

CANDY

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuale di istruzioni per piano di cottura ad induzione

ITALIANO

Manuel d'utilisation pour plaque à induction

FRANCAIS

Manual de instrucciones de la encimera de inducción

ESPAÑOL

Manual de instruções para placa de indução

PORTUGUÊS

Επαγωγική Εστία

Οδηγίες Χρήσης / Οδηγίες Εγκατάστασης

GREECE

Návod k použití pro indukční varnou desku

CECK

Instrukcja użytkowania indukcyjnej płyty
grzejnej

POLISH

Gebruiksaanwijzing voor Inductiekookplaat

NEDERLANDS

Индукционен плот

Инструкции за Експлоатация / Монтаж

BULGARIA

Руководство по эксплуатации индукционной
варочной панели

RUSSIAN

Rokasgrāmata indukcijas virsmu

LITHUANIAN



EAC

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

MODEL: CID30/G3

Предупреждения за безопасност

Вашата безопасност е важна за нас.
Моля, прочетете информацията в тези инструкции преди да използвате вашия плот за готвене.

Монтаж

Опасност от токов удар

- Преди да извършвате някаква работа или поддръжка по уреда, го изключете от електрическата мрежа.
- Свързването към изправна заземяваща система е важно и задължително.
- Промени в домашната електрическа мрежа, трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазване на тези указания може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност от порязване

- Внимавайте-ръбовете на панела са остри.
- Невнимателна работа може да доведе до нараняване или порязване.

Важни инструкции за безопасност

- Преди да монтирате или използвате този уред прочетете тези инструкции внимателно.
- По всяко време върху котлона могат да се поставят само негорими материали или продукти.
- Моля, предоставете тази информация на разположение на лицето, отговорно за инсталиране на уреда, тъй като това може да намали вашите разходи за монтаж.
- С цел избягване на опасност, този уред трябва да бъде монтиран в съответствие с тези инструкции за монтаж.
- Този уред трябва да бъде правилно монтиран и заземен само от лице с подходяща квалификация.
- Този уред трябва да бъде свързан по схема включваща прекъсвач, който позволява напълно отделяне на уреда от ел. Захранване.
- Неправилно монтиране на уреда водят до анулиране на гаранцията на уреда и искове за отговорност.

Експлоатация и поддръжка

Опасност от токов удар

- Не говете на счупен или повреден готварски плот. Ако повърхността на плота се счупи или напука, веднага изключете уреда от ел. Захранване (от контакта) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете уреда от контаката при почистване или поддръжка.
- Неспазване на тези указания може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнетична безопасност.
- Въпреки това, хора с кардиологични пейс мейкъри или електрически импланти (като инсулинови помпи) трябва да се консултират с техния личен лекар или с производителя на съответния имплант, преди да използват този уред. За да са сигурни, че имплантите им няма да бъдат повлияни от електромагнитното поле на уреда.
- Не спазване на тези съвети може да доведе до смърт.

Опасност от греща повърхност

- По време на използване открити части от уреда се нагряват достатъчно, че да предизвикат изгаряне.
- Не позволявайте части от вашето тяло, облекло или други предмети, освен подходящи съдове за готвене, да се допират до индукционното стъкло, доато не се е охладило.
- Внимание: намагнитваеми метални предмети по вас, оже да се нагряят, ако са в близост до плота за готвене. Златни или сребърни бижута не се повлияват.
- Пазете децата на далеч от уреда.
- Дръжки на тенджери може да се нагряят прекалено за да могат да бъдат докосвани. Проверете, дали дръжките не са над други включени зони за готвене. Не позволявайте на деца да пипат дръжките.
- Неспазване на тези указания може да доведе до изгаряния и опарвания.

Опасност от порязване

- Когато е свален предпазния капак на стъргалка за плот, острието и е открито. Използвайте я изключително внимателно и след това я съхранявайте на недостъпно и безопасно за деца.
- Невнимателно използване може да доведе до нараняване и порязвания.

Важни инструкции за безопасност

- При работа на плота, никога не го оставяйте без надзор. Извирания на течност водят до образуване на дим и мазни петна, които могат да се запалят.
- Никога не използвайте уреда за работна повърхност или място за съхранение.
- Никога не оставяйте предмети или посуда върху плота.
- Не поставяйте или оставяйте намагнитваеми предмети (напр. кредитни карти, карти памет) или електронни устройства (напр. компютри, MP3 устройства) в близост до уреда, тъй като те могат да бъдат повлияни от неговото електромагнитно поле.
- Никога не използвайте уреда за затопляне или загряване на помещението.
- След експлоатация винаги изключвайте плота, както е описано в тези инструкции (напр. чрез използване на сензорните бутони). Не разчитайте на сензора за наличие на съд върху зоните за готвене да изключи зоните след като отстраните съда от плота.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда или да седат, стоят или качват върху него.
- Не съхранявайте предмети представляващи интерес за деца, в шкафове над готварския плот. Деца покатервайки се върху плота може да сериозно да се наранят.
- Не оставяйте децата сами или без надзор в района на работещ плот.
- Деца или хора с увреждания които ограничават техните способности да използват плота трябва да бъдат инструктирани от отговорен и компетентен човек, който да ги напъства и обучава в използването на уреда. Инструкторът трябва да се увери, че те могат да използват уреда без опасност за себе си или околните.
- Не ремонтирайте или подменяйте части от уреда освен ако изрично не е описано в инструкциите. Всички сервизни дейности трябва да се извършват от квалифициран специалист.
- Не използвайте пароструйка за почистване на уреда.
- Не поставяйте или изпускайте тежки предмети върху плота.
- Не стойте върху вашия плот за готвене.
- Не използвайте съдове с остри, назъбени ръбове или не плъзгайте съдове по индукционната стъклена повърхност, тъй като това може да надраска стъклото.
- Ако захравация кабел на уреда е повреден, той трябва да бъде заменен само от подходящо квалифициран специалист.
- Уредът е предназначен за използване в битови условия и подобни приложения, като: -райони за кухненски персонал в

магазини, офиси и други работни среди; -ферми; -от клиенти на хотели, мотели и други видове жилищни среди ; -помещения за спане и закуска.

- Този уред може да се използва от деца на и по-големи от 8 години и от хора с психични, сензитивни и умствени увреждания или с липса на опит и знания за използване на уреда, ако са под наблюдение или са инструктирани за работа с уреда и са в състояние да разберат възможните опасности при ползването му. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистване и поддръжка на уреда не трябва да се извършва от деца, без да бъдат наблюдавани.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвене на кухненския плот с олио или мазнина, без надзор може да бъде опасно и да доведе до възникване на пожар. **НИКОГА** не се опитвайте да изгасите пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъците напр. с капак или одеало против пожар.
- Метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху плота, тъй като може да се нагреят.
- След експлоатация, изключвайте плота от бутона, не разчитайте на сензора за наличие на съд.
- Уредът не е предназначен за ползване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

Поздравления за закупуването на вашия нов Индукционен плот.

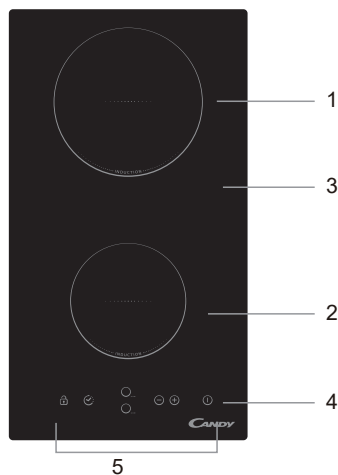
Препоръчваме ви да отделите малко време, за да прочетете тези Инструкции за експлоатация/ Монтаж с цел напълно да научите, как правилно да го монтирате и използвате.

За монтажа, моля обърнете се към частта описваща монтаж.

Прочетете внимателно всички инструкции за безопасност, преди експлоатация на уреда и запазете тези Инструкции за експлоатация/Монтаж за справки в бъдеще.

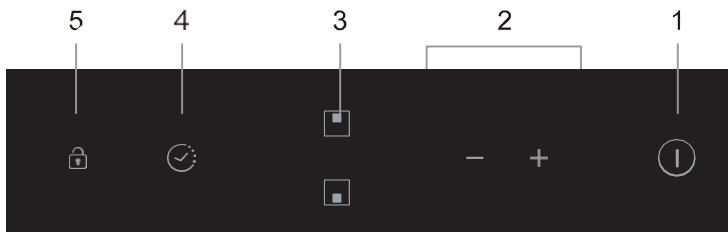
Общ преглед на продукта

Изглед отгоре



1. макс. 2000 W зона
2. макс. 1500 W зона
3. Стъклен плот
4. Бутон ON/OFF/Вкл/Изкл
5. Контролен панел

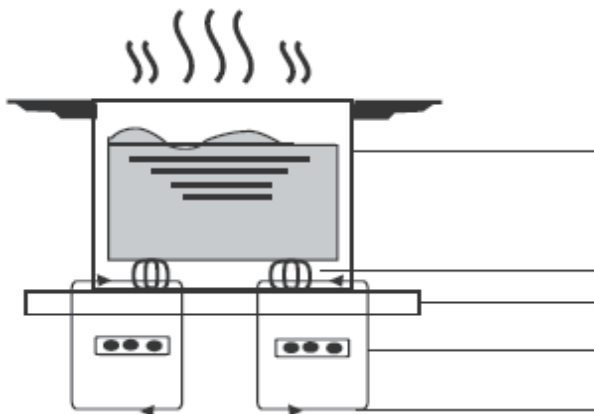
Контролен панел



1. Бутон ON/OFF/Вкл/Изкл.
2. Бутони за регулиране на Мощност / Време.
3. Бутони за избор на зона за нагриване.
4. Управление на таймера.
5. Заклучване на таймера.

Информация относно индукционно готвене

Индукционното готвене се характеризира с това, че е безопасно, иновативна, ефективна и икономична технология за готвене. То се осъществява чрез електромагнитни вибрации, които образуват топлина директно върху съда, а не чрез индиректно нагриване на стъклената повърхност. Стъклото на плота се нагрива единствено, защото самия съд е нагрят.



Метален съд

Магнитен поток

Стъклокерамичен плот

Индукционна бобина

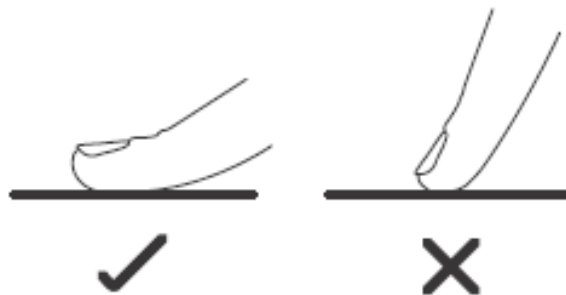
Индукционен ток

Преди да използвате вашия Нов Индукционен плот

- Прочетете тези инструкции, обърнете специално внимание на частта 'Предупреждения за безопасност'.
- Премахнете всяко защитно фолио, евентуално все още останало по вашия Индукционен плот.

Използване на сензорните бутони

- Бутоните реагират на докосване, така че не е необходимо да ги натискате.
- Използвайте възглавничката, не върха на пръста си.
- Всеки път, щом е регистриран допир ще чувате звуков сигнал.
- Уверете се, че бутоните са винаги чисти, сухи, и върху тях не са поставени предмети (напр. прибор или парцал). Дори тънък слой вода може да попречи на добрата работа с бутоните.



Избор на правилни съдове за готвене




- Използвайте само съдове с основа подходяща за индукционно готвене. Потърсете символът за индукция на опаковката или на основата на съда.

- Можете да проверите, дали даден съд е подходящ, като извършите тест с магнит. Довдигнете магнит до основата на съда. Ако го привлича, значи съдът е подходящ за индукция.

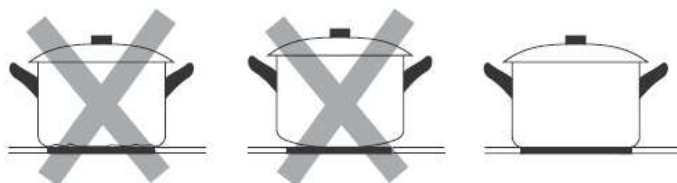


- Ако нямате наличен магнит:

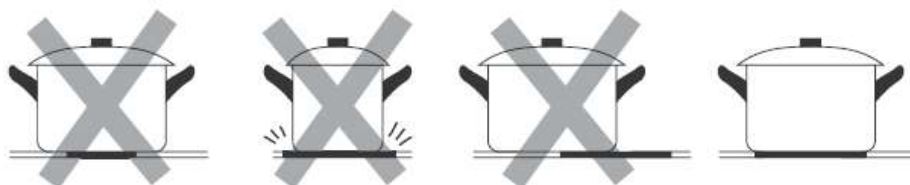
1. Поставете малко количество вода в съда, който исате да пробвате.
2. Ако  не мига на дисплея и водата се затопля, това означава, че съдът е подходящ.

- Не са подходящи съдове изработени от следните материали: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и керамични изделия.

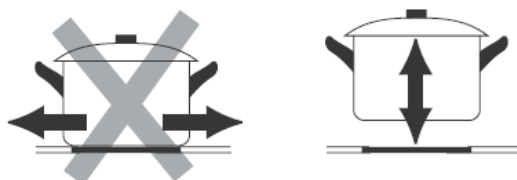
Не използвайте съдове с наъбени ръбове или извито дъно.



Уверете се, че основата на вашия съд е гладка, стои равномерно върху стъклото и е със същия размер, като зоната за готвене. Използвайте съдове чийто диаметър на основата е голям колкото графичния кръг на зоната за готвене. Използване на малко по-широк съд ще се използва максималната ефективност на енергията. Ако използвате по-малък съд ефективността може да бъде по-малка от очакваната. Съд с диаметър по-малък 140 mm може да не бъде засечен от плота. Винаги центрирайте вашия съд върху зоната за готвене.



Винаги вдигайте съдовете от плота – не ги плъзгайте, така ще надраскате повърхността на уреда.

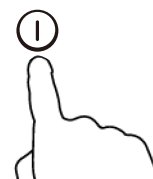


Експлоатация на вашия индукционен плот

За да започнете готвене

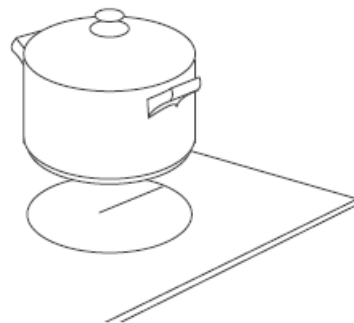
1. Докоснете бутон ON/OFF/Вкл/Изкл.

След включване, чува се единичен звуков сигнал, Всички дисплеи показват " – " или " – – ", показвайки, че индукционния плот е в режим „в готовност“.

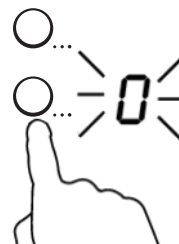


2. Поставете подходящ съд за готвене върху зоната, която желаете да използвате.

- Уверете се, че основаа на съда и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.

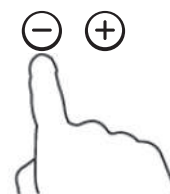


3. Докосвайки бутона за управление на зоната за готвене и индикаторът до бутона започва да мига.



4. Изберете настройки за нагряване чрез бутони "-" или "+" .

- Ако до 1 минута не изберете степен на нагряване, индукционния плот автоматично се изключва. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.



- По всяко време на готвенето можете да променяте степента на нагряване.

Ако на дисплея мига редувайки се с настройката за нагряване

Това означава, че:

- не сте поставили съд върху зоната за готвене или,
- съдът, които използвате не е подходящ за индукционно готвене или,
- съдът е твърде малък или не е центриран правилно на зоната за готвене.

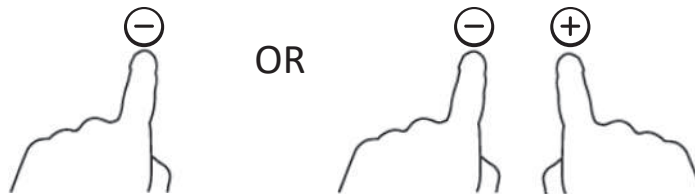
Не започва нагряване, докато не поставите подходящ съд върху зоната за готвене. Ако не сте поставили подходящ съд, след 2 минути дисплеят автоматично се изключва.

Когато завършите готвене

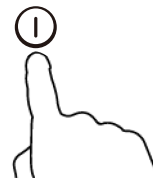
1. Докоснете зоната на нагряване, която искате да изключите.



2. Изключете зоната за готвене, като намалите степените до "0" или като докоснете едновременно бутони "-" и "+". Уверете се, че дисплея показва "0".



3. Изключете целия плот за готвене, като докоснете бутон ON/OFF/Вкл/Изкл .



4. Внимавайте с горещите повърхности

Символът "H" ще ви показва коя зона е твърде гореща за докосване. Той ще изчезне, когато зоната се охлади до безопасна температура. Това може и да се използва, като функция за пестене на енергия, ако искате да загревате съдове за следващо ползване, използвайте все още горещата повърхност.



Заклучване на бутоните за управление

- За да предотвратите непреднамерено използване можете да заключите бутоните (например да предотвратите, случайно включване на зоните за нагряване от деца).
- Когато бутоните са заключени, всички бутони с изключение на ON/OFF/Вкл/Изкл са деактивирани.

За да заключите бутоните

Докоснете бутона за заключване. Индикаторът за време ще покаже " Lo ".

За да отключите бутоните

1. Уверете се, че Индукционния плот е включен.
2. Натиснете и задръжте за известно време бутона за заключване.
3. Сега можете да започнете експлоатация на вашия Индукционен плот.



Когато плота е в заключен режим, всички бутони с изключение на ON/OFF/Вкл/Изкл са деактивирани, в случай на аварийна ситуация винаги можете да изключите вашия плот чрез бутон ON/OFF/Вкл/Изкл, но при следващо използване първо трябва да отключите котлона.

Защита срещу превишаване на температурата

Монтиран температурен сензор може да следи температурата в Индукционния плот. При засичане на превишена температура, плота спира да работи автоматично.

Разпознаване на малки предмети

При поставяне на съд с неподходящ размер или такъв който не се привлича от магнит (напр. от алуминий), или на други малки предмети (напр. нож, вилица, ключ), след 1 минута плота автоматично преминава в режим на готовност. Вентилаторът ще продължи да охлажда котлона за още 1 минута.

Защита – автоматично изключване

Автоматично изключване е функция за безопасност на вашия Индукционен плот. Ако забравите да изключите плота след готвене, тй се изключва автоматично. Фабрично зададените времена за изключване в зависимост от настройката на загреване са дадени в таблицата:

Ниво на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Фабричен таймер за работа(час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Когато отстраните съда от котлона, индукционния плот може да спре веднага да се нагрява и се изключва автоматично след 2 минути.



Хора със сърдечен пейс мейкър трябва да се консултират с техния доктор преди да използват този уред.

Използване на таймера

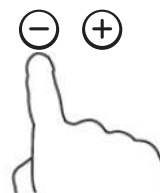
Можете да използвате таймера по два различни начина:

- Можете да го използвате, като брояч на минути/напомняне за изтичане на определени минути. В този случай, таймерът няма да изключи определената зона за готвене, след изтичане на зададеното време.
- Можете да го настроите след изтичане на зададеното време да изключи определена зона за готвене.
- Можете да настроите таймера до 99 минути.

Използване на таймера, като брояч на минути/напомняне за изтичане на определени минути

Ако не изберете зона за готвене

1. Уверете се, че плота за готвене е включен.
Забележка: можете да използвате брояча, дори и да не сте избрали зона за готвене.
2. Докоснете бутона за управление на таймера, Индикаторът за време започва да мига и "10" се показва на дисплея за време.
3. Настройте таймера чрез докосване на бутони "-" или "+" .



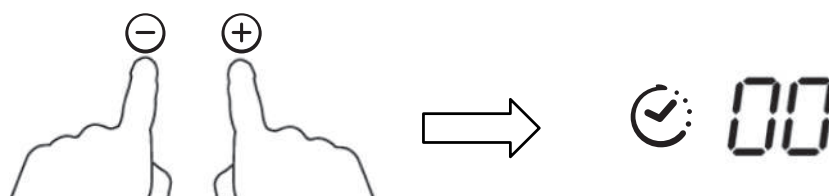
Съвет: Докоснете бутон "-" или "+" на таймера

веднъж, за да намалите или увеличите с 1 минута.

Задръжте бутон "-" или "+" на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.

Ако настроеното време превиши 99 минути, таймерът автоматично се връща на 00 минути.

4. Докосвайки едновременно "-" и "+" , води до отмяна на таймера и на дисплея се показва "00".



4. Когато времето е зададено, то започва да отброява веднага. Дисплея показва оставащото време и индикаторът на таймера мига за 5 секунди.



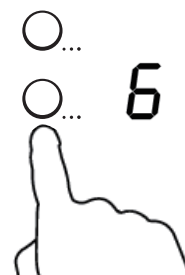
5. Зумерът работи за 30 секунди и индикатора на таймера показва "- - ", когато зададеното време изтече.



Настройване на таймера да изключи зона за готвене

Зони за готвене настроени за тази функция:

1. Докосване на бутон за избор на зоната за нагряване.

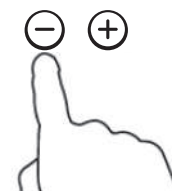


2. Докоснете бутона за таймер, индикаторът започва да мига и на дисплея се появява "10".



3. Настройте таймера, като докосвате бутон "-" или "+".

Съвет: Докоснете бутон "-" или "+" на таймера веднъж, за да намалите или увеличите с 1 минута.



Задръжте бутон "-" или "+" на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.

Ако настроеното време превиши 99 минути, таймерът автоматично се връща на 00 минути.

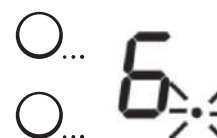
4. Докосвайки едновременно "-" и "+", води до отмяна на таймера и на дисплея се показва "00".



6. Когато времето е зададено, то започва да отброява веднага. Дисплея показва оставащото време и индикаторът на таймера мига за 5 секунди.



Забележка: Червената точка до индикатора светва за да покаже, че зоната е избрана.



7. Кгато изтече зададеното време за готвене съответната зона за готвене се изключва автоматично.



Другите зони за готвене, ако са включени продължават да работят.

Насоки за готвене



Внимавайте при пържене, тъй като олиото и мазнината се нагряват много бързо, особено ако използвате функция PowerBoost. При изключително високи температури олиото и мазнината се възпламеняват спонтанно и това представлява много голяма опасност.

Съвети за готвене

- Когато храната заври, намалете зададената температурна настройка.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия чрез запазване на топлината.
- Намалете количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете готвенето на висока настройка и след това я намалете, когато храната се е затоплила изцяло.

Варене на тих огън/къкрене, готвене на ориз

- Варене на тих огън/къкрене, се осъществява преди точката на завиране, на около 85°C, когато тъкмо започват да се появяват мехурчета в течността, която готвите. Това е ключа към приготвяне на вкусни супи и яхнии, тъй като вкуса се образува без да пресготвяте храната. Също трябва да приготвяте сосове с яйца или сгъстявани с брашно под точката на завиране.
- Някой дейности, включително готвене на ориз чрез метода на абсорбиране, може да изисква настройка по-висока от най-ниската, за да се осигури правилно сготвяне в препоръчаното време.

Запечатване на пържола

За приготвяне на сочни вкусни пържоли:

1. Преди готвене оставете месото да престои на стайна температура за около 20 минути.
2. Загрейте тиган за пържене с дебела основа.
3. Намажете двете страни на пържолата с олио. Напръскайте леко с олио дъното на нагорещения тиган, след което поставете месото в горещия тиган.
4. По време на готвене обърнете пържолата само веднъж. Времето за готвене зависи от това, колко е дебела пържолата и колко добре искате да е сготвена. Времето варира от 2 – 8 минути на страна. Натсинете пържолата, за да определите, колко е сготвена – колкото е по-твърда, толкова по-добре е изпечена/ 'well done'.
5. Оставете пържолата да отпочине на топло място за няколко минути, за да позволите на месото да се отпусне и да стане пържолата по-мека преди да я сервирате.

При пържене с бъркане

1. Изберете подходящ за ползване върху керамичен плот тиган тип Уок с плоско дъно или голям тиган за пържене.
2. Подгответе всички съставки и необходимо оборудване. Пърженето с бъркане трябва да бъде бързо. Ако приготвяте големи количества, разделете храната на по-малки порции.
3. Загрявайте тигана за кратко и добавете две супени лъжици олио.
4. Първо пригответе месото, след това го оставете настрана и го поддържайте топло.
5. Изпържете зеленчуците. Когато са горещи, но все още хрупкави, намалете настройката на зоната за готвене, върнете обратно месото в тигана и добавете сос.
6. Внимателно разбъркайте съставките, за да сте сигурни че всички са загряти равномерно.
7. Сервирайте веднага след готвене.

Настройки на топлината

Показаните по-долу настройки са само насочващи. Точната настройка ще зависи от няколко фактора, включително от вашите съдове за готвене и количеството храна, която ще приготвяте. Експериментирайте с индукционния котлон, за да определите кои настройки са най-подходящи за вас.

Настройки на топлина	Подходящи за
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • деликатно затопляне на малки количества храна; • разтопяване на шоколад, масло и храни които бързо прегарят; • леко къкрене/варене; • бавно затопляне.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • претопляне; • бързо завиране; • готвене на ориз.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • палачинки.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • сотиране; • готвене на паста.
9	<ul style="list-style-type: none"> • пържене с бъркане; • запечатване на месо; • завиране на супа; • варене на вода

Поддръжка и почистване

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване на стъклото (отпечатаци от пръсти, петна, останки от храна или разливане на не-сладки смеси върху плота)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете ел. захранването към плота за готвене. 2. Нанесете препарат за почистване на плотове за готвене, докато е все още топъл (но не горещ!) 3. Измийте и подсушете след това с чист парцал или кухненска хартия. 4. Включете отново ел. захранването към плота за готвене. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когато ел. захранването на плота е изключено, няма да има индикация за 'гореща повърхност', но зоната за готвене може все още да бъде гореща! Действайте изключително внимателно. • Стъргалки, пластмасови и остри абразивни препарати за почистване може да надраскат повърхността. Винаги четете етикета, за да определите, дали вашата стъргалка е подходяща за почистване на плота. • Никога не оставяйте остатъци от почистването върху плота: стъклото може да се оцвети за постоянно.
Изливане от варене, разтопяване, и горещи разливания от смеси със захар върху стъклото	Такива замърсявания отстранявайте веднага с парче риба, мастихин или острието на стъргалка подходяща за почистване на индукционни плотове, но	<ul style="list-style-type: none"> • Отстранявайте замърсявания от разливане, разтопяване или от слдаки смеси възможно най-скоро. Ако се остави да засъхне върху стъклото може да бъде много трудно за почистване или дори да

	<p>вимавайте за горещите повърхности на зоните за готвене:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете ел. захранването на плота за готвене. 2. Дръжте острието или прибора за почистване под ъгъл 30° и изтържете разливането или го избутайте до студена част на плота за готвене. 3. Подсушете или забършете замърсяването с кухненска хартия или гъбичка. 4. Следвайте стъпки 2 до 4 от горното 'Ежедневно замърсяване на стъклото'. 	<p>увреди необратимо повърхността на стъклото.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Опасност от порязване: когато е свален предпазния капак на стъргалката, острието и е много остро. Използвайте я изключително внимателно и след това я съхранявайте на недостъпно и безопасно за деца място.
Разливане върху сензорните бутони	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете ел. захранването на плота за готвене. 2. Подсушете разливането. 3. Забършете зоната на сензорните буони с чиста, влажна гъбичка или парцал. 4. Забършете напълно до подсушаване на зоната с кухненска хартия. 5. Включете отново ел. захранването към плота за готвене. 	<ul style="list-style-type: none"> • Плотът може да издаде звуков сигнал и да се изключи сам и сензорните бутони може да не работят коректно, ако има разливане върху тях. Уверете се, че сте забърсали и подсушили добре зоната на сензорните бутони преди да включите отново плота за готвене.

Съвети и препоръки

Проблем	Възможни причини	Какво да правите
Не можете да включите Индукционния плот.	Няма ел. захранване.	Уверете се, че вашия плот е свързан към ел. мрежа и е включен. Проверете дали имате захранване на вашата домашна ел. мрежа. Ако сте проверили всичко и все още имате проблем, свържете се със квалифициран техник.
Сензорните бутони не реагират.	Бутоните са заключени.	Отключете бутоните за управление. Виж Част 'Експлоатация на вашия индукционен плот' за инструкции.

Трудно се работи със сензорните бутони.	Може да има тънък слой вода върху бутоните или може би натискате бутоните с върха на пръстите си.	Уверете се, че зоната на бутоните за управление е чиста и при натискане на бутоните използвате възглавничките на вашите пръсти.
Стъклото е надраскано.	Съдове с остри, назъбени ръбове. Използвани са неподходящи прибори или препарати за почистване.	Използвайте съдове с плоски и гладки основи. Виж 'Избор на правилни съдове за готвене'. Виж 'Почистване и грижи'.
Някои съдове издават пукащи или щракащи звукове.	Това може да е от материала, от който е изработен съда (слоеве на различните метали вибрират по различен начин).	Това е нормално за съдовете и не е повреда.
Индукционния плот издава леко бръмчене, при високи температурни настройки.	Това е предизвикано от технологията на индукционно готвене.	Това е нормално, но шумът трябва да намалява или да изчезне напълно, когато намалите температурната настройка.
Звук от въртящ се вентилатор.	Вграденият във вашия индукционен плот вентилатор се е включил, за да предпази електрониката на уреда от прегряване. Той може да продължи да работи, дори след като сте изключили индукционния плот.	Това е нормално и не е необходимо да предприемате никакви действия. Не изключвайте захранването към индукционния плот, докато вентилаторът работи.
Съдовете не се нагряват и на дисплея се появява символът  .	Индукционния плот не открива съда, защото той не е подходящ за индукционно готвене. Индукционния плот не открива съда, защото той е твърде малък за съответната зона за готвене или не е центриран правилно.	Използвайте съдове подходящи за индукционно готвене. Виж част 'Избор на правилни съдове за готвене'. Центрирайте съда и се уверете, че основата му съвпада с размера на зоната за готвене.

<p>Индукционния плот или зона за готвене са се изключили сами неочаквано, чува се звуков сигнал и се изписва код за грешка на дисплея (обикновено редуване на една или две цифри на дисплея за време).</p>	<p>Техническа неизправност.</p>	<p>Моля, запишете си цифрите и буквите на грешката, изключете индукционния плот от ел. захранването и се свържете с квалифициран техник.</p>
--	---------------------------------	--

Никога не се опитвайте да разглобявате уреда сами.

Изобразяване на повреди и инспекция

Ако се появи аномалия в работата, индукционния плот автоматично преминава в защитен режим и изобразява съответните кодове:

Проблем	Възможни причини	Какво да правите
F3-F8	Повреда на температурния сензор.	Моля, свържете се със вашия доставчик.
F9-FE	Повреда на температурния сензор на IGBT.	Моля, свържете се със вашия доставчик.
E1/E2	Аномалия в захранващото напрежение.	Моля, проверете захранващото напрежение. Ако напрежението е нормално, свържете отново плота към него.
E3/E4	Аномалия на температурата.	Моля, проверете съда.
E5/E6	Лошо разпределение на температурата на индукционния плот.	Моля, рестартирайте след охлаждане на индукционния плот.

Дадените горе са преценки и инспекции за познати повреди.

Моля, не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди на индукционния плот.

Технически спецификации

Плот за готвене	CDIC 30
Зони за готвене	2 Зони
Захранващо напрежение	220-240V~ 50/60Hz
Инсалирана електрическа мощност	3500 W
Размери на продукта Д×Ш×В(mm)	288X520X56
Размери за вграждане А×В (mm)	268X500

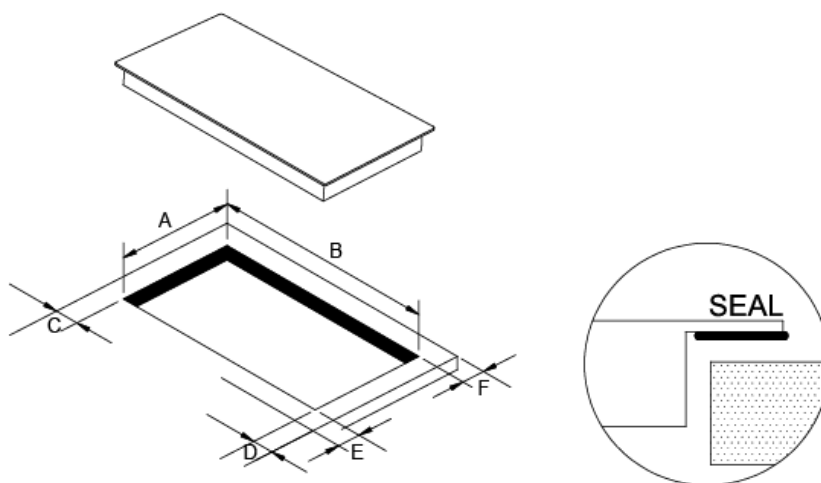
Теглото и размерите са ориентировъчни. Тъй като ние постоянно се стремим да подобряваме нашите продукти, може да променим някои от спецификациите и дизайна на уреда без предварително уведомление.

Монтаж

Избор на монтажнo оборудване

Изрежете работната повърхност спрямо дадените размери на фигурата. За целите на монтажа и експлоатацията, трябва да се остави пространство от минимум 5 cm около отвора.

Уверете се, че дебелината на работната плоскост е поне 30mm. Моля, изберете топлоустойчива работна повърхност, за да избегнете големи деформации предизвикани от разпространението на топлина от горещия плот. Както е показано по-долу:

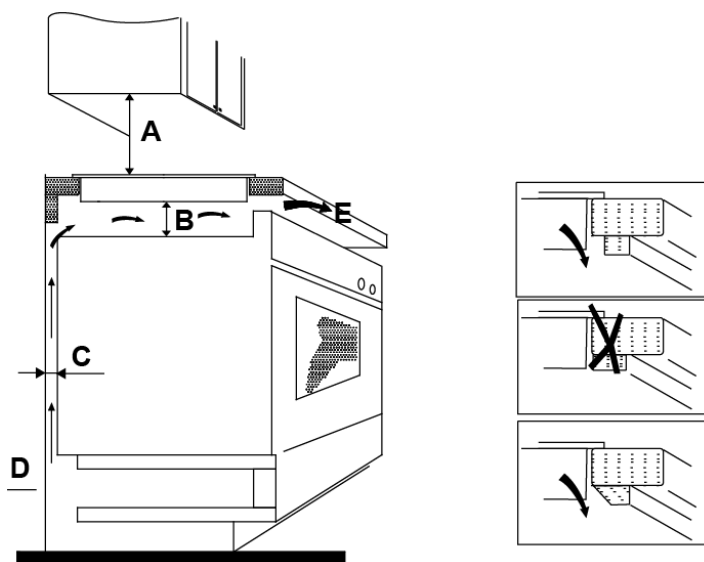


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 ⁺⁴ ₋₀	500 ⁺⁴ ₋₀	50 м и н .	50 м и н .	50 м и н .	50 м и н .

При всички обстоятелства се уверете, че индукционен плот за готвене е добре вентилиран и отворите за влизане и излизане на въздух не са блокирани. Уверете се, че индукционен плот за готвене е в добро състояние. Както е показано по-долу



Забележка: Безопасното разстояние между горещия плот и шкаф над него трябва да бъде поне 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 мин.	30 мин.	В х о д я щ в ъ з д у х	И з х о д я щ в ъ з д у х 10 mm

Преди да монтирате плота се уверете, че

- работната повърхност е правоъгълна и равна и няма структурни елементи, които да пречат на изискванията за пространство;
- работната повърхност е изработена от топлоустойчив материал;
- ако плотът е монтиран над фурна, тя е с вграден охлаждащ вентилатор;
- монтажът е в съответствие с всички изисквания за отстояние и приложимите стандарти и норми;
- монтиран е подходящ изолиращ превключвател осигуряващ пълно отделяне от ел. захранване, монтиран и позициониран в съответствие с местните норми и правила.

Изолиращия превключвател трябва да бъде от одобрен тип и да осигурява

3 mm разстояние между контактите на всички полюси (или на всички активни [фаза] проводници ако местните правила позволяват този вариант на изискване)

- изолиращия превключвател ще бъде лесно достъпен за потребителя при монтиран плот;
- се консултирате с местните власти и нормативи, ако се съмнявате относно монтажа;
- използвайте топлоустойчиви и лесни за почистване облицовки (като керамични плочки) за стенните повърхности и околностите на плота.

Когато плота е вече монтиран се уверете, че

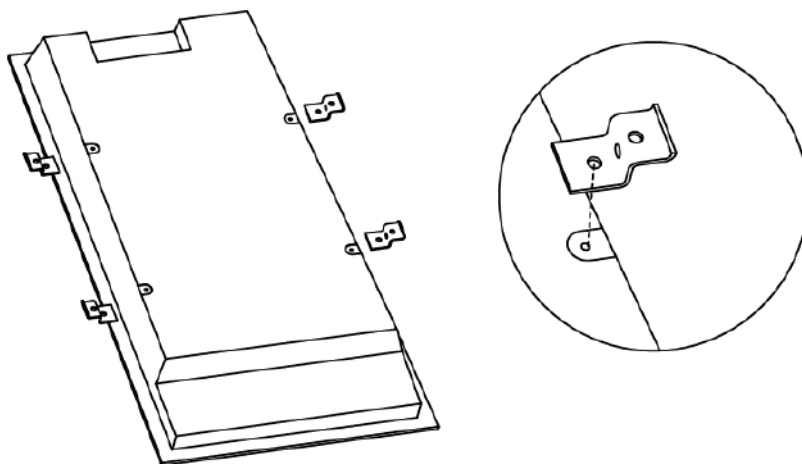
- Захранващия кабел не е достъпен през вратички на шкафове или чекмеджета;
- Има достатъчен приток на свеж въздух през шкафа до основата на плота;
- Ако плота е монтиран над чекмедже или шкафово пространство, е монтирана топлинна преграда под основата на уреда;
- Изолиращия превключвател е лесно достъпен за потребителя.

Преди поставяне на фиксиращите планки

Уредът трябва да бъде поставен върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху изпъкнали от плота бутони.

Регулиране позицията на планките

След монтажа, фиксирайте плота към работния плот, като завиете четирите планки на основата на плота (виж фигурта). Регулирайте позицията на планките спрямо дебелината на плота.



Предупреждения

1. Индукционния плот за готвене трябва да бъде монтиран от квалифициран персонал или специалисти. Ние разполагаме с професионалисти, които са на ваше разположение. Моля, никога не извършвайте тази дейност сами.
2. Този плот не трябва да бъде монтиран директно над съдомиялна, хладилник, фризер, перална машина или сушилна за дрехи, тъй като влагата може да повреди електрониката на плота.
3. Индукционния плот трябва да бъде монтиран, така че да бъде осигурено разсейване на образуващата се топлина, за да се осигури по-надеждната му работа.
4. Стената и нгриващата се зона над работната повърхност трябва да са топлоустойчиви.
5. За да избегнете повреди, облицовката и лепилото трябва да бъдат устойчиви на топлина.

Свързване на плота към електрическо захранване



Този плот трябва да бъде свързан към електрическото захранване само от подходящо квалифициран специалист.

Преди да свържете плота към електрическото захранване, проверете:

1. домашната електрическа мрежа е подходяща за напрежението, което е необходимо на плота.
2. силата на тока съответства на този даден на табелката с данни.
3. захранващия кабел може да издържи на напрежението описано на табелката с данни.

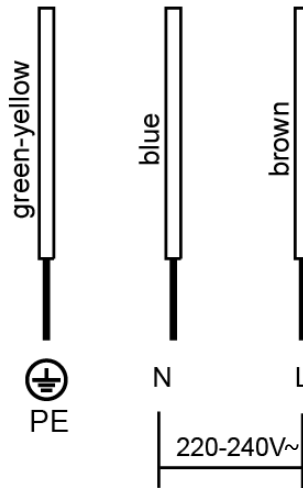
За свързване на плота към ел. мрежа не използвайте адаптери или разклонители, тъй като те могат да предизвикат прегряване и пожар.

Захранващия кабел не трябва да се допира до горещи части и трябва да бъде позициониран, така че температурата му във всяка точка да не превишава повече от 75°C.



Проверете с помощта на електротехник, дали ел. ви мрежа е подходяща без да са необходими никакви промени. Всякакви необходими промени трябва да бъдат извършвани от квалифициран електротехник.

Свързването към ел. захранване трябва да се извърши спрямо съответните стандарти или с еднополюсен прекъсвач. Методът на свързване е показан по-долу.



- Ако захранващия кабел е повреден или се нуждае от замяна, това трябва да бъде извършено от техник за поддръжка с помощта на подходящите инструменти, за да се избегнат инциденти.
- Ако уредът се свързва директно към ел. захранване, трябва да бъде монтиран прекъсвач на всички полюси с минимално разстояние от 3mm между контактите.
- Специалистът извършващ монтажа трябва да осигури правилно електрическо свързване в съответствие с нормите за безопасност.
- Захранващия кабел не трябва да бъде прегъван или притискан.
- Захранващия кабел трябва да бъде проверяван периодично и да бъде подменян единствено от подходящо квалифициран специалист.
- Жълто/зеления проводник на захранващия кабел трябва да бъде свързан към заземяване към двете захранването и терминалите на уреда.
- Производителя не може да бъде отговорен за инциденти причинени от използване на уред, които не е свързан към заземяване или заземителната система е неисправна.
- Ако уредът е свързан към контакт в стената, то той трябва да бъде монтиран, така че да бъде достъпен по всяко време.

Избор на готварски съдове



Метални



Тенджери от



Плитки
метални



Метални



Чайници от
емайлирана



Емайлрани
готварски

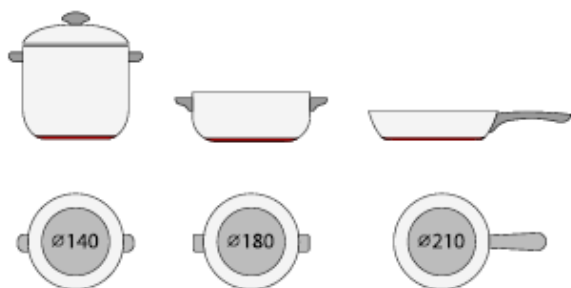


Метални плочи

Можете да използвате различни готварски съдове.

1. Индукционният плот може да разпознава различни готварски съдове, които можете да изпробвате по някой от следните начини:
Поставете съда върху зоната за готвене. Ако за тази зона за готвене се покаже ниво на мощността, то тогава съдът е подходящ. Ако започне да премигва буквата "U" , то тогава съдът не е подходящ за ползване.
2. Доближете магнит до съда. Ако магнитът бъде привлечен към съда, то тогава той е подходящ за ползване.
Внимание: Основата на съда трябва да съдържа магнитен материал.
Тя трябва да е плоска и с диаметър според таблица 1 по-долу.
3. Използвайте само феромагнитни съдове за готвене от емайлрана стомана, чугун или неръждаема, но съвместима с индукционни котлони стомана.
4. Използвайте тигани, диаметърът на чиято феромагнитна зона (основата на тигана) е с размери според таблицата по-долу. (Таблица 1)
– Ако използвате по-малки тенджери, това може да повлияе на работата на уреда
– Ако използвате тенджера, чийто диаметър е по-малък от посочения в таблица 1, е възможно тя да не бъде разпозната

Според размерите на зоната, можете да използвате тенджери с различни диаметри според изображението по-долу:



5. Ако феромагнитната част само частично обхваща основата на тигана, ще се загрее само феромагнитната зона, а останалата част от основата може да не достигне подходяща за готвене температура.



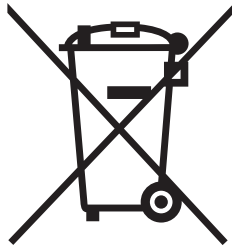
6. Ако феромагнитната зона не е хомогенна, а съдържа и други материали, като например алуминий, това може да повлияе загреването и разпознаването на тенджерата.

Ако основата на тенджерата е подобна на тези от снимките по-долу, е възможно тенджерата да не бъде разпозната.



Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1	140	180
2	120	140

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



ИЗХВЪРЛЯНЕ: Не изхвърляйте този продукт, като не сортиран обществен отпадък. Необходимо е отделяне на този отпадък за специално третиране.

Този продукт определен спрямо Европейска директива 2012/19/ЕС за Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Чрез правилното изхвърляне на този уред се гарантира, че допринасяте към предотвратяване на евентуални щети на околната среда и човешкото здраве, което би могло да бъде причинено, ако уреда не се изхвърли по правилен начин.

Символът на този продукт показва, че той не може да бъде третиран, като обикновен битов отпадък. Той трябва да бъде занесен в пункт за събиране и рециклиране на електрически и електронни стоки.

Уредът изисква изхвърляне на специализирано място. За повече информация касаеща третиране, възстановяване и рециклиране на този продукт, моля свържете се с местната община, службата за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, от който сте купили уреда.

За повече детайлна информация касаеща третиране, възстановяване и рециклиране на този продукт, моля свържете се с местната община, службата за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, от който сте купили уреда.

