hu

OPOMBA: V desnem spodnjem kotu prikaza stopnje moči bo rdeča pika, ki označuje, da je kuhališče izbrano.

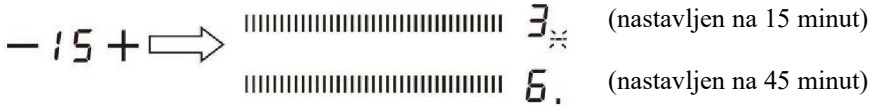


4. Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.

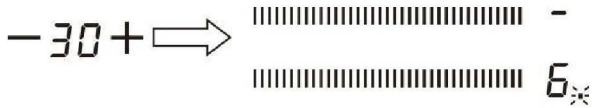
Opomba: druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila predhodno vklopljena.

Če je časovnik nastavljen na več kot enem kuhališču:

1. Ko nastavite časovnik za več kuhališč, so prikazane rdeče pike na ustreznih kuhališčih. Prikaz časovnika prikazuje najkrajši časovnik. Pika ustreznega kuhališča utripa.



2. Ko časovnik preneha odštevati, se bo ustrezno kuhališče izklopilo.
   Nato se bo prikazal nov minutni časovnik in pika ustreznega kuhališča bo utripala.



   Opomba: Ko se dotaknete gumba za izbiro kuhališča, bo indikator časovnika prikazal ustrezen časovnik.

Preklic časovnika

Če z dotikom tipke »–« časovnik nastavite na »00«, se časovnik prekliče.

www.elektromarkabolt.hu

Napotki za kuhanje

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

Kuharski nasveti

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

Dušenje, kuhanje riža

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

Pečenje zrezkov

Za pečenje sočnih okusnih zrezkov:

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

www.elektromarkabolt.hu

Praženje

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

Nastavitve toplote

Nastavitev toplote	Primernost
1–2	• rahlo segrevanje majhnih količin hrane • topljenje čokolade, masla in živil, ki se hitro zapečejo • rahlo vrenje • počasno segrevanje
3–4	• ponovno segrevanje • hitro vrenje • kuhanje riža
5–6	• peka palačink
7–8	• hitro praženje • kuhanje testenin
9	• praženje • pečenje • zavretje juh • vretje vode

www.elektromarkabolt.hu

Nega in čiščenje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali razlitja nesladkanih tekočin)	1. Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. 2. Ko je steklo še toplo (ne sme biti vroče), nanesite čistilo za kuhalne plošče. 3. Sperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Kuhalno ploščo znova priklopite na električno napajanje.	• Ko je kuhalna plošča izključena iz napajanja, so lahko kuhališča še vedno vroča, čeprav ni prikazan noben indikator za »vročo površino«. Bodite zelo previdni. • Mrežice za trdovratno umazanijo, nekatere najlonske mrežice in groba/abrazivna čistila lahko opraskajo steklo. Primernost čistila ali mrežice vedno preverite na nalepki. • Na kuhalni plošči nikoli ne smete pustiti ostankov čistil, saj lahko povzročijo obarvanje stekla.
Ostanki kipenja, stopljenih snovi in vročih tekočin s sladkorjem	Takoj odstranite z lopatko, paletnim nožem ali strgalom s kovinskim rezilom, primernim za keramične kuhalne plošče, pri čemer pazite, da se ne dotikate vročih površin kuhališč: 1. Kuhalno ploščo izključite iz stenske vtičnice. 2. Rezilo ali pripomoček držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo oziroma zasušene ostanke tekočin na hladni del kuhalne plošče. 3. Umazanijo očistite ali zasušene ostanke tekočin obrišite s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačo. 4. Sledite zgornjim korakom od 2 do 4 za »vsakodnevno umazanijo na steklu«.	• Čim prej odstranite madeže, ki so jih povzročila stopljena in sladka živila ali razlite tekočine. Če pustite, da se ohladijo na steklu, jih boste morda težko odstranili in lahko celo trajno poškodujejo stekleno površino. • Nevarnost ureznin: ko je varnostni pokrovček umaknjen, je rezilo strgala ostro kot britev. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.
Ostanki razlitih tekočin na upravljalnih elementih na dotik	1. Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. 2. Popivnajte razlito tekočino. 3. Območje z upravljalnimi elementi na dotik obrišite s čisto, vlažno gobico ali krpo. 4. Območje do suhega obrišite s papirnato brisačo. 5. Kuhalno ploščo znova priklopite na električno napajanje.	• Kuhalna plošča lahko zapiska in se samodejno izklopi, upravljalni elementi na dotik pa morda ne bodo delovali, dokler je na njih tekočina. Preden ponovno vklopite kuhalno ploščo, do suhega obrišite območje z upravljalnimi elementi na dotik.

www.elektromarkabolt.hu

Namigi in nasveti

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

www.elektromarkabolt.hu

Prikaz in odpravljanje napak

Če pride do nepravilnosti, bo indukcijska kuhalna plošča samodejno preklopila v zaščitno stanje in prikazala ustrezne zaščitne kode:

Težava	Možen vzrok	Ukrep
E4/E5	Okvara senzorja temperature	Obrnite se na dobavitelja.
E7/E8	Okvara senzorja temperature IGBT.	Obrnite se na dobavitelja.
E2/E3	Neobičajna napajalna napetost	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
E6/E9	Slabo toplotno sevanje indukcijske kuhalne plošče	Indukcijsko kuhalno ploščo izklopite in jo znova vklopite, ko se ohladi.

Zgoraj je navedeno, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju. Aparata ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

Tehnične specifikacije

Indukcijska kuhalna plošča	CI642CMBB
Kuhališča	4 območja
Napajalna napetost	220-240 V ~ 50/60 Hz
Vgrajena električna moč	7200 W
Velikost izdelka D×Š×V (mm)	590×520×58
Vgradne mere A×B (mm)	560×490

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

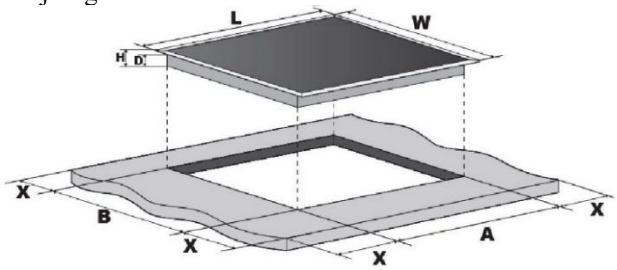
www.elektromarkabolt.hu

Vgradnja

Izbira opreme za vgradnjo

- Izrežite delovno površino izrežite v skladu z merami, prikazanimi na risbi.
- Okoli odprtine je treba pustiti najmanj 50 mm prostora za vgradnjo in uporabo.
- Prepričajte se, da je debelina delovne površine vsaj 30 mm. Izberite toplotno odporen material delovne površine, da se izognete večjim deformacijam, ki jih povzroča toplotno sevanje iz kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:

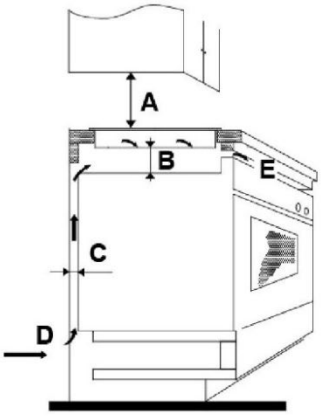
Opozorilo: material delovne površine mora biti iz impregniranega lesa ali drugega izolacijskega materiala.

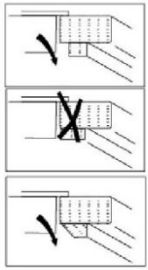




	D (mm)	Š (mm)	V (mm)	G (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CMBB	590	520	58	54	560	490	min. 50

V vsakem primeru se prepričajte, da ima kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso prekrite. Poskrbite, da je kuhalna plošča v dobro delujočem stanju. Kot je prikazano spodaj.
Opomba: Varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omarico nad kuhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.





www.elektromarkabolt.hu

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

Preden namestite kuhalno ploščo, se prepričajte:

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

Ko namestite kuhalno ploščo, se prepričajte, da:

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

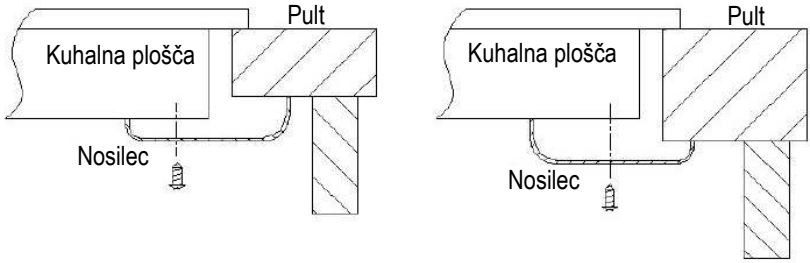
Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

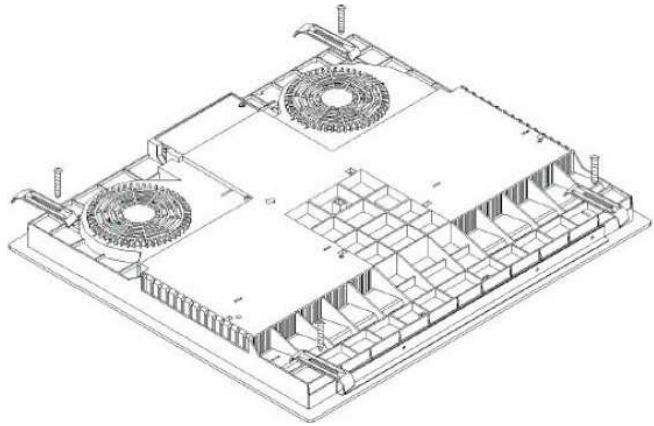
Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo).
Upravljalnih elementov, ki segajo iz kuhalne plošče, ne pritiskajte na silo.

Lociranje pritrdilnih nosilcev

- Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo).
  Upravljalnih elementov, ki segajo iz kuhalne plošče, ne pritiskajte na silo.
- Kuhalno ploščo po namestitvi pritrdite na delovno površino tako, da privijete štiri nosilce na spodnjem delu ohišja kuhalne plošče (glejte sliko).
- Prilagodite položaj nosilca tako, da ustreza različnim debelinam delovnega pulta.

www.elektromarkabolt.hu





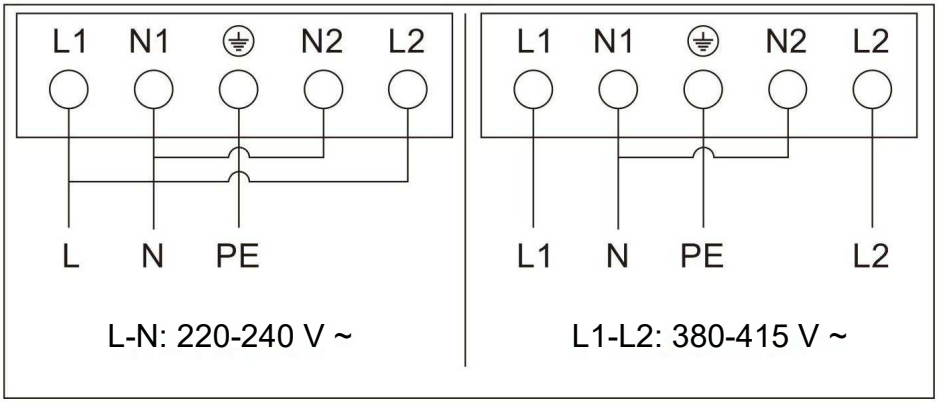
Svarila

- Kuhalno ploščo morajo namestiti usposobljene osebe ali tehniki. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
- Kuhalna plošča ne sme biti nameščena na hladilno opremo, pomivalne stroje in rotacijske sušilnike.
- Kuhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote za najzanesljivejše delovanje plošče.
- Stena in območje uporabe inducirane kuhalne plošče nad delovno površino morata biti odporna na visoke temperature.
- Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Ta keramika se lahko priključi samo na napajanje z največjim sistemskim uporom 0,427 ohma. Če je potrebno, se za informacije o sistemskem uporu posvetujte s svojim ponudnikom električne energije.

www.elektromarkabolt.hu

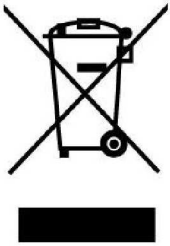
Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje

Priključitev v električno omrežje mora biti skladna z ustreznim standardom ali izvedena prek enopolnega odklopnika. Način priključitve je prikazan spodaj.



- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to storiti strokovnjak pooblaščenega servisa z ustreznim orodjem, da se izognete nesrečam.
- Če kuhalno ploščo priključite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
- Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
- Stanje kabla je treba redno preverjati. Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.

www.elektromarkabolt.hu

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

www.elektromarkabolt.hu

Serial No. Label：60*60mm，QR code 40*40mm

