

CANDY

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manual de instrucciones para encimera de inducción

SPANISH

Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione

ITALIAN

Indukčná varná doska

SLOVAKIA

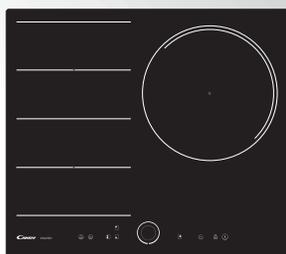
Indukcijska kuhalna plošča

SLOVENIA

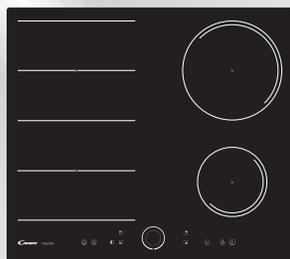
Instrukcja użytkowania indukcyjnej płyty grzejnej

POLISH

CFIB6340RC



CFIB640RC



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.

“ Inserendo la marcatura CE  su questo prodotto, si dichiara , sotto la nostra responsabilità , la conformità a tutti i requisiti sulla sicurezza europea, sulla salute e sull'ambiente stabiliti dalla legislazione per questo prodotto.”

Sicurezza

La sua sicurezza per noi è molto importante, per questo la preghiamo di leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il piano cottura.

Installazione

Pericolo di scossa elettrica

- Staccare l'apparecchio dalla presa dell'energia elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione o manutenzione.
- La connessione ad un buon sistema di cablaggio con presa a terra è essenziale e obbligatorio.
- Ogni alterazione al sistema domestico di cablaggio deve essere effettuato solo da elettricisti qualificati.
- La non osservanza di questi suggerimenti potrebbe portare a scosse elettriche o alla morte.

Pericolo di infortuni

- Attenzione – i contorni del pannello sono affilati.

- La non osservanza di questi suggerimenti potrebbe portare a tagli o ad altri infortuni.
- Importanti istruzioni per la sua sicurezza**
- Leggere attentamente le istruzioni sulla sicurezza prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
 - Prodotti o materiali combustibili non devono mai essere posizionati sull'apparecchio.
 - Le chiediamo di rendere queste informazioni disponibili per le persone responsabili dell'installazione dell'apparecchio così da ridurre i suoi costi d'installazione.
 - Per evitare possibili rischi, questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni presenti in questo manuale.
 - Per la corretta installazione di questo apparecchio è necessario affidarsi a personale qualificato.
 - Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito provvisto di un interruttore isolante che fornisca una completa disconnessione dall'alimentazione della corrente.
 - Non installare l'apparecchio correttamente potrebbe invalidare qualunque garanzia o assunzione di responsabilità.

Utilizzo e manutenzione

Pericolo di scossa elettrica

- Non cucinare su una piastra schiacciata o con crepe. Se la superficie della piastra dovesse

avere delle crepe, spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegare la presa dell'alimentazione (o interruttore a muro) e contattare un tecnico qualificato.

- Spegnere la piastra tramite l'interruttore a muro prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione.
- La non osservanza di questi suggerimenti potrebbe portare a scosse elettriche o alla morte.

Pericolo per la salute

- Questo apparecchio è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetici.
- Persone portatrici di pacemaker cardiaci o altri strumenti elettrici (come pompe di insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio per assicurarsi che il funzionamento dell'impianto non venga manomesso dal campo elettromagnetico.
- La non osservanza dei suggerimenti potrebbe portare alla morte.

Pericolo di ustioni

- Durante l'utilizzo, parti accessibili di questo apparecchio potrebbero diventare calde abbastanza da provocare ustioni.

- Non toccare o lasciare vestiti o altri oggetti (ad eccezione delle pentole idonee) a contatto con il piano a induzione fino a quando il vetro non sarà diventato freddo.
- Attenzione: oggetti metallici (anelli, bracciali ecc.) indossati nei pressi della piastra potrebbero surriscaldarsi. Argento e oro non saranno interessati.
- Tenere lontano i bambini.
- Le maniglie delle pentole potrebbero essere calde. Controllare che le maniglie delle pentole non sporgano nelle altre zone di cottura accese. Tenere le maniglie lontano dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questi suggerimenti potrebbe portare a ustioni.

Pericolo di infortuni

- La lama del raschietto della piastra è esposta se il coperchio di sicurezza è tirato indietro. E' necessario prestare la massima attenzione durante il suo utilizzo e conservarlo accuratamente fuori dalla portata dei bambini.
- La non osservanza dei suggerimenti può causare infortuni.

Importanti istruzioni per la sua sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo. Il trabocco potrebbe provocare fumo e la caduta di grassi sul piano potrebbe provocare fiamme.
- Non utilizzare mai il proprio apparecchio come superficie di lavoro o per conservare oggetti.
- Non lasciare mai utensili o altri oggetti sul piano cottura.
- Non posizionare o lasciare mai oggetti magnetizzabili sulla piastra (es. carte di credito, memory card, ecc.) o apparecchi elettronici nelle sue vicinanze (es. computer, MP3 player, ecc.), in quanto il loro funzionamento potrebbe essere compromesso dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare la stanza.
- Dopo l'utilizzo, spegnere sempre le zone di cottura e la piastra come descritto nel manuale (utilizzando i comandi touch). Non fare affidamento sulle caratteristiche della padella che promettono di spegnere la zona di cottura una volta rimossa la padella.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, sedersi, appoggiarsi o arrampicarsi.
- Non conservare oggetti di interesse per i

bambini negli scompartimenti che si trovano al di sopra dell'apparecchio. I bambini potrebbero infortunarsi seriamente arrampicandosi sull'apparecchio.

- Non lasciare bambini soli o incustoditi nell'area dove l'apparecchio è in uso.
- Bambini o persone con disabilità che limitano la possibilità di utilizzo dell'apparecchio dovrebbero essere supervisionate da persone responsabili e competenti per istruirli nell'utilizzo. La persona responsabile deve accertarsi che questi soggetti possano utilizzare l'apparecchio senza pericoli per la loro salute o delle persone che li circondano.
- Non riparare o sostituire alcun pezzo dell'apparecchio senza che sia stato raccomandato in maniera specifica nel manuale d'istruzioni. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da personale tecnico qualificato.
- Non utilizzare strumenti a vapore per pulire il piano cottura.
- Non lasciare o far cadere nessun oggetto pesante sulla superficie del piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare padelle con bordi seghettati o trascinare le padelle sulla superficie in vetro, queste operazioni potrebbero danneggiare il

piano.

- Non utilizzare spugnette o altri agenti abrasivi per detergere il piano in quanto potrebbero danneggiare il vetro del piano cottura.
- Se il cavo dell'alimentazione è danneggiato deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato.
- L'apparecchio è destinato solo all'utilizzo domestico o usi simili: -aree cucina per i dipendenti all'interno dei negozi, uffici o altri ambienti lavorativi; -fattorie; -dai clienti di hotel, motel o altri ambienti di tipo residenziale; -ambienti di bed and breakfast.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini al di sopra degli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con mancanza di esperienza e conoscenza sul prodotto, sotto la supervisione di persone che le istruiscano sull'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro e dopo aver compreso i rischi derivanti dal utilizzo scorretto. I bambini non dovrebbero giocare con questo apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.
- **ATTENZIONE:** Lasciare il piano incustodito durante la preparazione di cibi con olio o grassi può provocare incendi. Non provare MAI a spegnere il fuoco utilizzando acqua, ma

spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme (ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga).

- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano in quanto potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'utilizzo spegnere il piano utilizzando i controlli senza fare affidamento sul rilevatore di padelle.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato tramite un timer esterno o da un sistema di comando a distanza.

Congratulazioni per l'acquisto del suo nuovo piano a induzione. Raccomandiamo di dedicare un po' di tempo per leggere questo manuale d'istruzione /installazione per comprendere in maniera completa come installarlo e utilizzarlo.

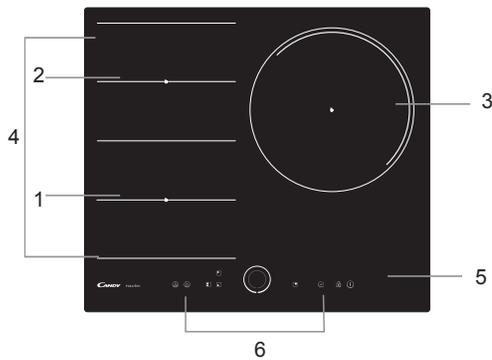
Per l'installazione la preghiamo di leggere la sezione installazione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni sulla sicurezza prima di utilizzare e conservare il manuale d'istruzione e installazione per le successive consultazioni.

Informazioni generali sul prodotto

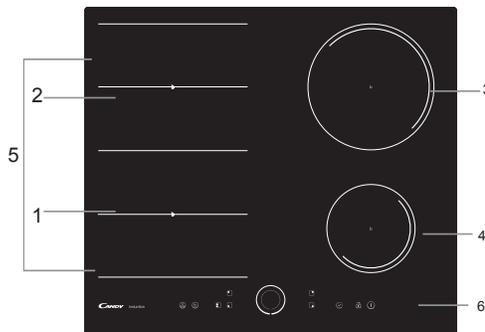
Vista dall'alto

CFIB6340RC



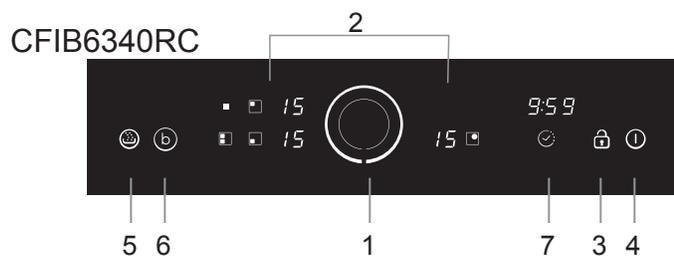
1. max. 1800/3000 W zona
2. max. 1800/3000 W zona
3. max. 3000/4000 W zona
4. Zona Flexible. 3000/4000 W
5. Piastra di vetro
6. Comandi

CFIB640RC

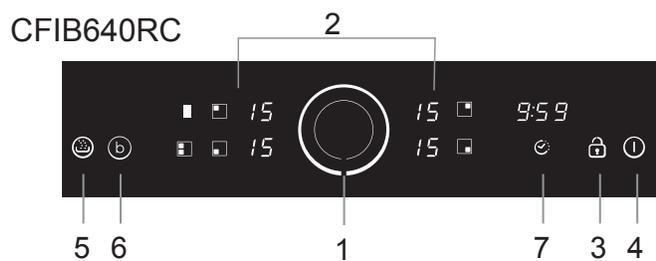


1. max. 1800/3000 W zona
2. max. 1800/3000 W zona
3. max. 1800/3000 W zona
4. max. 1400/2000 W zona
5. Zona Flexible. 3000/4000 W
6. Piastra di vetro
7. Comandi

Pannello dei comandi



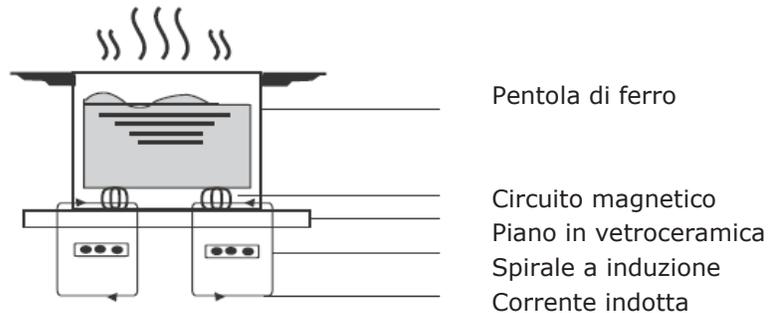
1. Controllo touch Potenza / Timer
2. Selezione delle zone di cottura
3. Blocco Tasti
4. ON/OFF
5. Mantenimento del calore
6. Booster
7. Timer



1. Controllo touch Potenza / Timer
2. Selezione delle zone di cottura
3. Blocco Tasti
4. ON/OFF
5. Mantenimento del calore
6. Booster
7. Timer

Principio di funzionamento

Il piano a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente e economica . Funziona con delle vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella padella anziché indirettamente riscaldando la superficie del vetro. Il piano cottura si riscalda solo perché la padella potrebbe riscaldare la superficie .



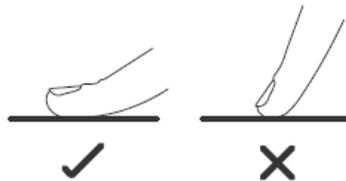
Prima di utilizzare il suo nuovo piano a

induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione "Informazioni sulla sicurezza".
- Rimuovere tutte le pellicole produttive che potrebbero essere ancora sul piano a induzione.

Utilizzare i comandi touch

- I controlli rispondono semplicemente con un tocco, non è quindi necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito
- Verrà emesso un bip ogni volta che un tocco verrà registrato.
- Assicurarci che i controlli siano sempre puliti, asciutti, e che non ci siano oggetti (ad esempio utensili o indumenti) che lo ricoprano. Persino un leggero strato d'acqua potrebbe rendere i comandi difficili da utilizzare.



Scegliere la pentola corretta



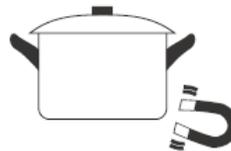
- Utilizzare solo pentole adatte per il piano a induzione. Controllare che ci sia il logo dell'induzione sull'imballaggio o sul fondo della padella.

- Puoi controllare che la pentola sia adatta al piano a induzione effettuando un semplice test magnetico. Avvicinare un magnete alla pentola. Se il magnete viene attratto la pentola è adatta al piano a induzione.

- Se non possiedi un magnete:

1. Mettere un po' d'acqua nella pentola che si intende testare.
2. Seguire gli step indicati sotto la dicitura "iniziare a cucinare".
3. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si riscalda, la pentola è adatta.

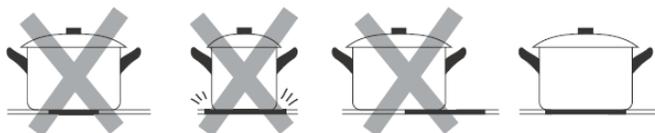
- Gli strumenti di cottura costruiti con i seguenti materiali non sono adatti: acciaio interamente inox, alluminio o rame senza una base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica, e terracotta.



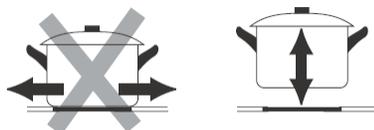
Non utilizzare pentole con estremità seghettate o basi curve.



Assicurarsi che la propria pentola sia liscia, che sia posizionata in piano sulla piastra e che sia della stessa misura della zona di cottura. Utilizzare pentole della stessa misura del grafico della zona selezionata. Se si utilizzano pentole leggermente più grandi del grafico la zona di cottura verrà utilizzata al massimo della sua efficienza. Se si utilizzano pentole più piccole del grafico l'efficienza potrebbe essere inferiore rispetto a quanto ci si aspetta. Pentole con diametro inferiore ai 14 cm potrebbero non essere rilevate dal piano. Posizionare sempre le pentole al centro della zona di cottura.



Alzare sempre le pentole dal piano a induzione per spostarle, senza trascinarle. Altrimenti il vetro potrebbe danneggiarsi.



Dimensione delle pentole

Le zone di cottura si adattano automaticamente, fino al massimo della loro ampiezza, al diametro della pentola. In ogni caso il fondo della pentola deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura selezionata. Per ottenere la massima efficienza del piano cottura, si prega di posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

CFIB6340RC

Zona Cottura	Diametro della base della pentola	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
1,2,	140	220
3	220	300
Zona Flessibile	220	220x400

CFIB640RC

Zona Cottura	Diametro della base della pentola	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
1,2,3,4	140	220
Zona Flessibile	220	220x400

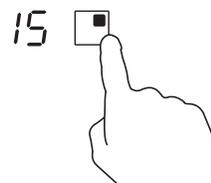
Utilizzo del suo piano a induzione

Iniziare a cucinare

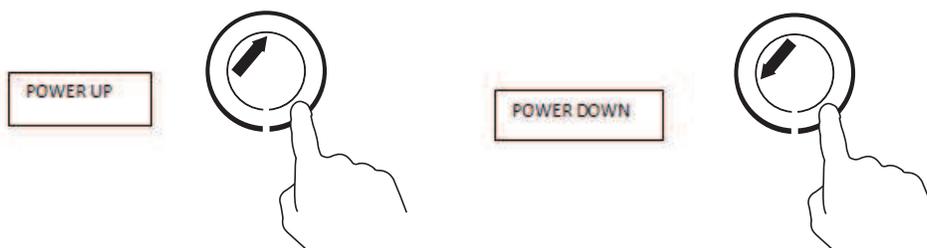
1. Toccare il comando  ON/OFF.
Dopo l'accensione il segnale acustico suona una volta, tutti i display mostrano " - " o " - - ", Indicando che il piano a induzione è entrato in modalità stand by.
2. Posizionare una pentola adatta per l'induzione sulla zona di cottura che si intende utilizzare.
 - Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie del piano cottura siano puliti e asciutti.



3. Toccare il comando di selezione della zona di cottura, e un indicatore lampeggerà.



4. Modificare le impostazioni di cottura utilizzando lo slider.



- Se non viene selezionata una zona di cottura entro un minuto, il piano a induzione si spegnerà automaticamente. Sarà necessario ripartire dallo step 1.

- Sarà possibile modificare le impostazioni in ogni momento durante la cottura.

Se sul display lampeggia alternatamente alle impostazioni di cottura

Ciò significa che:

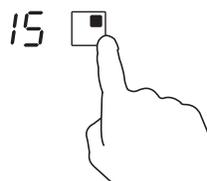
- non è stata posizionata la pentola sulla zona di cottura corretta oppure,
- la pentola che si sta utilizzando non è adatta al piano a induzione oppure,
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Nessuna zona di cottura si riscalderà se non è presente nessuna pentola idonea.

Il display si spegnerà automaticamente dopo un minuto se nessuna pentola adatta all'induzione è stata posizionata sul piano cottura.

Quando la cottura è terminata

1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si intende spegnere.



2. Spegnere la zona di cottura ruotando lo slider verso sinistra. Assicurarsi che lo schermo mostri "0".



3. Spegnere l'intero piano cottura toccando ON/OFF.



4. Fare attenzione alle superfici calde.

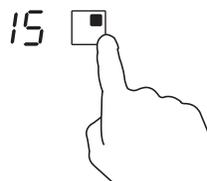
Verrà mostrata una H se la zona di cottura è ancora calda. Scomparirà quando il piano di cottura si raffredderà e raggiungerà una temperatura non pericolosa. Può anche essere utilizzata per un risparmio energetico qualora si voglia riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.

H

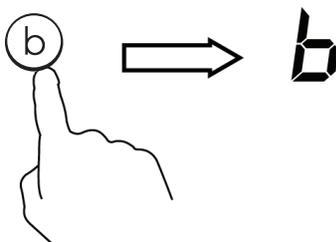
Usare la funzione booster

Attivare la funzione booster

1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura

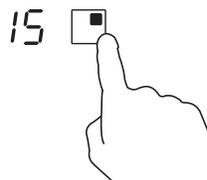


2. Toccando il comando booster “**b**”, l’indicatore della zona mostrerà “b” e raggiungerà la potenza massima.



Disattivare la funzione booster

1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura dove si intende disattivare la funzione booster.



2. a: Toccando il comando booster “**b**”, la zona di cottura tornerà alle impostazioni precedentemente selezionate.
b: Toccando lo slider, la zona di cottura tornerà al livello impostato.

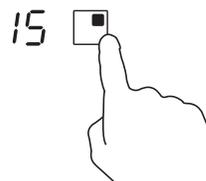


- Il booster funziona in tutte le zone di cottura
- La zona di cottura tornerà alle impostazioni precedentemente selezionate dopo 5 minuti.
- Se la funzione booster è attivata per la prima zona di cottura, la seconda zona viene limitata al livello 2 automaticamente e viceversa.
- Se l’impostazione di cottura era al livello 0 tornerà a livello 15 dopo 5 minuti.

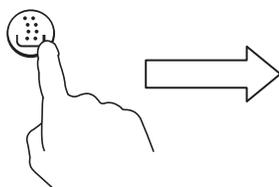
Usare la funzione mantenimento in caldo

Attivare la funzione mantenimento in caldo

1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura

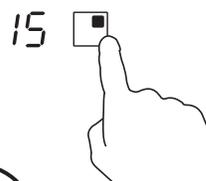


2. Toccare il comando mantenimento in caldo , l'indicatore della zona mostra " | " .

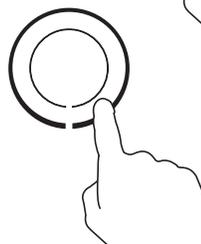


Disattivate la funzione mantenimento in caldo

1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura



2. a: Toccando lo slider, le impostazioni di cottura vengono modificate.

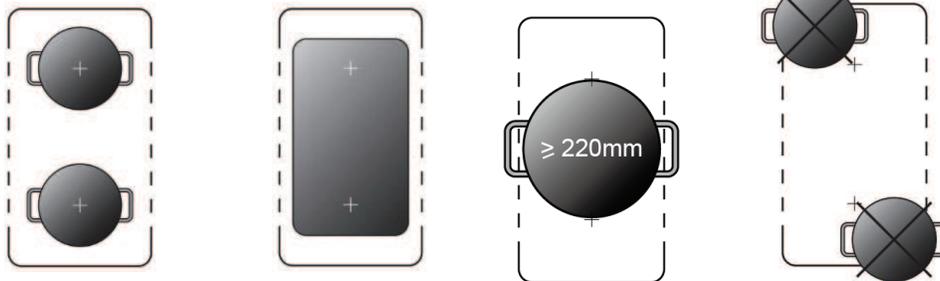


3. b: Toccando il comando booste , la zona di cottura tornerà alle impostazioni precedentemente selezionate.

FLEXIBLE AREA

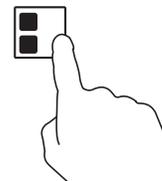
- Questa area può essere utilizzata come zona unica o come 2 zone distinte, a seconda delle esigenze.
- La "Area Adaptiva" è composta da due induttori differenti che possono essere controllati separatamente. Quando è in funzione come zona singola, la zona dove non è stata posizionata alcuna pentola si spegnerà automaticamente dopo un minuto.
- **IMPORTANTE:** Assicurarsi che il recipient sia posizionato al centro della singola zona di cottura. In caso di grandi pentole, pentole ovali, rettangolari o allungate, assicurarsi di posizionare il recipiente al centro della zona flessibile coprendo sia la parte anteriore che quella posteriore.

Esempio di posizionamento corretto ed errato.



Come zona "Grande"

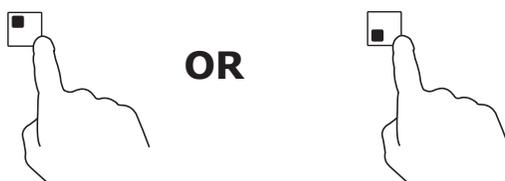
1. Per attivare la "Flexible Area" come zona Grande singola premere semplicemente il pulsante corrispondente.



2. L'impostazione della potenza funzionerà come qualsiasi altra zona normale.
3. Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore alla parte posteriore (o viceversa) la "Flexible Area" si localizza automaticamente nella nuova posizione, mantenendo la stessa potenza.
4. Per aggiungere altre pentole, premere nuovamente il comando dedicato e queste verranno rilevate

Come 2 zone indipendenti

Per utilizzare la "Flexible Area" come 2 zone differenti con diverse impostazioni di potenza premere il pulsante corrispondente.



Bloccare i comandi

È possibile bloccare i comandi per evitare un uso non intenzionale (ad esempio i bambini potrebbero azionare accidentalmente il piano cottura).

- Quando è impostata la funzione blocco comandi, tutti i comandi sono disabilitati ad eccezione del tasto ON/OFF.

Bloccare i comandi

Selezionare il blocco comandi . L'indicatore del timer mostrerà "Loc"

Sbloccare i comandi

1. Assicurarsi che il piano a induzione sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto per un momento .
3. Adesso è possibile iniziare ad utilizzare il piano a induzione.



Quando il piano è in modalità blocco comandi tutti i comandi sono disabilitati ad eccezione del tasto ON/OFF, è sempre possibile spegnere il piano a induzione con il tasto ON/OFF in caso di emergenza, è comunque consigliato sbloccarlo prima nelle operazioni successive.

Protezione surriscaldamento

Un sensore di temperatura riesce a monitorare la temperatura all'interno del piano cottura. Quando un eccesso di temperatura viene rilevato, il piano a induzione si spegnerà automaticamente.

Rilevazione di piccoli oggetti

Quando una padella non magnetica o di dimensioni non adatte (es. alluminio), o altri oggetti di piccole dimensioni (es. coltelli, forchette, chiavi) vengono lasciate sul piano, questo andrà automaticamente in modalità stand by dopo un minuto. La ventola continuerà a riscaldare la zona di cottura per ancora un minuto.

Autospegnimento

L'autospegnimento è una funzione di sicurezza del suo piano a induzione. Questa funzione spegne automaticamente il piano cottura nel caso in cui ci si dimentichi di spegnere il piano cottura. I tempi di spegnimento preimpostati per il vari livelli di potenza sono mostrati nella tabella sottostante:

Livello di potenza	1-5	6-10	11-14	15
Tempi di spegnimento preimpostati (ore)	8	4	2	1

Quando la pentola viene rimossa, il piano a induzione spegne immediatamente la zona cottura e il piano cottura si spegne immediatamente dopo 2 minuti.



Persone portatrici di peacemaker cardiaco dovrebbero consultare il medico prima di utilizzare questo apparecchio.

Usare il timer

E' possibile utilizzare il timer in due modalità differenti:

- Lei può utilizzare il timer come un normale contaminuti. In questo caso, il timer non spegnerà alcuna zona di cottura quando il tempo sarà terminato.
- E' possibile impostare lo spegnimento delle zone di cottura quando il tempo è terminato.
- E' possibile impostare il timer fino a 119 minuti.

Utilizzare il timer come contaminuti

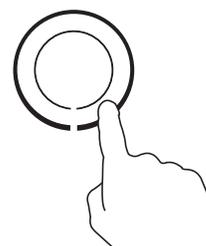
Se non selezioni nessuna zona di cottura

1. Assicurarsi che il piano sia acceso.
Note bene: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non stai selezionando alcuna zona cottura.

2. Toccare il comando del timer, il display del timer mostrerà "10" dove selezionato e lo "0" lampeggerà.



3. Selezionare il tempo residuo utilizzando lo slider. (es. 6)

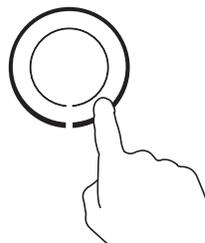


4. Toccare il timer di nuovo, "1" lampeggerà.



5. Impostare il tempo residuo toccando lo slider (es.9), adesso il tempo impostato sarà di 56 minuti.

0:56



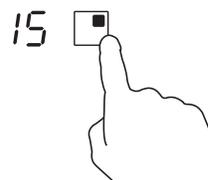
6. Verrà emesso un segnale acustico per 30 secondi e il timer mostrerà "0:00" quando il tempo impostato sarà terminato.

0:00

Impostare il timer per spegnere le zone cottura

Se il timer è impostato su una zona:

1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si intende impostare.

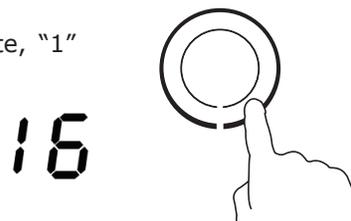


2. Toccare il timer, il display del timer selezionato mostrerà "0: 10" e lo "0" lampeggerà.



3. Impostare il tempo residuo toccando lo slider. (es. 6)

4. Toccare il comando del timer nuovamente, "1" lampeggerà.



5. Impostare il tempo toccando lo slider (es.9), adesso il tempo impostato sarà di 56 minuti.



6. Quando il tempo residuo è stato impostato, il count down inizierà immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e il timer lampeggerà per 5.



NOTE: Il puntino rosso vicino all'indicatore del livello di potenza si illuminerà indicando la zona selezionata will illuminate indicating that zone is selected.

7. Quando il tempo residuo termina, la zona di cottura corrispondente ai spegnerà automaticamente.

0:00



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese precedentemente.

Se il timer è impostato su più zone:

1. Quando viene impostato il timer su più zone in contemporanea, i punti decimali delle corrispondenti zone di cottura saranno accesi. Il display del timer mostrerà i minuti. I puntini delle zone corrispondenti lampeggeranno.

15 3.
6. (impostato a 15 minuti)

2. Una volta che il count down è terminato, la zona corrispondente si spegnerà. In seguito il display mostrerà i minuti del timer successivo e il puntino della zona corrispondente lampeggerà.

30 6.

- Toccare i comandi della zona cottura, il timer corrispondente verrà mostrato nel display.

Linee guida per la cottura



Fare attenzione quando la frittura di oli o di grassi si riscalda molto velocemente, in maniera particolare se si sta utilizzando la funzione booster. A temperature estremamente elevate oli e grassi potrebbero prendere fuoco spontaneamente e questo porta ad un forte rischio d'incendio.

Consigli per la cottura

- Quando si arriva all'ebollizione, ridurre la temperatura impostata.
- Utilizzare i coperchi riduce i tempi di cottura e fa risparmiare energia conservando il calore.
- Rendere minime la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare a cucinare con alte temperature e ridurre la temperatura una volta che il cibo si è riscaldato abbastanza.

Sobbollire e cuocere il riso

- la sobbollitura avviene sotto al punto di ebollizione, vicino agli 85°C, quando le bolle risalgono occasionalmente sulla superficie del liquido. E' necessaria per la preparazione di zuppe deliziose e teneri stufati perché i sapori e gli odori vengono fuori solo se i cibi non sono troppo cotti. Anche cibi a base di uova o con farine addensate andrebbero cucinati sotto il punto di ebollizione.
- Alcune cotture, come quella del riso con il metodo ad assorbimento, può richiedere un'impostazione più alta del livello minimo di potenza in modo da poter conferire al cibo una cottura adeguata entro il tempo raccomandato.

Bistecca scottata

Cucinare gustose bistecche al sangue:

1. Mettere la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti.
2. Riscaldare una padella con il fondo spesso.
3. Passare nell'olio entrambi i lati della bistecca. Porre una piccola quantità d'olio Nella padella calda e successivamente stendere la carne sopra l'olio.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal tipo di cottura desiderata. Il tempo di cottura può variare dai 2 agli 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare quanto è cotta – quanto più è solida più è cotta.
5. Prima di servirla, lasciare la bistecca su un piatto caldo per alcuni minuti in modo da farla riposare e renderla più morbida.

Saltare in padella

1. Scegliere un wok con fondo piatto o una padella larga compatibili con l'induzione.
2. Tenere pronti ingredienti e strumenti necessari. Questa fase della cottura deve essere abbastanza rapida. In caso di grandi quantità, è necessario cuocere il cibo in gruppi.
3. Preriscaldare la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.

4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla in caldo.
5. Saltare le verdure. Quando sono cotte ma ancora croccanti, impostare la zona di cottura ad un livello più basso, rimettere la carne nella padella e aggiungere le salse.
6. Saltare dolcemente gli ingredienti e assicurarsi che siano cotti sufficientemente.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni di cottura

Le impostazioni di seguito sono solo delle linee guida. Le impostazioni esatte dipenderanno da svariati fattori, tra cui la pentola utilizzata e la quantità di cibo che si sta cucinando. La preghiamo di testare il piano a induzione per trovare le impostazioni che più le si adattano.

Livelli di potenza	Tipi di cottura
1 - 3	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldare delicatamente per piccole quantità di cibo • Fondere cioccolato, burro e cibi che bruciano facilmente • Sobbollire • Cuocere lentamente
4 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldare • Sobbollire rapidamente • Cuocere il riso
8 - 10	<ul style="list-style-type: none"> • Cuocere i pancakes
11- 14	<ul style="list-style-type: none"> • Rosolare • Cuocere la pasta
15/P	<ul style="list-style-type: none"> • Saltare i cibi • Scottare • Portare le zuppe a bollore • Bollire acqua

Pulizia e manutenzione

I suggerimenti di seguito sono solo delle linee guida. Le attività corrette dipendono da svariati fattori, tra cui la pentola utilizzata e la quantità di cibo che si sta cucinando. La preghiamo di testare il piano a induzione per trovare le impostazioni che più le si adattano.

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia comune sul vetro (impronte, residui di cibo caduti sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegner l'alimentazione del piano cottura. 2. Applicare del detergente quando il piano è ancora tiepido (ma non bollente!) 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando l'alimentazione del piano è spenta, non ci saranno indicatori di superfici bollenti ma la piastra potrebbe ancora scottare! Fare molta attenzione.
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Pulire e asciugare il piano con un panno morbido o della carta. 4. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spugne molto abrasive, alcune spugne di nylon e agenti pulenti molto abrasive potrebbero rigare il piano cottura. Leggere sempre le etichette per accertarsi che la propria spugna o il proprio detergente sia adatto al piano a induzione. • Non lasciare mai residui di detersivi sul piano cottura: il piano potrebbe macchiarsi.
Trabocco, fusione, e rovesciamento di cibi sul piano cottura	<p>Rimuovere immediatamente le spine di pesce, palette, coltelli o raschietti affilati adatti per i piani cottura a induzione, ma fare attenzione alle zone di cottura ancora calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegner l'interruttore a muro del piano a induzione. 2. Tenere i raschietti e gli utensili con un angolo di 30° e rimuovere i residui o posizionarli su una zona fredda del piano. 3. Rimuovere la sporcizia o spostarla con un panno morbido o con della carta. 4. Seguire i punti 2 e 4 di 'Sporcizia comune sul vetro' sopra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate dai cibi zuccherosi e da altri cibi il prima possibile. Se vengono lasciati sul vetro, potrebbero risultare difficili da rimuovere o danneggiare il piano cottura in maniera permanente. • Eliminare i rischi: quando il foderò di sicurezza non è presente, il raschietto è molto affilato. Utilizzarlo con estrema attenzione e conservarlo accuratamente fuori dalla portata dei bambini.
Residui di cibo sull'area comandi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegner l'alimentazione del piano cottura. 2. Assorbire i residui 3. Strofinare l'area dei comandi con una spugna umida o un panno. 4. Asciugare completamente l'area dei comandi con della carta. 5. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi e i controlli potrebbero non funzionare se sono presenti dei liquidi al di sopra di essi. Assicurarsi che l'area comandi sia stata asciugata correttamente prima di accendere il piano cottura.

Consigli e suggerimenti

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il piano a induzione non si accende	Non è alimentato	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato all'alimentazione e che si acceso. Controllare che ci sia alimentazione di energia elettrica in casa o nel quartiere. Se avete effettuato tutti i controlli e il problema persiste chiamare un tecnico qualificato
I comandi touch non rispondono	I comandi sono bloccati	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "utilizzo del suo piano a induzione" per istruzioni.
I comandi touch non rispondono correttamente	Potrebbe esserci un sottile strato d'acqua sui comandi oppure si sta utilizzando la punta del dito per operare.	Assicurarsi che l'area dei comandi sia asciutta e utilizzare i polpastrelli quando si opera sui comandi.
Il vetro si è graffiato	Pentole con estremità seghettate. Sono stati utilizzate spugne o detergenti non adatti al piano a induzione.	Utilizzare pentole con il fondo liscio e piano. Vedere la sezione 'scegliere la pentola corretta'. Vedere anche 'pulizia e manutenzione'.
Alcune pentole emanano un crepitio.	Questo problema può essere causato dal materiale della pentola (strati di metallo differenti creano vibrazioni).	E' normale per alcune pentole e non è un guasto.
Il piano a induzione emana un ronzio quando viene utilizzato a livelli di potenza molto elevati	E' causato dalla tecnologia dell'induzione	E' normale, ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire totalmente quando viene abbassato il livello di potenza.
Un rumore di ventola viene fuori dal piano a induzione.	Una ventola di raffreddamento è inserita all'interno del piano cottura per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. E' possibile che continui a funzionare anche dopo che il piano è stato spento.	E' normale e non richiede azioni. Non staccare l'alimentazione quando la ventola è in funzione.

Le pentole non si riscaldano e $\geq \leq$ appare sul display	<p>Il piano cottura non riconosce le pentole perché non sono adatte per l'induzione.</p> <p>Il piano a induzione non riconosce la pentola perché troppo piccola o non centrata correttamente nella zona di cottura.</p>	<p>Utilizzare pentole adatte per il piano a induzione. Vedere la sezione "scegliere la pentola corretta" .</p> <p>Posizionare la pentola al centro del piano cottura e accertarsi che le sue misure siano adatte al piano.</p>
Il piano a induzione o una zona di cottura si è spenta inaspettatamente, un segnale acustico viene emesso e un codice di errore viene mostrato sul display (generalmente alternando 1 o 2 linee nel display del timer).	Guasto	Si prega di segnarsi i numeri o le lettere dell'errore, spegnere l'interruttore a muro del piano a induzione e contattare un tecnico qualificato.

Errori sul display e soluzioni

Se vengono rilevate delle anomalie nel funzionamento, il piano a induzione entra automaticamente nella modalità di protezione e mostrerà i seguenti codici:

Problem	Possible causes	What to do
F1-F6	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
FC	Errore della connessione tra il display e i comandi	Contattare il fornitore.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Il sensore della piastra in vetroceramica indica una temperatura elevata	Riavviare dopo che il piano cottura a induzione si è raffreddato.
E5	Il sensore dell'IGBT indica una temperatura elevata	Riavviare dopo che il piano cottura a induzione si è raffreddato.

Se ci sono zone della Flexible area da proteggere, i comandi dell'intera Flexible area non saranno utilizzabili.

Gli errori mostrati sopra si riferiscono ai guasti più comuni.

Si prega di non smontare il piano a induzione in maniera autonoma per evitare pericoli o danneggiamenti al piano a induzione.

Specifiche tecniche

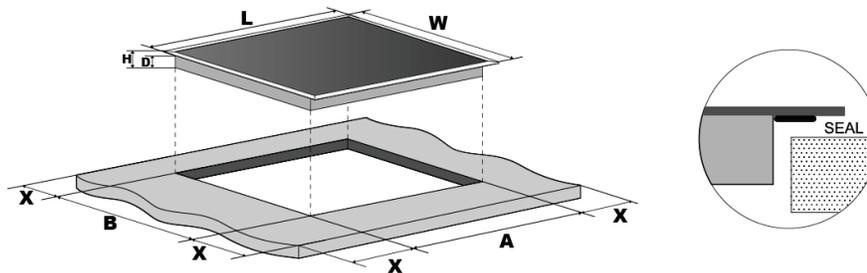
Piano cottura	CFIB6340RC/CFIB640RC
Zone di cottura	3/4 Zones
Voltaggio	220-240V~
Potenza elettrica installata	7200W
Dimensioni prodotto P×L×A(mm)	590X520X60
Dimensione vano A×B (mm)	560X490

Peso e dimensioni sono approssimativi. Nella costante ricerca di miglioramento dei nostri prodotti potremmo aver modificato alcune caratteristiche per questa ragione ci riserviamo di modificare senza preavviso le caratteristiche dei nostri elettrodomestici.

Installazione

Selezione degli strumenti per l'installazione

Tagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni mostrate nel disegno. Per l'installazione e l'utilizzo, deve essere lasciato uno spazio minimo di 5 cm. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 cm. Scegliere una superficie di lavoro in un materiale resistente al calore per evitare una elevata deformazione generata dalle radiazioni di calore della piastra. Come mostrato di seguito:

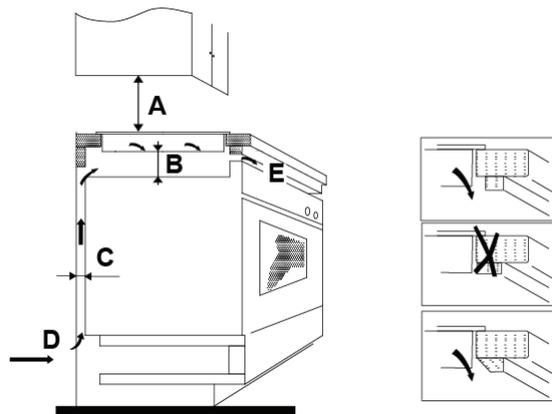


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

In ogni circostanza, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'aria in entrata e in uscita non sia bloccata. Assicurarsi che il piano a induzione sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato di seguito:



La distanza di sicurezza tra la piastra e la credenza sopra la piastra deve essere di almeno 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Preso d'aria	Uscita dell'aria min.5mm

Prima di installare il piano, assicurarsi che :

- il piano di lavoro sia piano e regolare, e che non ci siano interferenze strutturali con lo spazio richiesto;
- la superficie di lavoro sia di un materiale resistente al calore;
- se il piano è installato sopra un forno, il forno sia provvisto di una ventola di raffreddamento;
- per l'installazione siano rispettati tutti gli spazi richiesti, gli standard e le normative;
- sia presente un interruttore adatto che fornisce piena disconnessione dalla fonte di alimentazione nel cablaggio permanente, montato e posizionato in modo da rispettare leggi e normative locali sul cablaggio;
- l'interruttore deve essere di una tipologia conforme e deve fornire 3 mm di separazione tra tutti poli (o in tutti i conduttori attivi [fasi] se le norme locali sul cablaggio permettono questa variazione di requisito) nel circuito magnetico;
- l'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile dell'utente dopo che il piano cottura è stato installato.

Consultare, per legge, le autorità locali se si hanno dubbi riguardo l'installazione.

Per le superfici del muro che circondano il piano cottura utilizzare materiali facili da pulire e resistenti al calore.

Quando si sta installando il piano assicurarsi che:

- il cavo che fornisce l'alimentazione non sia accessibile dai cassettei o dalle porte della dispensa;
- ci sia un sufficiente flusso d'aria fresca dall'esterno del mobile al piano;
- una barriera di protezione termica sia installata al di sotto della base del piano, se il piano è installato sopra un cassetto o una dispensa;
- l'interruttore deve essere facilmente accessibile dall'utente.

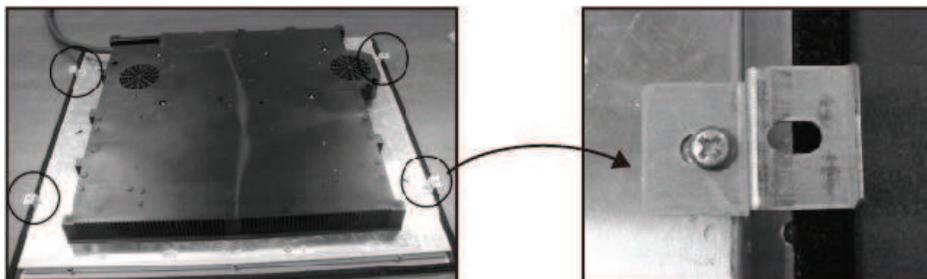
Prima di posizionare le staffe di fissaggio:

L'unità deve essere posizionata su una superficie liscia e stabile (usare l'imballaggio). Non applicare troppa forza sui controlli sporgenti dal piano.

Regolare le staffe di posizionamento

Fissare il piano sulla superficie di lavoro avvitando 4 staffe sul fondo del piano (guarda la figura) dopo l'installazione

Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del top.



Attenzione

1. L'installazione del piano a induzione deve essere effettuata da personale qualificato o da tecnici;
2. Il piano non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un freezer, una lavatrice, un'asciugatrice, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare le piastre elettroniche;
3. Le piastre a induzione dovrebbero essere installate in modo tale che la dispersione del calore possa assicurare il miglioramento della sua affidabilità.
4. Il muro e la zona del calore indotto sulla superficie del tavolo devono essere resistenti al calore;
5. per evitare danni è necessario che lo strato intermedio e l'adesivo siano resistenti al calore

Collegare il piano all'alimentazione elettrica



Questo piano cottura deve essere collegato all'alimentazione elettrica solo da idoneo personale qualificato.

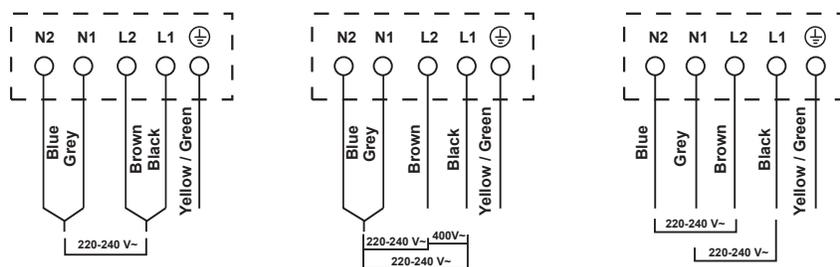
Prima di connettere il piano all'alimentazione, controllare che:

1. Il sistema di cablaggio domestico sia adatto per l'alimentazione del piano.
2. Il voltaggio sia corrispondente ai valori forniti nella tabella.
3. La sezione dei cavi di alimentazione elettrica resista al carico specifico indicato nella tabella.

Connettere il piano all'alimentazione senza usare ramificazioni, adattatori o riduttori che possono causare surriscaldamento e incendio. Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con le parti calde e deve essere posizionato in modo tale che la sua temperatura non superi i 75°C in tutti i suoi punti.



Controllare con un elettricista che il sistema di cablaggio domestico sia idoneo e senza alterazioni. Ogni modifica deve essere fatta da un elettricista qualificato. L'alimentazione deve essere collegata seguendo i relativi standard o con un interruttore unipolare. Il metodo di connessione è mostrato di seguito.



- Se il cavo è danneggiato e deve essere sostituito, le operazioni devono essere effettuate da un centro di assistenza post-vendita con strumenti adeguati per evitare ogni eventuale incidente.
- Se l'apparecchio è stato collegato direttamente all'alimentazione con un interruttore omnipolare deve essere installato con uno spazio minimo di 3mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurare che sia stato effettuato un corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle normative sulla sicurezza.
- Il cavo non deve essere arrotolato o schiacciato
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da personale autorizzato



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto tra i rifiuti urbani indifferenziati. Raccoglierlo separatamente tra i rifiuti che necessitano di uno speciale trattamento.

L'apparecchio è etichettato secondo le direttive europee 2012/19/EU per il "Waste Electrical and Electronic Equipment" (WEEE).

Assicurandosi che questo apparecchio venga smaltito correttamente, potrà aiutarci a evitare qualsiasi possibile danno all'ambiente e alla salute dell'uomo, i quali potrebbero subire danni qualora l'apparecchio venga smaltito nel modo sbagliato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Dovrebbe essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio dei prodotti elettrici o elettronici.

Questo apparecchio necessita di uno speciale smaltimento. Per maggiori informazioni riguardanti il trattamento, scarico e riciclaggio dei prodotti la preghiamo di contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio dove è stato acquistato.