

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

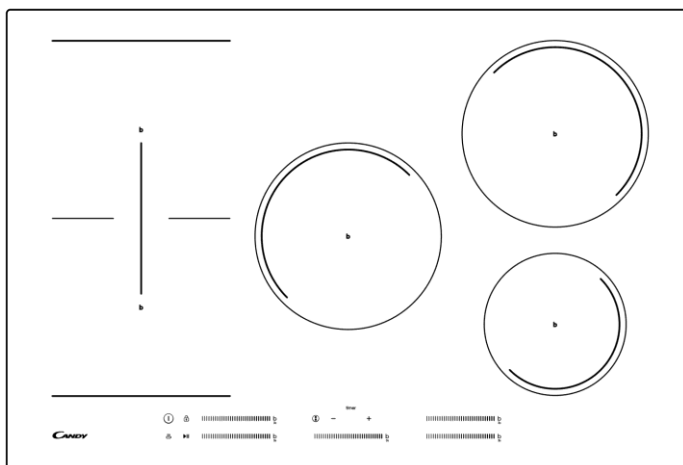
Gebruiksaanwijzing inductiekookplaat

NEDERLANDS

Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction

FRANÇAIS

MODEL: CIES55MCTT



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.

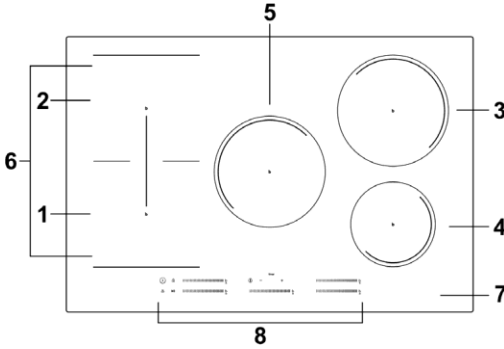
Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

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.

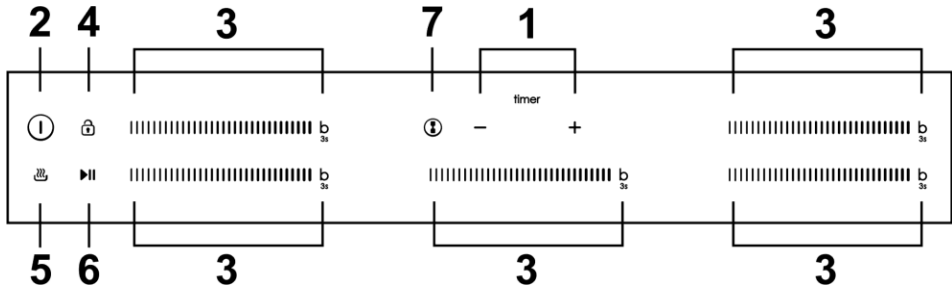
Product Overview

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 1800W
- 5. 2000 W zone, boost 2600W
- 6. Flex zone, 2800W boost 3500W
- 7. Glass plate
- 8. Control panel

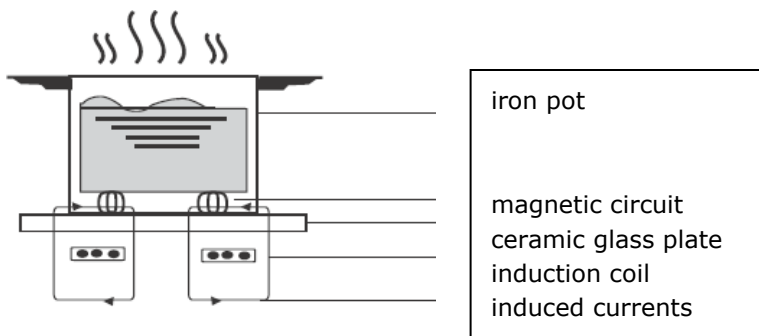
Control Panel



- 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.

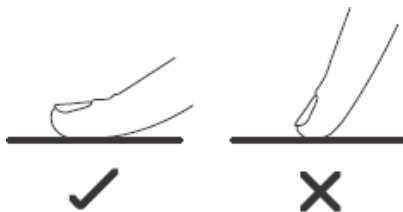


Before using your New Induction Hob

- 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



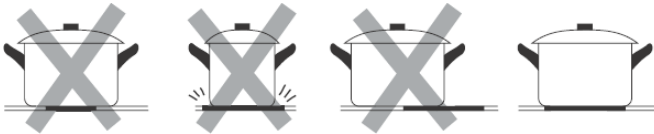
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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.



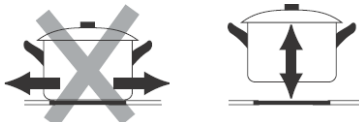
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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 (180mm)	120
3, 5 (210mm)	140
4 (160mm)	100
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

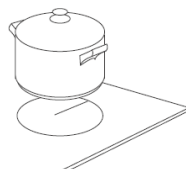
1. Touch the ON/OFF control.

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

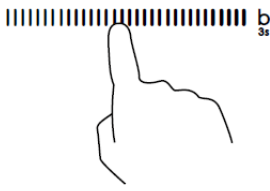


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

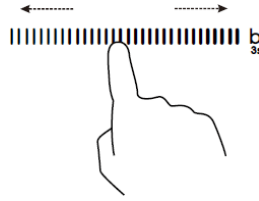
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



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



Or



- 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.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- If slide along the "—", power will vary from stage 1 to stage 9.

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

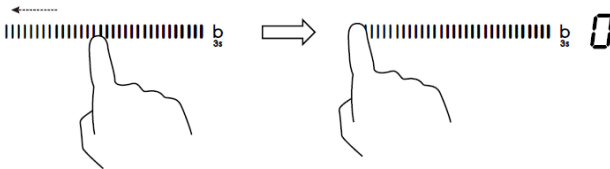
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

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

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

When you have finished cooking

1. 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.

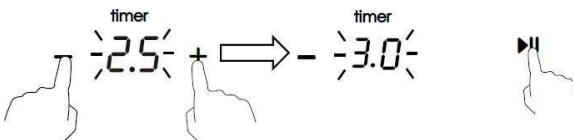
Note: you can only set power management when the cooktop is turned off.

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.

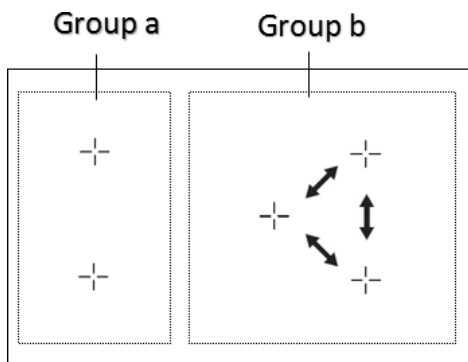
2. Once finish setting, wait till the end of 10 beeps. Do not touch any button during this period. Otherwise the setting will be invalid.

Power management Rules

If total power exceeds the limitation of 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 6.5kw,7.4W (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.

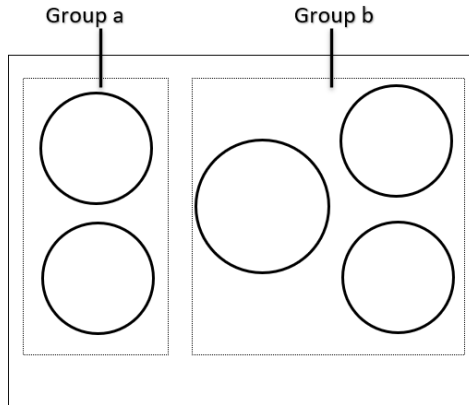


3. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the "B" button for twice. The heating zone will go back to "9" power stage. Or slide along the "-" to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.



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.

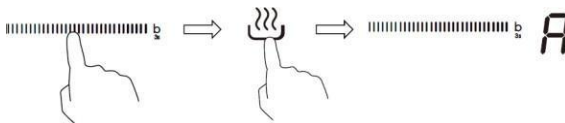



Using the Keep warm

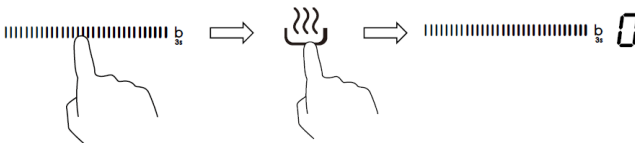
Keep warm is the function that one zone keep a lower power to make the temperature stable.

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" powerstage.



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.



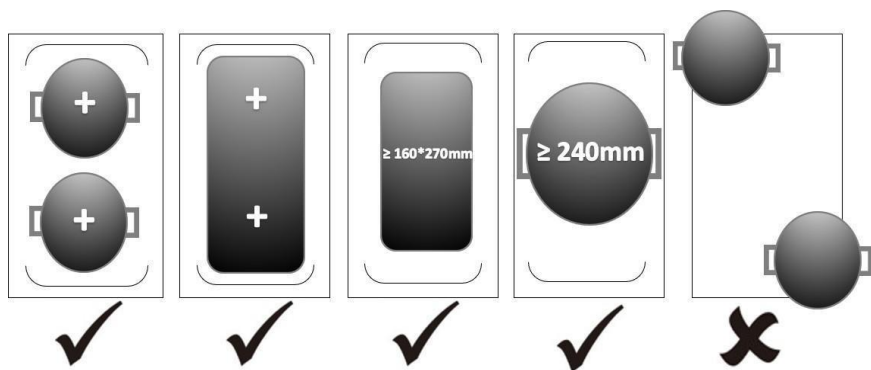
3. To cancel the pause status, touch the Pause function, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



Flex Zone

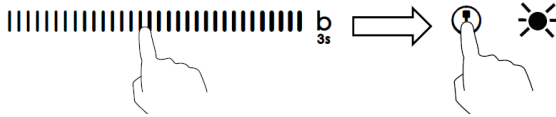
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, 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 disable 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 switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will

beep 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 go 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 shut 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.

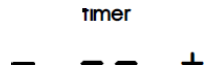
4. Cancel the time by touching the “-” of timer and scrolling down to “0”.



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.



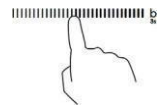
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows “- - ” when the setting time finished.



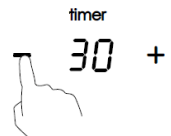
Setting the timer to turn one cooking zone off

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.



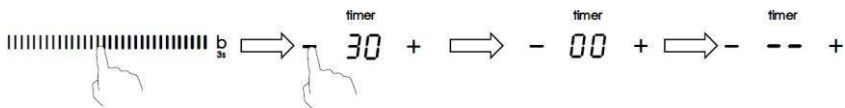
3. Set the time by touching the “-” or “+” control.

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)



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 lowhumming 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	CIES55MCTT
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.

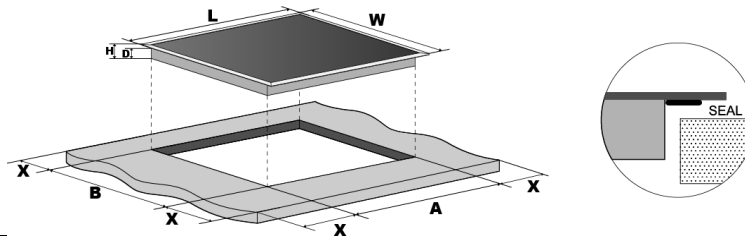
Installation

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:

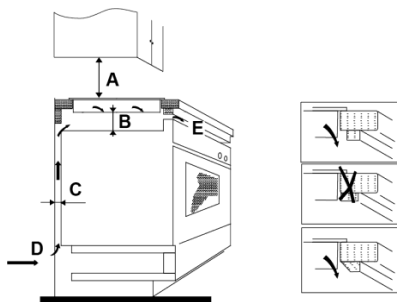


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

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

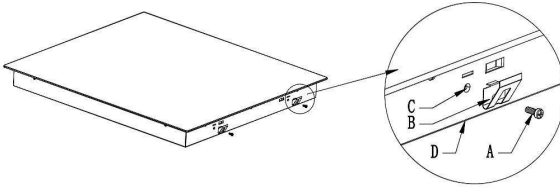
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

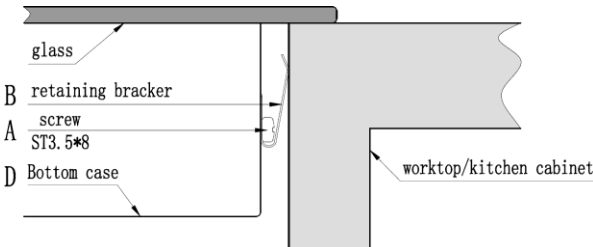
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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:

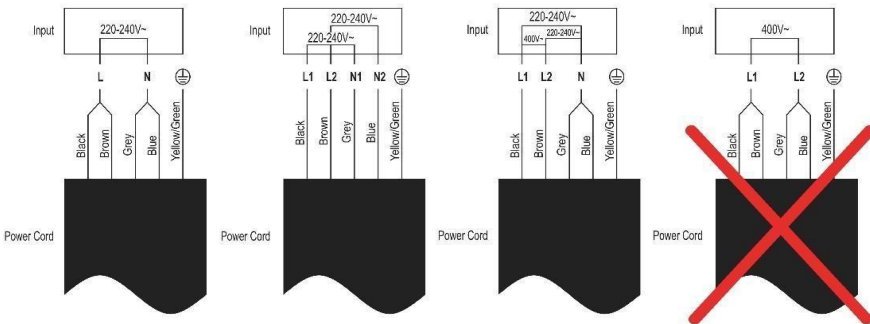
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers,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

		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CIES55MCTT	
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	∅	21,0	cm
		Central left	∅	-	cm
		Central central	∅	21,0	cm
		Central right	∅	-	cm
		Front left	∅	-	cm
		Front central	∅	-	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	-	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	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	E Electric cooking	186,5	Wh/kg
	Rear central	E Electric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	E Electric cooking	186,6	Wh/kg
	Central left	E Electric cooking	-	Wh/kg
	Central central	E Electric cooking	186,6	Wh/kg
	Central right	E Electric cooking	-	Wh/kg
	Front left	E Electric cooking	187,3	Wh/kg
	Front central	E Electric cooking	-	Wh/kg
	Front right	E Electric cooking	194,9	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		E Electric hob	188,4	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, cucchiai 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 antifiama.
- **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.

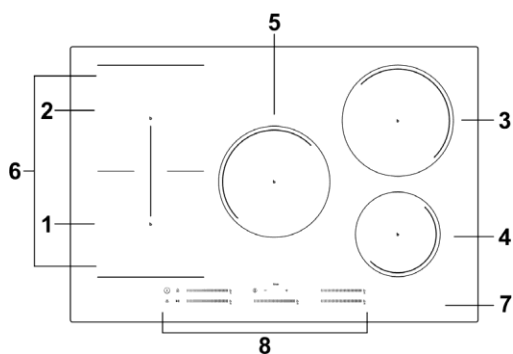
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.

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.

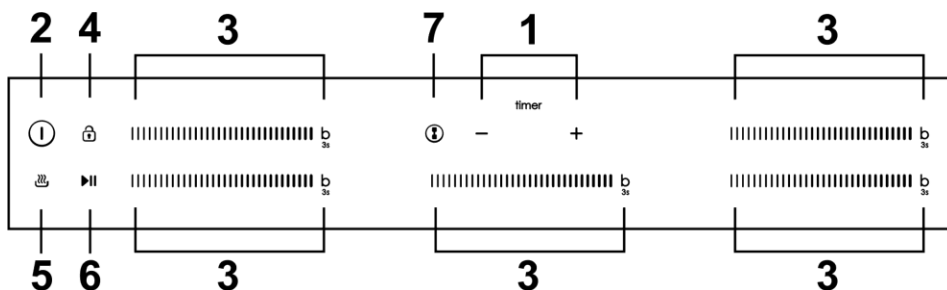
Panoramica del prodotto

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 1800 W
5. Zona 2000 W, aumento a 2600 W
6. Zona flessibile, 2800w fino a 3500w
7. Piatto in vetro
8. Pannello comandi

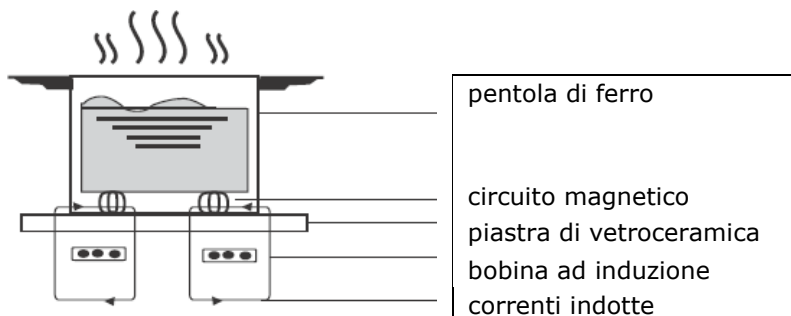
Pannello comandi



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.

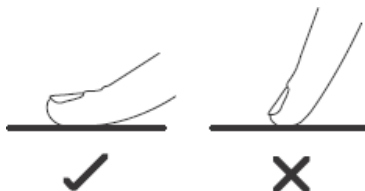


Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura a induzione

- 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

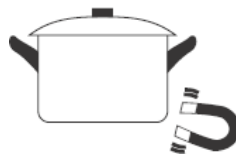
- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili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



Scelta dei recipienti di cottura più appropriati



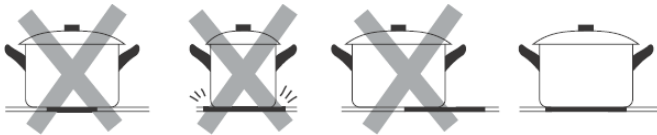
- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete al fondo 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.



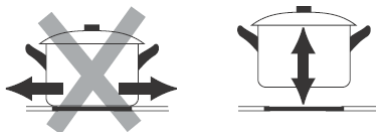
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



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 (180mm)	120
3, 5 (210mm)	140
4 (160mm)	100
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

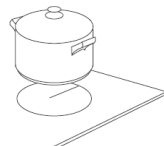
1. Toccare il tasto a sfioro ON/OFF.

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.

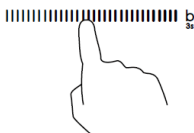


2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.

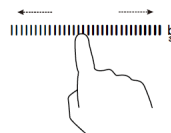
- Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.




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



- a. 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.
- b. L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.
- c. 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.

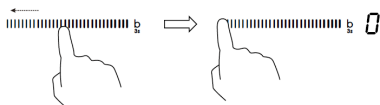
Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta.

Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuti se non viene posizionato

un recipiente idoneo.

Al termine della cottura

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



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



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



4. 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

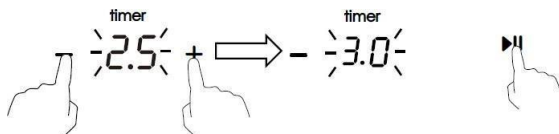
1. Accertarsi che il piano di cottura sia spento.

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.

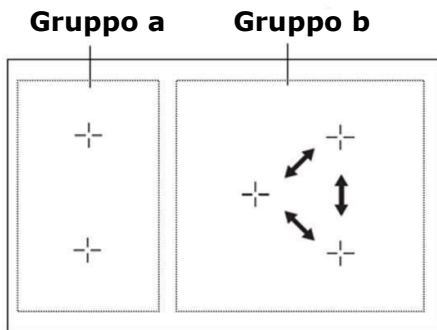
Regole di gestione potenza

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.

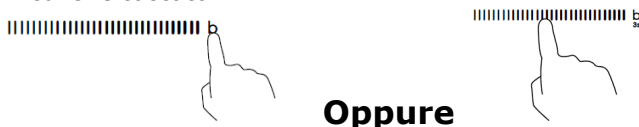


2. La potenza di boost durerà per 5 minuti e poi la zona tornerà allo stadio di potenza impostato prima dello stadio di potenza "9".



3. Se si desidera annullare il boost durante questi 5 minuti, toccare due volte il

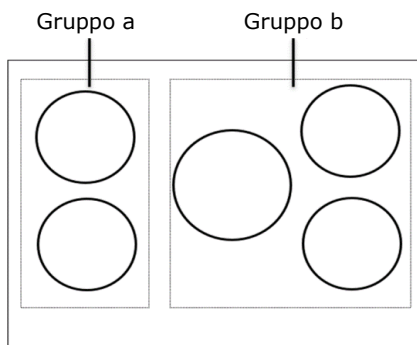
tasto "B". La zona di riscaldamento tornerà allo stadio di potenza "9". Oppure scorrere lungo il "—" fino al punto di sinistra, la zona di riscaldamento tornerà alla fase di potenza in cui si è toccato.



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.

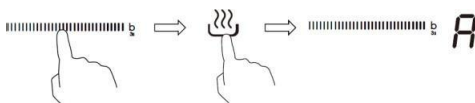



Uso della funzione Mantenimento temperatura (Keep Warm)

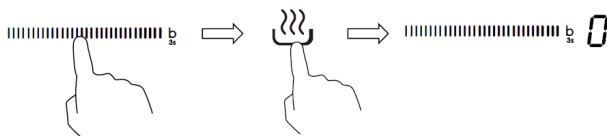
Keep Warm è la funzione che mantiene una zona ad una potenza inferiore per rendere stabile la temperatura.

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.

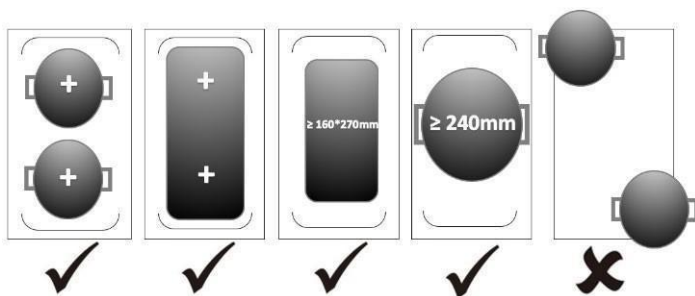


3. Per annullare lo stato di pausa, toccare la funzione Pausa, poi la zona di cottura tornerà allo stadio di potenza impostato in precedenza.



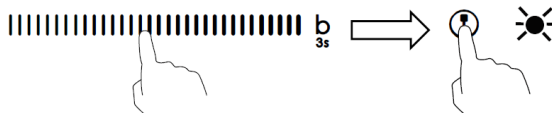
Zona Flessibile

- 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.

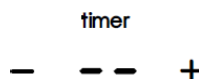
4. Annullare il tempo toccando il "-" del timer e scorrendo verso il basso fino a "0".



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.



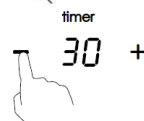
Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

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".



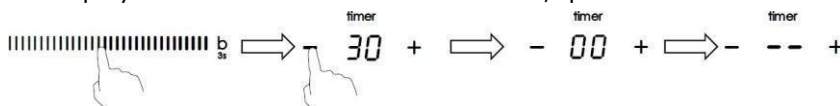
3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+".

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 dellivello 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

1. 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.

 b 5. (impostato a 5 minuti)

 b 3. (impostato a 2 minuti)

timer
- 02 +

2. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di riscaldamento corrispondente si spegne automaticamente e mostra "H".  b 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">1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura.2. Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!)3. Sciacquare ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta.4. 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	CIES55MCTT
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

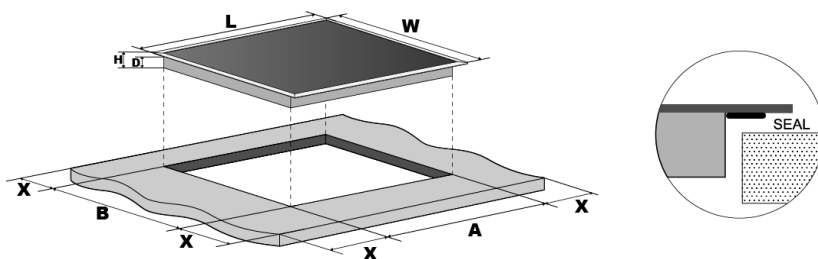
Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Le specifiche e il design potranno variare senza preavviso in quanto siamo sempre impegnati nella ricerca di continue innovazioni dei nostri prodotti.

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:

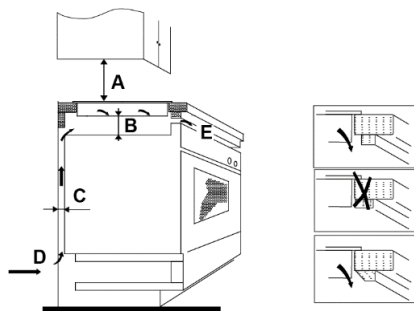


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	minimo 50

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

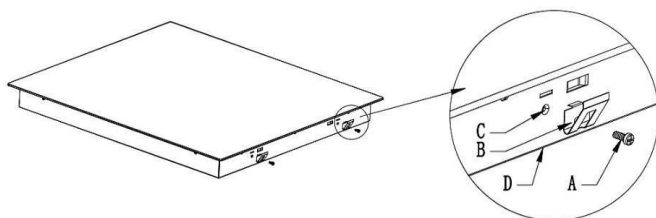
- il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassettei dei mobiletti
- sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura
- se il piano di cottura è montato sopra ad una cassetteria o a dei mobiletti, sia 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

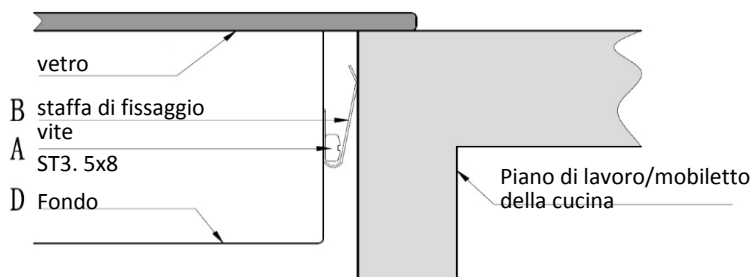
L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano di cottura.

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.

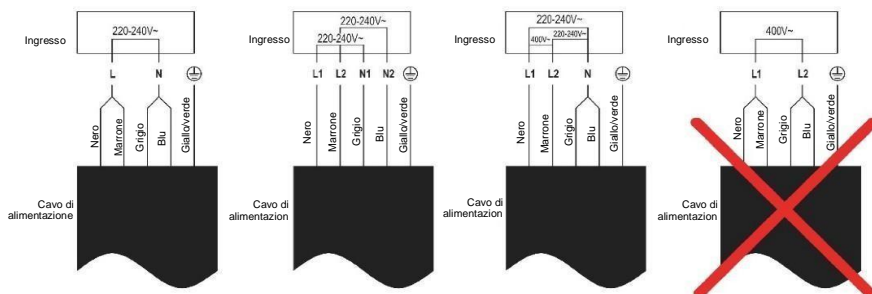
Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.

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				CIES55MCTT	
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	∅	21,0	cm
		Centrale sinistra	∅	-	cm
		Centrale centrale	∅	21,0	cm
		Centrale destra	∅	-	cm
		Anteriore sinistra	∅	-	cm
		Anteriore Centrale	∅	-	cm
		Anteriore destra	∅	16,0	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 5mm più vicini		Posteriore sinistra	L W	20,0 20,0	cm
		Posteriore centrale	L W	-	cm
		Posteriore destra	L W	-	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	-	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	Posteriore sinistra	EElectric cooking	186,5	Peso/kg
	Posteriore centrale	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Posteriore destra	EElectric cooking	186,6	Peso/kg
	Centrale sinistra	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Centrale centrale	EElectric cooking	186,6	Peso/kg
	Centrale destra	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore sinistra	EElectric cooking	187,3	Peso/kg
	Anteriore Centrale	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore destra	EElectric cooking	194,9	Peso/kg
Consumo energetico del pianocottura calcolato per kg		EElectric hob	188,4	Peso/kg
Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni				
<p>Consigli per il risparmio energetico:</p> <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 Informationen 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 geplatzen 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.

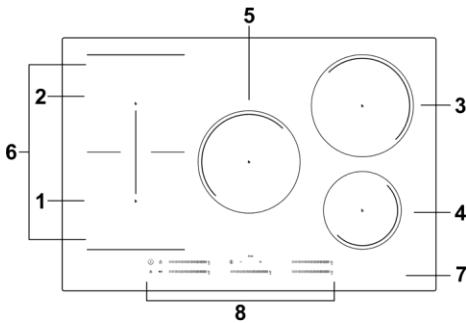
WARNUNG: Verwenden Sie nur Herdschutzvorrichtungen, die der Hersteller des Kochgeräts oder die in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen wird, bzw. solche Schutzvorrichtungen für die Kochmulde, die ein Bestandteil des Gerätes sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle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

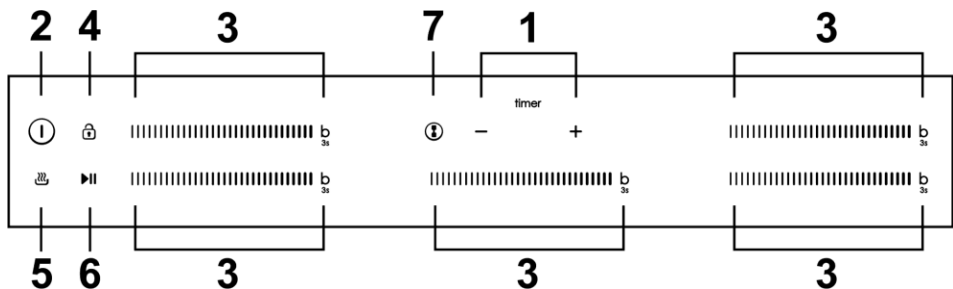
Produktübersicht

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 1800W
- 5, 2000 W-Zone, Boost auf 2600W
- 6, Flex-Zone, 2800W Boost 3500W
- 7, Glasplatte
- 8, Bedienfeld

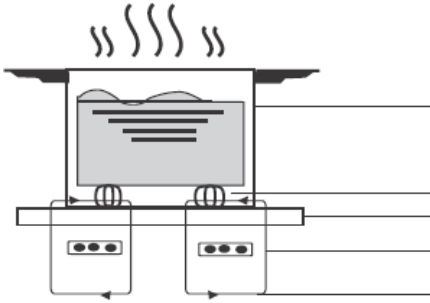
Bedienfeld



- 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

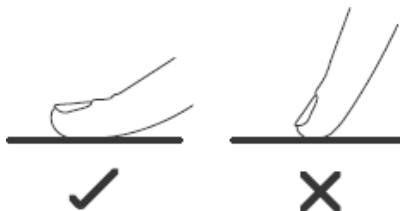
Magnetkreis
Keramikglasplatte
Induktionsspule
induzierte Ströme

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.

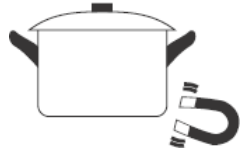
• Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden. Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.

• 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.

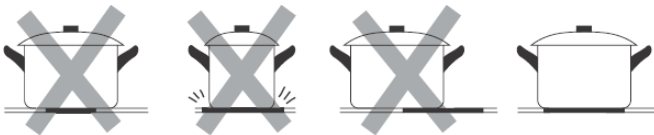
• Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



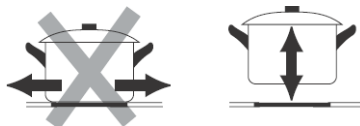
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



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 Mindestdurchmesser 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 (180 mm)	120
3, 5 (210 mm)	140
4 (160mm)	100
Flex zone	240 oder 160*270

Angaben können nach verwendeter Pfanne variieren.

Kochen mit dem Induktionskochfeld

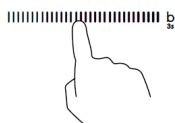
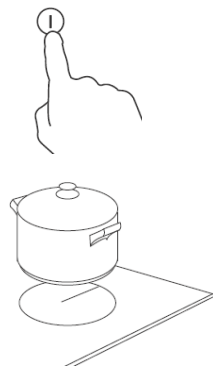
Mit dem Kochen starten

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.

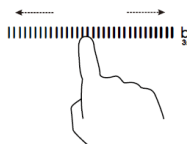
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

- 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:

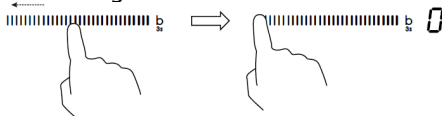
- Sie haben den Topf oder die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt oder
- der verwendete Topf oder Pfanne ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
- der Topf oder die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

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



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

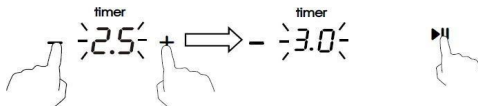
1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche ausgeschaltet ist.

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 gepiept hat. Berühren Sie während dessen keine Taste. Andernfalls ist die Einstellung ungültig.

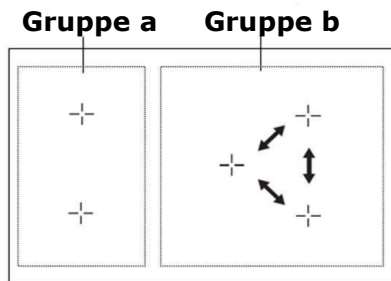
Regeln der Energieverwaltung

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



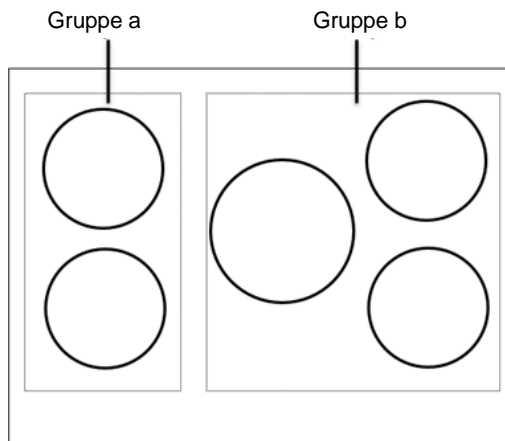
3. Um die Boost-Funktion während dieser 5 Minuten zu beenden, berühren Sie die Taste „b“ zweimal. Die Heizzone geht wieder zur Leistungsstufe „9“ zurück. Oder gleiten Sie auf der Steuerleiste „—“ zum linken Punkt, damit die Heizzone wieder zur gewünschten Leistungsstufe zurückgeht.



Benutzungsbeschränkungen

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.

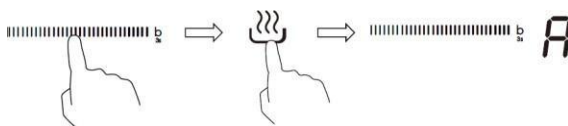



Benutzung der Warmhaltefunktion

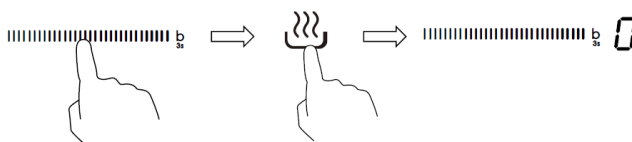
Die Warmhaltefunktion sorgt dafür, dass eine Zone mit geringerer Leistung arbeitet, um die Temperatur konstant zu halten.

Konstante Temperatur mit Hilfe der Warmhaltefunktion

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



2. 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 „||“ an.

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



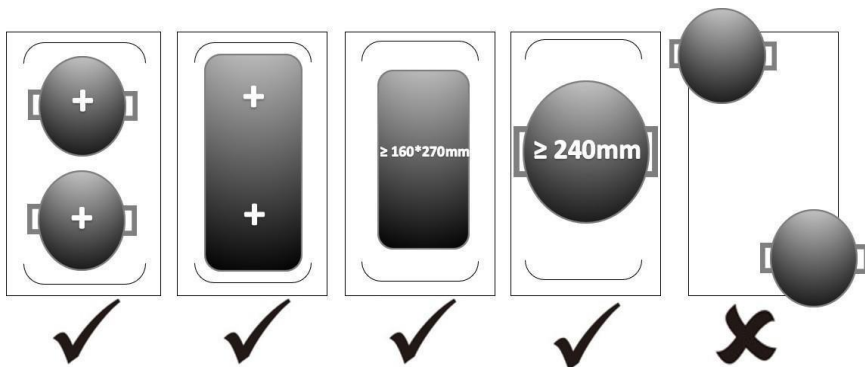
3. Um den Pausenstatus abzubrechen, berühren Sie die Taste zum Pausieren und Fortsetzen und die Kochzone kehrt auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.



Flexzone

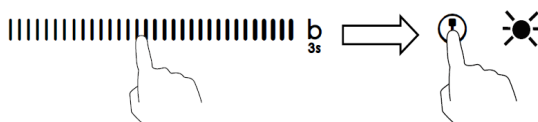
- Dieser Bereich kann je nach Erfordernis als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Kochzonen benutzt werden.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Kochzonen, die sich separat regeln lassen.
- Wichtig! Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr auf der einzelnen Kochzone zentriert ist. 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:

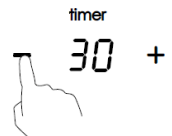
- Sie können ihn als Minute-Minder verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit die jeweilige Kochzone aus.
- Sie können ihn verwenden, um die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

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.

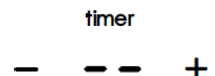
4. Um die Zeiteinstellung abzubrechen, berühren Sie „-“ des Timers und gehen herunter auf „0“.



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



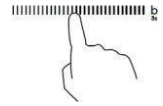
6. Der Summer ertönt für 30 Sekunden und auf der Timer-Anzeige wird „- -“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



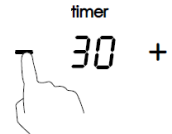
Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

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.



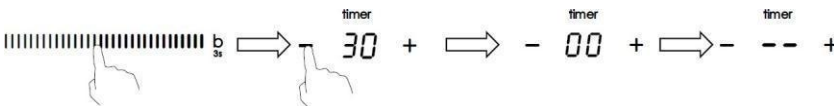
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.

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 abzubrechen, 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.



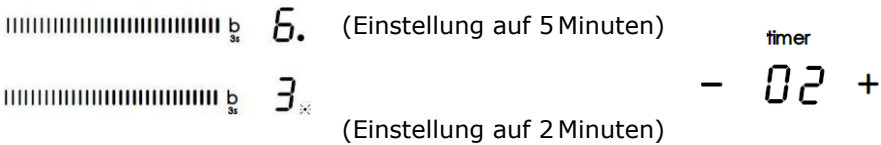
Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

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 Auswahl Taste. 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	CIES55MCTT
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

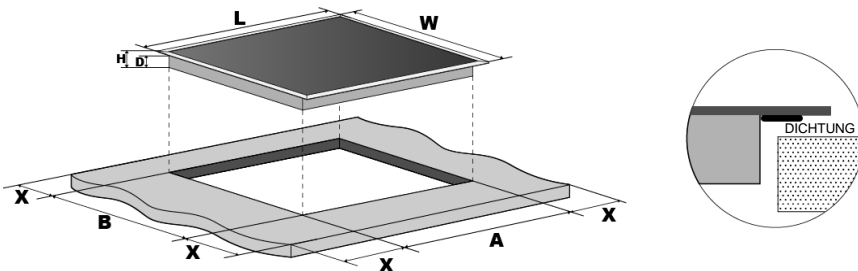
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

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:

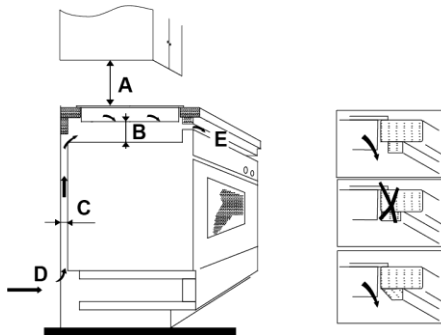


L(mm)	B(mm)	H(mm)	T(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 Mini

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	Luft Eintritt	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.

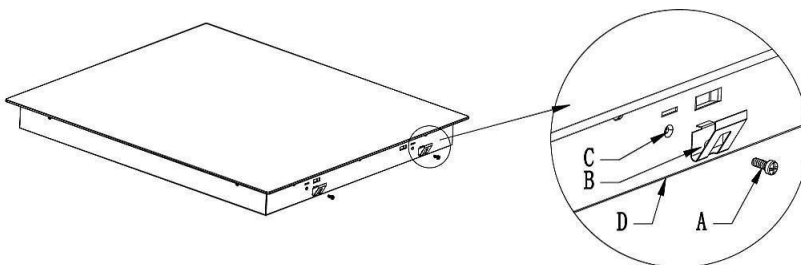
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb des Kochfeldes installiert wurde.
- der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

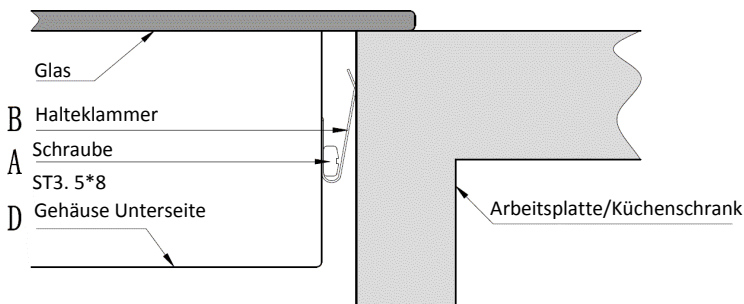
Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) aufgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.

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.

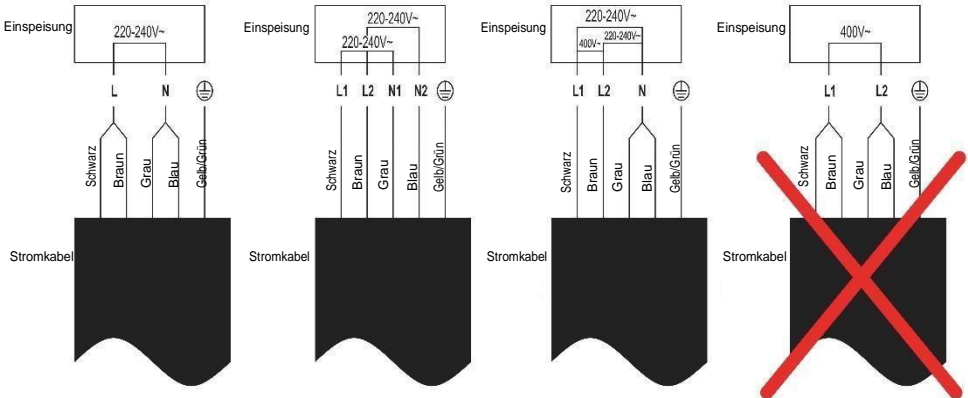
Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungseinrichtungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, dies kann zu Überhitzung und Brand führen.

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

		Stellung	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung				CIES55MCTT	
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	∅	21,0	cm
		Mitte links	∅	-	cm
		Zentral	∅	21,0	cm
		Mitte rechts	∅	-	cm
		Vorne links	∅	-	cm
		Vordere Mitte	∅	-	cm
		Vorne rechts	∅	16,0	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	-	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	-	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	186,6	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	194,9	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg		ECElectric hob	188,4	Wh/kg
Angewandeter Standard: EN 60350-2 Haushaltselektroherde - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Messung der Leistung				
Energiespartipps: <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.

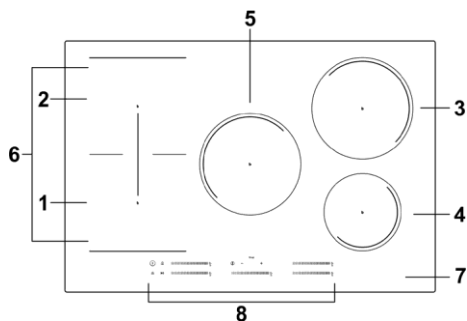
Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej Instrukcji obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

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.

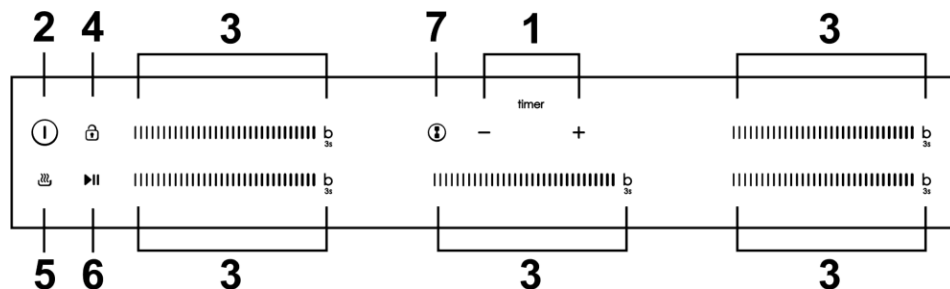
Widok produktu

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.

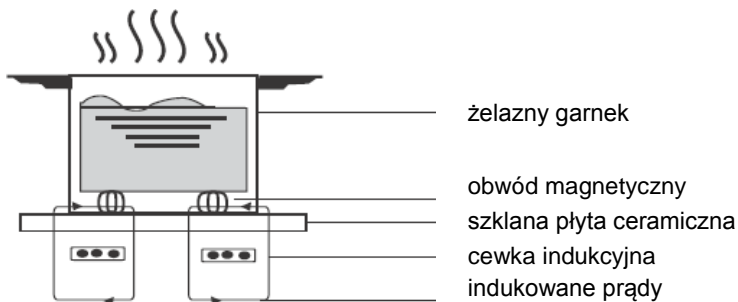
Panel sterowania



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.

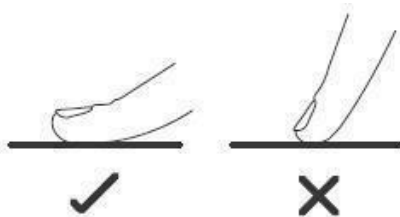


Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- 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 szmatek). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać ich działanie.



Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania



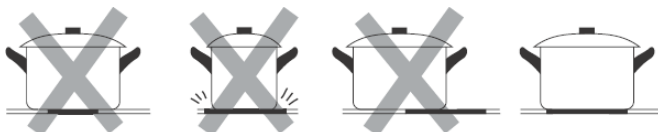
- Używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania indukcyjnego. Znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.
- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny. Przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, patelnia 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.



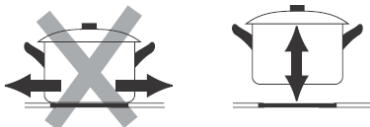
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



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 (180 mm)	120
3, 5(210 mm)	140
4 (160 mm)	100
Strefa Flex	240 lub 160*270

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

Obsługa płyty indukcyjnej

Aby rozpocząć gotowanie

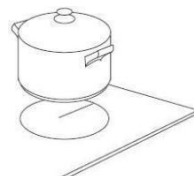
1. Dotknąć przycisk ON/OFF.

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

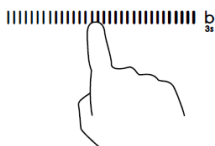


2. Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.

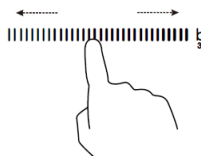
- Należy upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.



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



lub



- a. Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie wybrane ustawienie mocy, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas trzeba będzie ponownie czynności od punktu 1.

- b. W trakcie gotowania można zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.
- c. Przy przesuwaniu palcem wzdłuż przycisku „—” można zmieniać moc w zakresie od 1 do 9.

Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

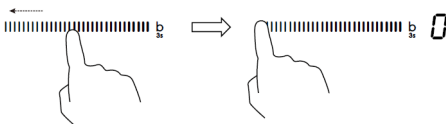
Oznacza to że:

- 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”.



a następnie



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

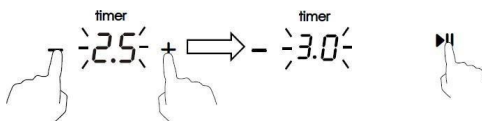
1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona.

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 migąła 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 ponowić 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

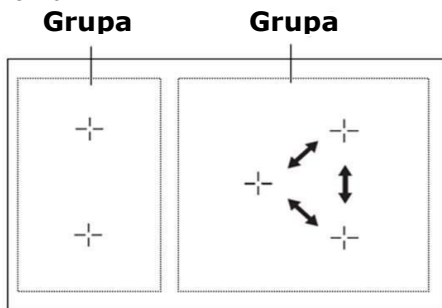
Jeśli moc całkowita przekracza limit 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW lub 7,4 kW (w zależności od ustawionego poziomu), nie można zwiększyć poziomu mocy żadnej ze stref. Jeśli zostanie zwiększona za pomocą przycisku „+”, płyta grzewcza wyemituje 3-krotny dźwięk, a na wskaźniku zostanie wyświetlony migający 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 ustawię temperatury stref z ograniczeniem przełączasię 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

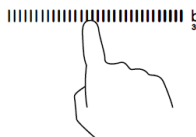
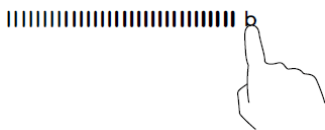
1. Dotknąć przycisk strefy, której moc ma zostać zwiększona i przytrzymać symbol „b” przez 3 sekundy. Na wskaźniku mocy zostanie wyświetlony symbol „P”, wskazujący że moc strefy jest zwiększana.



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 poziomowi mocy „9”. Lub przesunąć wzdłuż przycisku „—” w lewo – strefa grzewcza powróci do poziomowi mocy w punkcie dotknięcia.



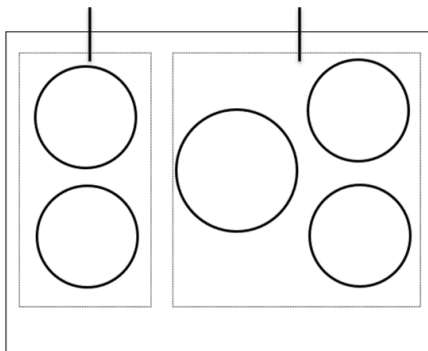
lub

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.

Grupa a


Grupa b

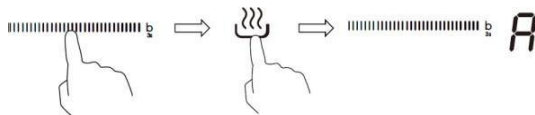



Korzystanie z funkcji podtrzymywania temperatury

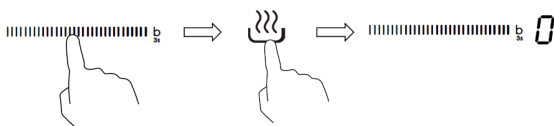
Podtrzymywanie temperatury jest funkcją, w której jedna strefa utrzymuje niską moc, aby dana potrawa nie ostygła.

Korzystanie z funkcji podtrzymywania temperatury w celu utrzymania stabilnej temperatury

1. Dotknąć suwaka pola grzewczego, 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 „II”. Zostanie wstrzymane działanie płyty indukcyjnej we wszystkich strefach, oprócz funkcji „Pauzy”, wł./wył. i przycisków blokady.



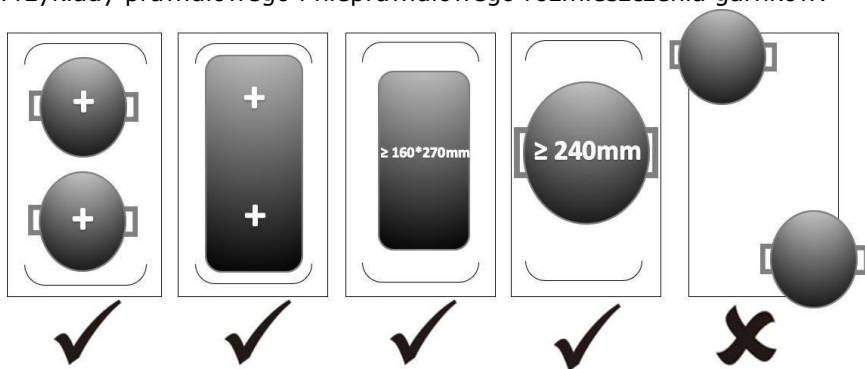
3. W celu wyjścia ze stanu wstrzymania należy dotknąć przycisku „Pauzy” – strefa grzewcza powróci do poprzedniego poziomu mocy.



Strefa Flex

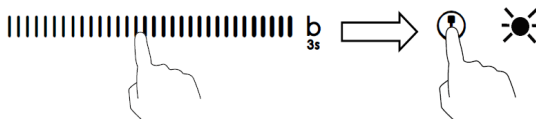
- Strefę tę można traktować jako pojedynczą strefę lub jako dwie różne strefy, w zależności od wymogów związanych z gotowaniem.
- Strefa elastyczna składa się z dwóch niezależnych cewek, którymi można sterować oddzielnie.
- Ważne: upewnić się, że naczynia są umieszczone na środku danej strefy grzewczej. 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.



2. 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 strefygrzewcze).
- 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

1. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknąć przycisku blokady i przytrzymać go przez chwilę.
3. 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.

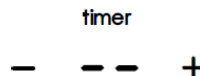
4. Anulować czas dotykając przycisku „-” regulatora czasowego i przesuwając na „0”.



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



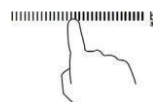
6. Nastąpi sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego pokaże „- -”, gdy zakończy się ustawiony czas.



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#).



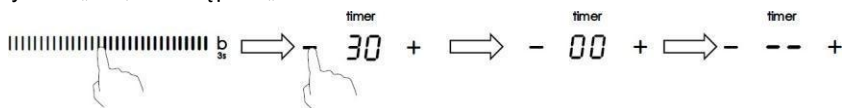
- Dotknięcie przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego – wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „30”.
- Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.



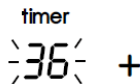
Wskazówka: Dotknięcie raz przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 10 minut.

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

- 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 „-”.



- 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.



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



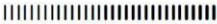
Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

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

- 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.

 $\frac{b}{3s}$ 5. (ustawienie na 5 minut)

 $\frac{b}{3s}$ 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”.

 $\frac{b}{3s}$ H

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

Dbałość i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkło (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niesłodkie pozostałości na szkłe)	<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 łopatką, 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 zeszkobać 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 szybko mogą być trudne do usunięcia lub nawet mogą trwale uszkodzić powierzchnię szkła. • Zagrożenie skażeniem: 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?
<p>Nie można włączyć płyty indukcyjnej.</p>	<p>Brak zasilania.</p>	<p>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.</p>
<p>Przyciski sterowania dotykowego nie reagują.</p>	<p>Przyciski sterowania są zablokowane.</p>	<p>Odblokować przyciski sterowania. W celu uzyskania szczegółowych informacji, patrz sekcja „Korzystanie z płyty indukcyjnej”</p>

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
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.
Szkło jest porysowane.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Używane są nieodpowiednie, ścierne 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 nagzewają 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.
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)	770 X 520 X 60

Wymiary w przypadku zabudowy
A x B (mm)

740 X 490

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

Instalacja

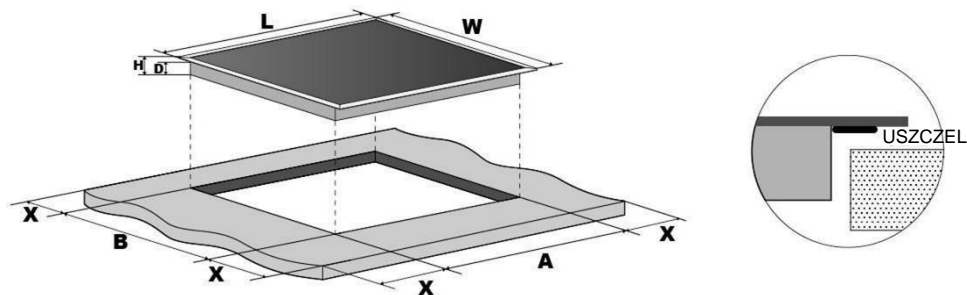
Wybór sprzętu instalacyjnego

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

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

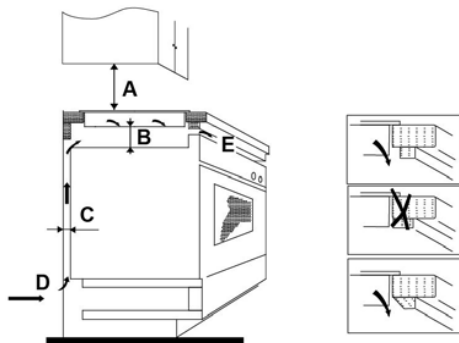


dł. (mm)	szer. (mm)	wys. (mm)	gł. (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

W każdym przypadku należy upewnić się, iż indukcyjna płyta grzewcza 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:

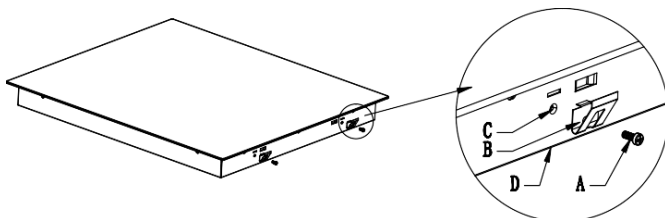
- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady;
- istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza od zewnętrznej części zabudowy do podstawy płyty;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest odpowiednia bariera cieplna;
- rozłącznik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

Przed umiejscowieniem wsporników mocujących

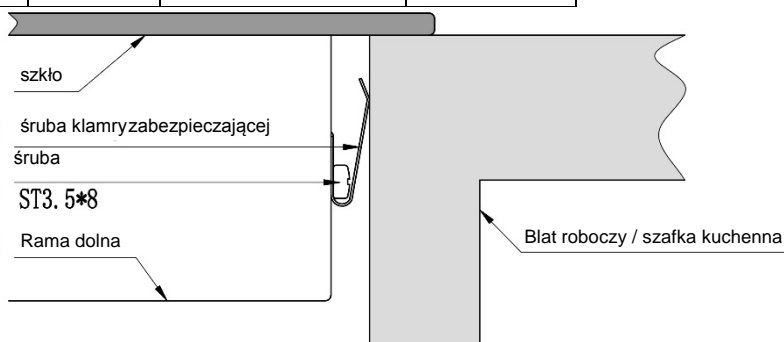
Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć materiałów opakowania). Nie wywierać nacisku na elementy sterowania wystające z płyty.

Regulacja pozycji wspornika

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



A	B	C	D
Śruba	Wspornik	otwór na śrubę	Rama dolna



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.
3. Indukcyjna płyta grzejna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewniać jak lepsze odprowadzanie ciepła w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią blatu powinny być odporne na ciepło.
5. 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:

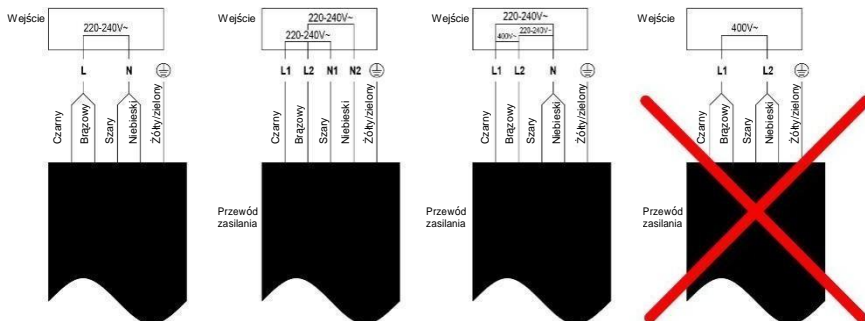
1. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy płyty;
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej;
3. przekroje kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć płytę do zasilania, nie należy używać adapterów, reduktorów ani 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.

6. 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 odpowiednio 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				CIES55MCTT	
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 użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm	Tyłna lewa	Ø	-	cm	
	Tyłna środkowa	Ø	-	cm	
	Tyłna prawa	Ø	21,0	cm	
	Środkowa lewa	Ø	-	cm	
	Środkowa	Ø	21,0	cm	
	Środkowa prawa	Ø	-	cm	
	Przednia lewa	Ø	-	cm	
	Przednia środkowa	Ø	-	cm	
	Przednia prawa	Ø	16,0	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	-	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	-	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	Tylna lewa	ECElectric cooking	186,5	Masa/kg
	Tylna środkowa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Tylna prawa	ECElectric cooking	186,6	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	194,9	Masa/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		ECElectric hob	188,4	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 pokrywy 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. 				

Veiligheidswaarschuwingen

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie alstublieft voordat u uw kookplaat in gebruik neemt.

Installatie

Gevaar voor elektrische schokken

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u werkzaamheden of onderhoud verricht.
- Aansluiting op een goed aardingsstelsel is essentieel en verplicht.
- Veranderingen aan het bedradingssysteem in uw huis mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Gevaar van snijwonden

- Let op - de randen van de panelen zijn scherp.
- Het niet voorzichtig zijn kan leiden tot letsels of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Lees deze aanwijzingen zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.

- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Gelieve deze informatie ter beschikking te stellen van de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het toestel, aangezien dit uw installatiekosten kan verminderen.
- Om een gevaarlijke situatie te voorkomen, moet dit apparaat geïnstalleerd worden volgens deze installatie-instructies.
- Dit apparaat mag uitsluitend correct geïnstalleerd en geaard worden door een gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat moet aangesloten worden op een circuit waarin een werkschakelaar is ingebouwd die volledige loskoppeling van de elektrische voeding mogelijk maakt.
- Het niet correct installeren van het apparaat maakt de garantie of aansprakelijkheidsclaims ongeldig.

Werking en onderhoud

Gevaar voor elektrische schokken

- Bereid geen gerechten op een gebroken of gebarsten kookplaat. Als het kookplaatoppervlak mocht breken of barsten, schakel dan het apparaat onmiddellijk uit met de hoofdschakelaar en neem contact op met een gekwalificeerd technicus.
- Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden verricht.

- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Gevaar voor de gezondheid

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken, om er zeker van te zijn dat hun implantaten niet worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot de dood.

Gevaar door een heet oppervlak

- Tijdens het gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Laat uw lichaam, kleding of andere voorwerpen dan geschikt kookgerei niet in contact komen met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het fornuis worden geplaatst omdat ze heet kunnen worden.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van pannen kunnen te heet zijn om aan te raken. Controleer of handgrepen van steelpannen niet boven andere ingeschakelde kookzones uitsteken. Houd handgrepen uit de buurt van kinderen.

- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot brandwonden en verbrandingen.

Gevaar van snijwonden

- Het messcherpe blad van een schraper voor kookplaten wordt blootgesteld als de afdekking wordt verwijderd. Gebruik de schraper uiterst voorzichtig en berg hem altijd veilig en uit de buurt van kinderen op.
- Het niet voorzichtig zijn kan leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is. Het overkoken van voedsel veroorzaakt rokerige en vette vlekken die in brand kunnen vliegen.
- Gebruik uw apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat liggen.
- Laat geen magnetiseerbare voorwerpen (b.v. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (b.v. computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat, aangezien deze kunnen worden beïnvloed door het elektromagnetische veld ervan.
- Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen.
- Schakel de kookzones en de kookplaat na gebruik altijd uit, zoals beschreven in deze handleiding (bijv. met behulp van de aanraaktoetsen). Vertrouw niet op de

pandetectiefunctie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen verwijdt.

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen
- of er op zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in de kastjes boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen ernstig letsel oplopen.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in de zone waar het apparaat in gebruik is.
- Kinderen of personen met een beperking die van invloed is op hun vermogen om het apparaat te gebruiken, moeten van een verantwoordelijke en competente persoon leren hoe het apparaat gebruikt moet worden. Deze persoon moet zeker weten dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor henzelf of hun omgeving.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat tenzij dit specifiek wordt aanbevolen in de handleiding. Al het andere onderhoud moet uitgevoerd worden door een gekwalificeerde technicus.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat te reinigen.
- Leg geen zware voorwerpen op uw kookplaat en laat ze er niet op vallen.
- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met gekartelde randen of schuif geen pannen over het glazen inductieoppervlak, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.

- Gebruik geen schuursponsjes of andere agressieve reinigingsmiddelen, omdat deze krassen kunnen maken op het glazen inductie-oppervlak.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of ander bevoegd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - b&b-omgevingen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan.
Kinderen onder de 8 jaar mogen niet in de buurt van de oven komen tenzij er continu toezicht is.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis als zij in de gaten gehouden worden of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij het apparaat op veilige wijze kunnen gebruiken en als zij de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als zij niet onder toezicht staan.

- **WAARSCHUWING:** Bereidingen op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af bijv. met een deksel of een branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- **WAARSCHUWING:** Als er barsten komen in kookplaten van glaskeramiek of soortgelijk materiaal, die delen onder spanning beschermen, schakelt u het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

LET OP: Op het kookproces dient toezicht te worden gehouden. Ook bij een korte bereiding moet u de pannen continu in de gaten houden.

WAARSCHUWING: Om kantelen van het apparaat te voorkomen, moet dit stabilisatiemiddel worden geïnstalleerd.

Raadpleeg de installatie-instructies.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of door de

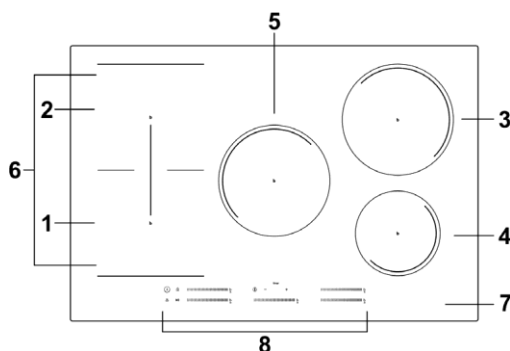
fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangeduid of kookplaatbeschermers die in het toestel zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

Dit apparaat is voorzien van een aardingsaansluiting voor uitsluitend functionele doeleinden.

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe inductiekookplaat. Wij adviseren u wat tijd te besteden aan het lezen van deze Handleiding voor Installatie / Gebruik zodat u volledig begrijpt hoe u de kookplaat correct kunt installeren en bedienen. Lees het installatiegedeelte voor de installatie. Lees alle veiligheidsaanwijzingen aandachtig door voordat u de kookplaat in gebruik neemt en bewaar deze Handleiding zodat u hem in de toekomst nog eens kunt raadplegen.

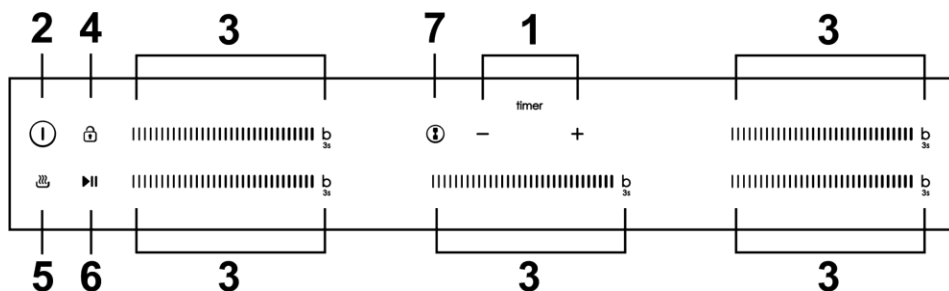
Productoverzicht

Bovenaanzicht



1. 2000 W zone, boost tot 2600 W
2. 1500 W zone, boost tot 2000 W
3. 2000 W zone, boost tot 2600 W
4. 1500 W zone, boost tot 1800 W
5. 2000 W zone, boost tot 2600 W
6. Flex-zone, 2800 W boost 3500 W
7. Glasplaat
8. Bedieningspaneel

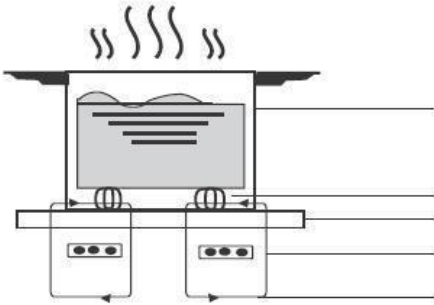
Bedieningspaneel



1. Timerbediening
2. AAN/UIT-toets
3. Regeltoets vermogen/bedieningstoets boostfunctie
4. Toetsenvergrendeling
5. Functie Warmhouden
6. Bedieningstoets pauzefunctie
7. Flex-zone

Informatie over inductiekoken

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. Het werkt door elektromagnetische trillingen die rechtstreeks warmte in de pan opwekken, in plaats van indirect door het glasoppervlak te verhitten. Het glas wordt alleen heet omdat de pan het uiteindelijk opwarmt.



ijzeren pan

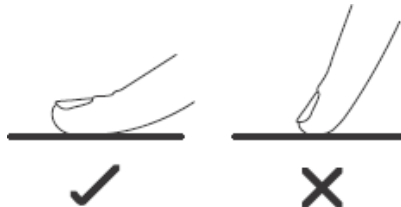
magnetisch circuit
keramische glasplaat
inductiespoel
opgewekte stromen

Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat in gebruik neemt

- Lees deze handleiding, let met name op het deel „Veiligheids waarschuwingen”.
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op uw inductiekookplaat aanwezig is.

Het gebruik van de aanraaktoetsen

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, u hoeft dus geen enkele druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger en niet het topje.
- Elke keer als er een aanraking gedetecteerd wordt, klinkt er een piepje.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat ze niet bedekt worden door een voorwerp (bijv. keukengerei of een doek). Zelfs een dun laagje water kan de bediening bemoeilijken.




Keuze van het juiste kookgerei



- Gebruik uitsluitend kookgerei waarvan de bodem geschikt is voor bereiding met inductie. Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.

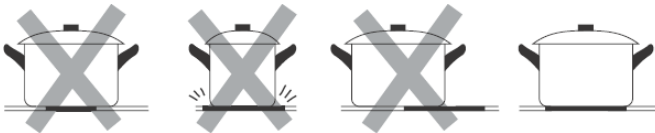


- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductie door een magnetische test uit te voeren. Beweeg een magneet over de onderkant van de pan. Als de magneet wordt aangetrokken, dan is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet hebt:
 1. Giet wat water in de pan die u wilt controleren.
 2. Als  niet gaat knippen en het water warm wordt, dan is de pan geschikt.
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

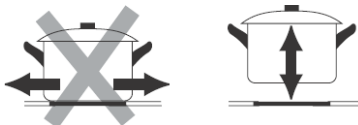
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een gebogen bodem.



Controleer of de bodem van uw pan glad is en plat tegen het glas ligt, en even groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de doorsnede even groot is als de grafiek van de gekozen zone. Bij het gebruik van een pan die iets groter is zal de energie op maximale efficiëntie gebruikt worden. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de efficiëntie minder zijn dan verwacht. Zet de pan altijd in het midden van de kookzone.



Til pannen altijd op van de inductiekookplaat – verschuif ze niet want dat kan krassen op het glas veroorzaken.



Afmetingen pan

De kookzones worden tot op zekere hoogte automatisch aangepast aan de pandiameter. De panbodem moet afhankelijk van de kookzone een minimum diameter hebben. Voor een optimale werking van de kookplaat, dient u de pan in het midden van de kookzone te plaatsen.

Diameter van onderkant van inductiekookgerei

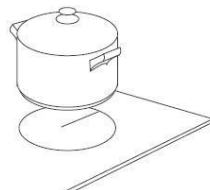
Bereidingszone	Minimum (mm)
1, 2 (180 mm)	120
3, 5 (210 mm)	140
4 (160 mm)	100
Flex-zone	240 of 160*270

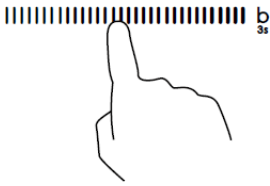
Het bovenstaande kan variëren naargelang de kwaliteit van de gebruikte pan.

Het gebruik van uw Inductiekookplaat

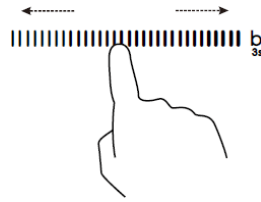
De bereiding beginnen

1. Raak de bedieningstoets AAN/UIT aan.
Na inschakeling klinkt de zoemer eenmaal, op het display wordt „-“ of „- -“ weergegeven, dit betekent dat de inductiekookplaat in stand-by staat.
2. Zet een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
 - Controleer of de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Stel een vermogensniveau in door de schuifregelaar aan te raken, of schuif langs de toets „-“ of raak een willekeurig punt van de „-“ aan.





Of



- Als u niet binnen 1 minuut het vermogen instelt, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet dan weer vanaf stap 1 beginnen.
- U kunt tijdens de bereiding op elk moment de warmte-instelling veranderen.
- Als u langs de „—” schuift, varieert het vermogen van fase 1 tot fase 9.

Als op het display afwisselend knippert met de warmte-instelling

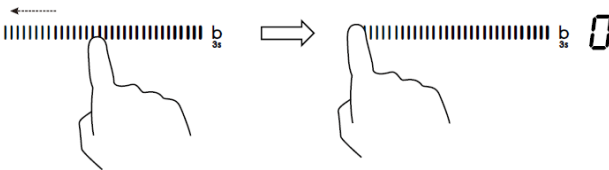
Betekent dit dat:

- u geen pan op de juiste kookzone gezet hebt of,
- dat de pan die u gebruikt niet geschikt is voor bereiding met inductie of,
- dat de pan te klein is of niet goed in het midden van de kookzone is gezet.

Als er geen geschikte pan op de kookzone is gezet, wordt de zone niet warm. Het display zal na 1 minuut automatisch worden uitgeschakeld als er geen geschikte pan op de kookzone is gezet.

Na afloop van de bereiding

- Schakel de kookzone uit door langs de „—” naar het linker punt te schuiven, en vervolgens 1 seconde ingedrukt te houden.



- Zorg ervoor dat de vermogensinstelling „0” en vervolgens „H” weergeeft.



- Schakel de hele kookplaat uit door de bedieningstoets AAN/UIT aan te raken.



- Let op hete oppervlakken

'H' geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. Deze verdwijnt wanneer de kookzone is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Deze functie kan ook gebruikt worden om energie te besparen: als u een andere pan wilt verwarmen kunt u de kookzone die nog heet is gebruiken.



In het geval van een stroomonderbreking terwijl "H" is ingeschakeld, moet u erop letten dat u het kookoppervlak niet aanraakt, zelfs als "H" niet langer wordt weergegeven wanneer de stroom terug is.

Het energiebeheer gebruiken

Met het energiebeheer kunt u het totale vermogen instellen op 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW en 7,4 kW. De standaardinstelling voor het totale vermogen is het maximale vermogensniveau.

Het totale vermogensniveau instellen om aan uw behoefte te voldoen

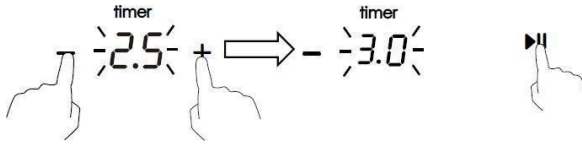
- Zorg ervoor dat de kookplaat is uitgeschakeld.

Opmerking: u kunt het energiebeheer alleen instellen wanneer de kookplaat is uitgeschakeld.

- Houd de knop „Pauzefunctie” 5 seconden ingedrukt. U kunt de zoemer een keer horen piepen.



- Nadat u de piepton hoort, houdt u tegelijkertijd de knoppen „+” en „-” 3 seconden ingedrukt. De timerindicator geeft knipperend het voorgaande totale vermogensniveau weer, bijvoorbeeld „2,5”. Houd „+” en „-” nogmaals 1 seconde ingedrukt om over te schakelen naar een ander vermogensniveau, bijvoorbeeld 3.0. Wanneer het gewenste vermogen knippert, drukt u op de knop „Pauzefunctie” en houdt u deze 5 seconden ingedrukt. De zoemer piept 10 keer. Dit betekent dat de instelling is voltooid.



Opmerking:

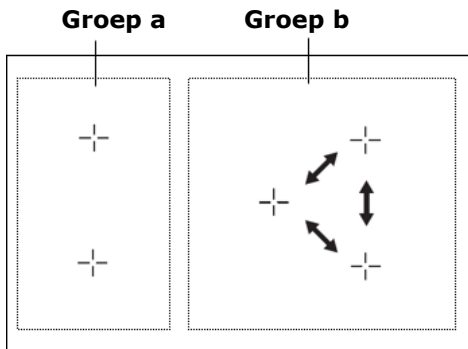
1. Na stap 2 moet u „+“ en „-“ **binnen 3 seconden** na het horen van de pieptoon aanraken. Anders moet u opnieuw beginnen vanaf stap 2.
2. Wacht na het instellen tot het einde van 10 pieptonen. Raak tijdens deze periode geen enkele knop aan. Anders is de instelling ongeldig.

Regels voor energiebeheer

Als het totale vermogen de limiet van 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW, 7,4 kW overschrijdt (afhankelijk van welk niveau u hebt ingesteld), kunt u het vermogensniveau van geen enkele zone verhogen. Als u deze verhoogt, piept de kookplaat 3 keer en geeft de indicator knipperend 'Pn' weer. U moet dus het vermogensniveau van andere zones verlagen voordat u het vermogen van de betreffende zone verhoogt.

Vermogensbeperking in midden- en rechterzones

- De kookzones zijn in twee groepen verdeeld. Elke groep heeft een maximale elektriciteitsbelasting van 3600 W.
- De beperking vermindert het vermogen naar de andere kookzones.
- De weergave van de warmte-instelling van de gereduceerde zones verandert tussen twee niveaus. Als bijvoorbeeld alle zones zijn ingeschakeld, wordt het grootste vermogensniveau van drie zones verlaagd naar 7-niveau, 7-niveau, 7-niveau.



In Groep a kunnen beide zones tegelijkertijd op niveau 9 werken omdat ze in totaal 3500 W zijn.

Als er in Groep b 3 zones werken, is het maximale vermogensniveau dat elke zone kan bereiken 7. Als de achterste zone van Groep b is uitgeschakeld,

kunnen de andere twee zones het maximale vermogensniveau 8 bereiken.

Als u wilt dat een van de zones van Groep b op het hoogste vermogensniveau werkt, moeten slechts 2 zones worden afgesteld. De kookplaat vermindert automatisch het vermogen van de eerste zone die u hebt ingeschakeld.

De boost gebruiken

Boost is de functie waarbij een zone in één seconde stijgt naar een groter vermogen en dit 5 minuten wordt aangehouden. Zo kookt u krachtiger en sneller.

De boost gebruiken om meer vermogen te krijgen

1. Raak de toets aan van het bedieningspaneel die u wilt boosten en houd vervolgens de „b” 3 seconden ingedrukt. Op het vermogensdisplay verschijnt „P” om aan te geven dat de zone wordt geboost.



2. Het Boost-vermogen duurt 5 minuten, daarna gaat de zone terug naar vermogenstrap „9”.



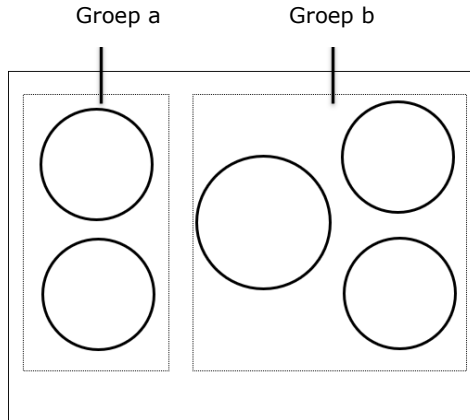
3. Als u de boost gedurende deze 5 minuten wilt annuleren, tikt u tweemaal op de toets „B”. De verwarmingszone gaat terug naar vermogenstrap „9”. Of schuif langs de „—” naar het linkerpunt, de verwarmingszone keert terug naar de vermogenstrap waarin u hebt aangeraakt.



Beperkingen bij gebruik

De vijf zones zijn in twee groepen verdeeld. Als u de boostfunctie wilt gebruiken op de ene zone van een groep, zorg er dan eerst voor dat de andere zone op/onder vermogensniveau 5 werkt.


Als in Groep b één zone in boostmodus werkt, kan er tegelijkertijd maar één andere zone werken.

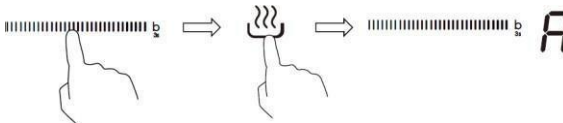



Warmhouden gebruiken

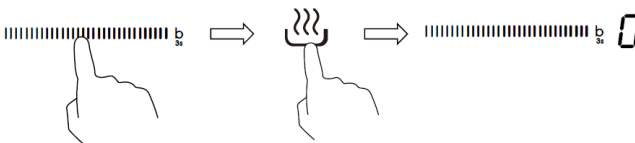
Warmhouden is de functie waarbij één zone een lager vermogen behoudt om de temperatuur stabiel te houden.

Warmhouden gebruiken om een stabiele temperatuur te krijgen

1. Raak de schuifregelaar aan van de verwarmingszone die u warm wilt houden, raak vervolgens de warmhoudknop  aan, de kookzone-indicator zal „A” weergeven.



2. Als u de warmhoudfunctie wilt annuleren, tikt u op de schuifregelaar van de verwarmingszone en vervolgens op de knop . De verwarmingszone keert terug naar vermogenstrap „0”.



De pauzefunctie gebruiken

De pauzefunctie kan op elk moment tijdens het koken worden gebruikt. Deze functie maakt het mogelijk om de inductiekookplaat te stoppen en weer te hervatten.

1. Ga na of de kookzone werkt.
2. Raak de knop Pauzefunctie aan, de kookzone-indicator zal „||” weergeven. Vervolgens wordt de werking van de inductiekookplaat uitgeschakeld op alle kookzones, met uitzondering van de pauze-, aan-/uit- en vergrendeltoetsen.

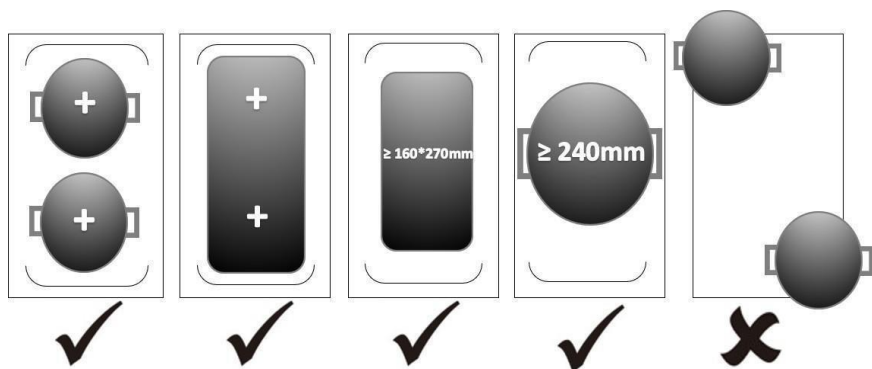


3. Om de pauzestatus te annuleren, tikt u op de Pauzefunctie, waarna de kookzone teruggaat naar de vermogenstrap die u eerder hebt ingesteld.



Flex-zone

- Deze zone kan als een enkele zone of als twee verschillende zones worden gebruikt, afhankelijk van hoe u wilt koken.
 - De flexibele zone bestaat uit twee onafhankelijke inductiespoelen die apart kunnen worden bediend.
 - Belangrijk: Zorg ervoor dat u het kookgerei in het midden van de kookzone plaatst. Grote, ovale, rechthoekige en lange pannen moeten altijd in het midden van de kookzone worden geplaatst en beide logo's bedekken.
- Voorbeelden van goede en slechte plaatsing van pannen:



Als grote zone

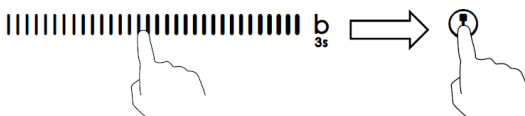
1. Raak de schuifregelaar van de verwarmingszone (linkerkant) aan die u in flex-zone wilt brengen, raak vervolgens de selectieknop van de flex-zone aan om het flexibele gebied als één enkele grote zone te activeren, de indicator volgende toets zal branden.



2. Raak de schuifregelaar langs „—“ aan of raak een willekeurig punt van „—“ aan om het vermogensniveau aan te passen.

Als twee onafhankelijke zones

1. Als u de flex-zone wilt annuleren, tikt u nogmaals op de schuifregelaar van de verwarmingszone en tikt u vervolgens op de selectietoets van de flex-zone. De indicator naast de toets van de flex-zone verdwijnt.



De bedieningstoetsen vergrendelen

- U kunt de bedieningstoetsen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer de bedieningstoetsen vergrendeld zijn, zijn ze allemaal uitgeschakeld, behalve de toets AAN/UIT.

De bedieningstoetsen vergrendelen

Raak de toets toetsenvergrendeling aan. De indicator van de timer toont „Lo“.

De bedieningstoetsen ontgrendelen

1. Controleer of de inductiekookplaat is ingeschakeld.
2. Raak de vergrendeltoets even aan.
3. Nu kunt u uw inductiekookplaat gaan gebruiken.



Wanneer de kookplaat in de vergrendelingsmodus staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld behalve de AAN/UIT-knop. U kunt de inductiekookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT-knop in een noodgeval, maar u moet de kookplaat eerst ontgrendelen bij de volgende handeling.

Beveiliging tegen te hoge temperatuur

Een ingebouwde temperatuursensor bewaakt de temperatuur in de inductiekookplaat. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld.

Overkookbeveiliging

De overkookbeveiliging is een veiligheidsfunctie. De kookplaat wordt binnen 10 seconden automatisch uitgeschakeld als er water op het bedieningspaneel stroomt, terwijl de zoemer 1 seconde piept.

Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer er een te kleine of niet-magnetische pan (bijv. aluminium) gebruikt wordt of er een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat ligt, wordt de kookplaat binnen 1 minuut automatisch in stand-by gezet. De ventilator blijft de inductiekookplaat nog 1 minuut langer afkoelen.

Beveiliging door automatische uitschakeling

De automatische uitschakeling is een beveiligingsfunctie voor uw inductiekookplaat. De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als u hem vergeet uit te schakelen na de bereiding. De standaard werkingsduur voor de verschillende vermogensniveaus is in onderstaande tabel vermeld:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Standaard bedrijfsduur (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Wanneer de pan wordt verwijderd, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk te verwarmen en wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.



Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken.

Het gebruik van de timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt hem gebruiken als kookwekker. In dat geval zal de timer de kookzone niet uitschakelen nadat de tijdsduur is verlopen.
- U kunt hem ook zodanig instellen dat één kookzone, nadat de tijd is verstreken, uitgeschakeld wordt.
- U kunt een tijdsduur van maximaal 99 minuten instellen.

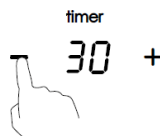
Het gebruik van de timer als kookwekker

Als u geen enkele kookzone selecteert

1. Controleer of de kookplaat is ingeschakeld.

Opmerking: u kunt de kookwekker ook gebruiken als u geen enkele kookzone geselecteerd hebt.

2. Raak „-“ of „+“ van de timerbediening aan, de indicator van de kookwekker begint te knipperen en op het timerdisplay verschijnt „30“.



3. Stel de tijd in door de toets „-“ of „+“ aan te raken.

Tip: Raak de toets „-“ of „+“ eenmaal aan om deze met 1 minuut te verlagen of te verhogen. Blijf de toets „-“ of „+“ van de timer aanraken om de tijdsduur met 10 minuten te verlengen of te verkorten.

Als de ingestelde tijdsduur de 99 minuten overschrijdt, keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

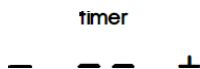
4. Annuleer de tijd door de „-“ van de timer aan te raken en naar beneden te scrollen naar „0“.



5. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en het lampje van de timer knippert gedurende 5 seconden.



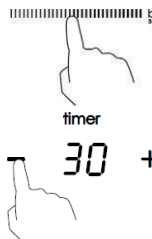
6. De zoemer piept gedurende 30 seconden en op de timer wordt „ - - “ weergegeven wanneer de ingestelde tijd verstreken is.



De timer instellen om een kookzone uit te schakelen

Om deze functie in te stellen voor de kookzones:

1. Raak de schuifregelaar aan van de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen.
2. Raak „-“ of „+“ van de timerbediening aan, de indicator van de kookwekker begint te knipperen en op het timerdisplay verschijnt „30“.



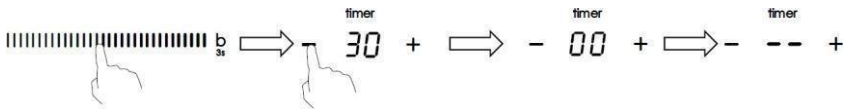
3. Stel de tijd in door de toets „-“ of „+“ aan te raken.

Tip: Het één keer aanraken van de „-“ of „+“ toets verlaagt of verhoogt de waarde met 1 minuut.

Als de toets „-“ of „+“ ingedrukt gehouden wordt, verhoogt of verlaagt de timer de waarde met 10 minuten.

Als de ingestelde tijdsduur de 99 minuten overschrijdt, keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

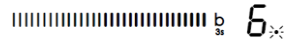
4. Als u de timer wilt annuleren, raakt u de schuifregelaar van de selectietoets aan en vervolgens de „-“ of „+“ van „Timer“. De timer wordt geannuleerd, eerst wordt „00“ weergegeven op het minutendisplay en daarna „--“.



5. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en het lampje van de timer knippert gedurende 5 seconden.



OPMERKING: De rode stip naast de indicator voor het vermogensniveau gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd.



6. Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en wordt „H” weergegeven.



Als er eerder andere kookzones zijn ingeschakeld, dan blijven deze werken.

Instellen van de timer om meer dan één kookzone uit te schakelen

1. Als u deze functie voor meer dan één verwarmingszone gebruikt, geeft de timerindicator de kortste tijd weer. (bijv. zone 1# ingestelde tijd 2 minuten, zone 2# ingestelde tijd 5 minuten, de timerindicator geeft „2” aan.)

OPMERKING: De knipperende rode stip naast de vermogensniveau-indicator betekent dat de timerindicator de tijd van de verwarmingszone weergeeft. Als u de ingestelde tijd van de andere verwarmingszone wilt controleren, raakt u de schuifregelaar van de verwarmingszone één keer aan. De timer geeft zijn ingestelde tijd aan.



5.

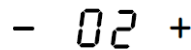
(ingesteld op 5 minuten)

timer



3

(ingesteld op 2 minuten)



2. Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende verwarmingszone automatisch uitgeschakeld en wordt "H" weergegeven.



OPMERKING: Als u de tijd wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u beginnen bij stap 1

Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
<p>Dagelijks vuil op de glasplaat (vingerafdrukken, sporen, vlekken achtergelaten door levensmiddelen of het overkoken van niet zoete vloeistoffen op de glasplaat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat uit. 2. Gebruik een reiniger voor kookplaten terwijl het glas nog warm (maar niet heet!) is! 3. Spoel af en droog af met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> • Als de elektrische stroom naar de kookplaat is onderbroken, wordt er geen indicatie 'heet oppervlak' weergegeven maar de kookzone kan nog wel heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Sommige reinigingsartikelen voor zwaar gebruik, bepaalde nylon sponsjes en agressieve/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reinigingsmiddel of schuurmiddel geschikt is. • Laat nooit resten van reinigingsmiddel achter op de kookplaat: dat kan vlekken veroorzaken.
<p>Overgekookt voedsel, gesmolten resten en hete zoethoudende vlekken op de glasplaat</p>	<p>Verwijder deze onmiddellijk met een scherp mes, paletmes of krabber die geschikt is voor inductiekookplaten van glas, maar let op hete oppervlakken van de kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat uit door de stekker uit de wandcontactdoos te halen. 2. Houd de schraper of het gereedschap onder een hoek van 30° en schraap het vuil naar een koude zone van de kookplaat. 3. Verwijder het vuil met een vaatdoekje of keukenpapier. 4. Volg stappen 2 tot 4 voor het hierboven beschreven 'Dagelijks vuil op de glasplaat'. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als u deze laat afkoelen op de glasplaat, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glazen oppervlak blijvend beschadigen. • Gevaar voor snijwonden: als de veiligheidsafdekking verwijderd is, is het blad van een schraper vlijmscherp. Gebruik de schraper uiterst voorzichtig en berg hem altijd veilig en uit de buurt van kinderen op.
<p>Overgekookt voedsel op de aanraaktoetsen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat uit. 2. Laat het vuil weken 3. Veeg de zone van de aanraaktoetsen schoon met een schone vochtige spons of doek. 4. Veeg de zone volledig droog met keukenpapier. 5. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> • De kookplaat kan een piep laten horen en uitgeschakeld worden en de aanraaktoetsen kunnen niet werken als er vloeistof op ligt. Verzekert u ervan dat de zone met de aanraaktoetsen goed droog is voordat u de kookplaat weer inschakelt.

Adviezen en tips

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De inductiekookplaat kan niet ingeschakeld worden.	Er is geen elektrische stroom.	Controleer of de inductiekookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en dat hij is ingeschakeld. Controleer of er stroomuitval in uw huis of omgeving is. Als u alles gecontroleerd hebt en het probleem aanhoudt, belt u een gekwalificeerd technicus.
De aanraaktoetsen reageren niet.	De toetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de toetsen. Zie deel 'Het gebruik van uw inductiekookplaat' voor aanwijzingen.
De aanraaktoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Misschien ligt er een dun laagje water op de toetsen of misschien gebruikt u het topje van uw vinger om de toetsen aan te raken.	Controleer of de zone van de aanraaktoetsen droog is en gebruik de bal van uw vinger om de toetsen aan te raken.
Er zitten krassen op de glasplaat.	Kookgerei met scherpe randen. Ongeschikt schuursponsje of verkeerde reinigingsproducten gebruikt.	Gebruik kookgerei met vlakke en gladde bodems. Zie 'Het kiezen van het juiste kookgerei'. Zie 'Onderhoud en reiniging'.
Sommige pannen maken krakende of klikkende geluiden.	Dit kan veroorzaakt worden door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende materialen met verschillende trillingen).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een storing.
De inductiekookplaat maakt een laag brommend geluid wanneer hij gebruikt wordt met een hoge warmte-instelling.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van bereiden met inductie.	Dit is normaal, maar het geluid zou minder moeten worden of volledig verdwijnen als u een lagere warmte instelt.
Lawaai van een ventilator afkomstig van de inductiekookplaat.	Een in uw inductiekookplaat ingebouwde ventilator is in werking getreden om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. De ventilator kan zelfs door blijven werken nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en er is geen actie noodzakelijk. Trek de stekker van de inductiekookplaat niet uit de wandcontactdoos terwijl de ventilator werkt.

Pannens worden niet heet en verschijnt op het display.	De inductiekookplaat detecteert de pan niet omdat hij niet geschikt is voor bereidingen met inductie. De inductiekookplaat detecteert de pan niet omdat hij te klein is voor de kookzone of niet goed in het midden van de kookzone is geplaatst.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor bereidingen met inductie. Zie deel 'Het kiezen van het juiste kookgerei'. Zet de pan goed in het midden en controleer of de bodem overeenkomt met de afmetingen van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en er wordt een storingscode weergegeven (normaal afgewisseld met twee letters op het display van de timer).	Technische storing.	Noteer de letters en cijfers van de storingscode, trek de stekker van de inductiekookplaat uit de wandcontactdoos en neem contact op met een gekwalificeerd technicus.

Weergave storingen en inspectie

Als zich een storing voordoet, wordt de inductiekookplaat automatisch in de beveiligde status gezet en worden de bijbehorende codes weergegeven:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
F3/F4	Storing temperatuursensor van de inductiespoel	Neem contact op met de leverancier.
F9/FA	Storing temperatuursensor van IGBT.	Neem contact op met de leverancier.
E1/E2	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de elektrische voeding normaal is. Schakel weer in als de elektrische voeding weer normaal is.
E3	Hoge temperatuur van de temperatuursensor van de inductiespoel	Neem contact op met de leverancier.
E5	Hoge temperatuur van de IGBT temperatuursensor	Start opnieuw nadat de kookplaat is afgekoeld.

Hierboven is de beoordeling en inspectie van veel voorkomende storingen weergegeven.

Haal het apparaat niet zelf uit elkaar en vermijd elk gevaar en schade aan de inductiekookplaat.

Technische specificatie

Kookplaat	CIES55MCTT
Bereidingszones	5 zones
Voedingsspanning	220-240V~, 50-60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	2,5 kW: 2250-2750 W of 3,0 kW: 2700-3300 W of 4,5 kW: 4050-4950 W of 6,5 kW: 5850-7150 W of 7,4 kW: 6600-7400 W
Productafmetingen L×B×H (mm)	770X520X60
Inbouwafmetingen A×B (mm)	740X490

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Omdat we er voortdurend naar streven om onze producten te verbeteren, kunnen we de specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving wijzigen.

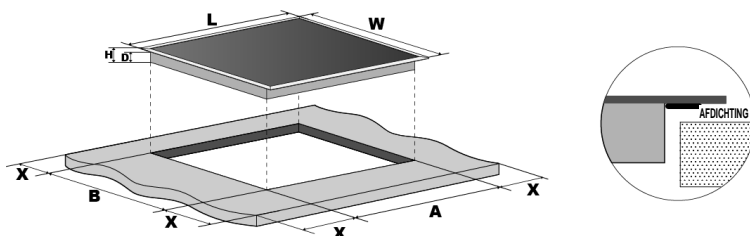
Installatie

Selectie van installatiegereedschappen

Snijd een opening in het werkblad in overeenstemming met de afmetingen aangegeven op de tekening.

Voor de installatie en het gebruik moet er minstens 5 cm ruimte vrij gelaten worden rond de opening.

Controleer of de dikte van het werkblad minstens 30 mm is. Selecteer een werkblad van hittebestendig materiaal om vervorming veroorzaakt door de hittestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder is aangegeven:

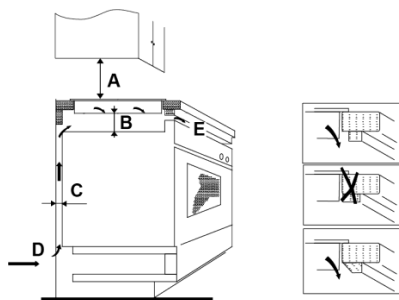


L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

Zorg er onder alle omstandigheden voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinlaat- en uitlaatopeningen niet geblokkeerd zijn. Controleer of de inductiekookplaat goed werkt. Zoals hieronder is aangegeven



Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en het kastje erboven dient minstens 760 mm te zijn.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm

Controleer, voordat u de kookplaat installeert, of

- het werkoppervlak vierkant en waterpas is, en dat er geen structurele onderdelen interfereren met de ruimtevereisten
- het werkoppervlak gemaakt is van hittebestendig materiaal
- als de kookplaat boven een oven geïnstalleerd wordt, dat de oven een ingebouwde koelventilator heeft
- de installatie voldoet aan alle ruimtevereisten en alle voorschriften en normen die van toepassing zijn
- er een geschikte werkschakelaar in de permanente bedrading is ingebouwd die volledige loskoppeling van de netvoeding mogelijk maakt, gemonteerd en geplaatst in overeenstemming met de plaatselijke bedradingsvoorschriften en regels.
De werkschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en voorzien zijn van een opening tussen de contacten van 3 mm in alle polen (of in alle actieve [fase-] geleiders als de plaatselijke bedradingsvoorschriften deze variatie op de vereisten toestaan)
- de werkschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant bij wie de kookplaat geïnstalleerd wordt
- raadpleeg plaatselijke bouwinstaties en wettelijke voorschriften als u twijfels hebt over de installatie
- gebruik hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken rond de kookplaat.

Controleer, nadat u de kookplaat geïnstalleerd hebt, of

- de voedingskabel niet toegankelijk is via deurtjes of laden van kastjes
- er voldoende frisse lucht van buiten de kasten naar de onderkant van de kookplaat kan stromen

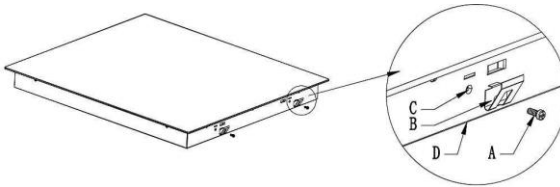
- als de kookplaat boven een lade of een kastje gemonteerd is, er een thermische beveiligingsplaat geïnstalleerd is aan de onderkant van de kookplaat
- de werkschakelaar gemakkelijk te bereiken is door de klant

Voordat de bevestigingsbeugels geplaatst worden

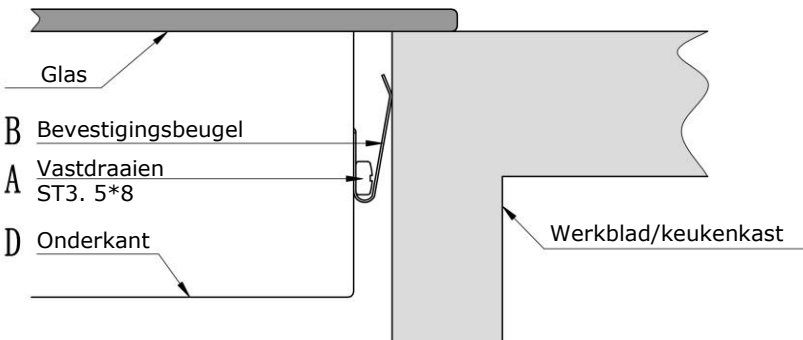
Het apparaat moet op een stabiel, vlak oppervlak gezet worden (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

De stand van de beugel afstellen

Bevestig de kookplaat op het werkblad door 4 beugels vast te schroeven aan de onderkant van de kookplaat (zie afbeelding) na installatie.



A	B	C	D
Vastdraaien	Beugel	Schroefgat	Onderkant



Voorzichtig

1. De inductiekookplaat moet geïnstalleerd worden door gekwalificeerd personeel of technici. Wij hebben deskundigen voor u ter beschikking. Voer deze handeling nooit zelf uit.
2. De kookplaat mag niet geïnstalleerd worden rechtstreeks boven een afwasmachine, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger, aangezien vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.

3. De inductiekookplaat moet zodanig geïnstalleerd worden dat er een betere hittestraling gegarandeerd kan worden om de betrouwbaarheid van de kookplaat te vergroten.
4. De wand en het gebied boven het werkblad waar hitte opgewekt wordt, moet hittebestendig zijn.
5. Om beschadiging te voorkomen, moeten de lagen van het werkblad en het kleefmiddel hittebestendig zijn.

De kookplaat aansluiten op het elektriciteitsnet



Deze kookplaat mag uitsluitend op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een gekwalificeerd persoon. Alvorens de kookplaat aan te sluiten op het elektriciteitsnet, controleren of:

1. het bedradingsstelsel in uw woning geschikt is voor het vermogen dat de kookplaat nodig heeft
2. de spanning overeenkomt met de waarde die op het typeplaatje is vermeld
3. de doorsnede van de voedingskabel bestand is tegen de op het typeplaatje vermelde belasting.

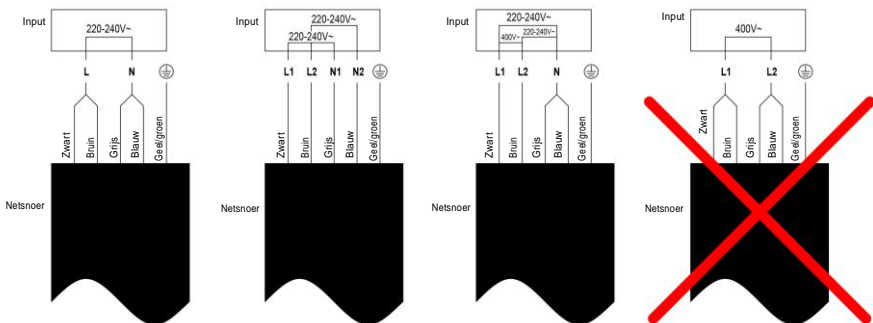
Gebruik bij de aansluiting op het elektriciteitsnet geen adapters, verloopstukken of aftakkingen, aangezien deze kunnen leiden tot oververhitting en brand.

De voedingskabel mag nergens hete delen raken en moet zodanig geplaatst worden dat de temperatuur ervan nooit de 75°C kan overschrijden.



Controleer met een elektricien of het bedradingsstelsel van uw woning geschikt is zonder wijzigingen aan te brengen. Eventuele wijzigingen mogen uitsluitend aangebracht worden door een erkend elektricien.

De voeding moet aangesloten worden in overeenstemming met de betreffende norm of een enkelpolige stroomonderbreker. De aansluitmethode is hieronder weergegeven.



- Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moeten deze werkzaamheden uitgevoerd worden door een vertegenwoordiger van de klantenservice met speciale gereedschappen om ongelukken te voorkomen.

- Indien het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een omnipolaire stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimumopening van 3 mm tussen de contacten.
- De installateur moet garanderen dat de correcte elektrische aansluiting gemaakt is en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet verbogen of platgedrukt worden.
- De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag alleen vervangen worden door erkende technici.



Dit apparaat is geëtiketteerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Elektronische en elektrische apparaten bevatten zowel vervuilende stoffen (die schadelijk zijn voor het milieu) als basiselementen (die opnieuw kunnen worden gebruikt). Het is belangrijk dat de elektronische en elektrische apparaten specifieke behandelingen ondergaan om de vervuilende stoffen correct te verwijderen en als afval te verwerken en alle materialen terug te winnen. Personen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat elektronische en elektrische apparaten niet in het milieu terecht komen. Hiervoor moeten enkele elementaire regels in acht worden genomen:

- elektronische en elektrische apparaten mogen niet worden behandeld als gewoon huisvuil;
- elektronische en elektrische apparaten moeten worden afgegeven bij speciale inzamelcentra die worden beheerd door de gemeente of een geregistreerd bedrijf.

In veel landen worden grote elektrische en elektronische apparaten aan huis afgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kunt u uw oude apparaat vaak inleveren bij de leverancier, die het gratis accepteert als eenmalige maatregel, op voorwaarde dat het apparaat van hetzelfde type is en dezelfde functies heeft als het aangeschafte apparaat.

Productinformatie voor elektrische kookplaten voor huishoudelijk gebruik overeenkomstig Verordening (EU) nr. 66/2014 van de Commissie

		Stand	Symbol	Waarde	Eenheid
Modelidentificatie				CIES55MCTT	
Type kookplaat:				Elektrische kookplaat	
Aantal kookzones en/of -gebieden	zones			5	
	gebieden				
Verwarmings-technologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	Inductiekookzones			X	
	Inductiekookgebieden				
	keramische en halogeenkookzones				
	vaste kookplaten				
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm		Linksachter	∅	-	cm
		Middenachter	∅	-	cm
		Rechtsachter	∅	21,0	cm
		Linksmidden	∅	-	cm
		Centraal midden	∅	21,0	cm
		Rechtsmidden	∅	-	cm
		Linksvoor	∅	-	cm
		Middenvoor	∅	-	cm
		Rechtsvoor	∅	16,0	cm
Voor niet-cirkelvormige kookzones of gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of gebied, afgerond tot op 5 mm		Linksachter	L B	20,0 20,0	cm
		Middenachter	L B	-	cm
		Rechtsachter	L B	-	cm
		Linksmidden	L B	-	cm
		Centraal midden	L B	-	cm
		Rechtsmidden	L B	-	cm
		Linksvoor	L B	20,0 20,0	cm
		Middenvoor	L B	-	cm

	Rechtsvoor	L B	-	cm
Energieverbruik per kookzone of - gebied, berekend per kg	Linksachter	Elektrisch koken	186,5	Wh/kg
	Middenachter	Elektrisch koken	-	Wh/kg
	Rechtsachter	Elektrisch koken	202,5	Wh/kg
	Linksmidden	Elektrisch koken	-	Wh/kg
	Centraal midden	Elektrisch koken	186,6	Wh/kg
	Rechtsmidden	Elektrisch koken	-	Wh/kg
	Linksvoor	Elektrisch koken	187,3	Wh/kg
	Middenvoor	Elektrisch koken	-	Wh/kg
	Rechtsvoor	Elektrisch koken	194,9	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg		Elektrische kookplaat	191,6	Wh/kg
Toegepaste norm: EN 60350-2 Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van de prestaties				
<p>Tips voor energiebesparing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voor een optimale werking van de kookplaat, dient u de pan in het midden van de kookzone te plaatsen. • Het gebruik van een deksel verkort de bereidingstijden en bespaart energie door de warmte vast te houden. • Beperk de hoeveelheid vocht of vet om de bereidingstijden te verkorten. • Begin de bereiding op een hoge instelling en verlaag de instelling zodra het voedsel is doorverwarmd. • Gebruik pannen waarvan de doorsnede even groot is als de grafiek van de gekozen zone. 				

Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous.
Veuillez lire ces informations avant d'utiliser
votre table de cuisson.

Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié est habilité à effectuer des modifications sur le système de câblage domestique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de blessure par coupure

- Faites attention - les bords des panneaux sont tranchants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes importantes de sécurité

- Veuillez lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil quel que soit le moment.
- Veuillez mettre cette information à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil afin de réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit incorporant un sectionneur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- L'installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.

Fonctionnement et entretien

Risque de choc électrique

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée.
- En cas de rupture ou de fissuration de la surface de la table de cuisson, éteignez immédiatement l'appareil en coupant l'alimentation électrique du réseau (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien.

- Le non-respect de cette recommandation peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes porteuses de pacemakers ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil, afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique de l'appareil.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner le décès.

Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisson approprié entrer en contact avec le verre à induction jusqu'à ce que la surface soit froide.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson, car ils peuvent devenir très chauds
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées de casserole ne se trouvent pas au-dessus d'une

autre zone de cuisson. Tenir les poignées hors de portée des enfants.

- Le non-respect de ces consignes peut entraîner brûlures ou un choc électrique.

Risque de blessure par coupure

- Lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes importantes de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition cause des vapeurs et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez jamais ou ne laissez jamais d'objets magnétisés (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans

ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les touches tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil
- ou s'asseoir, se tenir debout, ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants dans des placards au-dessus de l'appareil. Les enfants qui montent sur la table de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité d'utiliser l'appareil devraient avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage de la table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords

dentelés et ne traînez pas de casseroles sur la surface du verre à induction, car cela pourrait érafler le verre.

- N'utilisez pas de éponges métalliques ou d'autres produits abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes possédant le même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et à d'autres applications similaires telles que :
 - espaces cuisine du personnel dans des boutiques, bureaux et autres espaces de travail ;
 - maisons de ferme ;
 - par les clients dans des hôtels, motels et autres espaces de type résidentiel ;
 - dans les espaces de type chambre d'hôtes.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil

en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Faire chauffer la plaque sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les tables de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les pièces sous tension
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

ATTENTION : La cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

AVERTISSEMENT : Pour éviter tout basculement de l'appareil, ces éléments de stabilisation doivent être installés. Consultez les instructions d'installation.

AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement le dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.

Cet appareil inclut un raccordement à la terre pour des finalités fonctionnelles uniquement.

Nous vous félicitons de votre choix de la table de cuisson à induction.

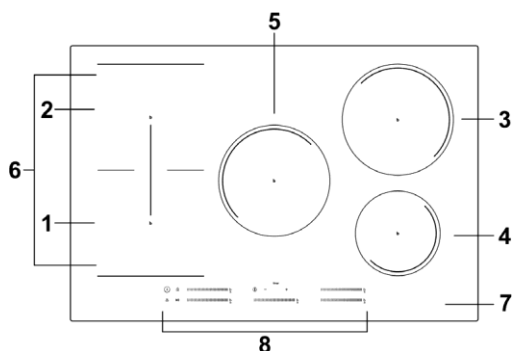
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction / d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instruction / d'installation pour référence ultérieure.

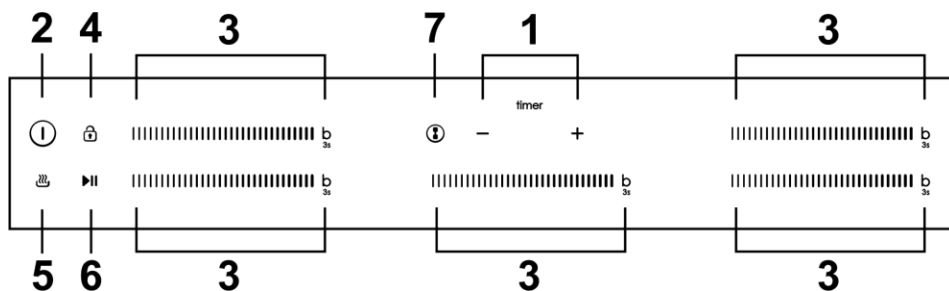
Vue d'ensemble du produit

Vue de dessus



1. Zone 2000 W, augmenter jusqu'à 2600 W
2. Zone 1500 W, augmenter jusqu'à 2000 W
3. Zone 2000 W, augmenter jusqu'à 2600 W
4. Zone 1500 W, augmenter jusqu'à 1800 W
5. Zone 2000 W, augmenter jusqu'à 2600 W
6. Zone flexible, de 2800 W à 3500 W
7. Plaque en verre
8. Panneau de commande

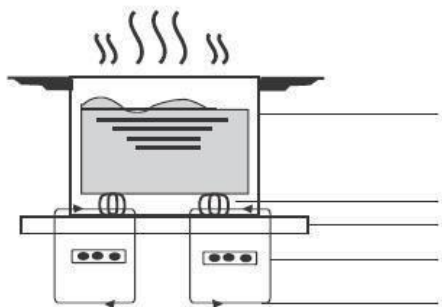
Panneau de commande



1. Touche du temporisateur
2. Touche ON/OFF
3. Touche de réglage de la puissance / Touche de la fonction de surchauffe
4. Touche de verrouillage des touches
5. Fonction de maintien au chaud
6. Touche de la fonction pause
7. Zone flexible

Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie sûre, innovante, efficace et économique. Elle fonctionne au moyen de vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole plutôt qu'indirectement en chauffant la surface vitrée. La vitre devient chaude uniquement parce que la casserole la chauffe.



casserole en fer

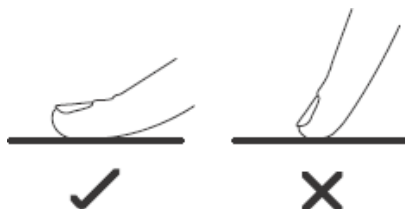
circuit magnétique
plaque de verre céramique
bobine d'induction
courants inductifs

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- Lisez ce guide en prenant note de la section « Consignes de sécurité ».
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre table de cuisson à induction.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer fort.
- Utilisez la boule de votre doigt, pas son bout.
- Vous entendrez un buzzer chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (p. ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.




Choisir une bonne batterie de cuisine



- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction.
Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole

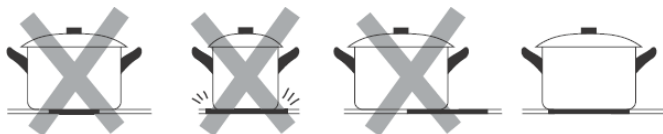


- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique. Rapprochez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.
 2. Si  ne clignote pas sur le panneau et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les batteries de cuisine fabriquées dans les matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et grès.

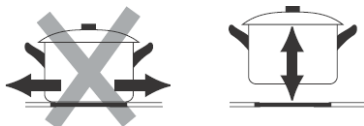
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre.



Dimensions de la casserole

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement, jusqu'à une certaine limite, au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondant. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction

Zone de cuisson	Minimum (mm)
1, 2 (180 mm)	120
3, 5 (210 mm)	140
4 (160mm)	100
Zone flexible	240 ou 160*270

Ce qui précède peut varier en fonction de la qualité de la casserole utilisée.

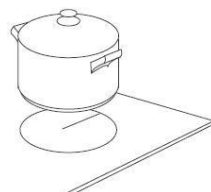
Utilisation de votre table à induction

Pour commencer la cuisson

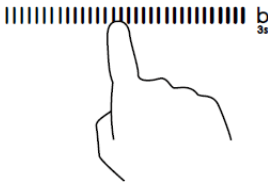
1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « - - » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.



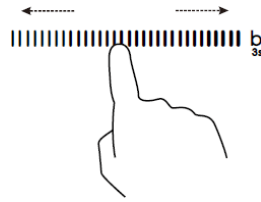
2. Posez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Veillez à ce que le fond de votre casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



3. Réglez un niveau de puissance en touchant le curseur, en faisant glisser le curseur le long de la commande « - », ou juste en touchant n'importe quel point du « - ».



Ou



- a. Si vous ne réglez pas la puissance dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer depuis l'étape 1.
- b. Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson.
- c. Si vous faites coulisser la touche « — », la puissance varie du niveau 1 au niveau 9.

Si le panneau clignote en alternance avec l'indication du réglage de la cuisson

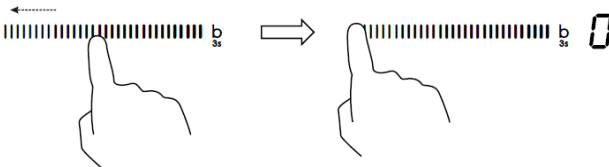
Cela signifie que :

- vous n'avez pas posé votre casserole sur la bonne zone ou
- que la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou
- que la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas correctement placée au centre de la zone de cuisson.

La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson. Si dans un délai de 1 minute, vous n'avez pas posé de casserole adaptée, la touche s'éteint automatiquement.

Quand vous avez fini de cuisiner

1. Éteignez le foyer de cuisson en faisant coulisser la touche le long de « — » vers la gauche et continuez d'appuyer pendant 1 seconde.



2. Assurez-vous que la touche affiche « 0 » puis « H ».



puis



3. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.



4. Prenez garde aux surfaces chaudes.

« H » indique une zone de cuisson encore trop chaude pour être touchée. Cette indication disparaît dès que la surface de la zone de cuisson a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur la zone de cuisson qui est encore chaude.



En cas d'interruption d'alimentation pendant que « H » est allumé, veuillez faire attention à ne pas toucher la surface de cuisson même quand « H » n'est plus affiché lorsque l'alimentation est de retour.

Utilisation du réglage de la puissance

Grâce à la gestion de la puissance, vous pouvez régler la puissance totale sur 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW ou 7,4 kW. Le réglage par défaut de la puissance totale est le niveau de chauffe maximal.

Réglage du niveau de chauffe total pour répondre à vos exigences

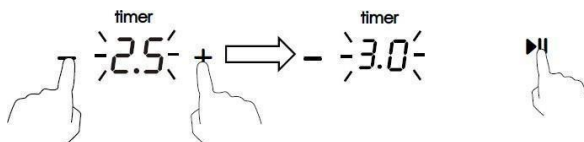
1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

Remarque : vous pouvez régler la puissance uniquement quand la table de cuisson est éteinte.

2. Appuyez sur le bouton « Fonction de mise en pause » et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Vous entendrez un bip sonore.



3. Après le bip, appuyez sur « + » et « - » en même temps pendant 3 secondes ; l'indicateur du temps clignotera en indiquant le niveau de chauffe totale précédent, par ex. '2.5'. Appuyez sur « + » et « - » pendant encore 1 seconde pour basculer vers un autre niveau de chauffe, par ex., 3.0. Lorsque la puissance que vous souhaitez régler clignote, appuyez sur le bouton « Fonction de mise en pause » et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Le bip retentira 10 fois. Cela signifie que vous avez terminé le réglage.



Remarque :

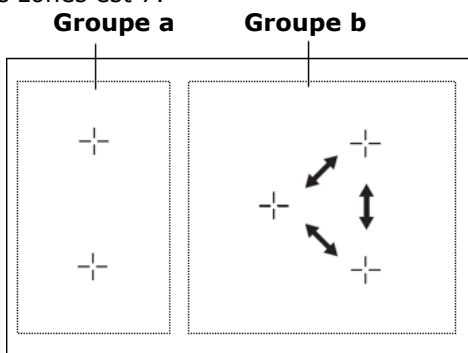
1. Après l'étape 2, vous devez appuyer sur « + » et « - » **dans les 3 secondes** après avoir entendu le bip sonore. Sinon, vous devrez tout reprendre depuis l'étape 2.
2. À la fin du réglage, attendez la fin des 10 bips sonores. Ne touchez aucun bouton pendant cette période sinon le réglage sera invalide.

Règles de réglage de la puissance

Si la puissance globale dépasse la limite de 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW ou 7,4 kW (en fonction du niveau que vous avez réglé), vous ne pouvez augmenter la puissance d'aucune zone. Si vous l'augmentez, le plan de cuisson émettra 3 bips sonores et l'indicateur affichera un « Pn » clignotant. Vous devrez alors réduire la puissance d'autres foyers de cuisson avant d'augmenter la puissance du foyer en question.

Limitation de puissance dans les zones au centre et à droite

- Les zones de cuisson sont divisées en deux groupes. Chaque groupe a une charge électrique maximale de 3600 W.
- La limitation diminue la puissance vers les autres zones de cuisson.
- L'affichage du réglage de la puissance de chauffe des zones « limitées » varie entre deux niveaux. g. si toutes les zones sont activées, le plus grand niveau de chauffe des trois zones est 7.



Dans le groupe a, les deux zones peuvent fonctionner à la puissance 9 en même temps, parce qu'elles totalisent 3500 W.

Dans le groupe b, si 3 zones fonctionnent, la puissance maximum que chaque zone peut atteindre est 7. Si la zone arrière du groupe b est désactivée, les deux autres zones peuvent atteindre le niveau de puissance maximal, soit 8.

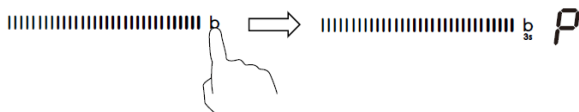
Si vous voulez que l'une des zones du groupe b fonctionne au niveau de puissance le plus élevé, seulement 2 zones doivent fonctionner. La table de cuisson réduit automatiquement la puissance de la première zone que vous avez allumée.

Utilisation de la fonction Boost

La fonction Boost permet d'augmenter la puissance d'un foyer en une seconde et ce pendant 5 minutes. De cette façon, la cuisson sera plus vive et plus rapide.

Utilisation de la fonction Boost pour augmenter la puissance

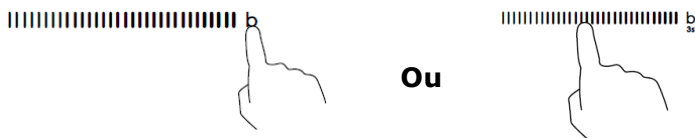
1. Appuyez sur la touche du panneau de commande que vous souhaitez suralimenter et maintenez la touche « b » enfoncée pendant 3 secondes. La touche affichera « P » pour indiquer que le foyer est en mode Boost.



2. La puissance de suralimentation (Boost) durera 5 minutes puis le foyer reviendra au niveau de puissance « 9 ».



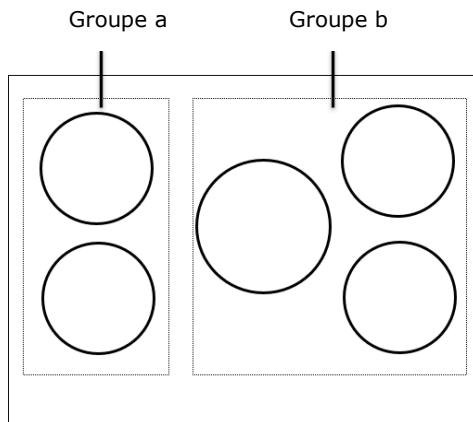
3. Si vous souhaitez supprimer le mode Boost au cours de ces 5 minutes, appuyez sur la touche « B » deux fois. Le foyer de cuisson reviendra au niveau de puissance « 9 ». Vous pouvez également glisser sur « — » vers la gauche ; le foyer de cuisson reviendra au niveau de puissance que vous avez touché.



Restrictions pendant l'utilisation

Les cinq zones ont été divisées en deux groupes. Dans un groupe, si vous utilisez le mode Boost sur un foyer, assurez-vous d'abord que l'autre foyer fonctionne au maximum au niveau 5.


Dans le groupe b, si une zone fonctionne en mode boost (surchauffe), une seule autre zone peut fonctionner elle aussi.

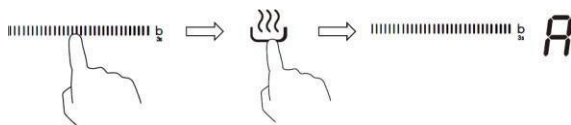



Utilisation de la fonction Maintien au chaud

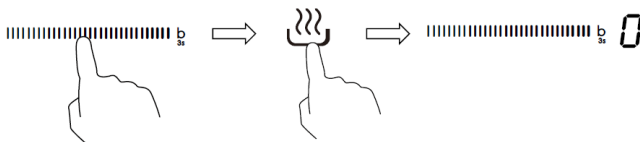
La fonction maintien au chaud permet de maintenir un foyer à une puissance plus faible afin que la température soit stable.

Utilisation de la fonction Maintien au chaud pour obtenir une température stable

1. Appuyez sur le curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez garder au chaud, puis appuyez sur le bouton de maintien au chaud , l'indicateur de zone de cuisson affichera « A ».



2. Si vous souhaitez annuler la fonction de maintien au chaud, appuyez sur le curseur de la zone de cuisson, puis appuyez sur le bouton , la zone de cuisson reviendra au niveau de puissance 0.



Utilisation de la Fonction de mise en pause

La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'éteindre puis de rallumer la table de cuisson à induction.

1. Assurez-vous que le foyer de cuisson fonctionne.

2. Appuyez sur le bouton de la Fonction de mise en pause, l'indicateur de la zone de cuisson affichera « II ».
- Ensuite, le fonctionnement de la table de cuisson à induction sera désactivé pour toutes les zones de cuisson, sauf en ce qui concerne la fonction de mise en pause, la touche de Marche/Arrêt (ON/OFF) et les touches de verrouillage.



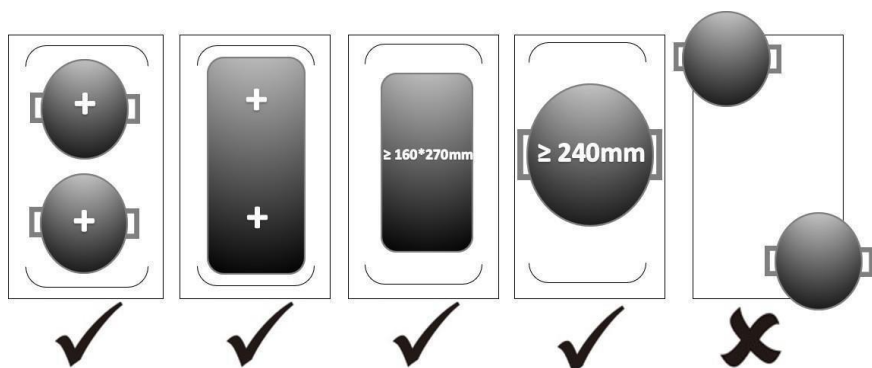
3. Pour annuler l'état de pause, appuyez sur le bouton Fonction de mise en pause et la zone de cuisson reviendra au niveau de cuisson que vous avez défini précédemment.



Zone flexible

- Cette zone est utilisée en tant que zone unique ou en tant que deux zones différentes, selon les besoins de cuisson du moment.
- La zone flexible est constituée de deux inductances indépendantes qui peuvent être commandées séparément.
- Important : Assurez-vous de placer les ustensiles de cuisine centrés sur la zone de cuisson unique. En cas de grande casserole ou de casseroles ovales, rectangulaires ou allongées, assurez-vous de placer les casseroles au centre de leur zone de cuisson et recouvrant les deux croix.

Exemples de bonne ou mauvaise installation de votre casserole



Sélection d'une grande zone

1. Appuyez sur le curseur de la zone de cuisson (côté gauche) que vous souhaitez activer en zone flexible, puis appuyez sur le bouton de sélection de la zone flexible pour activer la zone flexible en tant que grande zone unique ; la touche suivante d'indication sera activée.



2. Faites glisser le curseur le long du bouton « — », ou appuyez simplement sur n'importe quel point du « — » pour régler le niveau de puissance.

Sélection de deux zones de cuisson séparées

1. Si vous souhaitez annuler la zone flexible, appuyez à nouveau sur le curseur de la zone de cuisson, puis appuyez sur le bouton de sélection de la zone flexible, l'indicateur près du bouton de la zone flexible disparaîtra.



Verrouillage des touches de commande

- Vous avez la possibilité de verrouiller les touches de commande pour éviter leur utilisation inappropriée (par des enfants, par exemple).
- Quand la touche de verrouillage est activée, toutes les touches de commande sont verrouillées, sauf la touche Marche/Arrêt.

Verrouillage des touches de commande

Appuyez sur la touche de verrouillage. L'indicateur de temporisation affiche « Lo ».

Déverrouillage des touches de commande

1. Vérifiez que la table de cuisson à induction est éteinte.
2. Appuyez longuement sur la touche de verrouillage.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson à induction.



Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées, sauf la touche Marche/Arrêt. En cas d'urgence, vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche Marche/Arrêt, mais dans ce cas vous devrez déverrouiller la table de cuisson avant l'utilisation suivante.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson à induction s'arrête automatiquement.

Protection en cas de débordement

La protection en cas de débordement est une fonction de protection de sécurité. Elle éteint automatiquement la table de cuisson en 10 secondes si de l'eau se déverse sur le tableau de commandes et un bip retentira pendant 1 seconde.

Détection d'ustensiles trop petits

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non-magnétique (par ex. en aluminium) ou tout autre ustensile trop petit (par ex. un couteau, une fourchette ou une clé) a été laissé sur la table de cuisson, cette dernière se met automatiquement en mode de veille dans un délai d'1 minute. Le ventilateur maintiendra la table de cuisson éteinte pendant encore 1 minute.

Protection par arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre appareil. Les durées d'utilisation par défaut des différents niveaux de chauffe sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Temporisateur de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la table de cuisson à induction s'arrête immédiatement de chauffer et elle s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.



Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Utilisation du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps défini est écoulé.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps sélectionné écoulé.
- Vous pouvez régler le temporisateur jusqu'à un maximum de 99 minutes.

Utilisation du temporisateur comme minuteur

Si vous ne souhaitez pas sélectionner une zone de cuisson

1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche « - » ou « + » du temporisateur : l'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 30 » s'affiche.



3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».

Remarque : Appuyez une fois sur « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter d'une minute. Maintenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de 10 minutes en 10 minutes.

Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

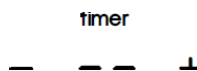
- Supprimez la durée en appuyant sur la touche « - » du temporisateur et en réduisant la durée jusqu'à « 0 ».



- Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'affichage du temporisateur clignote pendant 5 secondes.



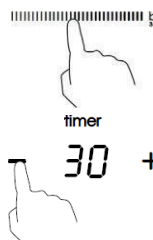
- L'avertisseur sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche « - - » lorsque le temps de réglage est terminé.



Réglage du temporisateur pour éteindre un foyer de cuisson

Les foyers de cuisson dotés de cette fonction permettront :

- Appuyez sur l'échelle du foyer de cuisson dont vous souhaitez régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur le « - » ou le « + » de la touche du temporisateur, le voyant de veille commencera à clignoter et « 30 » s'affichera sur l'écran du temporisateur.
- Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».

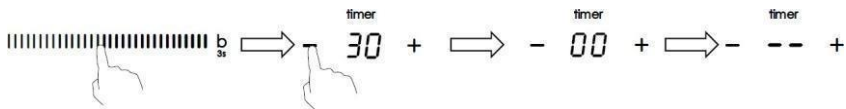


Remarque : Appuyez sur « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute.

Maintenez appuyée la touche « - » ou « + » du temporisateur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes en 10 minutes.

Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

- Pour supprimer la minuterie, appuyez sur l'échelle de la touche de sélection puis sur la touche « - » ou « + » du temporisateur ; la minuterie est supprimée et « 00 » s'affiche, puis « -- ».



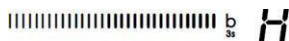
5. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le temporisateur clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE : Le point rouge près de l'indicateur du niveau de chauffe s'allume pour indiquer que la zone de cuisson est sélectionnée.



6. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».



Les zones de cuisson éventuellement allumées auparavant continuent de fonctionner normalement.

Réglage du temporisateur pour éteindre plusieurs foyers de cuisson

1. Si vous utilisez cette fonction pour plusieurs foyers de cuisson, l'indicateur du temps affichera le temps restant le plus court.

(par ex. temps de 2 minutes réglé sur le foyer 1#, temps de 5 minutes réglé sur le foyer 2#, l'indicateur du temps affichera « 2 ».)

REMARQUE : Le point rouge clignotant près de l'indicateur de niveau de chauffe signifie que l'indicateur de temps affiche le temps de ce foyer de cuisson.

Si vous voulez contrôler le temps de cuisson réglé sur un autre foyer de cuisson, appuyez une fois sur la touche d'échelle du foyer de cuisson. Le temporisateur indiquera le temps réglé.



(réglage à 5 minutes)



(réglage à 2 minutes)



Lorsque la durée de cuisson est terminée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche « H ».



REMARQUE : Si vous voulez changer la durée après le réglage de la minuterie, vous devez commencer à partir de l'étape 1.

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure quotidienne sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou retombées non sucrées sur le verre).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson alors que le verre est encore chaud (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 4. Mettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n’y a plus d’indication « surface chaude » mais la zone de cuisson est peut-être encore chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges métalliques à usage intensif, certains racleurs en nylon et les produits de nettoyage abrasifs peuvent érafler le verre. Lisez toujours l’étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou éponge métallique convient. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur le plan de cuisson: le verre peut rester taché.
Débordements d’eau bouillante, d’aliments fondus et de sucre chaud sur le verre.	<p>Retirez-les immédiatement à l’aide d’une pelle large, d’une spatule ou d’un racleur à lame adapté aux surfaces de cuisson à induction, mais méfiez-vous des surfaces chaudes des zones de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l’alimentation réseau de la table de cuisson. 2. Tenez la lame ou l’ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le déversement vers un endroit frais de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou déversements avec un torchon ou un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 ci-dessus pour « Salissures de tous les jours sur le verre ». 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou par les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre de façon permanente. • Risque de coupure : lorsque le capot de protection est rétracté, la lame d’un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.
Déversements sur les commandes tactiles.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Absorbez le déversement. 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement avec un essuie-tout. 5. Mettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un bip et s’éteindre d’elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu’il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.

Conseils et astuces

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson à induction ne peut pas être allumée.	Pas d'électricité.	Assurez-vous que la table de cuisson à induction est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les touches de commande. Voir la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une fine pellicule d'eau sur les commandes ou que vous utilisiez l'extrémité de l'ongle lorsque vous touchez la commande.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est éraflé.	Batterie de cuisine à bords rugueux. Utilisation d'éponges métalliques abrasives ou de produits de nettoyage inadéquats.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ». Voir la section « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (couches de différents métaux vibrant de manière différenciée).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La table de cuisson à induction émet un faible bruit de bourdonnement lorsqu'elle est utilisée sur un réglage de cuisson élevé.	Cela est dû à la technologie de la table de cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit doit baisser ou disparaître complètement lorsque vous réduisez la puissance.
Bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans la table de cuisson à induction s'est déclenché pour éviter une surchauffe des pièces électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous aurez éteint la table de cuisson à induction.	Cela est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction lorsque le ventilateur fonctionne.

Les casseroles ne chauffent pas et apparaît sur la touche.	<p>La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction.</p> <p>La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour le foyer de cuisson ou mal centrée.</p>	<p>Utilisez une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ».</p> <p>Centrez la casserole et veillez à ce que le fond corresponde à la taille de la zone de cuisson.</p>
La table de cuisson à induction ou un foyer de cuisson s'est éteint tout seul de manière inattendue, un bip a retenti et un code d'erreur est affiché (généralement un ou deux chiffres en alternance sur la touche du temporisateur).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et chiffres du code d'erreur, couper l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction et contacter un technicien qualifié.

Affichage et inspection des défaillances

Si des événements anormaux surviennent, la table de cuisson à induction entrera automatiquement en condition de protection et affichera les codes de protection correspondants :

Problème	Cause possible	Solution
F3/F4	Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction	Veuillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Défaillance du capteur de température de l'IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E3	Température élevée détectée par le capteur de température de la bobine d'induction	Veuillez contacter le fournisseur.
E5	Température élevée détectée par le capteur de température de l'IGBT	Veuillez rallumer la table de cuisson à induction après refroidissement.

Les éléments ci-dessus de détection et d'inspection concernent les défaillances communes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'endommager la table de cuisson à induction.

Spécifications techniques

Table de cuisson	CIES55MCTT
Zones de cuisson	5 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance électrique installée	2,5 kW : 2250-2750 W ou 3,0 kW : 2700-3300 W ou 4,5 kW : 4050-4950 W ou 6,5 kW : 5850-7150 W ou 7,4 kW : 6600-7400 W
Dimensions du produit P×L×H (mm)	770X520X60
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	740X490

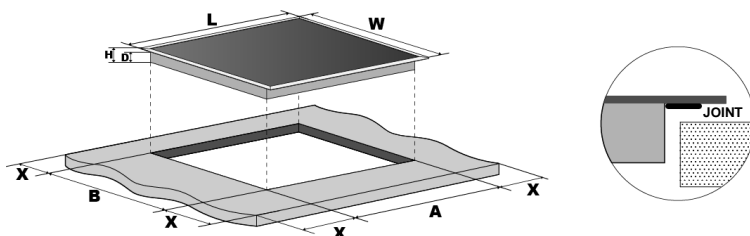
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Du fait que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

Installation

Choix du matériel d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin. Pour l'installation et l'utilisation, un espace d'au moins 5 cm doit être préservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Veillez à choisir un matériau résistant à la chaleur pour éviter toute déformation due au rayonnement thermique de la plaque à induction. Comme illustré ci-dessous :

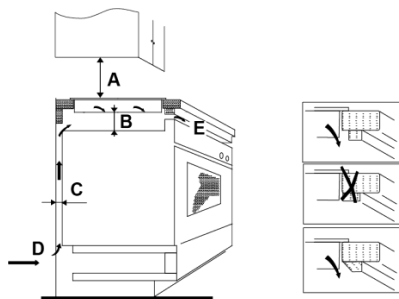


L (mm)	L (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 minimum

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est correctement ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme illustré ci-dessous



Remarque : La distance de sécurité entre la table de cuisson et le meuble au-dessus doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 minimum	20 min.	Entrée d'air	Sortie de l'air 5 mm

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- la surface de travail est d'équerre et de niveau, qu'aucune partie n'interfère avec l'espace nécessaire
- le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four comporte un ventilateur de refroidissement intégré
- l'installation soit conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations en vigueur
- un interrupteur sectionneur de déconnexion complète du réseau d'alimentation est inclus dans le circuit électrique et installé conformément aux règles et réglementations locales en vigueur.
L'interrupteur sectionneur doit correspondre à la typologie requise et prévoir 3 mm d'air de séparation sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si la réglementation électrique locale l'autorise)
- le client pourra facilement accéder à l'interrupteur sectionneur quand la table de cuisson sera installée
- vous consultez les organismes de réglementation du bâtiment et les arrêtés locaux si vous avez des doutes concernant l'installation
- vous utilisez des matériaux de finition résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que du carrelage en céramique) pour le revêtement des murs autour de la table de cuisson.

Une fois que la table de cuisson est installée, assurez-vous que

- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les tiroirs ou les portes de placard
- un flux d'air frais circule entre l'extérieur du meuble inférieur et la base de la table de cuisson

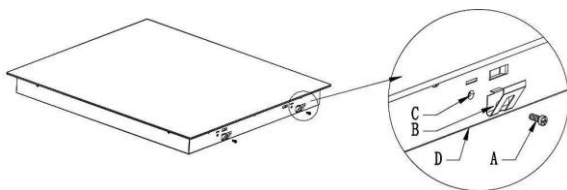
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière thermique de protection est installée sous la base de la table
- l'interrupteur sectionneur est facilement accessible par le client

Avant d'installer les supports de fixation

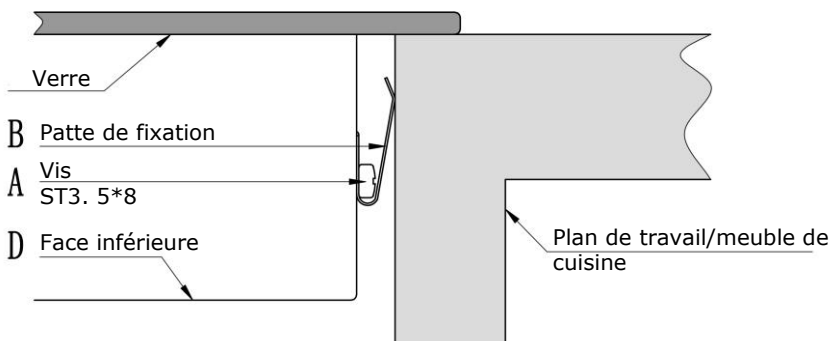
L'appareil doit être posé sur une surface lisse et stable (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez aucune pression sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.

Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports en bas de la table de cuisson (voir illustration) après l'avoir installée.



A	B	C	D
Vis	Support	trou de vis	Face inférieure



Attention

1. L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par du personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez en aucun cas cette installation vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité risquerait d'endommager ses circuits électroniques.
3. La table de cuisson à induction doit être installée de manière à favoriser le rayonnement thermique et garantir sa fiabilité.

4. Le mur et la zone de cuisson à induction à la surface de la table doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les différentes couches et la colle doivent être résistants à la chaleur.

Connexion de la table de cuisson au réseau d'alimentation



Cette table de cuisson ne doit être connectée au réseau d'alimentation que par du personnel qualifié. Avant de connecter la table de cuisson au réseau d'alimentation, vérifiez que :

1. le circuit domestique est suffisant pour la puissance nécessaire à la table de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

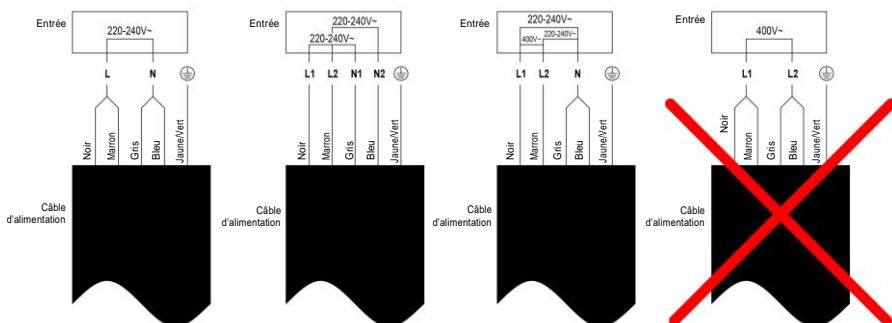
Pour raccorder la table de cuisson à l'alimentation du réseau, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être placé de façon à ce que sa température ne dépasse jamais 75°C en tout point.



Consultez un électricien pour savoir si le système électrique domestique est adapté ou s'il doit être modifié. Toute modification ne peut être réalisée que par un électricien qualifié.

La prise d'alimentation doit être raccordée, conformément à la norme en vigueur, à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou s'il doit être remplacé, l'intervention doit être réalisée par un technicien après-vente munis des outils appropriés, pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur multipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.

- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par une personne qualifiée.



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/EU relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE). La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE subissent des traitements spécifiques pour éliminer et jeter correctement les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque individu peut jouer un rôle important en veillant à ce que les produits DEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement. Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base :

- les DEEE ne doivent pas être traités en tant qu'ordures ménagères ;
- les DEEE doivent être déposés dans des zones de tri spécifiques gérées par la municipalité ou une société dûment enregistrée.

Dans de nombreux pays, des décharges domestiques peuvent être disponibles pour de grands DEEE. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le récupérer sans frais, à titre exceptionnel, tant que l'équipement est de type équivalent et a les mêmes fonctions que l'équipement fourni.

Informations sur la table de cuisson électrique à usage domestique conforme aux normes de la Commission (UE) n° 66/2014

		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				CIES55MCTT	
Type de table de cuisson :				Table de cuisson électrique	
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	foyers			5	
	zones				
Technologie de chauffe (foyers et zones de cuisson par induction, foyers à cuisson rayonnante, plaques massives)	Foyers de cuisson par induction			X	
	Zones de cuisson par induction				
	Foyers à cuisson rayonnante				
	Plaques massives				
Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près		Arrière gauche	∅ mm	-	cm
		Arrière centre	∅ mm	-	cm
		Arrière droite	∅ mm	21,0	cm
		Centre gauche	∅ mm	-	cm
		Centre centre	∅ mm	21,0	cm
		Centre droite	∅ mm	-	cm
		Avant gauche	∅ mm	-	cm
		Avant centre	∅ mm	-	cm
		Avant droite	∅ mm	16,0	cm
Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers électriques, arrondis à 5 mm près		Arrière gauche	L l	20,0 20,0	cm
		Arrière centre	L l	-	cm
		Arrière droite	L l	-	cm
		Centre gauche	L l	-	cm
		Centre centre	L l	-	cm
		Centre droite	L l	-	cm

	Avant gauche	L l	20,0 20,0	cm
	Avant centre	L l	-	cm
	Avant droite	L l	-	cm
Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg	Arrière gauche	Cuisson électrique CE	186,5	Wh/kg
	Arrière centre	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Arrière droite	Cuisson électrique CE	202,5	Wh/kg
	Centre gauche	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Centre centre	Cuisson électrique CE	186,6	Wh/kg
	Centre droite	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Avant gauche	Cuisson électrique CE	187,3	Wh/kg
	Avant centre	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Avant droite	Cuisson électrique CE	194,9	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg		Table de cuisson électrique CE	191,6	Wh/kg
Norme appliquée : EN 603502 pour les appareils de cuisson électriques à usage domestique - Partie 2 : Table de cuisson - Méthodes de calcul des performances				
Conseils pour des économies d'énergie :				
<ul style="list-style-type: none"> • Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle réduira le temps de cuisson et économisera de l'énergie en retenant la chaleur. • Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire la durée de cuisson. • Commencez la cuisson à température élevée et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauds. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le format de la zone sélectionnée. 				