

CANDY

[Instruction Manual For Induction Hob](#)

ENGLISH

[Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione](#)

ITALIAN

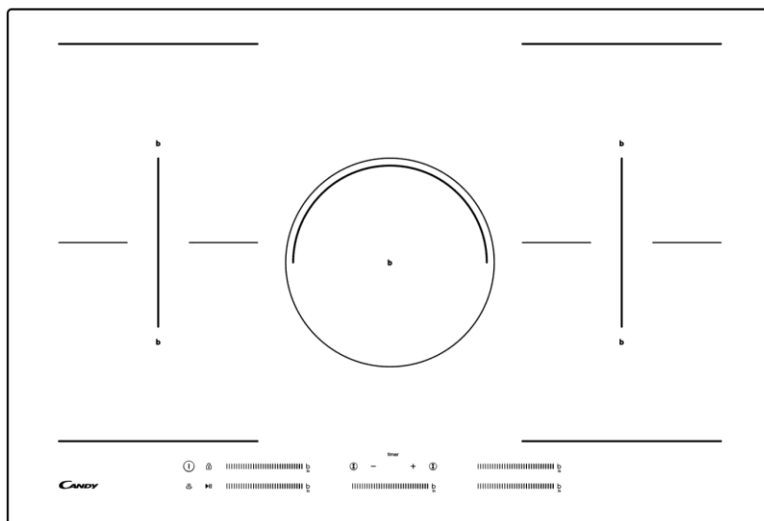
[Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld](#)

DEUTSCH

[Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej](#)

POLSKI

MODEL: CIFS85MCTT



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

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

placed on this appliance at any time.

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

cuts.

Important safety instructions

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

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

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

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

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

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

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

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

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

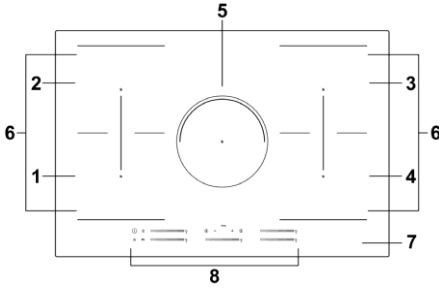
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

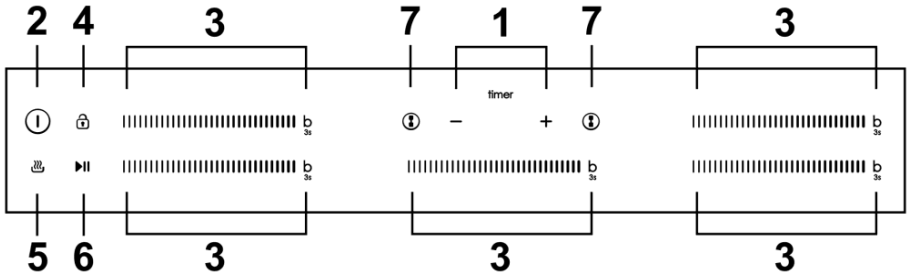
Product Overview

Top View



1. 2000 W zone, boost to 2600W
2. 1500 W zone, boost to 2000W
3. 2000 W zone, boost to 2600W
4. 1500 W zone, boost to 2000W
5. 2000 W zone, boost 2600W
6. Flex zone, 2800W boost 3500W
7. Glass plate
8. Control panel

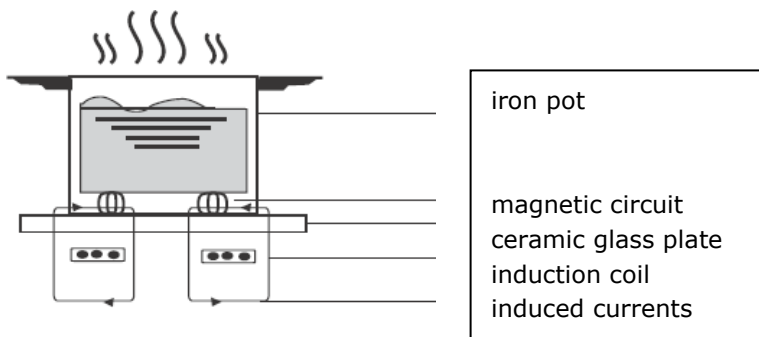
Control Panel



1. Timer control
2. ON/OFF control
3. Power regulating key/booster function control
4. keylock control
5. Keep warm function
6. Pause function control
7. Flex zone

A Word on Induction Cooking

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

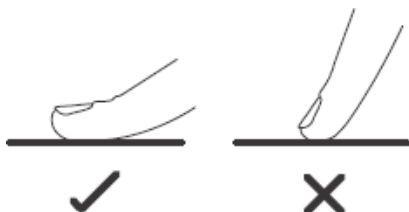


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls


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

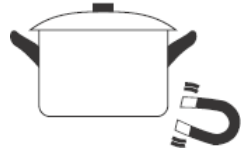


Choosing the right Cookware



• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

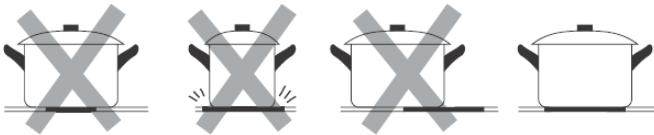
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and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



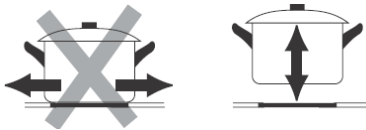
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



Pan dimensions

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

The base diameter of induction cookware

Cooking zone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4(180mm)	120
5 (210mm)	140
Flex zone	240 or 160*270

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

Using your Induction Hob

To start cooking

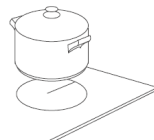
1. Touch the ON/OFF control.

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

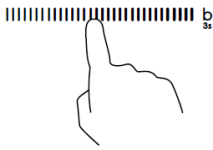


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

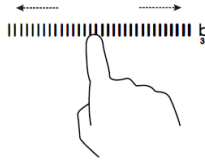
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Set a power level by touching the slider, or slide along the “-” control, or just touch any point of the “-”.



Or



- a. If you don't set the power within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- b. You can modify the heat setting at any time during cooking.
- c. If slide along the "—", power will vary from stage 1 to stage 9.

If the display flashes $\cong \underline{\quad} \cong$ alternately with the heat setting

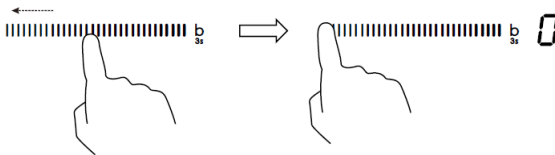
This means that:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Turn the cooking zone off by slide along the "—" to the left point, and then hold for 1 second.



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



and then



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

4. Beware of hot surfaces



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



In case of a power interruption while "H" is on, please pay attention to not touch the cooking surface even if "H" is no longer shown when the power is back.

Using the Power Management

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

Setting the total power level to fit your requirement

1. Make sure the cooktop is turned off.

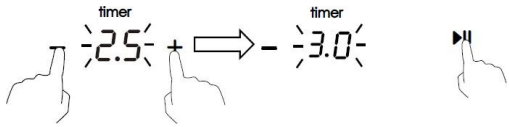
Note: you can only set power management when the cooktop is turned off.

2. Touch the button "Pause function" and hold for 5 seconds.

You can hear the buzzer beeps one time.



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



Note:

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

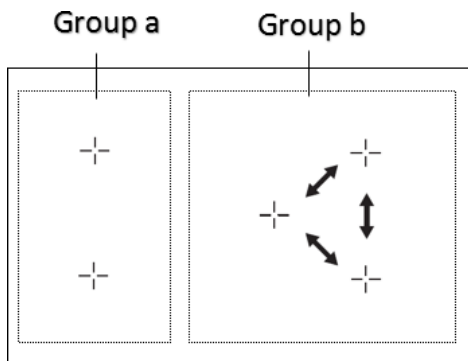
Power management Rules

If total power exceeds the limitation of 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 6.5kw,7.4kw (depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone.

If you increase it, the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'. Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

Power Limitation in centre and right zones

- Cooking zones are divided into two groups. Each group has a maximum electricity loading of 3600 W.
 - The limitation decreases the power to the other cooking zones.
 - The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.
- e. g. if all zones are on, the biggest power level of three zones are decrease to 7-level, 7-level, 7-level.



In Group a both two zones can work at level 9 at the same time because they are 3500 W in total.

In Group b if 3 zones are working, the max power level which each zone can reach is 7. If the rear zone of the Group b is turned off, the other two zones can reach at maximum power level 8.

If you want one of the zone of Group b works at the highest power level, only 2 zones should be tuned on. The hob automatically reduces the power of the first zone you turned on.

Using the Boost

Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and

lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost to get larger power

1. Touch the control panel button that you wish to boost, then hold the "b" for 3 second. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



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

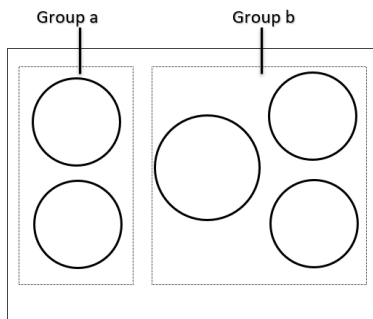


3. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the "B" button for twice. The heating zone will go back to "9" power stage. Or slide along the "-" to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.



Restrictions when using


The five zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5. In Group b, if one zone is working at boost mode, at the same time there is only one other zone can work.

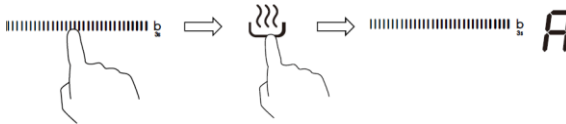



Using the Keep warm

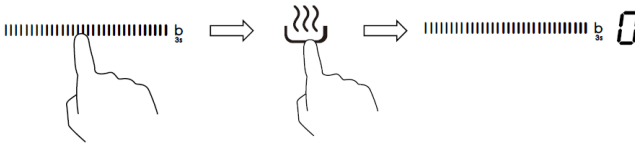
Keep warm is the function that one zone keep a lower power to make the temperature stable.

Using the Keep warm to get stable temperature

1. Touch the slider of the heating zone that you wish to keep warm, then touch the keep warm button , the cooking zone indicator will display "A".



2. If you want to cancel the keep warm, touch the slider of the heating zone, then touch the button , the heating zone will go back to "0" power stage.



Using the Pause function

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

1. Make sure the cook zone is working.

2. Touch the button Pause function, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the Pause, on/off and lock keys.



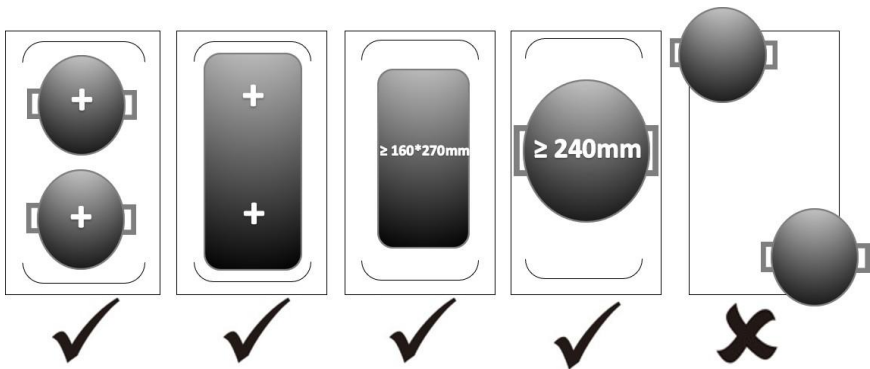
3. To cancel the pause status, touch the Pause function, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



Flex Zone

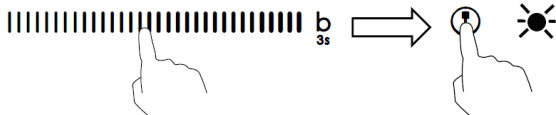
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples for good and bad pot placements:



As big zone

1. Touch the slider of the heating zone (left side) that you wish to go into flexizone, then touch the flex zone selection button to activate the flexible area as a single big zone, the indicator next key will be on.



2. Touch the slide along the “—” control, or just touch any point of the “—” to adjust the power level.

As two independent zones

1. If you want to cancel the flex zone, touch the slider of the heating zone again, then touch the flex zone selection button, the indicator next to the flex zone

button will disappear.



Locking the Controls

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

To lock the controls

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

To unlock the controls

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



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

Over-Temperature Protection

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

Over-spillage Protection

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

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shuts down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times

for various power levels are shown in the below table:

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

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



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

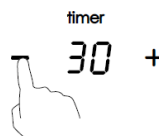
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch "-" or "+" of the timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



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

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

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

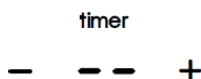
4. Cancel the time by touching the "-" of timer and scrolling down to "0".



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



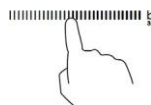
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



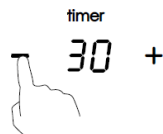
Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the slider of the heating zone that you want to set the timer for.



2. Touch "-" or "+" of the timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



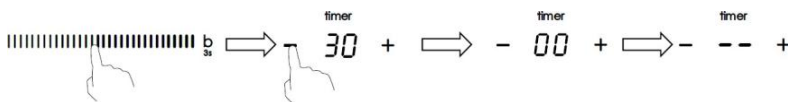
3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

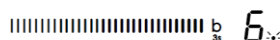
4. To cancel the timer, touch the slider of the selection control, and then touch the '-' or '+' of "Timer", the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



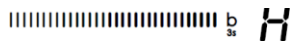
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



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



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


Setting the timer to turn more than one cooking zone off


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

(e.g. zone 1# setting time of 2 minutes, zone 2# setting time of 5 minutes, the timer indicator shows "2".)

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

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

 (set to 5 minutes)

 (set to 2 minutes)

timer
- 02 +

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



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

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

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

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

Failure Display and Inspection

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

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

Cooking Hob	CIFS85MCTT
Cooking Zones	5 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz

Installed Electric Power	2.5kw:2250-2750W or 3.0 kw:2700-3300W or 4.5kw:4050-4950W or 6.5kw:5850-7150W or 7.4kw:6600-7400W
Product Size L×W×H(mm)	770X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	740X490

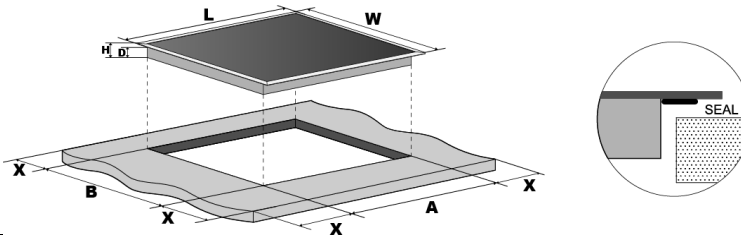
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

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

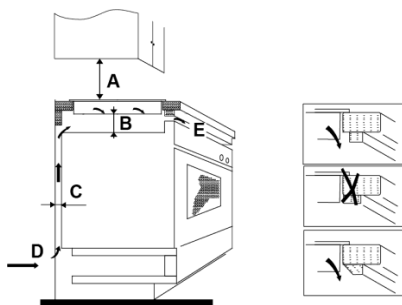


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

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



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



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

Before you install the hob, make sure that

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

When you have installed the hob, make sure that

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

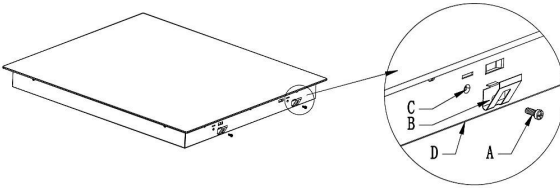
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

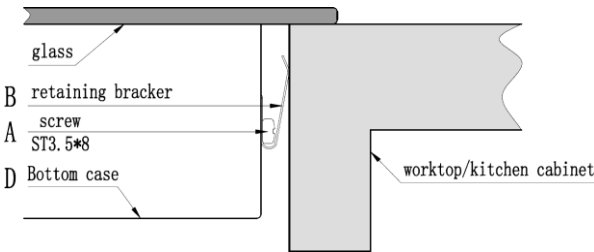
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

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



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply



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

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

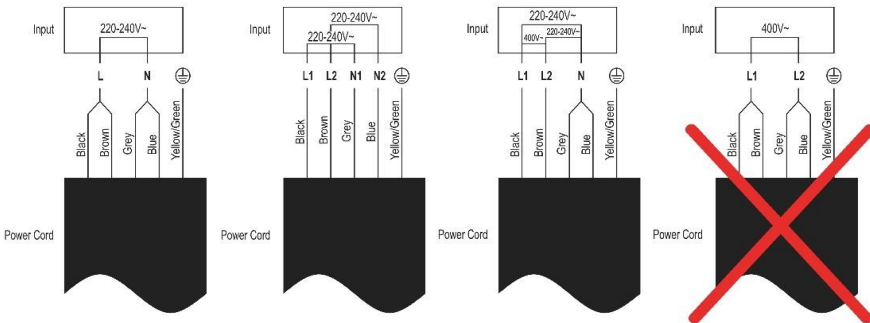
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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

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



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



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

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

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

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CIFS85MCTT	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			5	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	∅	-	cm
		Rear central	∅	-	cm
		Rear right	∅	-	cm
		Central left	∅	-	cm
		Central central	∅	21,0	cm
		Central right	∅	-	cm
		Front left	∅	-	cm
		Front central	∅	-	cm
		Front right	∅	-	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	20,0 20,0	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	20,0 20,0	cm
		Central left	L W	-	cm

	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	20,0 20,0	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	20,0 20,0	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EElectric cooking	186,5	Wh/kg
	Rear central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Central left	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	EElectric cooking	186,6	Wh/kg
	Central right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Front central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	EElectric cooking	186,5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EElectric hob	186,8	Wh/kg
Standard applied: EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • 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. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 				

Avvertenze di sicurezza

La sua sicurezza è estremamente importante per noi. Legga sempre queste istruzioni prima di utilizzare il piano di cottura.

Installazione

Rischio di elettrocuzione

- Staccare l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione elettrica principale prima di effettuare lavori o operazioni di manutenzione sullo stesso.
- Il collegamento ad un sistema di messa a terra funzionante è essenziale e obbligatorio.
- Le eventuali modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere apportate unicamente da un tecnico qualificato.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

Rischio di lesioni da taglio

- Prestare la massima attenzione, gli spigoli dei pannelli sono taglienti.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo elettrodomestico.
- Non appoggiare mai materiale o prodotti combustibili sull'elettrodomestico.
- Comunicare queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere montato secondo queste istruzioni di installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato ad un circuito dotato di un interruttore sezionatore che effettui lo stacco completo dall'alimentazione elettrica.
- La mancata installazione dell'elettrodomestico nel rispetto delle istruzioni di cui sopra può rendere non più valide le rivendicazioni di reclamo e garanzia.

Funzionamento e manutenzione

Rischio di elettrocuzione

- Non cuocere se la superficie del piano di cottura è rotta o crepata. • Se la superficie

del piano di cottura si rompe o crepa, spegnere l'elettrodomestico immediatamente nell'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.

- Spegnere il piano di cottura tramite l'interruttore a parete prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico rispetta le normative di sicurezza per i dispositivi elettromagnetici.
- Tuttavia, le persone portatrici di pacemaker o altri impianti elettrici (quali pompe per insulina) possono usare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico, per accertarsi che gli impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di morte.

Pericolo: superficie surriscaldata

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si surriscaldano a sufficienza da provocare ustioni.
- Fino a quando la superficie del vetro a induzione non si è raffreddata, non toccarla con parti del corpo, indumenti o altri oggetti che non siano recipienti di cottura appositi.

- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- Mantenere a distanza i bambini.
- I manici delle pentole possono surriscaldarsi. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici al di fuori della portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di bruciature e ustioni.

Rischio di lesioni da taglio

- La lama affilata di un raschietto del piano di cottura resta esposta quando viene rimosso il coperchio di sicurezza. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Mai lasciare incustodito l'elettrodomestico durante l'uso. Un'eccessiva bollitura genera vapori e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie di lavoro o per appoggiare oggetti.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.

- Non mettere o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i tasti di controllo). Non basarsi sulla funzione di rilevamento pentole per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedersi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti che possano attirare l'attenzione dei bambini nei mobiletti al di sopra dell'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano di cottura possono subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini incustoditi o da soli nell'area in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone con una disabilità tale da limitare la capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile e

competente. La persona che fornisce le istruzioni deve essere convinta di averli istruiti in modo tale da potere utilizzare l'elettrodomestico senza rischio per se stessi o per le persone che si trovano nelle aree circostanti.

- Non riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico a meno che ciò non sia specificatamente consigliato all'interno del manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire il piano di cottura.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sulla superficie del piano di cottura.
- Non utilizzare pentole con fondi ruvidi e non trascinare pentole sul piano in vetro a induzione, in quanto si rischia di graffiarlo.
- Non utilizzare spugnette metalliche o altri detergenti fortemente abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto si rischia di graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.

- Questo elettrodomestico è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - in cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - in agriturismi;
 - da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - in ambienti di tipo bed and breakfast.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento. Mantenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.

- **AVVERTENZA:** La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. **NON** cercare **MAI** di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiamma.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.
- **Avvertenza:** Se la superficie è crepata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di elettrocuzione, in caso di superfici del piano di cottura in vetroceramica o materiali simili che proteggono i componenti sotto tensione
- Si sconsiglia l'utilizzo di una pulitrice a vapore.
- L'elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.

ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato di continuo.

AVVERTENZA: Per evitare il ribaltamento dell'elettrodomestico, è necessario installare mezzi di stabilizzazione. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.

AVVERTENZA: utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore

dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.

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

Desideriamo ringraziarla per l'acquisto del nuovo piano di cottura a induzione.

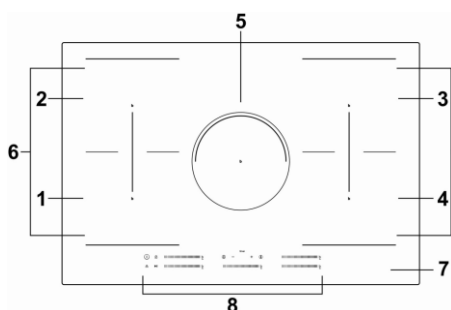
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.

Per il montaggio, si consiglia di leggere la parte relativa al montaggio.

Consigliamo di leggere con attenzione tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e di conservare questo Manuale d'Uso e Montaggio conservandolo con cura per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

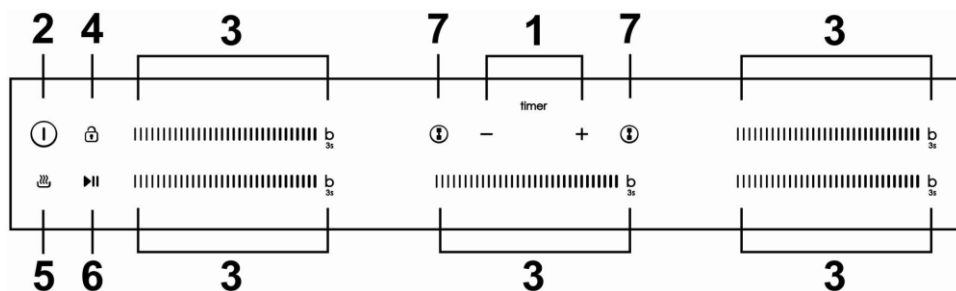
Panoramica del prodotto

Vista dall'alto



1. Zona 2000 W, aumento a 2600 W
2. Zona 1500 W, aumento a 2000 W
3. Zona 2000 W, aumento a 2600 W
4. Zona 1500 W, aumento a 2000 W
5. Zona 2000 W, aumento a 2600 W
6. Zona flessibile, 2800w fino a 3500w
7. Piatto in vetro
8. Pannello comandi

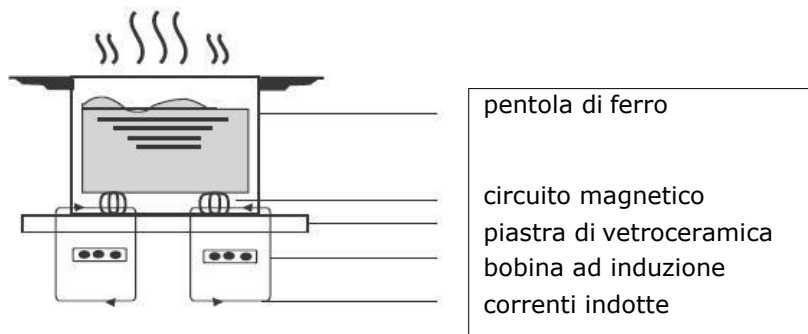
Pannello comandi



1. Controllo timer
2. Tasto ON/OFF
3. Tasto di regolazione della potenza/controllo della funzione boost
4. Blocco comandi
5. Controllo della funzione Keep Warm
6. Controllo Pausa
7. Controllo zona flessibile

Come funziona la cottura a induzione

La tecnologia della cottura a induzione è un metodo sicuro, tecnologicamente avanzato, efficiente ed economico. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano il calore direttamente nella pentola invece che indirettamente riscaldando la superficie in vetro. Il vetro si surriscalda perché si riscalda anche la pentola.

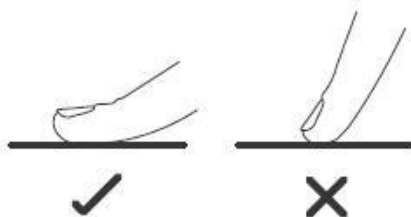


Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura a induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione delle "Avvertenze di Sicurezza".
- Togliere la pellicola protettiva che potrebbe essere presente sul piano di cottura a induzione.


Utilizzo dei tasti a sfioro

- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili o asciugapiatti) appoggiati su di essi. Anche un leggero strato di acqua può rendere difficoltoso l'utilizzo dei comandi.



Sceita dei recipienti di cottura più appropriati



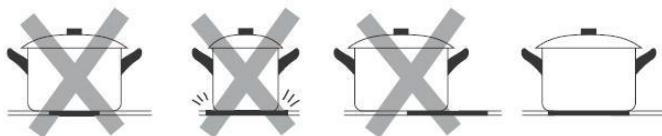
- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se questa viene attratta, è adatta per la cottura ad induzione.
- Se non disponete di un magnete:
 1. Mettete un certo quantitativo di acqua nella pentola che volete controllare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola si può usare.
- Non si possono utilizzare recipienti di cottura realizzati con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



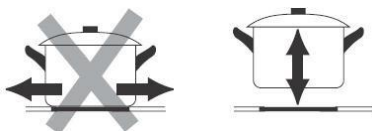
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, si appoggi uniformemente sul vetro ed abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza invece una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quanto previsto. Centrare sempre la pentola nella zona di cottura.



Togliere sempre le pentole dal piano di cottura a induzione sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.



Dimensioni pentola

Le zone di cottura vengono adattate automaticamente, fino ad un limite massimo, al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo di questa padella deve avere un diametro minimo in funzione della zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.

Diametro base dei recipienti di cottura a induzione

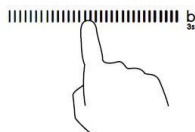
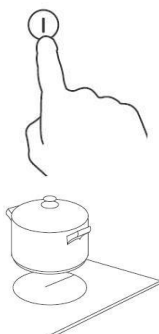
Zona di cottura	minimo (mm)
1, 2, 3, 4 (180mm)	120
5 (210mm)	140
Zona Flessibile	240 Oppure 160*270

Quanto sopra può variare in relazione alla qualità della pentola utilizzata.

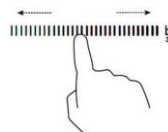
Utilizzo del piano di cottura a induzione

Per iniziare la cottura

1. Toccare il tasto a sfioro ON/OFF.
Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "-" o "--", ad indicare che il piano di cottura a induzione è in modalità standby.
2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.
 - Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.
3. Selezionare una zona di riscaldamento e impostare un livello di potenza toccando il cursore, o scorrendo lungo il comando "-", o semplicemente toccando qualsiasi punto del "-".



Oppure



- Se entro 1 minuto non si sceglie un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura a induzione si spegnerà automaticamente. In questo caso è necessario ripartire dalla fase 1.
- L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.
- Se si scorre lungo il "—", la potenza varierà dallo stadio 1 allo stadio 9.

Se sul display compare il simbolo  lampeggiante alternato all'impostazione di riscaldamento

Questo significa quanto segue:

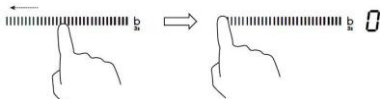
- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta.

Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuti se non viene posizionato un recipiente idoneo.

Al termine della cottura

- Spegner la zona di cottura facendo scorrere il "—" fino al punto di sinistra, quindi tenere premuto per 1 secondo.



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



- Spegner l'intero piano di cottura toccando il tasto a sfioro ON/OFF.



- Prestare attenzione alle superfici calde

Verrà visualizzata una "H" per indicare quale zona di cottura è calda e non può essere toccata. Scomparirà quando la superficie si è raffreddata fino ad una temperatura adeguata. Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, usando la piastra calda che è ancora surriscaldata.



In caso di interruzione di corrente mentre il simbolo "H" è attivo, prestare attenzione a non toccare la superficie di cottura anche se "H" non viene più visualizzato a seguito del ripristino dell'alimentazione.

Uso della gestione della potenza

Utilizzando la gestione della potenza si può impostare la potenza totale a 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW e 7,4 kW. L'impostazione predefinita di potenza totale è il livello di potenza massima.

Impostazione del livello di potenza totale in base alle proprie esigenze

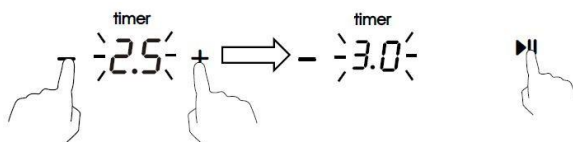
1. Accertarsi che il piano di cottura sia spento.

Nota: è possibile impostare la gestione della potenza solo quando il piano cottura è spento.

2. Toccare il tasto "Pausa" e tenerlo premuto per 5 secondi. Il segnale acustico si attiva una volta.



3. Dopo aver sentito il segnale acustico, toccare contemporaneamente i tasti "+" e "-" e tenerli premuti per 3 secondi, l'indicatore del timer mostrerà il livello di potenza totale precedente lampeggiante, ad esempio '2.5'. Tenere premuto "+" e "-" per 1 secondo per passare ad un altro livello di potenza, ad esempio 3.0. Quando la potenza desiderata lampeggia, toccare il tasto "Pausa" e tenerlo premuto per 5 secondi. Il segnale acustico suonerà 10 volte. Ciò significa che l'impostazione è terminata.



Nota:

1. Dopo la fase 2, toccare i pulsanti "+" e "-" **entro 3 secondi** dal segnale acustico. Altrimenti sarà necessario ripartire dalla fase 2.

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

Regole di gestione potenza

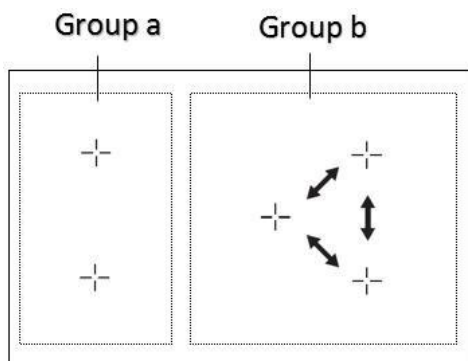
Se la potenza totale supera il limite di 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW, 7,4kW, (a seconda del livello impostato), non è possibile aumentare la potenza di nessuna

zona. Se la si aumenta toccando "+", il piano di cottura emette 3 segnali acustici e l'indicatore lampeggia 'Pn'. Quindi è necessario diminuire la potenza di altre zone prima di aumentare la potenza della zona richiesta.

Limitazione di potenza nelle zone centrale e destra

- Le zone di cottura sono divise in due gruppi. Ogni gruppo ha un carico massimo di energia elettrica di 3600 W.
- La limitazione riduce la potenza alle altre zone di cottura.
- La visualizzazione dell'impostazione di riscaldamento delle zone ridotte cambia tra due livelli.

Ad esempio, se tutte le zone sono accese, il livello di potenza più grande di tre zone viene ridotto a livello 7, livello 7, livello 7.



Nel Gruppo a entrambe le zone possono lavorare a livello 9 contemporaneamente perché sono 3500 W in totale.

Nel Gruppo b se si accendono tutte e 3 le zone, il massimo livello che può raggiungere ogni zona è 7. Se si spegne la zona dietro del Gruppo b, le altre due zone possono raggiungere al massimo il livello 8.

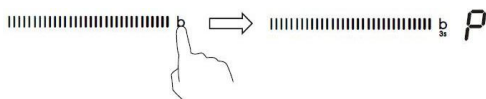
Per ottenere la massima potenza su una zona del Gruppo b, devono essere accese al massimo due zone e il piano riduce di conseguenza la potenza della prima zona accesa.

Utilizzo della funzione boost

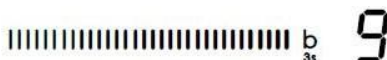
Boost è la funzione che permette l'aumento di una zona ad una potenza maggiore in un secondo e dura 5 minuti. In questo modo è possibile ottenere una cottura più potente e più veloce.

Utilizzo della funzione boost per ottenere una potenza maggiore

1. Toccare il tasto del pannello di controllo che si desidera aumentare, quindi tenere premuto il tasto "b" per 3 secondi. Il display della potenza mostrerà "P" per indicare che la zona è in aumento.



2. La potenza di boost durerà per 5 minuti e poi la zona tornerà allo stadio di potenza impostato prima dello stadio di potenza "9".



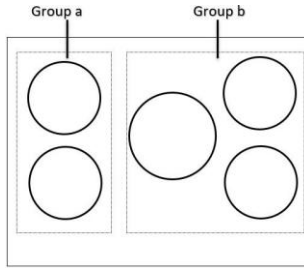
3. Se si desidera annullare il boost durante questi 5 minuti, toccare due volte il tasto "B". La zona di riscaldamento tornerà allo stadio di potenza "9". Oppure scorrere lungo il "—" fino al punto di sinistra, la zona di riscaldamento tornerà alla fase di potenza in cui si è toccato.



Limitazioni durante l'uso

Le cinque zone sono state divise in due gruppi. In un gruppo, se si usa la funzione boost in una zona, assicurarsi prima che l'altra zona stia lavorando al livello di potenza 5 o al di sotto di tale livello.


Nel Gruppo b, se una zona funziona in modalità boost, allo stesso tempo c'è solo un'altra zona che può funzionare.

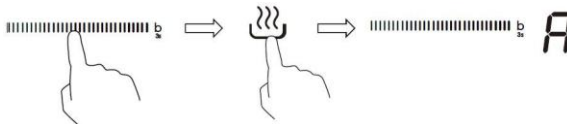



Uso della funzione mantenimento temperatura

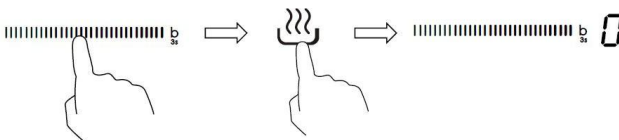
Keep Warm è la funzione che mantiene una zona ad una potenza inferiore per rendere stabile la temperatura.

Utilizzo della funzione Keep Warm per ottenere una temperatura stabile

1. Toccare il cursore della zona di riscaldamento che si desidera mantenere calda, quindi tenere premuto il pulsante Keep Warm  , l'indicatore della zona di cottura visualizzerà "A".



2. Se si desidera annullare la funzione Keep Warm, toccare il cursore della zona di riscaldamento, quindi toccare il pulsante  , la zona di riscaldamento tornerà alla fase di potenza "0".



Utilizzo della funzione Pausa

La funzione Pausa può essere utilizzata in qualsiasi momento durante la cottura. Permette di disattivare il piano cottura a induzione e poi riattivarlo.

1. Accertarsi che la zona di cottura sia in funzione.
2. Toccare il tasto Pausa, l'indicatore della zona di cottura mostrerà "II". Quindi il funzionamento del piano cottura a induzione viene disattivato in tutte le zone di cottura, ad eccezione dei tasti Pausa, ON/OFF e di blocco.



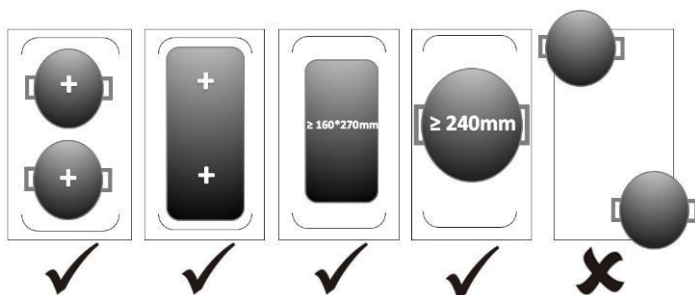
3. Per annullare lo stato di pausa, toccare la funzione Pausa, poi la zona di cottura tornerà allo stadio di potenza impostato in precedenza.



Zona Flessibile

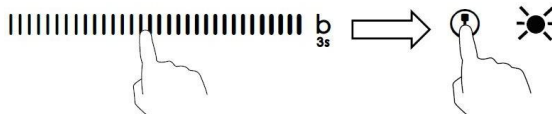
- Quest'area può essere usata come zona singola o come due zone differenti, a seconda delle esigenze di cottura.
- L'area flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.
- Importante: assicurati di posizionare le pentole al centro della singola zona cottura. In caso di pentole grandi, ovali, rettangolari, e allungate assicurati di posizionarle al centro della zona coprendo entrambe le croci.

Esempi di corretti ed errati posizionamenti delle pentole:



Come zona grande

1. Toccare il cursore della zona di riscaldamento (lato sinistro) che si desidera passare in zona flessibile, quindi toccare il pulsante di selezione della zona flessibile per attivare la zona flessibile come una singola grande zona, il pulsante vicino all'indicatore successivo sarà acceso.



2. Toccare il cursore sul comando "—", o semplicemente toccare un punto qualsiasi del "—" per regolare il livello di potenza.

Come due zone indipendenti

1. Se si desidera annullare la zona flessibile, toccare di nuovo il cursore della zona di riscaldamento, quindi toccare il pulsante di selezione della zona flessibile, l'indicatore accanto al pulsante della zona flessibile si spegne.



Blocco dei comandi

- I comandi si possono bloccare per evitare un uso involontario (ad esempio accensione involontaria delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, sono tutti disabilitati tranne il tasto di ON/OFF.

Per bloccare i comandi

Toccare il blocco comandi. L'indicatore sul timer riporta "Lo" (basso).

Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano di cottura ad induzione sia acceso.
2. Toccare e mantenere premuto il blocco comandi per un breve periodo.
3. A questo punto il piano di cottura a induzione si può utilizzare nuovamente.



Quando il piano di cottura è in modalità di bloccaggio, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione del tasto ON/OFF, è sempre possibile spegnere il piano di cottura ad induzione con il tasto ON/OFF in caso di emergenza, ma prima dell'utilizzo successivo è necessario sbloccare il piano di cottura stesso.

Protezione contro il surriscaldamento

Un sensore di temperatura controlla la temperatura all'interno del piano di cottura a induzione. Se la temperatura supera il livello di sicurezza, il piano di cottura ad induzione si spegne automaticamente.

Protezione contro le fuoriuscite

La protezione da fuoriuscite è una funzione di protezione di sicurezza. Spegne automaticamente il piano cottura entro 10 secondi se l'acqua scorre verso il pannello di controllo, mentre l'avvisatore acustico si attiva per 1 secondo.

Segnalazione di oggetti di piccole dimensioni

Se sul piano di cottura resta appoggiata una pentola con dimensioni non corrette o non magnetica (ad esempio in alluminio) o altri piccoli oggetti (ad esempio coltelli, forchette, chiavi), la zona entra automaticamente in standby per un minuto. La ventola continua a raffreddare il piano di cottura a induzione per un ulteriore minuto.

Protezione tramite autospegnimento

L'autospegnimento è una funzione di sicurezza per il piano di cottura a induzione. Si attiva automaticamente ogni volta che si dimentica acceso il piano di cottura. I tempi di funzionamento di default per i vari livelli di intensità di potenza sono indicati sulla tabella che segue:

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

Quando la pentola viene rimossa il piano di cottura a induzione smette immediatamente di riscaldarsi e si spegne automaticamente dopo due minuti.



Le persone portatrici di pacemaker possono utilizzare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico.

Utilizzo del timer

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- Si può impostare per spegnere una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- Il timer si può impostare fino a 99 minuti.

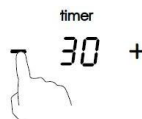
Utilizzo del timer come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.

Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona una zona di cottura.

2. Toccare "-" o "+" del timer, l'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "30".



3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+".

Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare il valore di 10 minuti.

Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si ripositiona automaticamente a 0 minuti.

4. Annullare il tempo toccando il "-" del timer e scorrendo verso il basso fino a "0".



5. Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



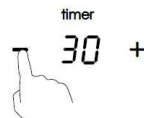
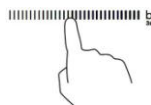
6. L'avvisatore acustico si attiva per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" al termine del tempo impostato.



Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

Le zone di cottura impostate per questa funzione funzionano come segue:

1. Toccare il cursore di selezione della zona di riscaldamento per la quale si vuole impostare il timer.
2. Toccare "-" o "+" del timer, l'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "30".



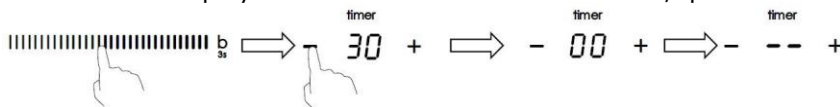
3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+".

Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

Toccare e tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+", il timer diminuisce o aumenta di 10 minuti.

Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si riposiziona automaticamente a 0 minuti.

4. Per annullare il timer, toccare il cursore del comando di selezione, quindi toccare il "-" o il "+" del timer ed attivare lo scorrimento fino a "0", il timer viene annullato e sul display dei minuti viene visualizzato "00", quindi "--".



5. Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



NOTA: Il punto rosso a fianco dell'indicatore del livello di potenza si accende ad indicare che la zona è stata selezionata.



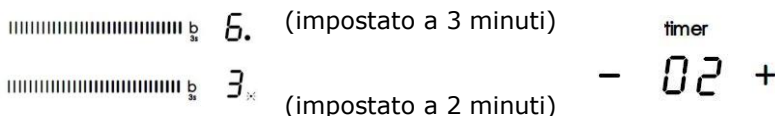
6. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e mostra "H".



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano state accese in precedenza.

Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

- Se si utilizza questa funzione per più di una zona di riscaldamento, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più breve. (es. tempo di impostazione della zona 1# di 2 minuti, tempo di impostazione della zona 2# di 5 minuti, l'indicatore del timer mostra "2".)
 NOTA: Il punto rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza significa che l'indicatore del timer indica l'ora della zona di riscaldamento. Se si desidera controllare l'ora impostata di un'altra zona di riscaldamento, toccare il comando a scorrimento della zona di riscaldamento una volta. Il timer indicherà l'ora impostata.



- Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di riscaldamento corrispondente si spegne automaticamente e mostra "H".

NOTA: Se si vuole cambiare l'ora una volta impostato il timer, è necessario ripartire dalla fase 1.

Cura e pulizia

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo e schizzi non zuccherini sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura. Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!) Sciogliere ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta. Ridare alimentazione al piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> Quando viene ridata alimentazione al piano di cottura non ci saranno indicazioni di "superficie calda", tuttavia la zona di cottura può essere ancora calda! Prestare la massima attenzione. Spugnette metalliche dure, alcune spugnette in nylon e detergenti forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o la spugna metallica sono adatti. Non lasciare mai residui dei prodotti di pulizia sul piano di cottura: il vetro si potrebbe macchiare.

<p>Schizzi di acqua bollente, ingredienti fusi e schizzi zuccherini caldi sul vetro.</p>	<p>Togliarli immediatamente con una paletta per pesce, un coltello a paletta o un raschietto a lama adatti al piano di cottura ad induzione, prestando sempre attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere alimentazione dal piano di cottura dalla presa a parete. 2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare la sporcizia o i residui verso una parte fredda del piano di cottura. 3. Pulire i residui o gli schizzi con un asciugapiatti o un panno di carta. 4. Effettuare le fasi da 2 a 4 per lo "sporco quotidiano sul vetro" come sopra indicato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Togliere al più presto possibile le macchie lasciate da ingredienti fusi, cibo zuccherino o schizzi. Se questi residui vengono lasciati seccare sul vetro, possono risultare in seguito difficili da togliere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Rischio di tagli: quando il coperchio di sicurezza viene fatto rientrare, la lama del raschietto è tagliente come quella di un rasoio. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
<p>Schizzi sui tasti a sfioro</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Asciugare gli schizzi 3. Ripulire la zona dei tasti a sfioro con una spugna umida pulita o uno straccio. 4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta. 5. Ridare alimentazione al piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano di cottura può emettere dei segnali acustici e spegnersi e i tasti a sfioro possono non funzionare quando è presente liquido su di essi. Accertarsi di asciugare la zona dei tasti a sfioro prima di riaccendere il piano di cottura.

Consigli e accorgimenti

Problema	Possibili cause	Rimedio
<p>Il piano di cottura a induzione non si accende.</p>	<p>Mancanza di alimentazione.</p>	<p>Accertarsi che il piano di cottura ad induzione sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è una interruzione di servizio a casa o in zona. Se dopo avere effettuato tutti questi controlli, il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato.</p>
<p>I tasti a sfioro non rispondono.</p>	<p>I comandi sono bloccati.</p>	<p>Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano di cottura ad induzione" per le relative istruzioni.</p>

I tasti a sfioro si attivano a fatica.	Potrebbe esserci una sottile pellicola di acqua sui comandi, oppure state utilizzando la punta delle dita per attivare i comandi.	Accertarsi che la zona dei tasti a sfioro sia asciutta e utilizzare il polpastrello delle vostre dita per attivare i comandi.
Il vetro è graffiato.	Recipienti di cottura con bordi irregolari. Si stanno utilizzando spugnette metalliche o detergenti abrasivi e non adatti.	Utilizzare recipienti di cottura con basi piane e regolari. Vedere "Scelta dei recipienti di cottura adatti". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole fanno rumori tipo crepitio o schiocco.	Questo fenomeno potrebbe essere causato dalla struttura dei recipienti di cottura (strati di diversi metalli che vibrano diversamente).	Questo è normale per i recipienti di cottura e non indica un'anomalia.
Il piano di cottura a induzione emette un piccolo rumore sordo quando viene utilizzato con l'impostazione di riscaldamento.	Questo fenomeno è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	È del tutto normale, ma il rumore dovrebbe attutirsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione di riscaldamento.
Rumore della ventola del piano di cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento presente all'interno del piano di cottura a induzione si è accesa per evitare che l'elettronica si surriscaldi. Può continuare a funzionare anche una volta spento il piano di cottura a induzione.	È un fenomeno normale e non richiede alcun intervento. Non togliere e ridare alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete se la ventola sta funzionando.
Le padelle non si riscaldano e vengono visualizzate sul display.	Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella in quanto questa non è adatta per la cottura a induzione. Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché questa è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è perfettamente centrata su di essa.	Utilizzare recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta dei recipienti di cottura adatti". Centrare la padella ed accertarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano di cottura a induzione o la zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, si attiva un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato con una o due cifre sul display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri dell'errore, togliere alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.

Display di anomalie e controllo

Se si evidenzia un'anomalia, il piano di cottura a induzione si posiziona in autoprotezione automaticamente e visualizza i seguenti codici di protezione:

Problema	Possibili cause	Rimedio
F3/F4	Anomalia del sensore di temperatura della bobina a induzione	Contattare il fornitore.
F9/FA	Anomalia del sensore di temperatura del riscaldatore a induzione IGBT.	Contattare il fornitore.
E1/E2	Tensione d'alimentazione anomala	Si prega di controllare se l'alimentazione è normale. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
E3	Alta temperatura del sensore di temperatura della bobina ad induzione	Contattare il fornitore.
E5	Alta temperatura del sensore di temperatura IGBT	Fare ripartire una volta che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.

Le considerazioni di cui sopra derivano dalla valutazione e dal controllo delle anomalie comuni.

Non smontare da soli l'elettrodomestico per evitare rischi e danni al piano di cottura ad induzione.

Specifiche tecniche

Piano cottura	CIFS85MCTT
Zone di cottura	5 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza elettrica installata	2,5 kW: 2250-2750 W o 3,0 kW: 2700-3300 W o 4,5 kW: 4050-4950 W o 6,5 kW: 5850-7150 W o 7,4 kW: 6600-7400 W
Dimensioni prodotto LunxLarxAlt (mm)	770X520X60
Dimensioni con incasso Ax B (mm)	740X490

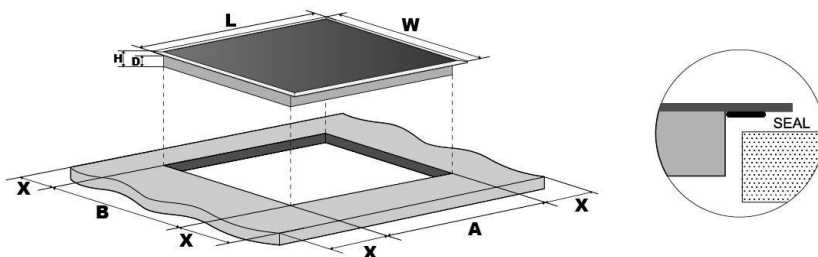
Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Le specifiche e il design potranno variare senza preavviso in quanto siamo sempre impegnati nella ricerca di continue innovazioni dei nostri prodotti.

Installazione

Scelta delle attrezzature di installazione

Tagliare la superficie di lavoro rispettando le misure indicate sul disegno. Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 5 cm.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro corrisponda ad almeno 30 mm. Selezionare il materiale del supporto in modo che sia resistente alle alte temperature per evitare che si deformi a causa del calore proveniente dal piano di cottura. Come illustrato qui di seguito:

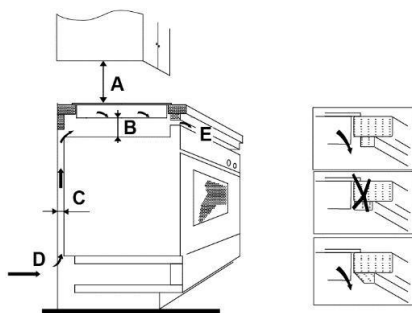


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	minimo 50

Assicurarsi sempre che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che entrata ed uscita dell'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia in buone condizioni operative. Come illustrato qui di seguito



Nota: Tra il piano di cottura e l'eventuale elemento superiore deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	minimo 50	minimo 20	Entrata aria	Uscita aria 5 mm

Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che

- il supporto sia squadrato e livellato e che non ci siano elementi strutturali che possano interferire con i requisiti di spazio
- il supporto sia realizzato in materiale resistente al calore
- se il piano di cottura è installato al di sopra di un forno, il forno sia dotato di una ventola di raffreddamento incorporata
- l'installazione sia conforme a tutti i requisiti di ingombro, oltre che a tutte le normative e le disposizioni
- sia stato incorporato nel cablaggio permanente un apposito interruttore sezionatore che permetta di staccare completamente l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione principale; tale interruttore deve essere montato e posizionato in accordo con le normative e le disposizioni locali.
L'interruttore sezionatore deve essere di tipo approvato e deve fornire una separazione dei contatti con intercapedine di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le normative sugli impianti elettrici locali permettono questa variazione rispetto alle specifiche)
- l'interruttore sezionatore sia facilmente raggiungibile dal cliente una volta installato il piano di cottura
- in caso di dubbi relativi al montaggio, contattare le autorità locali e consultare le normative vigenti
- si utilizzino rivestimenti resistenti al calore e facili da pulire (quali ad esempio piastrelle ceramiche) per le pareti circostanti il piano di cottura.

Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che

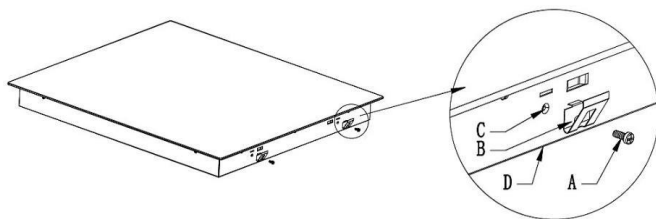
- il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassetti dei mobiletti
- sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura
- se il piano di cottura è montato sopra ad una cassettera o a dei mobiletti, sia stata installata una barriera di protezione termica al di sotto della base del piano di cottura
- l'interruttore sezionatore sia facilmente accessibile per il cliente.

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

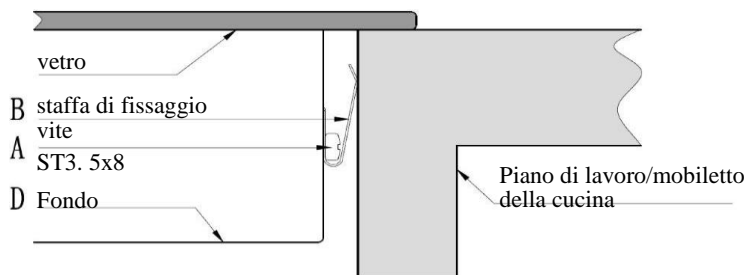
L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano di cottura.

Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano di cottura sul supporto avvitando 4 staffe sul fondo del piano di cottura stesso (vedere figura) dopo il montaggio.



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per vite	Fondo



Avvertenza

1. Il piano di cottura a induzione deve essere montato da personale o tecnici qualificati. La nostra società ha un team di professionisti a disposizione dei clienti. Non operare mai da soli.
2. Il piano di cottura non può essere montato direttamente sopra ai seguenti elettrodomestici: lavastoviglie, frigorifero, freezer, lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità può danneggiare l'elettronica del piano di cottura stesso.
3. Il piano di cottura a induzione dovrà essere montato in modo tale da garantire un migliore irraggiamento del calore e un livello di affidabilità più elevato.
4. La parete e la zona di cottura indotta al di sopra della superficie del piano dovranno essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica



Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete di alimentazione elettrica solo da una persona appositamente addestrata.

Prima di collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica, verificare che:

1. il cablaggio interno dell'abitazione sia adeguato alla potenza consumata dal piano di cottura.
2. la tensione corrisponda al valore riportato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche
3. le sezioni del cavo di alimentazione elettrico possano sopportare il carico specificato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche.

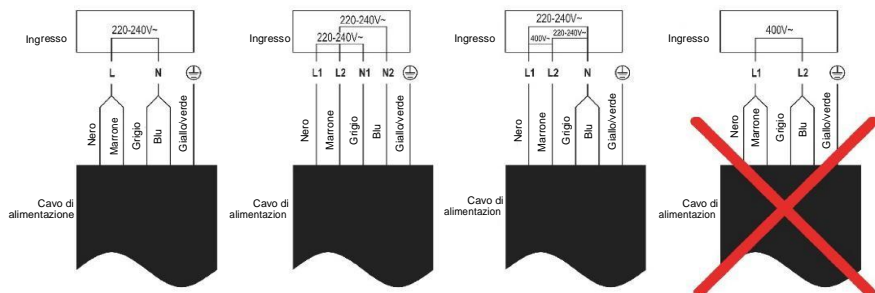
Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.

Il cavo di alimentazione elettrica non deve entrare in contatto con componenti surriscaldati e deve essere collocato in modo tale che la sua temperatura non superi mai, in nessun punto, i 75°C.



Verificare con un elettricista se l'impianto di cablaggio dell'abitazione è corretto senza necessità di modificarlo. Le eventuali modifiche dovranno sempre essere effettuate da un elettricista qualificato.

L'alimentazione elettrica deve essere collegata in conformità con la relativa normativa o un sezionatore unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato qui di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un agente post-vendita con attrezzi dedicati, per evitare qualsiasi incidente.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente all'alimentazione di rete è necessario montare un sezionatore multipolare con uno spazio di almeno 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.



Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). I RAEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono avere un effetto negativo sull'ambiente) sia elementi base (che possono essere riutilizzati). È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici in modo da togliere e smaltire in modo corretto gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. Spetta ai singoli individui garantire che i RAEE non diventino un problema a livello ambientale. Esistono alcune regole specifiche da rispettare:

- i RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i RAEE devono essere portati nelle aree di smaltimento specifiche, gestite dai comuni o da società autorizzate.

In molti stati, nel caso di RAEE di grandi dimensioni sono disponibili servizi di prelievo a domicilio. Durante l'acquisto di un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al venditore che lo deve accettare gratuitamente in un'unica soluzione, a condizione che l'elettrodomestico sia di tipo simile ed abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

Informazione prodotto per piani di cottura elettrici conformi al Regolamento della Commissione (UE) n° 66/2014

		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				CIFS85MCTT	
Tipologia di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zonee/o aree di cottura	zone			5	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura con cottura a induzione				
	zone di cottura radianti				
	piastre metalliche				
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini		Posteriore sinistra	∅	-	cm
		Posteriore centrale	∅	-	cm
		Posteriore destra	∅	-	cm
		Centrale sinistra	∅	-	cm
		Centrale centrale	∅	21,0	cm
		Centrale destra	∅	-	cm
		Anteriore sinistra	∅	-	cm
		Anteriore Centrale	∅	-	cm
		Anteriore destra	∅	-	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini		Posteriore sinistra	L W	20,0 20,0	cm
		Posteriore centrale	L W	-	cm
		Posteriore destra	L W	20,0 20,0	cm

	Centrale sinistra	L W	-	cm
	Centrale centrale	L W	-	cm
	Centrale destra	L W	-	cm
	Anteriore sinistra	L W	20,0 20,0	cm
	Anteriore Centrale	L W	-	cm
	Anteriore destra	L W	20,0 20,0	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	Posteriore sinistra	ECElectric cooking	186,5	Peso/kg
	Posteriore centrale	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Posteriore destra	ECElectric cooking	187,3	Peso/kg
	Centrale sinistra	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Centrale centrale	ECElectric cooking	186,6	Peso/kg
	Centrale destra	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore sinistra	ECElectric cooking	187,3	Peso/kg
	Anteriore Centrale	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore destra	ECElectric cooking	186,5	Peso/kg
Consumo energetico del pianocottura calcolato per kg		ECElectric hob	186,8	Peso/kg
Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni				
Consigli per il risparmio energetico:				
<ul style="list-style-type: none"> • Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura. • L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore. • Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per diminuire i tempi di cottura. • Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato. • Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. 				

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

Installation

Gefahr von Stromschlägen

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

Gefahr durch Schneiden

- Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf.
- Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationend der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist,

zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.

- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zu Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.

Betrieb und Wartung

Gefahr von Stromschlägen

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzten Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder platzen, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstromversorgung (Wandschalter) ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

Gesundheitsrisiko

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Jedoch müssen Personen mit Herzschrittmachern

oder anderen elektrischen Implantaten (wie z.B. Insulinpumpe) vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller ihres Implantats um Rat fragen, um zu gewährleisten, dass ihre Implantate nicht vom elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden.

- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann den Tod zur Folge haben.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während der Benutzung können zugängliche Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glasoberfläche des Kochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Kinder fernhalten.
- Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Halten Sie Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachten dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Gefahr durch Schneiden

- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und

bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. über die Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder abzuschalten, wenn Sie Töpfe entfernen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.
- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern,

- könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
 - Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sicher gehen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
 - Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
 - Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
 - Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
 - Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
 - Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
 - Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
 - Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter, oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Verwendungen bestimmt. -Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; -Bauernhöfe; -von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Unterkünften - Bed & Breakfasts (B&B) und ähnlichen Unterkünften.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahre niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Ofens lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Keine Gegenstände auf Kochfeldern ablegen.
- **Warnung:** Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um

Stromschlag zu vermeiden. Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.

- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.

VORSICHT: Der Garvorgang muss überwacht werden. Eine kurzfristige Garung muss laufend überwacht werden.

WARNUNG: Um das Kippen des Gerätes zu verhindern, muss dieses Mittel zur Stabilisierung montiert werden. Beachten Sie die Installationshinweise.

WARNUNG: Verwenden Sie nur Herdschutzvorrichtungen, die der Hersteller des Kochgerätes oder die in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen wird, bzw. solche Schutzvorrichtungen für die Kochmulde, die ein Bestandteil des Gerätes sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.

Der Erdungsanschluss in diesem Gerät dient ausschließlich zu Funktionszwecken.

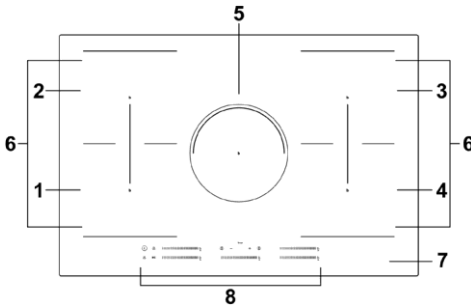
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.

Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen. Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

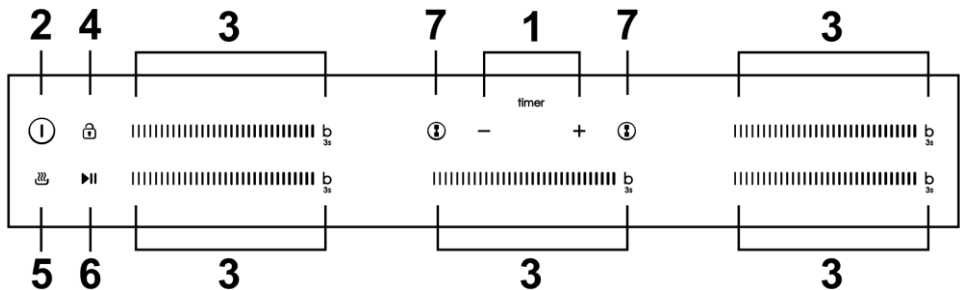
Produktübersicht

Ansicht von oben



- 1, 2000 W-Zone, Boost auf 2600W
- 2, 1500 W-Zone, Boost auf 2000W
- 3, 2000 W-Zone, Boost auf 2600W
- 4, 1500 W-Zone, Boost auf 200W
- 5, 2000 W-Zone, Boost auf 2600W
- 6, Flex-Zone, 2800W Boost 3500W
- 7, Glasplatte
- 8, Bedienfeld

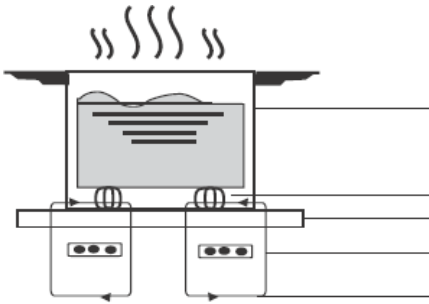
Bedienfeld



- 1. Timer-Steuerung
- 2. EIN/AUS-Steuerung
- 3. Taste Leistungsstufen/ Booster-Funktion
- 4. Sperrfunktion
- 5. Keep warm function
- 6. Taste Pausieren und Fortsetzen
- 7. Flex-Zone

Ein Wort zum Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie. Durch elektromagnetische Schwingungen wird die Wärme direkt im Topf erzeugt und nicht indirekt über die Erhitzung der Glasfläche. Das Glas des Kochfeldes wird nur deshalb heiß, weil es vom Topf oder der Pfanne erwärmt wird.



Eisentopf

Magnetkreis

Keramikglasplatte

Induktionsspule

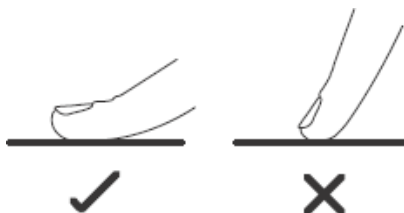
induzierte Ströme

Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung und achten Sie insbesondere auf den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die möglicherweise noch auf dem Induktionskochfeld angebracht ist.

Verwenden der Touch-Bedienungen

- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d.h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z.B. Kochgeschirr oder Abtrockentücher) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Elemente erschweren.



Auswahl des richtigen Kochgeschirrs




• Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.

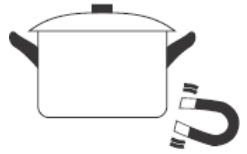
• Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden. Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.

• Wenn Sie keinen Magneten haben:

1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.

2. Wenn  nicht blinkt und das Wasser erwärmt wird, ist der Topf oder die Pfanne geeignet.

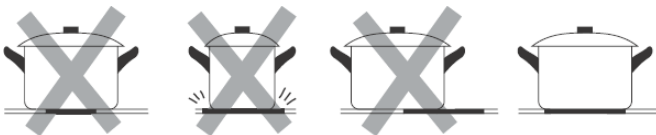
• Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone. Bei Verwendung eines etwas breiteren Topfes wird die Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Energieeffizienz geringer als erwartet sein. Stellen Sie den Topf oder die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.



Heben Sie die Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab - ziehen Sie Töpfe nicht, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.



Topfgröße

Die Kochzonen werden bis zu einer Obergrenze automatisch dem Topfdurchmesser angepasst. Der Topfboden muss jedoch einen Minstdurchmesser haben, der dem der entsprechenden Kochzone entspricht. Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.

Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr

Kochzone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
5 (210 mm)	140
Flex zone	240 oder 160*270

Angaben können nach verwendeter Pfanne variieren.

Kochen mit dem Induktionskochfeld

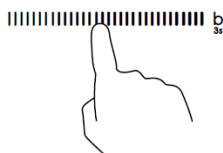
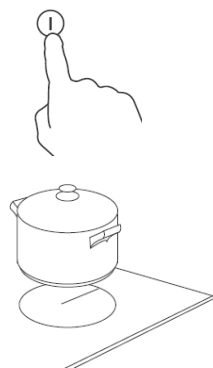
Mit dem Kochen starten

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung.
Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein einmaliger Signalton und die Kochzonen-Auswahlsteuerung zeigt „-“ oder „-“ und weist darauf hin, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.

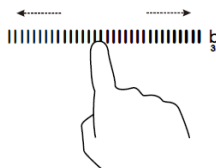
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

- Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

3. Stellen Sie eine Leistungsstufe ein, indem Sie den Schieberegler berühren, den Schieberegler entlang der Steuerleiste „-“ schieben oder einfach einen beliebigen Punkt auf der Steuerleiste „-“ berühren.



Oder



- a. Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.
- b. Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern.
- c. Beim Entlanggleiten auf der Steuerleiste „—“ variiert die Leistung von Stufe 1 bis Stufe 9.

Im Display blinkt abwechselnd mit der Temperatureinstellung

Das bedeutet:

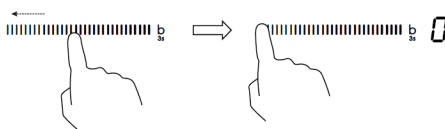
- Sie haben den Topf oder die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt oder
- der verwendete Topf oder Pfanne ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
- der Topf oder die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Es findet kein Aufheizen statt, bis ein geeigneter Topf oder Pfanne auf der Kochzone erkannt wird.

Die Anzeige schaltet sich nach 1 Minuten automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf oder Pfanne aufgestellt wird.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

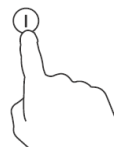
1. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie auf der Steuerleiste „—“ nach links gleiten und dann 1 Sekunde lang halten.



2. Stellen Sie sicher, dass das Leistungsdisplay „0“ und dann „H“ anzeigt.



3. Schalten Sie die ganze Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.



4. Warnung vor heißer Oberfläche
 „H“ weist darauf hin, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist.
 Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden.

Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.



Achten Sie bitte darauf auch im Falle einer Stromunterbrechung während das Kochfeld "H" anzeigt das Kochfeld nicht zu berühren auch wenn das "H" nicht länger angezeigt wird und der Strom wieder da ist.

Verwendung der Energieverwaltung

Über die Energieverwaltung können Sie die Gesamtleistung auf 2,5kW/ 3,0kW/ 4,5kW/ 6,5kW und 7,4kW einstellen. Voreingestellt ist die maximale Leistungsstufe.

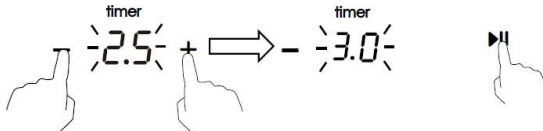
Gesamtleistung an Ihre Anforderungen anpassen

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche ausgeschaltet ist.
Hinweis: Sie können die Energieverwaltung nur einstellen, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

2. Berühren Sie die Taste „Pausieren und Fortsetzen“ und halten Sie sie 5 Sekunden gedrückt. Der Summer piept einmal.



3. Berühren Sie nach dem Piepton gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“ und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Die Timeranzeige blinkt die vorherige Gesamtleistungsstufe, z.B. „2,5“. Berühren Sie die Tasten „+“ und „-“ und halten Sie sie eine Sekunde lang gedrückt, um zu einer anderen Leistungsstufe wie beispielsweise 3,0 umzuschalten. Wenn die gewünschte Leistung blinkt, berühren Sie die Taste „Pausieren und Fortsetzen“ und halten Sie 5 Sekunden gedrückt. Der Summer piept 10 Mal. Das bedeutet, dass Sie die Einstellung beendet haben.



Hinweis:

- 1. Nach Schritt 2 müssen Sie die Tasten „+“ und „-“ **innerhalb von 3 Sekunden** nach dem Piepton berühren. Ansonsten müssen Sie wieder mit Schritt 2 beginnen.
- 2. Warten Sie nach dem Einstellen, bis der Summer 10 Mal geiept hat. Berühren Sie während dessen keine Taste. Andernfalls ist die Einstellung ungültig.

Regeln der Energieverwaltung

Wenn die Gesamtleistung die Grenze von 2,5kw, 3,0kw, 4,5kw,6,5kw oder

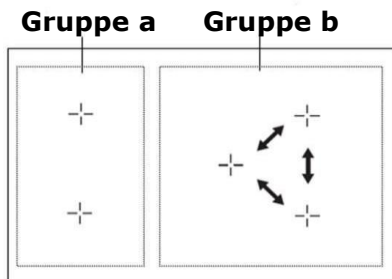
7,4kw übersteigt (je nach eingestellter Stufe), kann die Leistungsstufe keiner Zone erhöht werden. Wenn Sie diese durch Berühren von „+“ erhöhen, piept das

Kochfeld dreimal und die Anzeige blinkt „Pn“. Daher müssen Sie die Leistungsstufe der anderen Zonen verringern, bevor Sie die Leistung der gewünschten Zone erhöhen können.

Leistungsbegrenzung in mittleren und rechten Zonen

- Die Kochzonen sind in zwei Gruppen unterteilt. Jede Gruppe hat eine maximale Strombelastung von 3600 W.
- Die Begrenzung verringert die Leistung der anderen Kochzonen.
- Die Wärmeeinstellungsanzeige der reduzierten Zonen wechselt zwischen zwei Stufen.

Wenn beispielsweise alle Zonen eingeschaltet sind, sinkt die größte Maximalleistung von drei Zonen auf Stufe 7, Stufe 7, Stufe 7.



In Gruppe a können beide Zonen gleichzeitig auf Stufe 9 arbeiten, da sie insgesamt 3500 W beträgt.

Wenn 3 Zonen in Gruppe B eingeschaltet sind kann jede Zone nur die max. Leistung Level 7 erreichen. Wenn die hintere Zone in Gruppe B ausgeschaltet ist, können die anderen beiden Zonen eine max. Leistung von Level 8 erreichen.

Wenn Sie eine der Zonen in Gruppe B auf der höchsten Leistungsstufe betreiben wollen, sollten nur 2 Zonen in Betrieb sein. Das Kochfeld reduziert automatisch die Leistung der Zone, die zuerst eingeschaltet wurde.

Verwendung der Boost-Funktion

Mithilfe der Boost-Funktion können Sie die Leistung einer Zone innerhalb einer Sekunde auf eine höhere Leistung steigern, die dann für 5 Minuten anhält. Damit wird die Kochleistung schneller und stärker.

Verwendung der Boost-Funktion für mehr Leistung

1. Berühren Sie die Bedienfeldtaste, die verstärkt werden soll, und halten Sie dann das „b“ 3 Sekunden lang gedrückt. Die Leistungsanzeige zeigt „P“ als Hinweis darauf an, dass die Leistung der Zone verstärkt wird.



2. Die Boost-Funktion hält 5 Minuten lang an, bevor die Kochzone zurück auf Leistungsstufe 9 geschaltet wird.



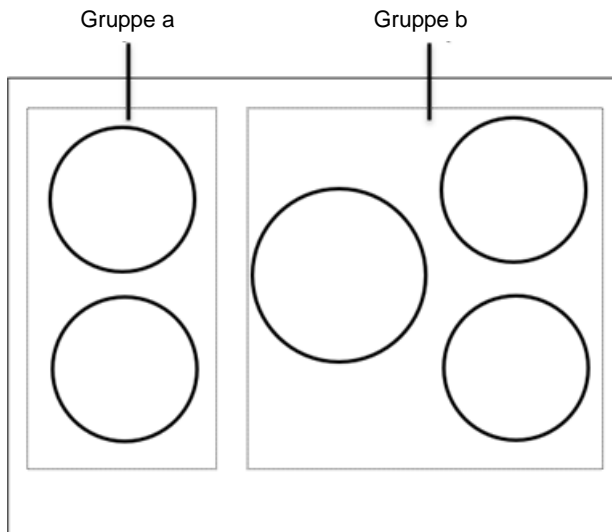
3. Um die Boost-Funktion während dieser 5 Minuten zu beenden, berühren Sie die Taste „b“ zweimal. Die Heizzone geht wieder zur Leistungsstufe „9“ zurück. Oder gleiten Sie auf der Steuerleiste „—“ zum linken Punkt, damit die Heizzone wieder zur gewünschten Leistungsstufe zurückgeht.



Einschränkungen bei der Verwendung

Die fünf Zonen sind in zwei Gruppen unterteilt. Wenn Sie die Boost-Funktion in einer Zone verwenden, müssen Sie in einer Gruppe zunächst sicherstellen, dass die andere Zone maximal mit Leistungsstufe 5 arbeitet.


Wenn sich in Gruppe b eine Zone im Boost-Modus befindet, kann gleichzeitig nur eine andere Zone in Betrieb sein.

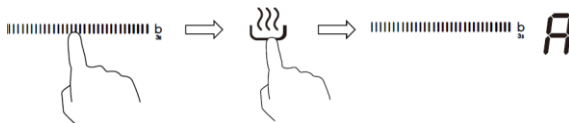



Benutzung der Warmhaltefunktion

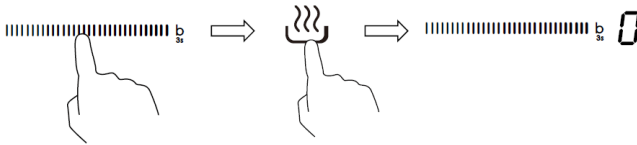
Die Warmhaltefunktion sorgt dafür, dass eine Zone mit geringerer Leistung arbeitet, um die Temperatur konstant zu halten.

Konstante Temperatur mit Hilfe der Warmhaltefunktion

- Berühren Sie den Schieberegler der Heizzone, die Sie warmhalten wollen, und berühren Sie dann die Taste „Warmhalten“ . Die Kochzonenanzeige zeigt „A“ an.



- Um die Warmhaltung zu beenden, berühren Sie den Schieberegler der Heizzone und dann die Taste . Die Heizzone geht zurück auf Leistungsstufe „0“.



Verwendung der Funktion zum Pausieren und Fortsetzen

Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Garvorgangs genutzt werden. Mit ihr wird das Induktionskochfeld aus- und wieder angeschaltet.

1. Prüfen Sie, ob die Kochzone angeschaltet ist.

2. Berühren Sie die Taste Pausieren und Fortsetzen, und die Anzeige der Kochzone zeigt „II“ an.

Der Betrieb aller Kochzonen wird deaktiviert, mit Ausnahme der Tasten zum Pausieren und Fortsetzen, zum Ein-/Ausschalten und zur Verriegelung.



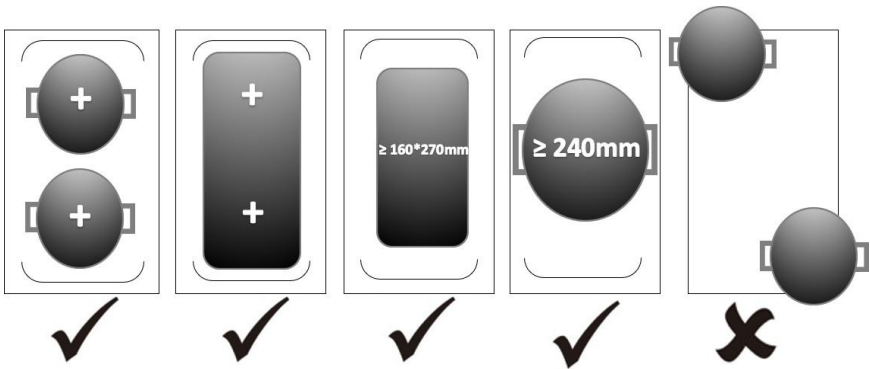
3. Um den Pausenstatus abzubrechen, berühren Sie die Taste zum Pausieren und Fortsetzen und die Kochzone kehrt auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.



Flexzone

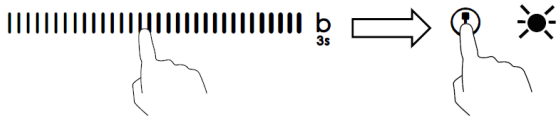
- Dieser Bereich kann je nach Erfordernis als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Kochzonen benutzt werden.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Kochzonen, die sich separat regeln lassen.
- Wichtig! Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr auf der einzelnen Kochzone zentriert ist. Achten Sie bei einem großen Topf oder ovalen, rechteckigen und länglichen Pfannen darauf, dass sie mittig auf der Kochzone platziert sind und beide Kreuze abdecken.

Beispiele für gute und schlechte Topfplatzierungen:



Als große Zone

1. Berühren Sie den Schieberegler der Heizzone (linke Seite), die zur Flexzone werden soll, und berühren Sie dann die Flexzonenauswahltaste, um den flexiblen Bereich als einzelne große Zone zu aktivieren. Die Anzeige neben der Flexzonentaste leuchtet auf.



2. Gleiten Sie entlang der Steuerleiste „—“ oder berühren Sie einfach einen beliebigen Punkt auf der Steuerleiste „—“, um die Leistungsstufe einzustellen.

Als zwei unabhängige Zonen

1. Um die Flexzone zu beenden, berühren Sie erneut den Schieberegler der Heizzone und dann die Flexzonenauswahltaste. Die Anzeige neben der Flexzonentaste verschwindet.



Tastensperre

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z.B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Steuerungen mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

So werden die Bedienelemente gesperrt

Berühren Sie die Tastensperre. Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt.

So wird die Tastensperre für die Bedienelemente aufgehoben

1. Stellen Sie sicher, dass das Induktionsfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt
3. Sie können jetzt beginnen, Ihr Induktionskochfeld zu benutzen.



Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der ON/OFF-Steuerung gesperrt. Sie können das Induktionskochfeld mit der ON/OFF-Steuerung jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten aber das Kochfeld im nächsten Schritt zuerst entsperren.

Übertemperaturschutz

Ein integrierter Temperatursensor kann die Temperatur im Induktionskochfeld überwachen. Wenn eine übermäßige Temperatur gemessen wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb.

Schutz vor Überkochen

Der Schutz vor Überkochen ist eine Sicherheitsfunktion. Wenn Wasser auf das Bedienfeld kommt, wird das Kochfeld innerhalb von 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet und es ertönt ein Piepton von einer Sekunde.

Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn eine ungeeignete Größe oder ein nicht magnetischer Topf (z.B. aus Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen gelassen wurden, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in Standby. Der Lüfter kühlt die Temperatur des Induktionskochfeldes für eine weitere Minute ab.

Automatischer Übertemperaturschutz

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für das Induktionskochfeld. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Kochzone nach dem Kochen auszuschalten. Die Standard-Betriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen werden in der Tabelle unten dargestellt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Standardbetrieb Timer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld die Heizfunktion sofort stoppen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.



Personen mit Herzschrittmachern sollten vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt um Rat fragen.

Verwendung der Timer-Funktion

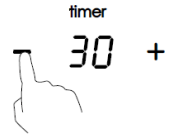
Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minute-Minder verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit die jeweilige Kochzone aus.
- Sie können ihn verwenden, um die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minute-Minder

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Minute-Minder auch benutzen, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.
2. Berühren Sie „-“ oder „+“ der Timer-Steuerung, Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an.



3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein

Hinweis: Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.

Halten Sie die Timer-Taste „+“ oder „-“ gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

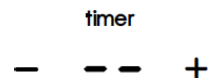
4. Um die Zeiteinstellung abzubrechen, berühren Sie „-“ des Timers und gehen herunter auf „0“.



5. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.



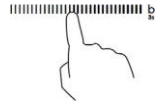
6. Der Summer ertönt für 30 Sekunden und auf der Timer-Anzeige wird „- -“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



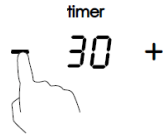
Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Auf diese Funktion eingestellte Kochzonen:

1. Berühren Sie den Schieberegler der Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.



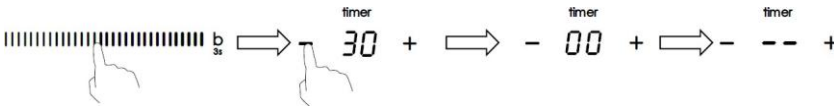
2. Berühren Sie „-“ oder „+“ der Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an.



3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.

Hinweis: Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.
 Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.
 Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, stellt sich der Timer automatisch wieder auf 0 Minuten.

4. Um den Timer abubrechen, berühren Sie den Schieberegler der Auswahlsteuerung und dann „-“ oder „+“ bei „Timer“. Der Timer wird beendet, und in der Minutenanzeige wird erst „00“ und dann „--“ angezeigt.



5. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang auf.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der

Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



6. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und zeigt „H“ an.



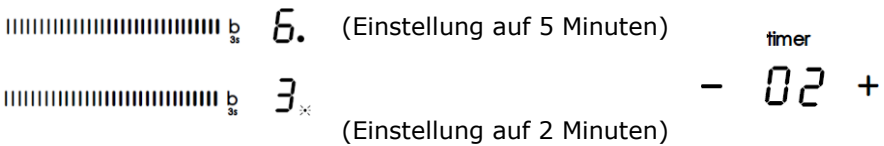
Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

Einstellung des Timers zum Ausschalten mehr als einer Kochzone

1. Wenn Sie diese Funktion für mehr als eine Kochzone verwenden, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.
(z.B. Zone 1# Einstellzeit von 2 Minuten, Zone 2# Einstellzeit von 5 Minuten, die Timeranzeige zeigt „2“.)

HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungsstufe bedeutet, dass die Timeranzeige die Zeit der Kochzone anzeigt.

Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Kochzone prüfen möchten, berühren Sie deren Auswahltaste. Der Timer zeigt dann die eingestellte Zeit an.



2. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und „H“ wird angezeigt.



HINWEIS: Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie mit Schritt 1 beginnen.

Pflege und Reinigung

Was?	Wie das geht?	Wichtig!
<p>Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!) 3. Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen. 4. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Stromversorgung auf dem Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann trotzdem heiß sein! Seien Sie besonders vorsichtig. • Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob der Reiniger oder Scheuerschwamm für das Kochfeld geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: das Glas kann dadurch Flecken bekommen.
<p>Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas</p>	<p>mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einer Rasierklinge für Induktionskochfelder aus Glas sofort entfernen. Achten Sie dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Den Netzschalter für die Kochfläche an der Wand ausschalten. 2. Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung abkratzen und in einen kühlen Bereich der Kochfläche verschieben. 3. Die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch reinigen. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie die Flecken, die durch das Schmelzen oder die zuckerhaltigen oder übergeschwappten Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, kann es schwerer sein, sie zu entfernen oder die Glasoberfläche kann dauerhaft beschädigt werden. • Gefahr durch Schneiden: wenn die Schutzhülle entfernt wird, ist die Klinge eines Glasschabers messerscharf. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
<p>Überschwappen auf die Touch-Bedienungen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Die übergeschwappte Flüssigkeit aufnehmen 3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen. 5. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann einen Piepton erzeugen und sich selbst abschalten, die Touch-Bedienungen können funktionsuntüchtig sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken gewischt wurde, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienungen sprechen nicht an.	Die Bedienungen sind gesperrt.	Die Tastensperre der Bedienelemente aufheben. Siehe Abschnitt „Verwendung des Induktionskochfeldes“ für Anweisungen.
Die Touch-Bedienungen sind schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über den Bedienelementen liegen, oder Sie benutzen die Fingerspitzen, um die Bedienelemente zu berühren.	Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises, brummendes Geräusch, wenn es bei hohen Temperaturen verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett aufhören, wenn Sie die Temperatur senken.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein Lüfter im Induktionskochfeld wurde eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann auch dann weiter laufen, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde.	Das ist normal und erfordert keinen Eingriff. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, solange der Lüfter noch läuft.
Töpfe werden nicht heiß und auf der Anzeige wird angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert wurde.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochfeld. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Zentrieren Sie den Topf oder Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.

Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich selbst unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Koch-Timer-Anzeige).	Technische Störung.	Bitte notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ausfallanzeige und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutz-Modus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
F3/F4	Temperatursensor der Induktionsspule defekt.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
F9/FA	IGBT-Temperatursensor defekt.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, wenn die Stromversorgung normal ist.
E3	Hohe Temperatur des Induktionsspulentemperatursensors	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E5	Hohe Temperatur des IGBT-Temperatursensors	Induktionskochfeld nach dem Abkühlen neu starten.

Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Technische Merkmale

Kochfeld	CIFS85MCTT
Kochzonen	5 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240V~, 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	2,5kw:2250-2750W oder 3,0 kw:2700-3300W oder 4,5kw:4050-4950W oder 6,5kw:5850-7150W oder 7,4kw:6600-7400W
Produktgröße L×B×H(mm)	770X520X60
Einbaugröße A×B (mm)	740X490

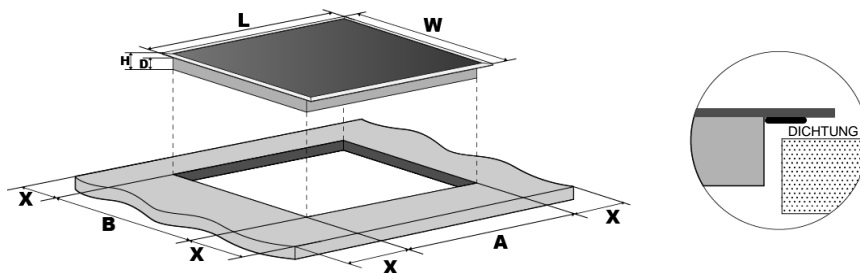
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

Installation

Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 5 cm Platz gelassen werden.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens **30mm** beträgt. Bitte wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material, um größere Verformungen durch Hitzestrahlung von den heißen Platten zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

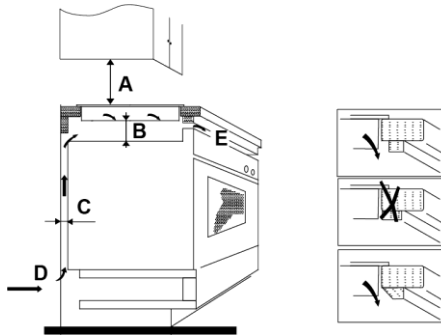


L(mm)	B(mm)	H(mm)	T(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 Mini

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und dass der Lufteintritt und -austritt nicht behindert werden. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens **760** mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 Mini	20 Mini	Lufteintritt	Luftaustritt 5mm

Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche rechtwinklig und eben ausgerichtet ist, und dass keine strukturellen Bauteile den Platzbedarf einschränken.
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht.
- wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist
- die Installation mit allen Abstandsanforderungen und anwendbaren Normen und Vorschriften übereinstimmt.
- ein geeigneter Trennschalter mit vollständiger Trennung vom Stromnetz in der Festverdrahtung integriert ist, in Übereinstimmung mit den lokalen Regeln und Vorschriften über die Montage und Positionierung der Verdrahtung.
Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm als Kontaktabstand an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen] Leitern, wenn die lokalen Verdrahtungsregeln hierfür eine Variante der Anforderungen vorsehen) gewährleisten.
- Der Trennschalter ist für den Benutzer bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich.
- Wenden Sie sich an die lokalen Baubehörden und konsultieren Sie die geltenden Gesetzesvorschriften, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandoberflächen um das Kochfeld herum.

Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

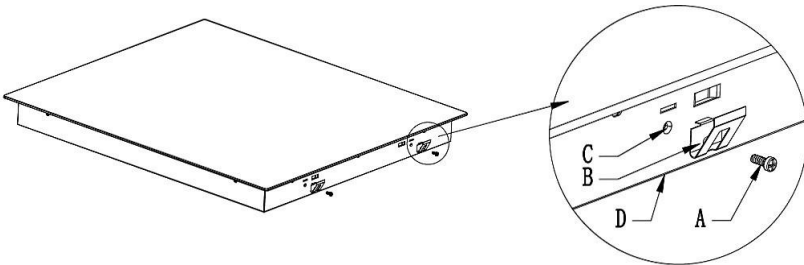
- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Unterseite des Kochfeldes vorhanden ist.
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb des Kochfeldes installiert wurde.
- der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

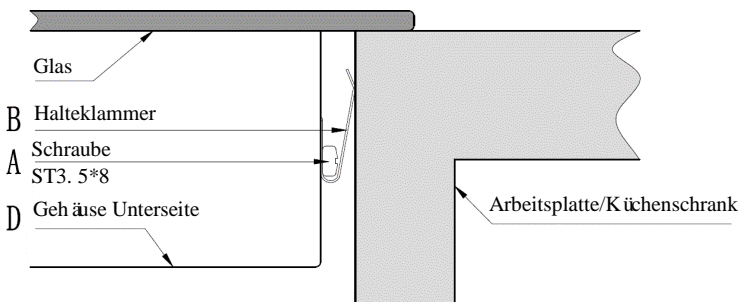
Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) aufgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.

Ausrichtung der Position der Halterung

Fixieren Sie das Kochfeld nach dem Einbau in die Arbeitsfläche mit 4 angeschraubten Halterungen (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubenloch	Gehäuse Unterseite



Vorsicht

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte sollte so installiert werden, dass eine bessere Hitzestrahlung gewährleistet und die Zuverlässigkeit verbessert werden kann.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche sollten hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.

Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz



Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

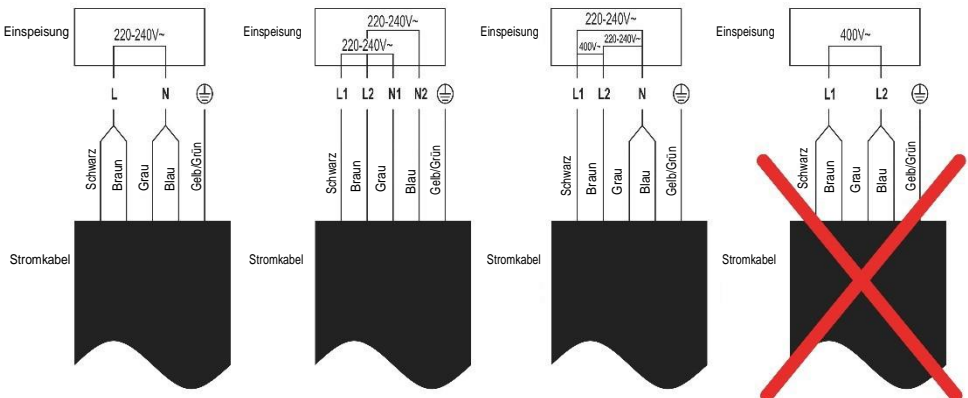
Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie dass:

1. das Hausstromnetz für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
 2. die Spannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt.
 3. der Querschnitt des Stromkabels für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist.
- Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungseinrichtungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, dies kann zu Überhitzung und Brand führen. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle auf über 75°C ansteigen kann.



Überprüfen Sie mit einem Elektroinstallateur, ob das Hausstromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der einschlägigen Norm oder mit einem 1-poligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode wird unten dargestellt.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, müssen die Arbeiten von einem Kundendienst-Vertreter mit den entsprechenden Werkzeugen durchgeführt werden, um mögliche Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss ein allpoliger Leistungsschalter installiert werden, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Stromanschluss korrekt hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Netzkabel ist regelmäßig zu kontrollieren und darf nur von zugelassenem Servicepersonal ausgetauscht werden.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
 - Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.
- In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014					
		Stellung	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung				CIFS85MCTT	
Art des Kochfeldes:				Elektrisches Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/ oder Bereiche	Zonen			5	
	Bereiche				
Heiztechnik (Induktions- und Kochzonen, abstrahlende Kochzonen, Festplatten)	Induktionskochzonen			X	
	Induktionskochfelder				
	abstrahlende Kochzonen				
	feste Platten				
Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	∅	-	cm
		Hinten in der Mitte	∅	-	cm
		Hinten rechts	∅	-	cm
		Mitte links	∅	-	cm
		Zentral	∅	21,0	cm
		Mitte rechts	∅	-	cm
		Vorne links	∅	-	cm
		Vordere Mitte	∅	-	cm
		Vorne rechts	∅	-	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochplatte oder -zone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	L B	20,0 20,0	cm
		Hinten in der Mitte	L B	-	cm
		Hinten rechts	L B	20,0 20,0	cm
		Mitte links	L B	-	cm

	Zentral	L B	-	cm
	Mitte rechts	L B	-	cm
	Vorne links	L B	20,0 20,0	cm
	Vordere Mitte	L B	-	cm
	Vorne rechts	L B	20,0 20,0	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	Hinten links	ECElectric cooking	186,5	Wh/kg
	Hinten in der Mitte	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Hinten rechts	ECElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Mitte links	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Zentral	ECElectric cooking	186,6	Wh/kg
	Mitte rechts	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne links	ECElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Vordere Mitte	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne rechts	ECElectric cooking	186,5	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg		ECElectric hob	186,8	Wh/kg
Angewendeter Standard: EN 60350-2 Haushaltselektroherde - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Messung der Leistung				
<p>Energiespartipps:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone. • Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart. • Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern. • Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde. • Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone. 				

Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem

Państwa bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed użyciem płyty kuchennej należy przeczytać poniższe informacje.

Instalacja

Zagrożenie porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania elektrycznego.
- Podłączenie do prawidłowo uziemionej instalacji elektrycznej jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Należy zachować ostrożność – krawędzie panelu są ostre.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia należy przeczytać uważnie poniższe instrukcje.

- Nigdy nie umieszczać na urządzeniu żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Proszę udostępnić niniejsze informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia bezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- To urządzenie powinno zostać prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie urządzenia od zasilania.
- Nieprawidłowe zainstalowanie urządzenia może spowodować utratę gwarancji lub prawa do składania roszczeń z tytułu odpowiedzialności.

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażenia prądem

- Nie gotować na pękniętej lub złamanej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej jest pęknięta lub złamana, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyłącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłączyć płytę kuchenną od wyłącznika ściennego.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie spełnia wymagania norm bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Niemniej jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) przed użyciem tego urządzenia muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie będzie miało szkodliwego wpływu na ich implanty.
- Nieprzestrzeganie poniższego zalecenia może spowodować śmierć.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia staną się wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia.
- Nie dopuścić, aby ciało, ubranie lub jakikolwiek inny przedmiot oprócz odpowiedniego naczynia do gotowania zetknęło się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ochłodzi się.
- Zabrania się umieszczania na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą one się nagrzewać.
- Dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.
- Uchwyty naczyń mogą być gorące podczas dotknięcia. Sprawdzić, czy uchwyty naczyń nie znajdują się nad innymi strefami grzewczymi, które są włączone. Utrzymywać uchwyty poza zasięgiem dzieci.

- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować poparzenia i oparzenia.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyty kuchennej jest odsłonięte, gdy osłona zabezpieczająca jest cofnięta. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Przegrzanie spowoduje dymienie oraz rozlanie tłuszczów, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używać urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiać żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie umieszczać ani nie pozostawiać w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów, które mają właściwości magnetyczne (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one być narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania lub dogrzewania pomieszczenia.

- Po użyciu zawsze wyłączać strefy grzewcze i płytę kuchenną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Nie polegać na funkcji wykrywania patelni w celu wyłączenia strefy grzewczej podczas zdejmowania patelni.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem, siadanie, stanie na nim lub wspinanie się na niego.
- Nie przechowywać przedmiotów interesujących dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą ulec poważnemu obrażeniu.
- Nie pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w strefie, gdzie urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną zdolność do korzystania z urządzenia, powinny znajdować się pod opieką odpowiedzialnej i kompetentnej osoby, która udzieli im instrukcji w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że może korzystać z urządzenia bez powodowania zagrożenia dla siebie lub swojego otoczenia.
- Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie to zalecono w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.

- Nie umieszczać ani nie upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawać na płycie kuchennej.
- Nie używać patelni z wyszczerbionymi krawędziami ani nie przesuwając takich patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używać szczotek drucianych ani innych szorstkich środków ściernych, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić producent, serwisant lub inna wykwalifikowana osoba, aby uniknąć zagrożenia.
- To urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak: – w pomieszczeniach kuchennych personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; – w gospodarstwach rolnych; – przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; – środowiskach typu „bed and breakfast”.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury.
- Należy zachować ostrożność aby uniknąć dotykania elementów grzejnych.
- Należy upewnić się, że dzieci do 8 roku życia nie mają dostępu do urządzenia.

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia.
- Nie zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** gotowanie na płycie przy użyciu tłuszczu lub oleju może stanowić zagrożenie i spowodować pożar. NIGDY nie należy próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na polach grzejnych do gotowania.
- **Ostrzeżenie:** W przypadku płyt grzejnych z tworzyw szklano-ceramicznych lub podobnych materiałów, które osłaniają części przewodzące prąd, jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby nie narazić się na możliwe porażenie elektryczne.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie nie powinno być sterowane przez zewnętrzny regulator czasowy lub osobny
- system sterowania zdalnego.

PRZESTROGA: Proces gotowania powinien przebiegać pod nadzorem. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować elementy stabilizujące – patrz instrukcja instalacji.

OSTRZEŻENIE: Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie bądź z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieprawidłowych osłon może doprowadzić do wypadków.

To urządzenie posiada uziemienie wyłącznie do celów funkcjonalnych.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

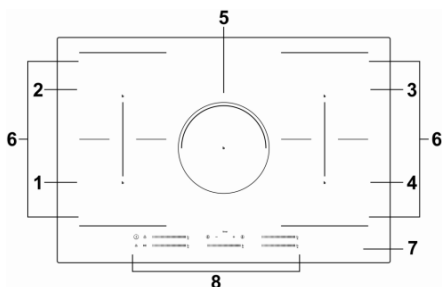
Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej Instrukcji obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu dokonania instalacji należy zapoznać się z sekcją dotyczącą instalacji.

Przed użyciem należy przeczytać uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować niniejszą Instrukcję obsługi/instalacji do wykorzystania w przyszłości.

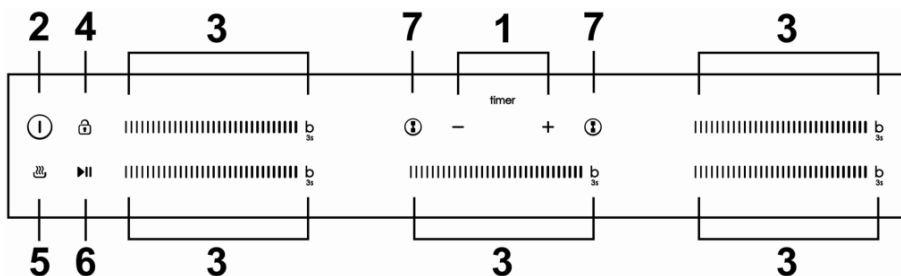
Widok produktu

Widok z góry



1. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W.
2. Strefa 1500 W, z funkcją Boost do 2000 W.
3. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W.
4. Strefa 1500 W, z funkcją Boost do 1800 W.
5. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W.
6. Strefa Flex, 2800 W, tryb Boost 3500 W
7. Płyta szklana.
8. Panel sterowania.

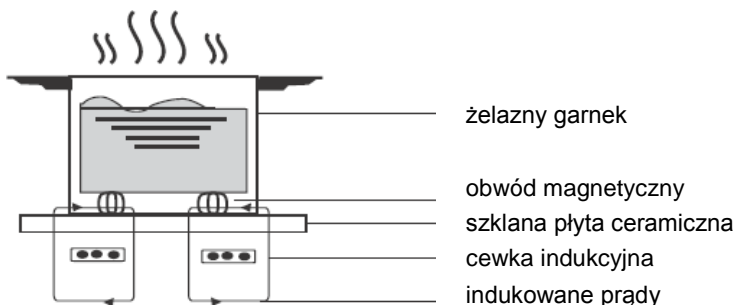
Panel sterowania



1. Przycisk regulatora czasowego.
2. Przycisk włączania/wyłączania
3. Przycisk regulacji mocy / Przycisk funkcji Boost
4. Przycisk blokady
5. Przycisk funkcji podtrzymania temperatury
6. Przycisk zatrzymywania i uruchamiania funkcji
7. Strefa Flex

A Opis gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Do działania urządzenia wykorzystywane są wibracje elektromagnetyczne generujące ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio poprzez nagrzewanie powierzchni szklanej. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia nagrzewa się.

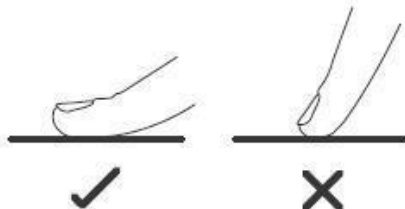


Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Należy przeczytać niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem”.
- Zdjąć folię ochronną, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.


Obsługa przycisków dotykowych

- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Użyć opuszki palca, a nie jego czubka.
- Przy każdym odnotowaniu dotknięcia przez urządzenie generowany jest sygnał dźwiękowy.
- Upewnić się, że przyciski są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnego przedmiotu (np. naczyń lub szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać ich działanie.



Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania



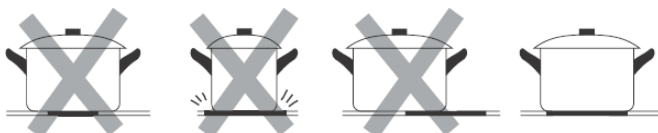
- Używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania indukcyjnego. Znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.
- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny. Przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, patelnia jest odpowiednia do gotowania indukcyjnego.
- W przypadku braku magnesu można:
 1. wlać niewielką ilość wody na patelnię, którą zamierza się sprawdzić.
 2. Jeśli  wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkła, drewna, porcelany, ceramiki i naczynia gliniane.



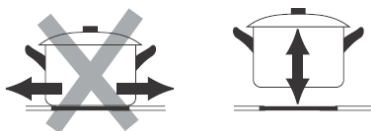
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



Upewnić się, że podstawa patelni jest gładka, leży płasko na szkle i ma taki sam rozmiar jak strefa grzewcza. Stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola. Używając garnka, zużywamy nieco więcej energii przy jego maksymalnej wydajności. W przypadku korzystania z mniejszych garnków wydajność może być niższa od oczekiwanej. Zawsze wyśrodkować patelnię na strefie gotowania.



Zawsze podnosić patelnię z płyty indukcyjnej, a nie przesuwając jej, ponieważ może porysować szkło.



Wymiary patelni

Pola grzejne do pewnego stopnia automatycznie dopasowują się do średnicy patelni. Jednakże dno tej patelni musi mieć minimalną średnicę dostosowaną do odpowiedniego pola grzejnego. W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego.

Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego

Pole grzejne	Minimum (mm)
1,2, 3, 4 (180 mm)	120
5 (210 mm)	140
Strefa Flex	240 lub 160*270

Poniższe wartości mogą się różnić w zależności od jakości używanej patelni.

Obsługa płyty indukcyjnej

Aby rozpocząć gotowanie

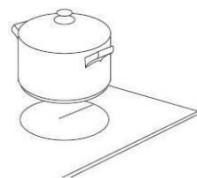
1. Dotknąć przycisk ON/OFF.

Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał akustyczny, na wszystkich wyświetlaczach widnieją wskazania „—” lub „— —” informujące, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.

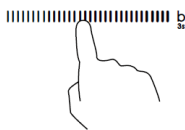


2. Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.

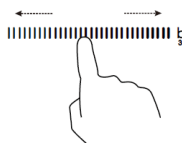
- Należy upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.



3. Wybrać jedną strefę grzewczą i ustawić poziom mocy, dotykając suwak, przesuwając palec wzdłuż przycisku „—” lub dotykając ten przycisk w dowolnym miejscu.



lub



- Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie wybrane ustawienie mocy, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas trzeba będzie ponowić czynności od punktu 1.
- W trakcie gotowania można zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.
- Przy przesuwaniu palcem wzdłuż przycisku „—” można zmieniać moc w zakresie od 1 do 9.

Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

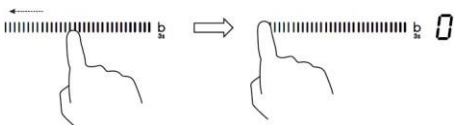
Oznacza to że:

- nie postawiono garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały albo nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej.

Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minutach, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

Po zakończeniu gotowania

1. Wyłączyć strefę grzewczą, przesuwając palec w lewo wzdłuż przycisku „—” i przytrzymując przez 1 sekundę.



2. Sprawdzić, czy wskazanie mocy pokazuje „0”, a potem „H”.



3. Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisk ON/OFF.
4. Uważać na gorące powierzchnie.

Na wyświetlaczu wciąż gorącej strefy grzewczej będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może również służyć jako funkcja oszczędzania energii. Jeśli zamierza się podtrzymać temperaturę garnków, należy użyć strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.



W przypadku przerwy w zasilaniu, gdy pojawiło się „H”, należy zwrócić uwagę, aby nie dotykać powierzchni gotowania, nawet jeśli „H” nie jest już wyświetlany po przywróceniu zasilania

Korzystanie z funkcji sterowania mocą

Przy użyciu funkcji sterowania mocą można ustawić całkowitą moc na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW i 7,4 kW w . Domyślnym ustawieniem mocy całkowitej jest poziom maksymalny.

Ustawianie mocy całkowitej, odpowiadającej potrzebom użytkownika

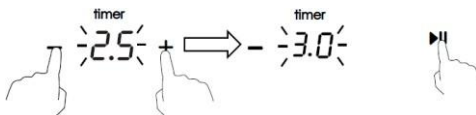
1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona.

Uwaga: z funkcji zarządzania mocą można korzystać jedynie wówczas, gdy płyta grzewcza jest wyłączona.

2. Dotknąć przycisk „Pauzy” i przytrzymać przez 5 sekund.
Zostanie wyemitowany jednokrotny dźwięk.



3. Po usłyszeniu dźwięku dotknąć jednocześnie przycisków „+” i „-” i przytrzymać przez 3 sekundy – na wskaźniku regulatora czasowego będzie migiała wartość poprzedniego poziomu mocy całkowitej, np. '2,5'. Dotknąć i ponownie przytrzymać przez 1 sekundę przyciski „+” i „-” w celu przełączenia na inny poziom mocy, np. '3.0'. Gdy żądana wartość mocy miga, dotknąć przycisk „Pauzy” i przytrzymać przez 5 sekund.
Zostanie wyemitowany 10-krotny dźwięk. Będzie to oznaczało zakończenie ustawień.



Uwaga:

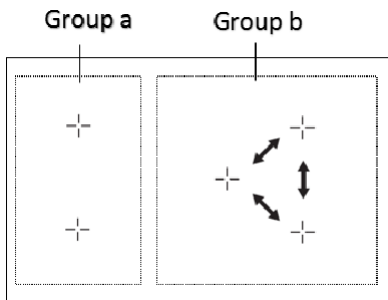
1. Po wykonaniu kroku 2, **w czasie 3 sekund** po usłyszeniu dźwięku należy dotknąć przycisków „+” i „-”. W przeciwnym razie trzeba będzie ponownie wykonać czynności od punktu 2.
2. Po zakończeniu ustawień odczekać do zakończenia emisji 10 dźwięków. W tym czasie nie wolno dotykać żadnego przycisku. W przeciwnym razie ustawienia mogą być nieprawidłowe.

Zasady sterowania mocą

Jeśli moc całkowita przekracza limit 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5kW lub 7,4 kW (w zależności od ustawionego poziomu), nie można zwiększyć poziomu mocy żadnej ze stref. Jeśli zostanie zwiększona za pomocą przycisku „+”, płyta grzewcza wyemituje 3-krotny dźwięk, a na wskaźniku zostanie wyświetlony migający symbol 'Pn'. Zatem należy zmniejszyć poziom mocy innych stref przed zwiększeniem mocy żądanej strefy.

Ograniczenie mocy w środkowej i prawej strefie

- Strefy grzejne są podzielone na dwie grupy. Każda grupa ma maksymalne obciążenie elektryczne wynoszące 3600 W.
- Ograniczenie zmniejsza moc innych pól grzejnych.
- Wyświetlacz ustawień temperatury stref z ograniczeniem przełącza się pomiędzy dwoma poziomami.
np. jeśli wszystkie strefy są włączone, największy poziom mocy trzech stref zmniejsza się do poziomu 7.



W grupie a obie strefy mogą pracować jednocześnie na poziomie 9, ponieważ w sumie obciążenie wynosi 3500 W.

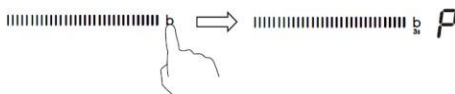
W grupie b, jeśli pracują 3 strefy, maksymalny poziom mocy, jaki może osiągnąć każda strefa, wynosi 7. Jeśli tylna strefa grupy b jest wyłączona, pozostałe dwie strefy mogą osiągnąć maksymalny poziom mocy 8. Jeśli chcesz, aby jedna ze stref z Grupy b działała z najwyższym poziomem mocy, tylko 2 strefy powinny być włączone. Płyta automatycznie zmniejsza moc pierwszej włączonej strefy

Korzystanie z funkcji Boost

Funkcja Boost służy do zwiększania mocy jednej strefy w ciągu jednej sekundy i podtrzymywania jej przez 5 minut. Tym samym można uzyskać większą moc i przyspieszyć gotowanie.

Korzystanie z funkcji Boost w celu zwiększenia mocy

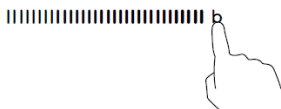
1. Dotknąć przycisk strefy, której moc ma zostać zwiększona i przytrzymać symbol „b” przez 3 sekundy. Na wskaźniku mocy zostanie wyświetlony symbol „P”, wskazujący że moc strefy jest zwiększana.



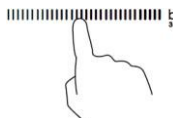
2. Moc „Boost” będzie działać przez 5 minut, a następnie strefa powróci do poziomu mocy „9”.



3. Aby anulować funkcję Boost w czasie tych 5 minut, należy dwukrotnie dotknąć przycisk „B”. Strefa grzewcza powróci do poziomu mocy „9”. Lub przesunąć wzdłuż przycisku „—” w lewo – strefa grzewcza powróci do poziomu mocy w punkcie dotknięcia.



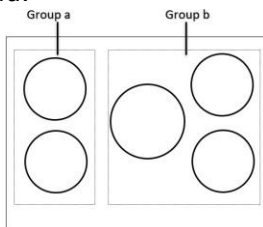
lub



Ograniczenia podczas użytkowania

Pięć stref podzielono na dwie grupy. W jednej grupie, jeżeli używana jest funkcja zwiększania mocy w jednej strefie, należy najpierw sprawdzić, czy inna strefa pracuje co najwyżej na poziomie 5.

W grupie b, jeśli jedna strefa działa w trybie Boost, jednocześnie może działać tylko jeszcze jedna inna strefa.




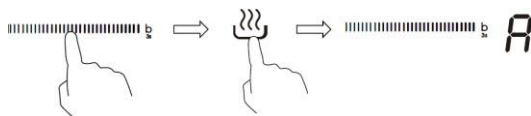
Korzystanie z funkcji podtrzymywania temperatury

Podtrzymywanie temperatury jest funkcją, w której jedna strefa utrzymuje niską moc, aby dana potrawa nie ostygła.


Korzystanie z funkcji podtrzymywania temperatury w celu utrzymania stabilnej temperatury

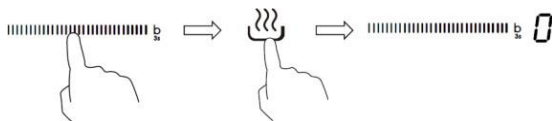
1. Dotknąć suwaka pola grzejnego, w którym ma być włączone podtrzymywanie

temperatury, a następnie dotknąć przycisku podtrzymywania temperatury , wówczas wskaźnik strefy grzewczej będzie wyświetlał literę „A”.



2. Jeśli zamierza się anulować podtrzymywanie temperatury, należy dotknąć suwaka

strefy grzewczej, a następnie dotknąć przycisku , wówczas strefa grzewcza powróci do poziomu „0”.



Korzystanie z funkcji wstrzymywania

Funkcja wstrzymywania może zostać użyta w każdym momencie gotowania. Umożliwia ona wstrzymanie grzania płyty indukcyjnej i powrót do grzania.

1. Sprawdzić, czy strefa grzewcza działa.

2. Dotknąć przycisku „Pauzy” – na wyświetlaczu strefy grzewczej pojawi się symbol „||”.

Zostanie wstrzymane działanie płyty indukcyjnej we wszystkich strefach, oprócz funkcji „Pauzy”, wł./wył. i przycisków blokady.

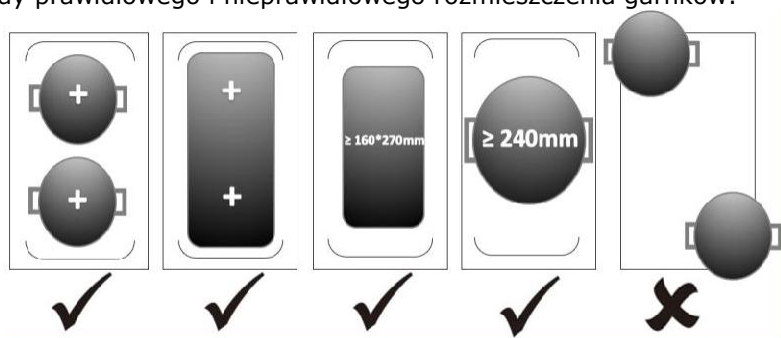


3. W celu wyjścia ze stanu wstrzymania należy dotknąć przycisku „Pauzy” – strefa grzewcza powróci do poprzedniego poziomu mocy.



Strefa Flex

- Strefę tę można traktować jako pojedynczą strefę lub jako dwie różne strefy, w zależności od wymogów związanych z gotowaniem.
 - Strefa elastyczna składa się z dwóch niezależnych cewek, którymi można sterować oddzielnie.
 - Ważne: upewnić się, że naczynia są umieszczone na środku danej strefy grzewczej. W przypadku dużych garnków, owalnych, prostokątnych i wydłużonych patelni należy umieścić naczynie na środku strefy grzewczej, pokrywając oba krzyżyki.
- Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego rozmieszczenia garnków:



Jako duża strefa

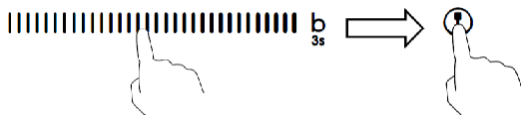
1. Dotknąć suwaka strefy grzewczej (strona lewa), która ma działać jako strefa elastyczna, a następnie dotknąć przycisku wyboru strefy elastycznej, aby uruchomić strefę elastyczną jako jedną dużą strefę. Wskaźnik obok przycisku będzie zaświecony.



- Dotknąć suwaka wzdłuż kontrolki „—” lub dotknąć dowolnego punktu „—”, aby ustawić poziom mocy.

Jako dwie niezależne strefy

1. Jeśli zamierza się anulować strefę elastyczną, należy dotknąć suwaka strefy grzewczej ponownie, a następnie dotknąć przycisku wyboru strefy elastycznej. Wskaźnik obok przycisku strefy elastycznej zgaśnie.



Blokowanie elementów sterowania

- Elementy sterowania można zablokować, aby zapobiec użyciu ich przez osoby niepowołane (np. przez dzieci, które przypadkowo włączą strefy grzewcze).
- Po zablokowaniu elementów sterowania wszystkie elementy sterowania z wyjątkiem przycisku ON/OFF są nieaktywne.

Jak zablokować elementy sterowania

Dotknąć przycisku blokady. Na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Lo”.

Jak odblokować elementy sterowania

- Upewnić się, że płyta indukcyjna jest włączona.
- Dotknąć przycisku blokady i przytrzymać go przez chwilę.
- Można w tym momencie zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.



Gdy płyta kuchenna jest w trybie zablokowanym, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania. W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania, ale przy kolejnym użyciu należy najpierw płytę odblokować.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik temperatury, w który wyposażona jest płyta, może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. Gdy monitorowana temperatura jest nadmierna, płyta indukcyjna wyłącza się automatycznie.

Zabezpieczenie przed zalaniem

Funkcja zabezpieczenia przed zalaniem jest funkcją związaną z bezpieczeństwem. Płyta indukcyjna zostanie wyłączona automatycznie w ciągu 10 sekund, jeśli na panel sterowania wyleje się woda (przez 1 sekundę będzie emitowany dźwięk).

Wykrywanie małych przedmiotów

Gdy na płycie indukcyjnej pozostawiony zostanie przedmiot o małych wymiarach (np. nóż, widelec, klucz) lub niemagnetyczna patelnia (np. aluminiowa), płyta automatycznie przechodzi w stan gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie ogrzewał płytę indukcyjną jeszcze przez 1 minutę.

Zabezpieczenie w postaci automatycznego wyłączenia się

Automatyczne wyłączenie się to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Płyta wyłącza się automatycznie, jeśli użytkownik zapomni ją wyłączyć po gotowaniu. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy pokazane są w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Domyślny regulator czasowy działania (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast zatrzymać ogrzewanie i wyłączyć się automatycznie po 2 minutach.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

Używanie regulatora czasowego

Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

- Można używać go jako minutnika. W takiej sytuacji regulator czasowy nie wyłączy żadnej strefy grzewczej przed upływem ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby wyłączyć jedną strefę grzewczą po upływie ustawionego czasu.
- Regulator czasowy można ustawić do maksymalnie 99 minut.

Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej

1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona.

Uwaga: można użyć minutnika, nawet jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa grzewcza.

2. Dotknąć przycisk regulatora czasowego – wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „30”.



3. Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

Wskazówka: Dotknąć raz przycisku „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Przytrzymać przycisk „-” lub „+” regulatora czasowego, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

Jeśli ustawiony czas przekracza 99 minut, regulator czasowy powróci automatycznie na wartość 0.

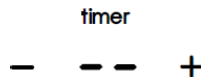
4. Anulować czas dotykając przycisku „-” regulatora czasowego i przesuwając na „0”.



5. Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.



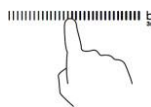
6. Nastąpi sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego pokaże „- -”, gdy zakończy się ustawiony czas.



Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Ustawienie stref grzewczych przy użyciu tej funkcji:

1. Dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej, dla której zamierza się ustawić regulator czasowy (np. strefa 1#).



2. Dotknąć przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego – wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „30”.

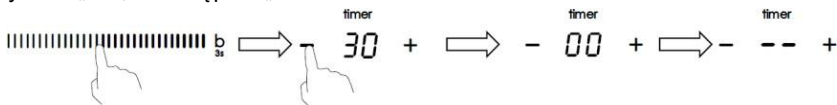


3. Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

Wskazówka: Dotknięcie raz przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 10 minut.

Jeśli ustawiony czas przekracza 99 minut, regulator czasowy powróci automatycznie na wartość 0.

4. W celu anulowania funkcji regulatora czasowego należy dotknąć suwak przycisku wyboru, a następnie dotknąć przycisk „-” lub „+” regulatora czasowego – funkcja regulatora czasowego zostanie anulowana, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się symbol „00”, a następnie „- -”.



5. Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast.

Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.



UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrana jest ta strefa.



6. Po upływie czasu grzania, odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona i wyświetlony zostanie symbol „H”



Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy grzewczej.

1. W przypadku użycia tej funkcji do więcej niż jednej strefy grzewczej, wskaźnik regulatora czasowego wyświetli najkrótszy czas (np. ustawiony czas strefy 1# – 2 min, ustawiony czas strefy 2# – 5 min – na wskaźniku regulatora czasowego zostanie wyświetlona cyfra „2”).

UWAGA: migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik regulatora czasowego wskazuje czas strefy grzewczej.

Chcąc sprawdzić ustawiony czas innej strefy grzewczej, należy dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej. Na regulatorze czasowym zostanie wyświetlony jej ustawiony czas.

||||| b 6. (ustawienie na 5 minut)

||||| b 3. (ustawienie na 2 minut)

timer
- 02 +

2. Po upływie czasu grzania ustawionego na regulatorze, odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona i wyświetlony zostanie symbol „H”.

||||| b H

UWAGA: chcąc zmienić czas po ustawieniu regulatora czasowego, należy rozpocząć od kroku 1.

Dbłość i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
<p>Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niesłodkie pozostałości na szkle)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 2. Zastosować środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Wypłukać i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gdy zasilanie płyty kuchennej zostanie wyłączone, nie będzie na niej wskazania „gorąca powierzchnia”, ale pole grzejne może nadal być gorące! Zachować szczególną ostrożność. • Niektóre mocne środki czyszczące i sztuczne środki czyszczące oraz środki szorstkie/ścierne mogą porysować szkło. Zawsze przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy posiadany środek czyszczący jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiać pozostałości środków do czyszczenia na płycie kuchennej: szkło może zostać poplamione.
<p>Ślady po кипieniu, stopiona żywność i gorący cukier pozostawiają wycieki na szkle</p>	<p>Natychmiast usunąć je za pomocą plastikowej topatki, szpachelki lub skrobaka, odpowiednich do indukcyjnych płyt kuchennych, ale uważać na gorące powierzchnie stref grzewczych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej od gniazdka ściennego. 2. Trzymać ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeszkrobać zabrudzenie lub przesunąć rozlane pozostałości na chłodny obszar płyty kuchennej. 3. Usunąć zabrudzenia lub rozlane pozostałości ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonać czynności z punktów od 2 do 4 sekcji „Codzienne zabrudzenia na szkle” powyżej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jak najszybciej usunąć plamy pozostawione przez słodką i stopioną żywność. Pozostawione do ostygnięcia na szybie mogą być trudne do usunięcia lub nawet mogą trwale uszkodzić powierzchnię szkła. • Zagrożenie skałeczeniem: kiedy osłona bezpieczeństwa jest wycofana, ostrze w skrobaku jest ostre jak brzytwa. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
<p>Rozlane pozostałości na przyciskach dotykowych</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 2. Usunąć rozlane pozostałości 3. Przetrzeć obszar przycisków sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzeć obszar do sucha papierowym ręcznikiem. 5. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Płyta kuchenna może emitować sygnały dźwiękowe i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed włączeniem płyty kuchennej upewnić się, że obszar przycisków sterowania dotykowego został wytarty.

Porady i wskazówki

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnić się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i jest włączona. Sprawdzić, czy w domu lub okolicy nie wystąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej. Jeśli wszystko sprawdzono i problem nadal występuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski sterowania dotykowego nie reagują.	Przyciski sterowania są zablokowane.	Odblokować przyciski sterowania. W celu uzyskania szczegółowych informacji, patrz sekcja „Korzystanie z płyty indukcyjnej”
Przyciski sterowania są trudne w obsłudze.	Na przyciskach sterowania może znajdować się niewielka warstwa wody lub podczas dotykania elementów sterujących używany jest czubek palca.	Upewnić się, że obszar dotykania elementów sterujących jest suchy i użyć opuszka palca podczas dotykania elementów sterujących.
Szkoło jest porysowane.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Używane są nieodpowiednie, ściernie środki czyszczące.	Używać naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Patrz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Patrz „Dbałość i czyszczenie”.
Podczas używania niektórych patelni słychać trzaski lub stuki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstw różnych metali o różnych wibracjach).	Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie jest to oznaka usterki.
Płyta indukcyjna generuje delikatny hałas podczas działania z wysokimi ustawieniami temperatury.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie ustać w momencie wybrania niższego ustawienia temperatury.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Zainstalowano wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elementów elektronicznych. Może występować nadal nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnej interwencji. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej, odłączając ją od gniazdka ściennego, gdy wentylator pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się i pojawia się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ nie nadaje się do ogrzewania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ jest zbyt mała dla strefy grzewczej lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana.	Używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patrz sekcja „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkować patelnię i upewnić się, że jej podstawa odpowiada rozmiarowi strefy grzewczej.

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
Płyta indukcyjna lub pole grzewcze niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwoma cyframi na wyświetlaczu regulatora czasowego).	Usterka techniczna.	Zanotować litery i cyfry błędu, wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej od gniazdka ściennego i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie błędów i ich sprawdzanie

Jeśli wystąpi usterka, płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan zabezpieczenia i wyświetli specjalne kody zabezpieczające:

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury IGBT	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E1/ E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć po sprawdzeniu, czy zasilanie jest prawidłowe.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ponownie uruchomić urządzenie.

Powyższe wskazania są jedynie przypuszczeniem, czynności takie wykonuje się przy powszechnych usterekach.

Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

Dane techniczne

Płyta indukcyjna	CIES55MCTT
Strefy grzewcze	5 stref
Napięcie zasilania	220–240 V~, 50–60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	2,5 kW: 2250–2750 W lub 3,0 kW: 2700–3300 W lub 4,5 kW: 4050–4950 W lub 6,5 kW: 5850–7150 W lub 7,4 kW: 6600–7400 W
Wymiary produktu dł. × szer. × wys. (mm)	590 X 520 X 55
Wymiary w przypadku zabudowy A × B (mm)	560 X 490

Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ stale dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmienić specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

Instalacja

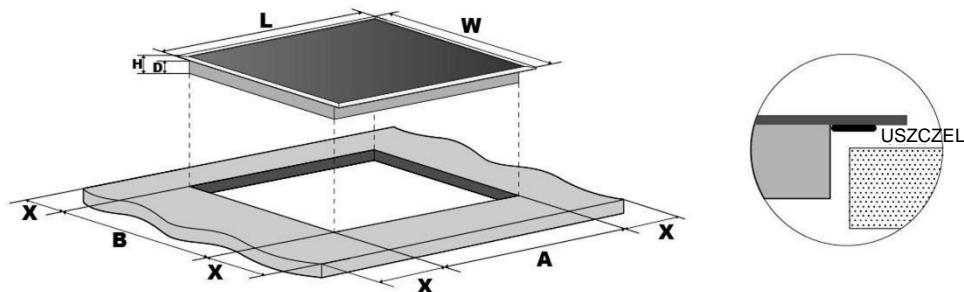
Wybór sprzętu instalacyjnego

Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

Do celów instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni.

Należy upewnić się, iż grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej **30 mm**. Proszę wybrać

zarządoporny materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć dużych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:

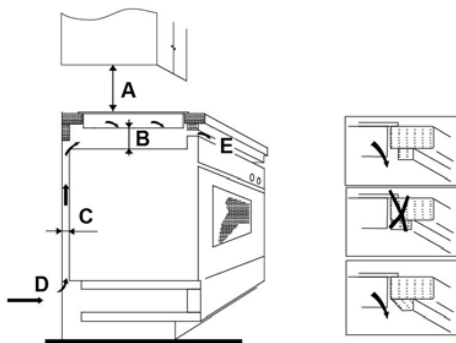


dl. (mm)	szer. (mm)	wys. (mm)	gł. (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

W każdym przypadku należy upewnić się, iż indukcyjna płyta grzejna jest dobrze wentylowana oraz że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano poniżej:



Uwaga: bezpieczna odległość pomiędzy płytą a znajdującą się nad płytą indukcyjną szafką powinna wynosić co najmniej **760 mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Przed zainstalowaniem płyty należy upewnić się, że:

- powierzchnia robocza jest równa i wypoziomowana, a żadne elementy konstrukcyjne nie zakłócają wymagań dotyczących przestrzeni;
- blat roboczy wykonany jest z żaroodpornego materiału;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący;
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące bezpiecznej odległości i obowiązujących norm oraz przepisów;
- odpowiedni rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od zasilania elektrycznego jest wbudowany w stałą instalację elektryczną, zamontowany jest i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi tego typu instalacji.
Rozłącznik izolacyjny musi być rozłącznikiem zatwierdzonego typu, a odstęp między stykami rozłącznika musi wynosić co najmniej 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące instalacji elektrycznej pozwalają na taką zmianę wymagań);
- rozłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta, gdy płyta zostanie zainstalowana;
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy się skonsultować z lokalnymi urzędem nadzoru budowlanego i zapoznać z przepisami;
- na powierzchniach ścian otaczających płytę zastosowane są żaroodporne i łatwe do

czyszczenia elementy wykończeniowe (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu należy upewnić się, że:

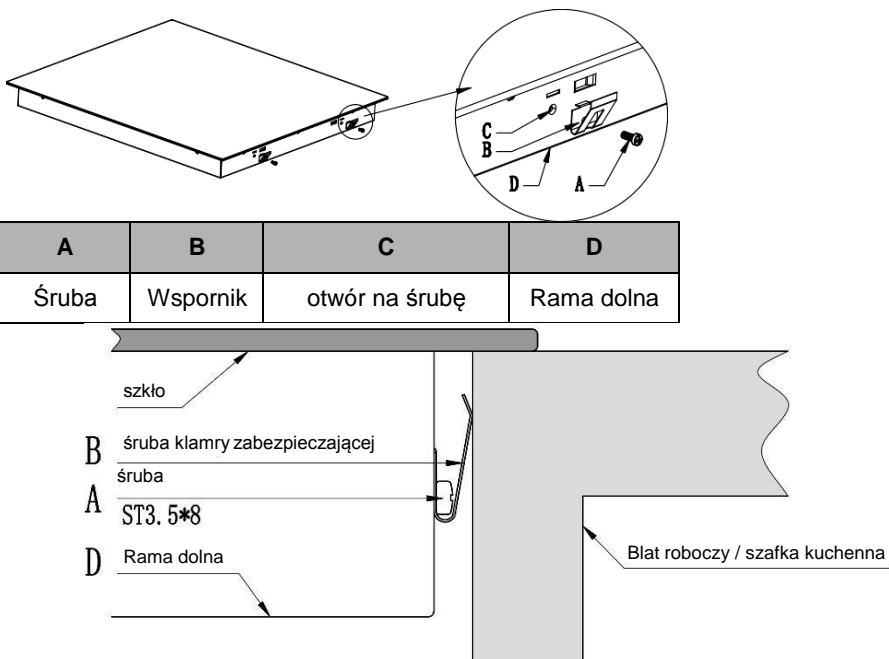
- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady;
- istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza od zewnętrznej części zabudowy do podstawy płyty;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest odpowiednia bariera cieplna;
- rozłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed umiejscowieniem wsporników mocujących

Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć materiałów opakowania). Nie wywierać nacisku na elementy sterowania wystające z płyty.

Regulacja pozycji wspornika

Zamocować płytę na powierzchni roboczej, przykręcając 4 wsporniki na ramie dolnej płyty (patrz rysunek) po instalacji.



Przestrogi

1. Płyta indukcyjna powinna zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Dysponujemy specjalistami wykonującymi tego typu usługi. Nigdy nie przeprowadzać takich czynności samodzielnie.
2. Płyta kuchenna nie może zostać zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką,

zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgotność może uszkodzić elementy elektroniczne płyty.

- Indukcyjna płyta grzewcza powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewniać jak lepsze odprowadzanie ciepła w celu zwiększenia jej niezawodności.
- Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią blatu powinny być odporne na ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, panele warstwowe przekładek i klej muszą być odporne na ciepło.

Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



Płytę tę powinien podłączyć do zasilania sieciowego wyłącznie odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

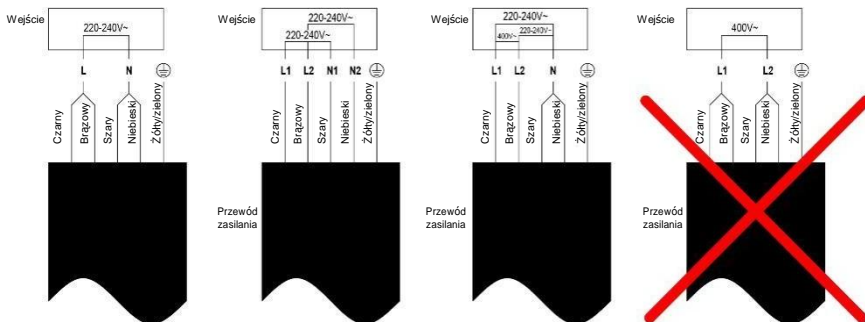
- domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy płyty;
- napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej;
- przekroje kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć płytę do zasilania, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęźnych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ustawiony tak, aby jego temperatura nie przekroczyła 75° C w żadnym punkcie.



Należy wezwać elektryka, aby sprawdził, czy system okablowania w domu jest odpowiedni do tego typu zmian. Zmian mogą dokonywać wyłącznie wykwalifikowani elektrycy.

- Gniazdo powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub do jednobiegunowego przerywacza obwodu. Sposób połączenia pokazano poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność ta musi zostać przeprowadzona przez pracownika serwisu posprzedażnego za pomocą specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy przerywacz obwodu o minimalnej przerwie między stykami wynoszącej 3 mm.
- Instalator musi zapewnić poprawne podłączenie elektryczne, oraz zapewnić że jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.

- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio autoryzowanych techników.



Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Kategoria WEEE obejmuje zarówno substancje zanieczyszczające (które mogą powodować negatywne skutki dla środowiska), jak i podstawowe komponenty (które mogą zostać ponownie użyte). Istotne odpowiednie obchodzenie się z WEEE, aby prawidłowo usuwać substancje zanieczyszczające oraz odzyskiwać wszystkie materiały. Każdy z nas jest odpowiedzialny za to, by WEEE nie stał się problemem środowiskowym; ważne jest przestrzeganie pewnych podstawowych zasad:

- WEEE nie należy wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi;
- WEEE należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów w regionie lub firm zajmujących się ich utylizacją.

W wielu krajach w przypadku WEEE dużych rozmiarów może być odebrany przez odpowiedni podmiot z domu użytkownika. Kiedy kupuje się nowe urządzenie, stare urządzenie można zwrócić sprzedawcy, który odbierze je za darmo na zasadzie „urządzenie za urządzenie”, pod warunkiem, że urządzenie jest odpowiedniego typu i posiada te same funkcje, co nowy dostarczony sprzęt.

Informacja o produkcie (domowa płyta grzejna elektryczna) zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014

		Pozycja	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu				CIFS85MCTT	
Typ płyty grzejnej:				płyta grzejna elektryczna	
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych	pola			5	
	obszary				
Technologia grzejna (indukcyjne pola i obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola grzejne			X	
	Indukcyjne obszary grzejne				
	promiennikowe pola grzejne				
	płyty lite				
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tyłna lewa	∅	-	cm
		Tyłna środkowa	∅	-	cm
		Tyłna prawa	∅	-	cm
		Środkowa lewa	∅	-	cm
		Środkowa	∅	21,0	cm
		Środkowa prawa	∅	-	cm
		Przednia lewa	∅	-	cm
		Przednia środkowa	∅	-	cm
		Przednia prawa	∅	-	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tyłna lewa	L W	20,0 20,0	cm
		Tyłna środkowa	L W	-	cm
		Tyłna prawa	L W	20,0 20,0	cm
		Środkowa lewa	L W	-	cm

	Środkowa	L W	-	cm
	Środkowa prawa	L W	-	cm
	Przednia lewa	L W	20,0 20,0	cm
	Przednia środkowa	L W	-	cm
	Przednia prawa	L W	20,0 20,0	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	Tyłna lewa	ECElectric cooking	186,5	Masa/kg
	Tyłna środkowa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Tyłna prawa	ECElectric cooking	187,3	Masa/kg
	Środkowa lewa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Środkowa	ECElectric cooking	186,6	Masa/kg
	Środkowa prawa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Przednia lewa	ECElectric cooking	187,3	Masa/kg
	Przednia środkowa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Przednia prawa	ECElectric cooking	186,5	Masa/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		ECElectric hob	186,8	Masa/kg
Przyjęta norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych				
<p>Wskazówki dotyczące oszczędzania energii:</p> <ul style="list-style-type: none"> • W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego. • Korzystanie z pokrywki pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymaniu ciepła. • Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. • Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana. • Stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola. 				