

# CANDY

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld

DEUTSCH

Manuale di istruzioni per piano di cottura ad induzione

ITALIANO

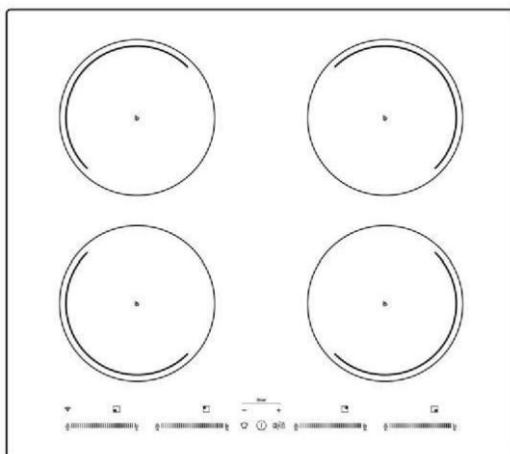
Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели

РУССКИЙ

Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje

HRVATSKI

CIS64MCTTWIFI



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

**EAC**

Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with relevant Statutory Requirements (for UKCA market). The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## **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 manufacture of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.

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

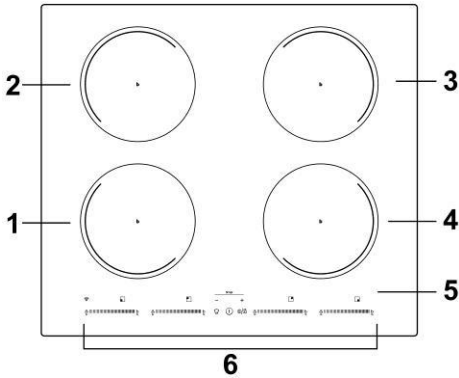
For installation, please read the installation section.

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



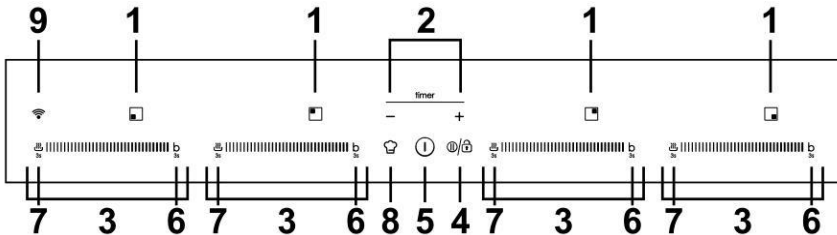
# Product Overview

## Top View



1. 2000 W zone, boost to 2600W
2. 1500 W zone, boost to 2000W
3. 2000 W zone, boost to 2600W
4. 1500 W zone, boost to 2000W
5. Glass plate
6. Control panel

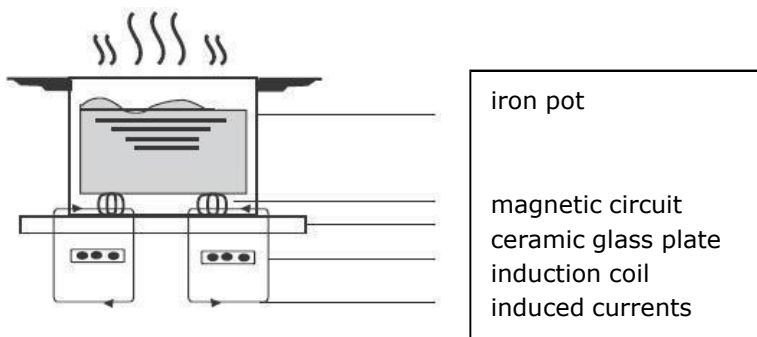
## Control Panel



1. Heating zone selection indicator
2. Timer control
3. Power level regulating key
4. Keylock/ Pause function
5. ON/OFF control
6. Boost function control
7. Keep warm function control
8. Direct cook button
9. WiFi button

## A Word on Induction Cooking

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

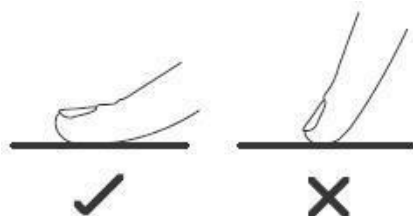


### Before using your New Induction Hob

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


### Using the Touch Controls

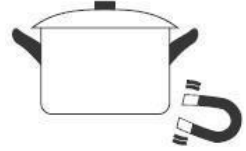
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



# Choosing the right Cookware



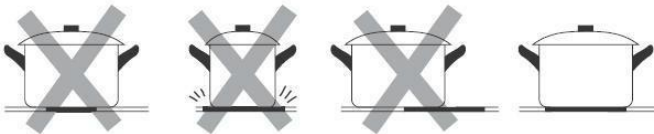
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



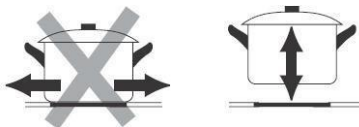
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



# Pan dimensions

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

## The base diameter of induction cookware

| Cooking zone       | Minimum (mm) |
|--------------------|--------------|
| 1, 2, 3, 4 (180mm) | 120          |

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

# Using your Induction Hob

## To start cooking

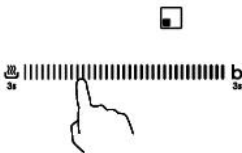
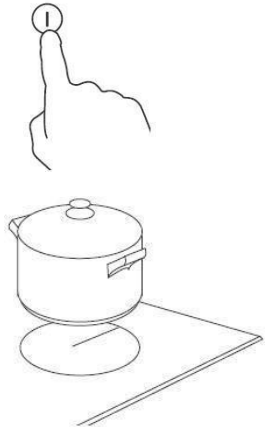
1. Touch the ON/OFF control.

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

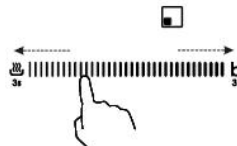
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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

3. Select one heating zone and set a power level by touching the slider, or slide along the “-” control, or just touch any point of the “-”.



Or



a. If you don't set the power within 1 minute, the induction hob will

- automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- b. You can modify the heat setting at any time during cooking.
- c. If slide along the “—”, power will vary from stage 1 to stage 9.

## If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

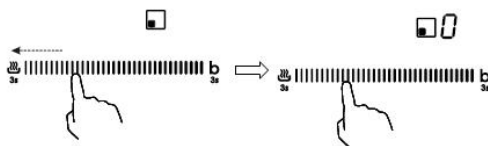
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you’re using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

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.



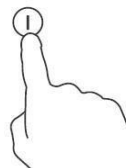
Make sure the power display shows “0”, then shows “H”.



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.



## 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

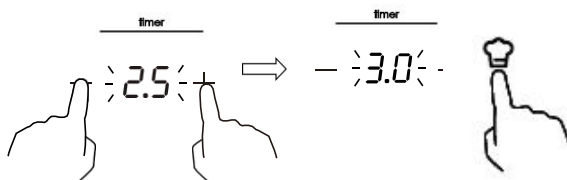
1. Make sure the cooktop is turned off.

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

2. Touch the button "Direct cook" 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 "Direct cook" 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, 5.5kW or 6.5kW (depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone. If you increase it by touching '+', 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.

## Direct Cook

First, download the hOn App and install to your portable device. Then enroll your induction hob.

Switch on the hob, touch the WiFi button and hold for 3 seconds, the hob will display `rr`, and the WiFi indicator light will flash, then you can start the enrollment. Once the WIFI module connects the router successfully, the WiFi indicator light will be on all the time. Otherwise the WiFi indicator light will keep flashing.

### How to set

Set the direct cook procedure on hOn App, and send the command to the hob, you will hear two beeps and the dot of the timer display will flash. Then touch the Direct cook button, you will hear one beep and the dot of the timer display will be fixed. The hob will work following the setting on App and the selected zones will show "A.". On the App you will have access to 15 assisted cooking recipes, together with some special functions: Keep warm, Melting, Boiling, Simmering and Frying.

### Attention:

There is a special case. If all the zone indicator lights went out when you've set cooking recipes on App, you'll need to touch On/off button before touching Direct cook button. Once all indicator lights went out, within 10 minutes you need to finish the cooking recipe setting. Otherwise you will need to connect the router and set the recipe again.

## a. WIRELESS PARAMETERS

| Technology                 | Wi-Fi        | BLE              |
|----------------------------|--------------|------------------|
| Standard                   | 802.11 b/g/n | v4.2 BR/EDR &BLE |
| Frequency Band(s)<br>[MHz] | 2400 ~ 2500  | 2400 ~ 2500      |
| Maximum Power [mW]         | 100          | 8                |

## b. PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

| Product information for networked equipment  |   |
|--|---|
| power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated: | N/A   |
| How to activate wireless network port:   | For WiFi activation, press 3 seconds the WiFi button    |
| How to deactivate wireless network port:   | For WiFi de-activation, press 3 seconds the WIFI button |

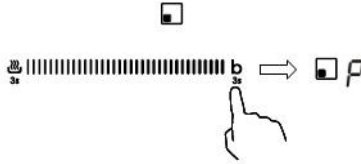


# Using the Boost

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

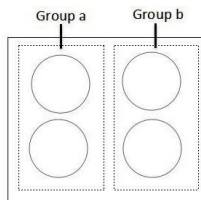


3. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the "B" button for twice. The heating zone will go back to "9" power stage. Or slide along the "-" to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.



## Restrictions when using


The four 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.

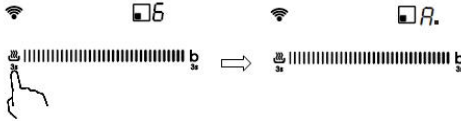



# Using the Keep warm

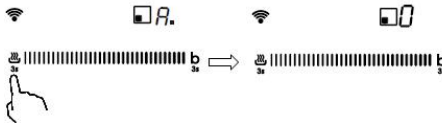
Keep warm is the function that one zone keep a lower power to make the temperature stable.

## Using the Keep warm to get stable temperature

Touch the left point of the slider  that you wish to keep warm, then hold the button for 3 second, the cooking zone indicator will display "A.".



2. If you want to cancel the keep warm, touch the button  for 3 second. The heating zone will go back to "0" power stage.



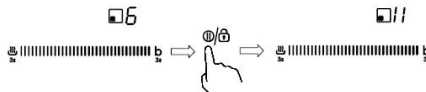
# Using the Pause function

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

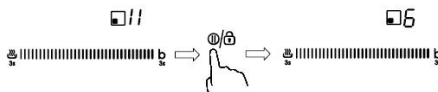
1. Make sure the cook zone is working.

2. Touch the button pause, the cooking zone indicator will show "||".

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.



# Locking the Controls

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

## To lock the controls

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

## To unlock the controls

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



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

## Over-Temperature Protection

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

## Over-spillage Protection

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

## Detection of Small Articles

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

## Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shuts down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the table below:

|                              |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 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.

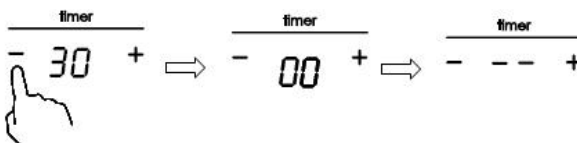


3. Set the time by touching the "-" or "+" control,

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.

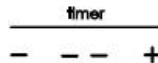
4. Cancel the time by touching the "-" of timer and scrolling down to "0".



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.



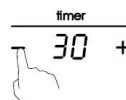
## Setting the timer to turn one cooking zone off

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.



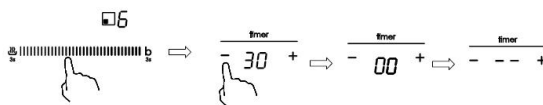
3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

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.

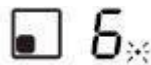
4. To cancel the timer, touch the slider of the selection control, and then touch the '-' or '+' of "Timer", the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



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.

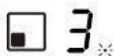
## Setting the timer to turn more than one cooking zone off

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

(e.g. zone1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

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 6 minutes)  
(set to 3 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

| <b>What?</b>  | <b>How?</b>  | <b>Important!</b>   |
|---|--|---|
| <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"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul> |
| <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"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>  |
| <p>Spillovers on the touch controls</p>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>  |

## Hints and Tips

| <b>Problem</b>  | <b>Possible causes</b>   | <b>What to do</b>  |
|---|--|--|
| 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.<br><br>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.   | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.<br><br>See 'Care and cleaning'.  |
| Some pans make crackling or clicking noises.                                  | This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).  | This is normal for cookware and does not indicate a fault.   |
| The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting. | This is caused by the technology of induction cooking.   | This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.  |
| Fan noise coming from the induction hob.                                      | A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.  | This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.   |
| Pans do not become hot and appears in the display.                            | The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.<br><br>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'.<br><br>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.<br>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                        | CIS64MCTTWIFI   |
| Cooking Zones                      | 4 Zones   |
| Supply Voltage                     | 220-240V~, 50-60Hz  |
| Installed Electric Power           | 2.5kw:2250-2750W or<br>3.0 kw:2700-3300W or<br>4.5kw:4050-4950W or<br>6.5kw:5850-7150W or<br>7.4kw:6600-7400W |
| Product Size<br>L×W×H(mm)          | 590X520X60  |
| Building-in<br>Dimensions A×B (mm) | 560X490   |

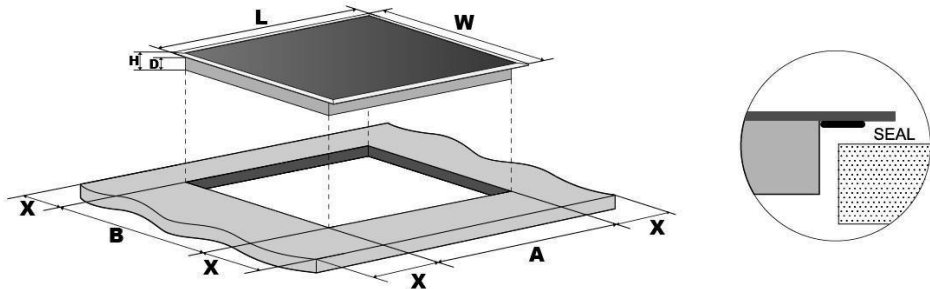
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

# 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:

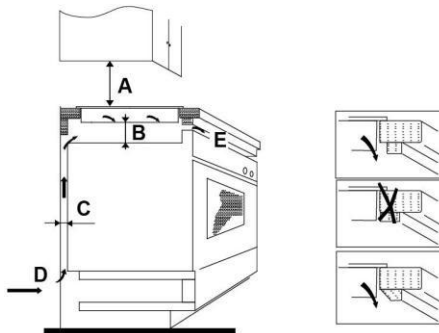


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm)             | B(mm)             | X(mm)   |
|-------|-------|-------|-------|-------------------|-------------------|---------|
| 590   | 520   | 60    | 56    | 560 <sub>+5</sub> | 490 <sub>+5</sub> | 50 mini |

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**

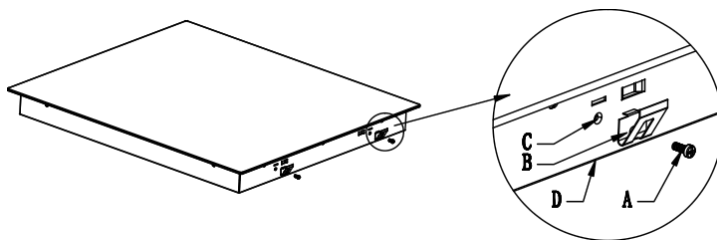
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

## **Before locating the fixing brackets**

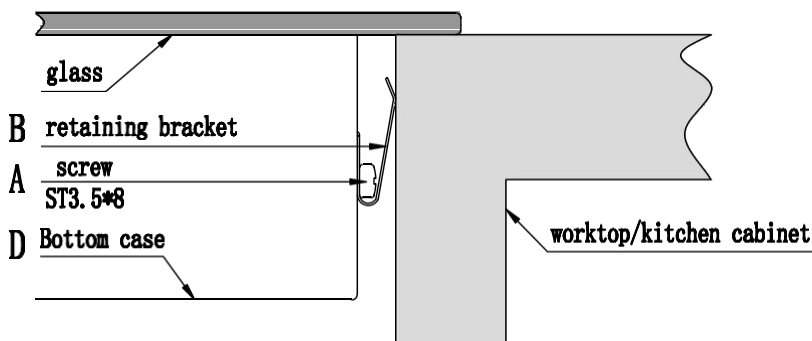
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## **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



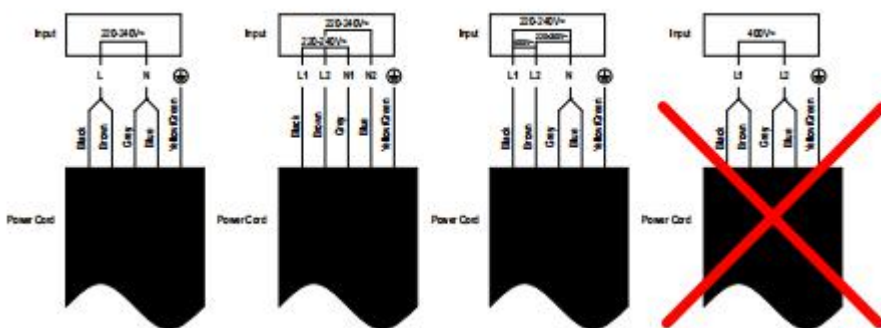
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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 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  |                                 |                 |        | CIS64MCTTWIFI |      |
| Type of hob:  |                                 |                 |        | Electric Hob  |      |
| Number of cooking zones and/or areas  | zones                           |                 |        | 4             |      |
|   | 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       | ∅      | 18,0          | cm   |
|   |                                 | Rear central    | ∅      | -             | cm   |
|   |                                 | Rear right      | ∅      | 18,0          | cm   |
|   |                                 | Central left    | ∅      | -             | cm   |
|   |                                 | Central central | ∅      | -             | cm   |
|   |                                 | Central right   | ∅      | -             | cm   |
|   |                                 | Front left      | ∅      | 18,0          | cm   |
|   |                                 | Front central   | ∅      | -             | cm   |
|   |                                 | Front right     | ∅      | 18,0          | 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<br>W | -             | cm   |
|   |                                 | Rear central    | L<br>W | -             | cm   |
|   |                                 | Rear right      | L<br>W | -             | cm   |
|   |                                 | Central left    | L<br>W | -             | cm   |



|   |                 |                   |       |       |
|---|-----------------|-------------------|-------|-------|
|   | Central central | L<br>W            | -     | cm    |
|   | Central right   | L<br>W            | -     | cm    |
|   | Front left      | L<br>W            | -     | cm    |
|   | Front central   | L<br>W            | -     | cm    |
|   | Front right     | L<br>W            | -     | cm    |
| Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg   | Rear left       | EElectric cooking | 193,5 | Wh/kg |
|   | Rear central    | EElectric cooking | -     | Wh/kg |
|   | Rear right      | EElectric cooking | 197,2 | Wh/kg |
|   | Central left    | EElectric cooking | -     | Wh/kg |
|   | Central central | EElectric cooking | -     | Wh/kg |
|   | Central right   | EElectric cooking | -     | Wh/kg |
|   | Front left      | EElectric cooking | 192,3 | Wh/kg |
|   | Front central   | EElectric cooking | -     | Wh/kg |
|   | Front right     | EElectric cooking | 195,6 | Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg  |                 | EElectric hob     | 194,7 | 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"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul> |                 |                   |       |       |

Hiermit erklärt die Candy Hoover Group Srl, dass die Funkanlage mit der Richtlinie 2014/53/EU und den entsprechenden gesetzlichen Anforderungen (für den UKCA-Markt) übereinstimmt. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:  
[www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## **Sicherheitshinweise**

Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen. Lesen Sie vor der Benutzung des Kochfelds bitte diese Hinweise.

## **Montage**

### **Stromschlaggefahr**

- Trennen Sie das Gerät von der Netzstromversorgung ab, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsmaßnahmen daran durchführen.
- Der Anschluss an eine zuverlässige Masseverbindung ist wesentlich und zwingend vorgeschrieben.
- Veränderungen der hauseigenen Elektroanlage dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Andernfalls besteht Stromschlag- oder sogar Lebensgefahr.

## **Schnittgefahr**

- Seien Sie vorsichtig – die Platten haben scharfe Kanten.
- Bei Unvorsichtigkeit besteht Schnitt- oder Verletzungsgefahr.

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

- Lesen Sie aufmerksam diese Hinweise, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen.
- Legen Sie niemals brennbare Materialien oder Produkte auf dem Gerät ab.
- Geben Sie diese Hinweise an den Verantwortlichen für die Geräteinstallation weiter, weil das Ihre Installationskosten verringern könnte.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät anweisungsgemäß installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer qualifizierten Person fachgerecht installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis mit einem Trennschutzschalter angeschlossen werden, so dass es vollständig von der Spannungsversorgung abgetrennt werden kann.
- Die nicht fachgerechte Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Garantie- oder Haftungsansprüchen führen.

## **Betrieb und Instandhaltung**

### **Stromschlaggefahr**

- Kochen Sie nie auf einer gebrochenen oder gesprungenen Kochfeldoberfläche. Sollte die Kochfeldoberfläche gebrochen oder gesprungen sein, schalten Sie sofort die Netzstromversorgung aus und wenden sich an einen Elektriker.
- Schalten Sie das Kochfeld aus, bevor Sie

Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchführen.

- Andernfalls besteht Stromschlag- oder sogar Lebensgefahr.

## **Gesundheitsgefahr**

- Dieses Gerät erfüllt die Sicherheitsvorschriften für elektromagnetische Vorrichtungen.
- Personen mit einem Herzschrittmacher oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen vor der Benutzung dieses Geräts Rücksprache mit ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats halten, um sicherzustellen, dass dieses nicht vom elektromagnetischen Feld beeinflusst wird.
- Andernfalls kann Lebensgefahr bestehen.

## **Gefahr durch heiße Flächen**

- Bei der Benutzung werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Achten Sie darauf, ihren Körper, ihre Kleidung oder sonstige Gegenstände (außer geeignetem Kochgeschirr) vom Induktionsglas fernzuhalten, bis sich die Oberfläche wieder abgekühlt hat.
- Metallobjekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochfläche abgelegt werden, weil sie heiß werden können.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe an Kochtöpfen können zu heiß sein, um berührt werden zu können. Achten Sie darauf, dass Kochtopfgriffe nicht auf andere, eingeschaltete Kochfelder überstehen. Achten Sie darauf, dass sich Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen.

## **Schnittgefahr**

- Wenn die Schutzkappe eines Kochfeldreinigers zurückgeschoben ist, liegt dessen rasiermesserscharfe Klinge frei. Benutzen Sie einen Kochfeldreiniger mit größter Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und für Kinder unzugänglich auf.
- Bei Unvorsichtigkeit besteht Schnitt- oder Verletzungsgefahr.

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

- Lesen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Überkochendes Gargut kann zu Rauchbildung führen, und übertretendes Fett kann sich entzünden.
- Benutzen Sie das Gerät nie als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie nie Gegenstände oder Arbeitsgeräte auf dem Gerät liegen.
- Achten Sie darauf, keinesfalls magnetisierbare Objekte (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts abzulegen oder liegen zu lassen, weil sie von dessen elektromagnetischem Feld beeinträchtigt werden können.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, um den Raum aufzuwärmen oder zu heizen.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben ab (d. h. mit Hilfe der Berührungstasten). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennungsfunktion, um die Kochzonen auszuschalten, nachdem Sie die Töpfe entfernt haben.
- Achten Sie darauf, dass Kinder weder mit dem Gerät spielen noch darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie in Schränken über dem Gerät keine

Sachen auf, die für Kinder interessant sein könnten. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten ernsthafte Verletzungen erleiden.

- Lassen Sie Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Beeinträchtigung, die deren Fähigkeit zur Benutzung des Geräts einschränkt, müssen von einer verantwortlichen und kompetenten Person in deren Benutzung eingewiesen werden. Dieser Verantwortliche muss sich davon überzeugen, dass sie das Gerät ohne jede Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie Komponenten des Geräts nur dann, wenn dies ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen wird. Alle sonstigen Wartungsmaßnahmen sind von einem qualifizierten Techniker durchzuführen.
- Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.
- Achten Sie darauf, keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld abzustellen oder darauf fallen zu lassen.
- Stellen Sie sich keinesfalls auf das Kochfeld.
- Achten Sie darauf, weder scharfkantige Töpfe auf dem Kochfeld zu benutzen noch Töpfe über die Induktionsglasfläche zu ziehen, weil dadurch das Glas verkratzen kann.
- Benutzen Sie keine Topfreiniger oder andere scheuernden Reinigungsmittel, um das Kochfeld zu reinigen, weil diese das Induktionsglas verkratzen können.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dem zugelassenen Kundendienst oder ähnlichem Fachpersonal ausgewechselt werden, um Gefahren vorzubeugen.

- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.: Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; Gäste von Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; Bed and Breakfast Einrichtungen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren.  
Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes aufhalten oder spielen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Beaufsichtigung reinigen und instandhalten.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme dann (z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke).
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche liegen lassen!
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden.

Für Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder einem ähnlichen Material, das unter Strom stehende Bauteile schützt darf

- kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.

VORSICHT: Der Garvorgang ist zu überwachen. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss permanent überwacht werden.

WARNUNG: Um ein Kippen des Gerätes zu verhindern, muss diese Stabilisierungseinrichtung installiert werden. Beachten Sie die Installationsanleitung.

WARNUNG: Verwenden Sie ausschließlich einen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet genannt wird oder Bestandteil des Kochfelds ist. Die Benutzung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.

Dieses Gerät verfügt nur für funktionale Zwecke über einen Erdungsanschluss.

**Herzlichen Glückwunsch** zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfelds.

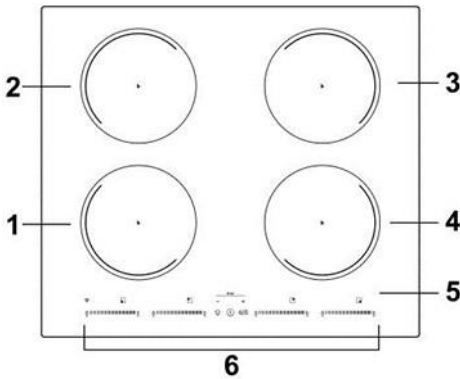
Wir empfehlen, diese Gebrauchs-/Montageanleitung aufmerksam zu lesen, um sich umfassend damit vertraut zu machen, wie das Gerät korrekt installiert und bedient wird.

Hinweise zur Montage entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Abschnitt. Lesen Sie alle vor der Benutzung aufmerksam alle Sicherheitshinweise und bewahren Sie diese Gebrauchs-/Montageanleitung sicher auf.



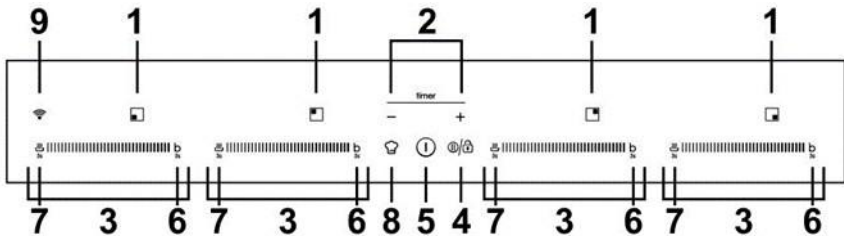
# Produktübersicht

## Draufsicht



1. 2000-W-Zone, Verstärkung auf 2600 W
2. 1500-W-Zone, Verstärkung auf 2000 W
3. 2000-W-Zone, Verstärkung auf 2600 W
4. 1500-W-Zone, Verstärkung auf 2000 W
5. Glaskeramikfläche
6. Bedienfeld

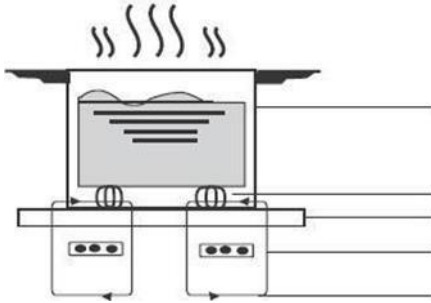
## Bedienfeld



1. Kochzonen-Auswahlanzeige
2. Timer-Steuerung
3. Leistungsstufenregelung
4. Tastensperre/Pausenfunktion
5. Taste EIN/AUS
6. Boost-Funktionssteuerung
7. Warmhalte-Funktionssteuerung
8. Direktkochen-Taste
9. WiFi-Taste

# Hinweise zum Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und ökonomische Art des Kochens. Anstatt indirekt über die Glaskeramikfläche, wird bei dieser Technologie die Hitze durch elektromagnetische Schwingungen direkt unter dem Kochtopf erzeugt. Das Glas wird nur deswegen heiß, weil es letztlich durch den Topf erhitzt wird.



Eisenkochtopf

Magnetkreis

Keramische Glasplatte

Induktionsspule

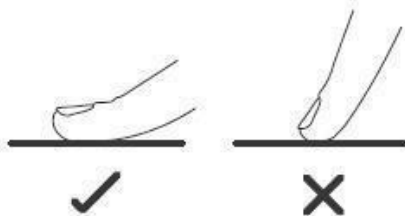
Induzierte Ströme

## Vor Benutzung des neuen Induktionskochfelds

- Lesen Sie aufmerksam diese Anleitung unter besonderer Beachtung des Abschnitts „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien, die sich eventuell noch am Induktionskochfeld befinden.


## Benutzung des Bedienfelds

- Die Elemente des Bedienfelds reagieren auf leichte Berührung, so dass kein Druck ausgeübt werden muss.
- Benutzen Sie die gesamte Fingerkuppe, nicht nur die Fingerspitze.
- Jede erfasste Berührung wird mit einem Piepton quittiert.
- Achten Sie darauf, dass die Berührungstasten stets sauber und trocken und keine Gegenstände (z. B. Kochutensilien oder Lappen) darauf abgelegt sind. Schon ein kleiner Wasserfilm kann dazu führen, dass die Berührungstasten nicht einwandfrei reagieren.



# Wahl des geeigneten Kochgeschirrs



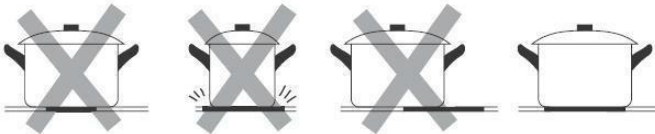
- Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Kochtopfes.
- Um zu prüfen, ob Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen geeignet ist, können Sie einen Magnettest machen. Dazu führen Sie einen Magneten in Richtung Kochtopfboden. Wenn der Magnet angezogen wird, ist der Kochtopf geeignet.
- Falls Sie keinen Magneten haben:
  1. Geben Sie etwas Wasser in den zu prüfenden Kochtopf.
  2. Wenn das Symbol  im Display nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist der Topf geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist ungeeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



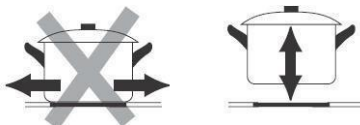
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs eben ist, vollflächig auf der Kochfläche aufliegt und dieselbe Größe wie das Kochfeld hat. Benutzen Sie Kochtöpfe, deren Durchmesser der Kennzeichnung des gewählten Kochfelds entspricht. Bei größerem Kochgeschirr wird etwas mehr Energie aufgewendet, um den maximalen Wirkungsgrad zu erreichen. Bei kleinerem Kochgeschirr kann der Wirkungsgrad geringer als erwartet sein. Stellen Sie den Kochtopf immer in die Mitte des Kochfelds.



Heben Sie Kochtöpfe stets vom Kochfeld ab, anstatt sie davon herunterzuziehen, weil dies zu Kratzern in der Glaskeramikfläche führen kann.



# Kochgeschirrabmessungen

Die Kochzonen werden bis zu einem Grenzwert automatisch an den Durchmesser des Kochgeschirrs angepasst. Der Boden des Kochgeschirrs muss jedoch, entsprechend der entsprechenden Kochzone, einen Mindestdurchmesser aufweisen. Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erreichen, platzieren Sie das Kochgeschirr bitte in der Mitte der Kochzone.

## Der Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs

| Kochzone            | Minimum (mm) |
|---------------------|--------------|
| 1, 2, 3, 4 (180 mm) | 120          |

Das Vorstehende kann je nach Qualität des verwendeten Kochgeschirrs variieren.

# Benutzung des Induktionskochfelds

## Kochfeld einschalten

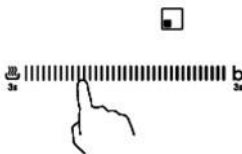
1. Drücken Sie auf EIN/AUS.

Nach dem Einschalten ist ein Piepton zu hören, und das Display zeigt „-“ oder „- -“ als Hinweis darauf, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.

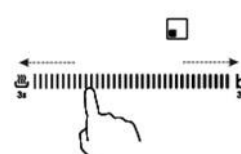


2. Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf auf die gewünschte Kochzone.
  - Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs und die Kochzone sauber und trocken sind.

3. Wählen Sie eine Kochzone und stellen Sie eine Leistungsstufe ein, indem Sie den Schieberegler berühren, oder schieben Sie den Schieberegler entlang der “-“-Steuerung oder berühren Sie einfach einen beliebigen Punkt des “-“.



Oder



- a. Wenn Sie die Leistung nicht innerhalb von 1 Minute einstellen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder mit Schritt 1 anfangen.

- b. Die Leistungseinstellung kann jederzeit während des Kochvorgangs geändert werden.
- c. Beim Entlanggleiten auf der Steuerleiste „—“ variiert die Leistung von Stufe 1 bis Stufe 9.

## Wenn auf dem Display abwechselnd mit der Leistungseinstellung blinkt

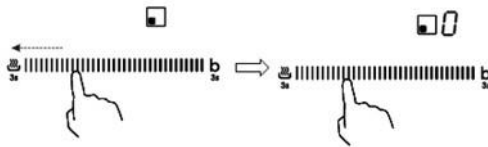
bedeutet dies:

- dass sich kein Topf auf der entsprechenden Kochzone befindet oder
- dass der verwendete Kochtopf ist für das Induktionskochen ungeeignet ist oder
- dass der Kochtopf ist zu klein ist oder sich nicht mittig auf der Kochzone befindet.

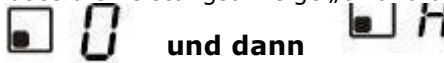
Der Heizvorgang findet erst statt, wenn sich ein geeigneter Kochtopf auf der Kochzone befindet. Falls kein geeigneter Kochtopf platziert wird, schaltet sich das Display nach 1 Minuten automatisch ab.

## Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

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



2. Stellen Sie sicher, dass die Leistungsanzeige „0“ und dann „H“ anzeigt.



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie auf EIN/AUS drücken.



4. Vorsicht bei heißen Oberflächen

Im Display wird „H“ angezeigt, wenn die Kochzone noch zu heiß ist, um berührt werden zu können. Die Anzeige verschwindet, sobald sich die Oberfläche auf eine gefahrlose Temperatur abgekühlt hat. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, beispielsweise, um auf einer noch heißen Kochzone weitere Töpfe zu erwärmen.



# Nutzung des Leistungsmanagements

Mit dem Leistungsmanagement können Sie die Gesamtleistung auf 2,5 kW / 3,0 kW / 4,5 kW / 6,5 kW und 7,4 kW einstellen. Standardmäßig ist die Gesamtleistungseinstellung die maximale Leistungsstufe.

## Anpassen der Gesamtleistung an Ihre Anforderungen

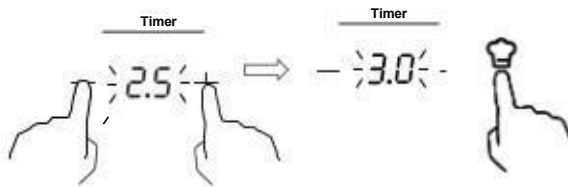
1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Hinweis: Sie können das Leistungsmanagement nur einstellen, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

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



3. Halten Sie nach dem Piepton gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“ 3 Sekunden lang gedrückt. Auf der Timeranzeige blinkt die vorherige Gesamtleistung auf (z. B. „2.5“). Halten Sie „+“ und „-“ erneut 1 Sekunde lang gedrückt, um auf eine andere Leistungsstufe umzuschalten (z. B. 3.0). Wenn die gewünschte Leistungsstufe blinkt, berühren Sie die Taste „Direktkochen“ und halten sie 5 Sekunden lang gedrückt. Der Summer piept zehnmal. Damit ist die Einstellung abgeschlossen.



### Hinweis:

1. Im Anschluss an Schritt 2 müssen Sie „+“ und „-“ **innerhalb von 3 Sekunden** berühren, nachdem Sie den Signalton gehört haben. Andernfalls müssen Sie von Schritt 2 aus erneut beginnen.
2. Sobald die Einstellung abgeschlossen ist, warten Sie die 10 Signaltöne ab. Berühren Sie während dieses Zeitraums keine Taste. Andernfalls ist die Einstellung ungültig.

## Leistungsmanagementregeln

Wenn die Gesamtleistung die Begrenzung von 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW oder 6,5 kW überschreitet (je nachdem, welche Stufe Sie eingestellt haben), können Sie die Leistungsstufe einer Zone nicht erhöhen. Wenn Sie sie durch Berühren von „+“ erhöhen, piept das Kochfeld 3 Mal und die Anzeige zeigt ein blinkendes „Pn“ an. Daher müssen Sie die Leistungsstufe anderer Zonen verringern, bevor Sie die Leistung der Zielzone erhöhen.

## Direktkochen

Laden Sie zuerst die hOn App herunter und installieren Sie sie auf Ihrem Mobilgerät. Melden Sie dann Ihr Induktionskochfeld an.

Schalten Sie das Kochfeld ein, berühren Sie die WiFi-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das Kochfeld zeigt „rr“ an und die WiFi-Kontrollleuchte blinkt. Sie können nun mit der Anmeldung starten. Sobald das WiFi-Modul erfolgreich mit dem Router verbunden ist, leuchtet die WiFi-Kontrollleuchte durchgehend. Andernfalls blinkt die WiFi-Kontrollleuchte weiter.

## Einstellungen

Stellen Sie den Direktkochvorgang in der hOn App ein und senden Sie den Befehl an das Kochfeld. Sie hören zwei Signaltöne und der Punkt der Timeranzeige blinkt. Tippen Sie nun auf die Direktkochtaste. Sie hören einen Piepton und der Punkt der Timeranzeige leuchtet durchgehend. Das Kochfeld funktioniert entsprechend den Einstellungen in der App, und die ausgewählten Zonen zeigen „A.“ an. In der App haben Sie Zugriff auf 15 unterstützte Kochrezepte sowie einige spezielle Funktionen: Warmhalten, schmelzen, kochen, köcheln und braten.

## Achtung:

Es gibt einen Sonderfall. Wenn alle Zonenkontrollleuchten ausgehen, nachdem Sie Kochrezepte in der App eingestellt haben, müssen Sie die Ein/Aus-Taste berühren, bevor Sie die Direktkochtaste berühren. Sobald alle Kontrollleuchten erloschen sind, müssen Sie innerhalb von 10 Minuten die Kochrezepteinstellung beenden. Andernfalls müssen Sie die Routerverbindung herstellen und das Rezept erneut einstellen.

## a. WiFi-PARAMETER

| Technologie            | Wi-Fi        | BLE              |
|------------------------|--------------|------------------|
| Standard               | 802.11 b/g/n | v4.2 BR/EDR &BLE |
| Frequenzband [MHz]     | 2400 ~ 2500  | 2400 ~ 2500      |
| Maximale Leistung [mW] | 100          | 8                |

## b. PRODUKTINFORMATIONEN FÜR VERNETZTE GERÄTE

| Produktinformationen für vernetzte Geräte   |   |
|---|---|
| Leistungsaufnahme des Produkts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle kabelgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind; | Nicht verfügbar   |
| Aktivieren des drahtlosen Netzwerk-Ports:   | Für die WiFi-Aktivierung drücken Sie 3 Sekunden lang die WiFi-Taste   |
| Deaktivieren des Funknetzwerk-Ports:  | Für die WiFi-Deaktivierung drücken Sie 3 Sekunden lang die WiFi-Taste |

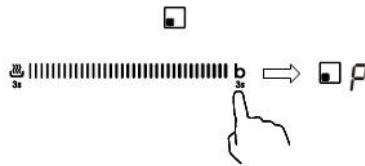


# Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion wird die Leistung einer Zone innerhalb von einer Sekunde erhöht und für 5 Minuten beibehalten. Dies ermöglicht ein schnelleres Kochen mit höherer Leistung.

## Nutzung der Boost-Funktion

1. Berühren Sie die Bedienfeldtaste der zu verstärkenden Zone und drücken Sie 3 Sekunden lang auf „b“. Die Leistungsanzeige zeigt „P“ als Hinweis darauf an, dass die Leistung der Zone verstärkt wird.



2. Die Boost-Leistung hält 5 Minuten an; anschließend geht die Zone zurück auf Leistungsstufe „9“.



3. Um die Boost-Funktion während dieser 5 Minuten zu beenden, drücken Sie zweimal auf „b“. Die Kochzone geht wieder auf Leistungsstufe „9“ zurück. Oder gleiten Sie auf der Steuerleiste „-“ zum linken Punkt, damit die Kochzone wieder auf die gewünschte Leistungsstufe zurückgeht.

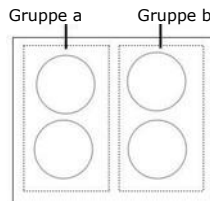


Oder



## Benutzungsbeschränkungen


Die vier 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.

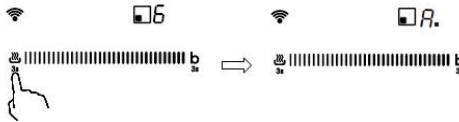



# Benutzung der Warmhaltefunktion

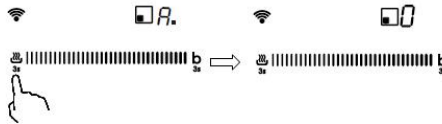
Die Warmhaltefunktion sorgt dafür, dass eine Zone mit geringerer Leistung arbeitet, um die Temperatur konstant zu halten.

## Konstante Temperatur mit Hilfe der Warmhaltefunktion

Berühren Sie den linken Punkt des Schiebereglers  , den Sie warm halten möchten, und halten Sie dann die Taste für 3 Sekunden gedrückt. Die Kochzonenanzeige zeigt „A.“ an.



Um den Warmhaltevorgang abzubrechen, berühren Sie die Taste  für 3 Sekunden. Die Kochzone geht wieder auf Leistungsstufe „0“ zurück.

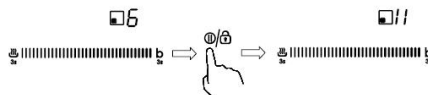


# Pausenfunktion

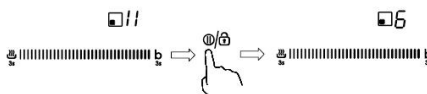
Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Garvorgangs verwendet werden. Damit lässt sich das Induktionskochfeld vorübergehend deaktivieren.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone aktiviert ist.

2. Berühren Sie die Pausentaste; die Kochzonenanzeige zeigt „||“ an. Der Betrieb des Induktionskochfelds wird für alle Kochzonen deaktiviert (ausgenommen „Pause“, „Ein/Aus“ und „Tastensperre“).



3. Um die Pausenfunktion wieder zu deaktivieren, berühren Sie die Taste erneut. Die Kochzone kehrt daraufhin wieder auf die vorher eingestellte Leistungsstufe zurück.



# Bedientastensperre

- Sie können die Bedientasten sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (beispielsweise das Einschalten der Kochzonen durch Kinder).
- Bei aktivierter Sperre sind bis auf die Funktion EIN/AUS alle Berührungstasten funktionslos.

## Sperre aktivieren

Drücken Sie auf die Tastensperre. Der Timer zeigt „Lo“.

## Sperre deaktivieren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Tastensperre längere Zeit gedrückt.
3. Anschließend können Sie das Induktionskochfeld wieder normal benutzen.



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind bis auf die Funktion EIN/AUS alle Berührungstasten deaktiviert. Im Notfall können Sie das Induktionskochfeld über die Funktion EIN/AUS jederzeit ausschalten, müssen es bei der nächsten Inbetriebnahme dann aber erst wieder entsperren.

# Überhitzungsschutz

Ein Temperatursensor überwacht die Temperatur im Induktionskochfeld. Beim Auftreten einer übermäßigen Temperatur wird der Betrieb des Induktionskochfelds automatisch gestoppt.

# Überkochschutz

Der Überkochschutz ist eine Sicherheitsfunktion. Diese Funktion schaltet das Kochfeld innerhalb von 10 Sekunden automatisch ab, falls Flüssigkeit zum Bedienfeld fließt; gleichzeitig piept der Summer 1 Sekunde lang.

# Erkennung kleiner Gegenstände

Sollten sich ein ungeeigneter Kochtopf (z. B. falsche Größe oder nichtmagnetischer Boden) oder irgendwelche Kleinteile (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf der Kochfläche befinden, wechselt die betreffende Kochzone nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld dann eine weitere Minute lang ab.

# Automatischer Abschaltschutz

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Sie schaltet das Kochfeld automatisch ab, falls Sie vergessen, es auszuschalten. Die Tabelle unten zeigt die standardmäßigen Betriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen:

| Leistungsstufe                | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
|-------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Standard-Betriebsdauer (Std.) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2  |

Nach dem Entfernen des Kochtopfs stoppt das Induktionskochfeld sofort den Heizvorgang und schaltet sich dann nach 2 Minuten automatisch aus.



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Benutzung dieses Geräts Ihren Arzt aufsuchen.

# Benutzung des Timers

Der Timer bietet zwei verschiedene Nutzungsmöglichkeiten:

- Sie können ihn als Erinnerungsfunktion nutzen. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer keine Kochzone aus.
- Oder Sie benutzen ihn, um eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer auszuschalten.
- Die maximale Einstelldauer beträgt 99 Minuten.

## Benutzung des Timers als Erinnerungsfunktion

### Ohne Auswahl einer Kochzone

1. Achten Sie darauf, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können die Erinnerungsfunktion auch benutzen, ohne eine Kochzone auszuwählen.

2. Berühren Sie „-“ oder „+“ der Timersteuerung, die Mindestanzeige beginnt zu blinken und „30“ wird im Timerdisplay angezeigt.

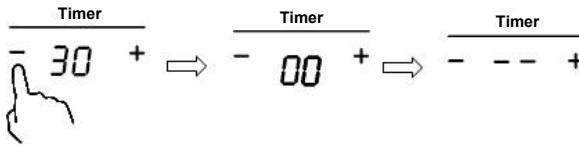


3. Wählen Sie mit der „-“ oder „+“-Steuerung die gewünschte Zeiteinstellung

Hinweis: Berühren Sie einmal den Regler “-“ oder “+“, um ihn um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Halten Sie die Taste “-“ oder “+“ gedrückt, um den Einstellwert um 10 Minuten zu erhöhen bzw. zu verringern.

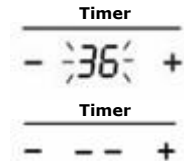
Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, wird der Timer automatisch auf „0“ Minuten zurückgestellt.

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



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit, und die Erinnerungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang.

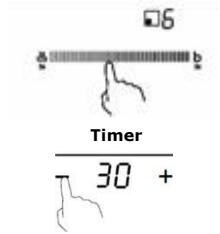
6. Der Summer wird 30 Sekunden lang ertönen und die Timeranzeige zeigt “- - -” an, wenn die Einstellzeit abgelaufen ist.



# Abschaltung einer Kochzone per Timer

Für diese Funktion eingerichtete Kochzonen werden:

1. Berühren Sie den Schieberegler der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.
2. Berühren Sie „-“ oder „+“ der Timersteuerung, die Mindestanzeige beginnt zu blinken und „30“ wird im Timerdisplay angezeigt.
3. Wählen Sie mit der „-“ oder „+“-Steuerung die gewünschte Zeiteinstellung

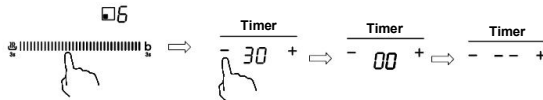


Hinweis: Durch einmaliges Berühren der Tasten „-“ oder „+“ verringert oder erhöht sich der Wert um 1 Minute.

Halten Sie die Taste „-“ oder „+“ gedrückt, um den Einstellwert um 10 Minuten zu erhöhen bzw. zu verringern.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, wird der Timer automatisch auf „0“ Minuten zurückgestellt.

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. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit, und die Erinnerungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang.



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet als Hinweis darauf, dass die Zone ausgewählt wurde.

6. Nach Ablauf der vorgegebenen Kochzeit zeigt das Kochfeld „H“ an und die entsprechende Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.



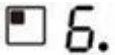
Andere Kochzonen bleiben weiterhin eingeschaltet, sofern sie bereits vorher eingeschaltet worden waren.

## Abschaltung mehr als einer Kochzone per Timer

1. Wenn Sie diese Funktion für mehr als eine Kochzone verwenden, zeigt die Timeranzeige die kürzeste Zeit an.  
(z.B. Zone1# Einstellzeit von 3 Minuten, Zone 2# Einstellzeit von 6 Minuten, die Timeranzeige zeigt "3" an.)

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

Wenn Sie die eingestellte Zeit für andere Kochzonen überprüfen möchten, berühren Sie einmal den Schieberegler der Kochzone. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.



(auf 6 Minuten geschaltet)



(auf 3 Minuten geschaltet)



2. Wenn der Timer abläuft, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und "H" angezeigt.



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

# Instandhaltung und Reinigung

| Was?  | Wie?  | Wichtig!   |
|---|---|--|
| <p>Normale Gebrauchsspuren auf Glas (Fingerabdrücke, Rückstände von Lebensmitteln oder übergekochtem zuckerlosem Gargut auf der Glasfläche)</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie das Kochfeld aus.</li> <li>Reinigen Sie das noch warme (aber nicht zu heiße!) Glas mit einem Kochfeldreiniger.</li> <li>Spülen Sie mit Wasser nach und wischen Sie das Feld mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch trocken.</li> <li>Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keinen Hinweis „Heiße Oberfläche“, obwohl die Kochzone noch heiß sein kann! Seien Sie daher besonders vorsichtig.</li> <li>Topfreiniger sowie einige Nylon-Reiniger und Scheuermittel können die Glasoberfläche zerkratzen. Lesen Sie stets die Produkthinweise, um zu prüfen, ob ein Reiniger geeignet ist.</li> <li>Beseitigen Sie stets Reinigungsrckstnde vom Kochfeld, weil die Glasoberfläche sonst fleckig werden kann.</li> </ul>                                |
| <p>Reste von bergekochtem, geschmolzenem und zuckerhaltigem Gargut auf der Glasoberfläche</p>  | <p>Beseitigen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, einem Spachtel oder einer für Induktionskochfelder geeigneten Reinigungsklinge; achten Sie dabei auf noch heiße Kochzonen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie das Induktionskochfeld aus.</li> <li>Halten Sie die Klinge (oder ein anderes geeignetes Instrument) in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung in Richtung eines kühlen Kochfeldbereichs ab.</li> <li>Spülen Sie mit etwas Wasser nach und trocknen Sie die Glasfläche dann mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch.</li> <li>Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter „Normale Gebrauchsspuren auf Glas“ oben.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Beseitigen Sie Rückstände von geschmolzenen und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder bergekochtem Gargut möglichst umgehend. Wenn es auf dem Glas abkühlt, kann es schwer zu entfernen sein oder die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen.</li> <li>Schnittgefahr: Wenn die Schutzkappe eines Kochfeldreinigers zurückgeschoben ist, liegt dessen rasiermesserscharfe Klinge frei. Benutzen Sie einen Kochfeldreiniger mit größter Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und für Kinder unzugänglich auf.</li> </ul> |
| <p>Kochrckstnde auf den Berührungstasten</p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie das Kochfeld aus.</li> <li>Weichen Sie die Rückstände ein.</li> <li>Reinigen Sie den Bereich der Berührungstasten mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Lappen.</li> <li>Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken.</li> <li>Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Unter Umständen ist ein Piepton zu hören und das Glaskeramikkochfeld schaltet sich aus; außerdem können die Berührungstasten deaktiviert sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Achten Sie darauf, den Bereich der Berührungstasten abzuwischen, bevor Sie das Glaskeramikkochfeld wieder einschalten.</li> </ul>  |

## Hinweise und Tipps

| <b>Problem</b>   | <b>Mögliche Ursache</b>   | <b>Abhilfe</b>  |
|--|---|---|
| Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.                                   | Kein Netzstrom.   | Kontrollieren Sie, ob das Induktionskochfeld an der Netzstromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt. Falls Sie alles kontrolliert haben und das Problem fortbesteht, wenden Sie sich an einen Elektriker. |
| Die Berührungstasten sind funktionslos.  | Die Berührungstasten sind gesperrt.   | Deaktivieren Sie die Sperre. Siehe Abschnitt „Benutzung des Induktionskochfelds“ für Hinweise.  |
| Die Berührungstasten reagieren nicht einwandfrei.                                      | Eventuell befindet sich ein dünner Wasserfilm auf den Berührungstasten oder Sie benutzen nur die Fingerspitze, um sie zu bedienen.  | Achten Sie darauf, dass der Bereich der Berührungstasten trocken ist und Sie Ihre gesamte Fingerkuppe benutzen, um die Tasten zu bedienen.  |
| Die Glasoberfläche ist zerkratzt.  | Scharfkantiges Kochgeschirr.<br><br>Es wurde ein ungeeigneter, scheuernder Kochfeldreiniger oder anderes Reinigungsmittel benutzt.  | Benutzen Sie Kochgeschirr mit einem flachen, glatten Boden. Siehe „Wahl des geeigneten Kochgeschirrs“.<br><br>Siehe „Instandhaltung und Reinigung“.   |
| Manche Pfannen geben knisternde oder knackende Geräusche von sich.                     | Dies kann an der Herstellungsart des Kochgeschirrs liegen (Schichten unterschiedlicher Metalle schwingen unterschiedlich).  | Das ist normal bei Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Mangel.  |
| Bei hohen Temperaturstufen macht das Induktionskochfeld ein leise brummendes Geräusch. | Dies liegt an der Technologie des Induktionskochens.  | Das ist normal, wobei das Geräusch leiser werden oder ganz verschwinden sollte, wenn Sie die Temperatur herunterschalten.   |
| Lüftergeräusche aus dem Induktionskochfeld.  | Das Induktionskochfeld hat einen eingebauten Kühllüfter, der die Elektronik vor Überhitzung schützen soll. Dieser kann auch nach dem Abschalten des Kochfelds noch weiter laufen. | Das ist normal und stellt kein Problem dar. Unterbrechen Sie keinesfalls die Stromversorgung des Induktionskochfelds, solange der Lüfter noch läuft.  |



| <b>Problem</b>   | <b>Mögliche Ursache</b>   | <b>Abhilfe</b>  |
|--|---|---|
| Kochtöpfe werden nicht heiß, und im Display wird angezeigt.  | Das Induktionskochfeld kann den Kochtopf nicht erkennen, weil er für das Induktionskochen nicht geeignet ist.<br><br>Das Induktionskochfeld kann den Kochtopf nicht erkennen, weil er für die Kochzone zu klein oder nicht korrekt zentriert ist. | Benutzen Sie Kochgeschirr, das für das Induktionskochen geeignet ist. Siehe Abschnitt „Wahl des geeigneten Kochgeschirrs“.<br><br>Stellen Sie den Topf mittig auf eine Kochzone, die seiner Größe entspricht. |
| Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet abgeschaltet; es ist ein Piepton zu hören und ein Fehlercode wird angezeigt (normalerweise abwechselnd mit ein oder zwei Ziffern in der Zeitschaltuhranzeige). | Technische Störung.   | Notieren Sie sich bitte den Fehlercode, unterbrechen Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds, und wenden Sie sich dann an einen Elektriker.   |

## Fehlermeldung und Kontrollen

Im Fall einer Störung wechselt das Induktionskochfeld automatisch in einen Schutzmodus und zeigt entsprechende Codes an:

| <b>Problem</b> | <b>Mögliche Ursache</b>                                | <b>Abhilfe</b>   |
|----------------|--|--|
| F3/F4          | Temperatursensor des Induktionsspulenausfalls          | Wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.  |
| F9/FA          | Temperatursensor-IGBT-Versagen                         | Wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.  |
| E1/E2          | Unnormale Versorgungsspannung                          | Überprüfen Sie bitte die Netzversorgung.<br>Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn die Netzversorgung normal ist. |
| E3             | Hohe Temperatur des Induktionsspulen-Temperatursensors | Wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.  |
| E5             | Hohe Temperatur des IGBT-Temperatursensors             | Bitte nach dem Abkühlen des Kochfelds neu starten.   |

Die vorgenannten Maßnahmen beziehen sich auf allgemeine Störungen. Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät zu demontieren, um jede Gefahr auszuschließen und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

## Technische Daten

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Kochfeld                          | CIS64MCTTWIFI   |
| Kochzonen                         | 4 Zonen   |
| Versorgungsspannung               | 220-240 V~ 50-60Hz  |
| Installierte elektrische Leistung | 2,5 kW: 2250-2750 W oder<br>3,0 kW: 2700-3300 W oder<br>4,5 kW: 4050-4950 W oder<br>6,5 kW: 5850-7150 W oder<br>7,4 kW: 6600-7400 W |
| Abmessungen<br>L×B×H (mm)         | 590X520X60  |
| Einbau<br>Abmessungen A×B (mm)    | 560X490   |

Gewicht und Abmessungen sind Näherungswerte. Aufgrund fortwährender Bemühungen, unsere Produkte zu verbessern, behalten wir uns Änderungen hinsichtlich Spezifikation und Konstruktion jederzeit vor.

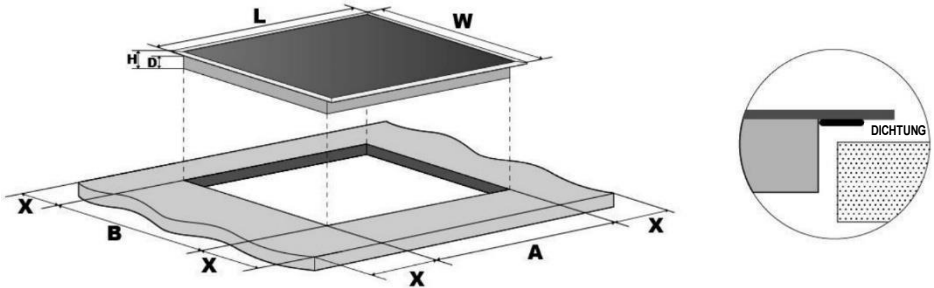
# Montage

## Wahl der Montageausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend den Größenangaben in der Zeichnung zu.

Aus Gründen der Montage und Benutzung muss rund um die Aussparung mindestens 5 cm Platz gelassen werden.

Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie bitte eine Arbeitsplatte aus hitzebeständigem Material, um zu vermeiden, dass es durch die Hitzeabstrahlung des Kochfelds zu größeren Deformationen kommt. Wie unten gezeigt:

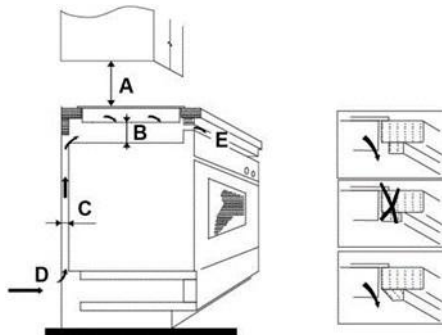


| L (mm) | B (mm) | H (mm) | T (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm)  |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| 590    | 520    | 60     | 56     | 560+5  | 490+5  | 50 mini |

Achten Sie unbedingt darauf, dass das Induktionskochfeld ausreichend belüftet ist und weder Lufteinlass noch Luftauslass blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass sich das Induktionskochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. Wie unten gezeigt.



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem darüber befindlichen Küchenschrank muss mindestens **760 mm** betragen.



| A (mm) | B (mm)  | C (mm)  | D           | E                |
|--------|---------|---------|-------------|------------------|
| 760    | 50 mini | 20 mini | Lufteinlass | Luftauslass 5 mm |

## **Vor der Montage des Kochfelds zu beachten:**

- Die Arbeitsplatte muss rechtwinklig und eben sein und die Platzanforderungen dürfen durch nichts beeinträchtigt werden.
- Die Arbeitsplatte muss aus einem hitzebeständigen Material bestehen.
- Wenn das Kochfeld über einem Ofen montiert wird, muss dieser einen integrierten Kühllüfter haben.
- Die Installation muss alle geforderten Abstände sowie sämtliche Normen und Vorschriften einhalten.
- Um das Gerät vollständig von der Netzstromversorgung abzutrennen, muss ein geeigneter Trennschutzschalter entsprechend den jeweiligen Vorschriften und Bestimmungen vorgesehen und installiert sein. Der Trennschutzschalter muss eine Bauartzulassung haben und an allen Polen einen 3 mm breiten Kontakttrennungsspalt erzeugen (oder in allen aktiven [Phase] Leitern, sofern die geltenden Bestimmungen dies zulassen).
- Der Trennschutzschalter muss für den Benutzer des Induktionskochfelds jederzeit schnell erreichbar sein.
- Bei Fragen bezüglich der Montage wenden Sie sich an die zuständigen Behörden.
- Versehen Sie die an das Kochfeld angrenzenden Wände mit hitzebeständigen und leicht zu reinigenden Oberflächen (z. B. Keramikfliesen).

## **Nach der Montage des Kochfelds zu beachten:**

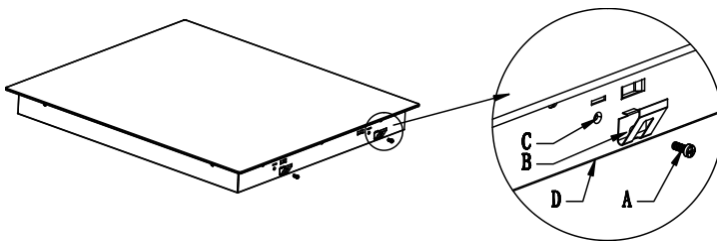
- Das Netzkabel darf nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich sein.
- Es gelangt ausreichend Frischluft von außen an die Unterseite des Kochfelds.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Unterschrank montiert wird, muss an der Unterseite des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere angebracht werden.
- Der Trennschutzschalter ist für den Benutzer leicht erreichbar

## **Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern:**

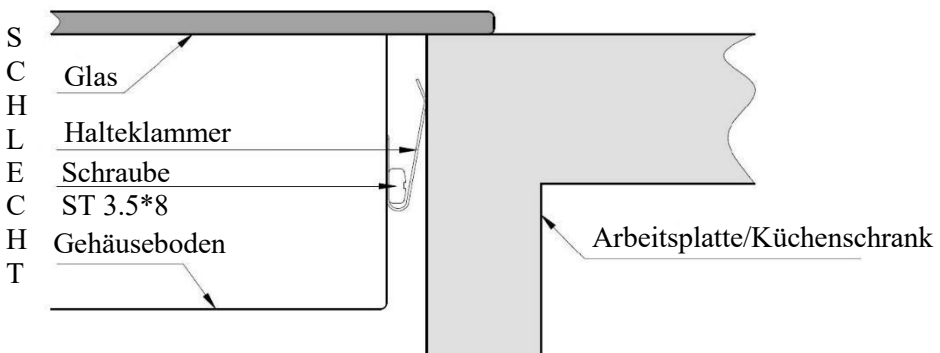
Legen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Unterlage (Verpackung verwenden). Achten Sie darauf, dass die hervorstehenden Bedienelemente keinem Druck ausgesetzt werden.

## **Anpassen der Halterungsposition:**

Fixieren Sie das Kochfeld nach der Montage, indem Sie es mit den vier Halterungen unten am Kochfeld an der Arbeitsplatte festschrauben (siehe Abbildung).



| A        | B         | C             | D            |
|----------|-----------|---------------|--------------|
| Schraube | Halterung | Schraubenloch | Gehäuseboden |



## Vorsicht

1. Das Induktionskochfeld muss von einem qualifizierten Fachmann montiert werden. Wir können über unseren Kundendienst Fachpersonal bereitstellen. Versuchen Sie keinesfalls, die Montage selbst durchzuführen.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner montiert werden, weil es durch die Feuchtigkeit zu Schäden an der Elektronik kommen kann.
3. Das Induktionskochfeld ist so zu montieren, dass eine ausreichende Wärmeabfuhr und damit ein zuverlässiger Betrieb gewährleistet ist.
4. Angrenzende Wände und der Bereich über der Kochzone müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen Arbeitsplatten mit Schichtaufbau hitzebeständig sein.

# Anschluss des Kochfelds an die Netzstromversorgung



Dieses Kochfeld muss von einem qualifizierten Fachmann an die Netzstromversorgung angeschlossen werden. Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Kochfelds an die Netzstromversorgung:

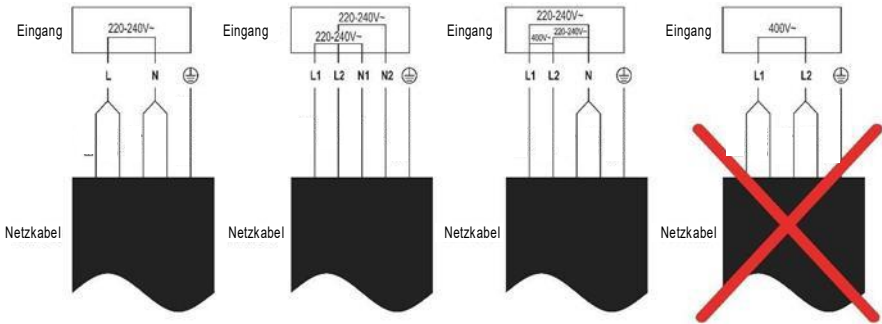
1. dass die vorhandene Elektroanlage für die Leistungsaufnahme des Kochfelds geeignet ist;
2. dass die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entsprechen;
3. dass die vorhandenen Stromkabel für die auf dem Typenschild angegebene Last ausgelegt sind.

Verwenden Sie für den Anschluss des Kochfelds an die Netzstromversorgung keine Adapter, Reduzierer oder Abzweige, weil andernfalls Überhitzungs- und Brandgefahr besteht. Das Netzstromkabel darf eine heißen Teile berühren und muss so gelegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet.



Lassen Sie einen Elektriker überprüfen, ob die vorhandene Elektroinstallation ohne Veränderungen benutzt werden kann. Änderungen jeglicher Art dürfen nur von einem Elektriker vorgenommen werden.

Die Netzstromversorgung muss gemäß den jeweiligen Vorschriften oder über einen einpoligen Trennschalter vorgenommen werden. Das Anschlussverfahren ist unten dargestellt.



- Sollte das Kabel beschädigt sein oder ersetzt werden müssen, muss dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit entsprechenden Werkzeugen vorgenommen werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Falls das Gerät direkt an die Netzstromversorgung angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Trennschutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Anschluss korrekt vorgenommen wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf weder geknickt noch gequetscht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert und darf nur von einem autorisierten Techniker ausgetauscht werden.



Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Unter die WEEE fallende Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten sowohl umweltschädliche Stoffe (die negativen Folgen für die Umwelt verursachen) als auch wiederverwendbare Grundstoffe. Es ist wichtig, dass die Elektro- und Elektronik-Altgeräte einer spezifischen Behandlung unterzogen werden, um die Schadstoffe korrekt zu entfernen und zu entsorgen und alle Materialien zurückzugewinnen. Jeder kann dazu beitragen, dass Altelektrogeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Daher sollten unbedingt einige Grundregeln beachtet werden:

Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden; Elektro- und Elektronik-Altgeräte sollten in speziellen Sammelstellen entsorgt werden, die von der Stadtverwaltung oder einem registrierten Unternehmen verwaltet werden. In vielen Ländern sind inländische Sammlungen für große Elektro- und Elektronik-Altgeräte verfügbar. Bei Kauf eines neuen Geräts können Altgeräte möglicherweise an Händler, die einen kostenlosen 1-zu-1-Umtausch vornehmen müssen, zurückgegeben werden, solange das Gerät dem selben Typ entspricht und über die gleichen Funktionen wie das bereitgestellte Gerät verfügt.

Produktinformationen für Haushalts-Elektrokochfelder gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission

|   |                        | Position      | Symbol | Wert            | Einheit |
|---|------------------------|---------------|--------|-----------------|---------|
| Modellbezeichnung   |                        |               |        | CIS64MCTTWIFI   |         |
| Kochfeldtyp:  |                        |               |        | Elektrokochfeld |         |
| Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche   | Zonen                  |               |        | 4               |         |
|   | Bereiche               |               |        |                 |         |
| Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochbereiche, Strahlungskochzonen, Kochplatten)   | Induktionskochzonen    |               |        | X               |         |
|   | Induktionskochbereiche |               |        |                 |         |
|   | Strahlungskochbereiche |               |        |                 |         |
|   | feste Platten          |               |        |                 |         |
| Bei runden Kochzonen oder -bereichen: Durchmesser der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5 mm           |                        | Hinten links  | ∅      | 18,0            | cm      |
|   |                        | Hinten Mitte  | ∅      | -               | cm      |
|   |                        | Hinten rechts | ∅      | 18,0            | cm      |
|   |                        | Mitte links   | ∅      | -               | cm      |
|   |                        | Mitte, Mitte  | ∅      | -               | cm      |
|   |                        | Mitte rechts  | ∅      | -               | cm      |
|   |                        | Vorn links    | ∅      | 18,0            | cm      |
|   |                        | Vorn Mitte    | ∅      | -               | cm      |
|   |                        | Vorn rechts   | ∅      | 18,0            | cm      |
| Bei nicht runden Kochzonen oder -bereichen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5mm |                        | Hinten links  | L<br>W | -               | cm      |
|   |                        | Hinten Mitte  | L<br>W | -               | cm      |
|   |                        | Hinten rechts | L<br>W | -               | cm      |
|   |                        | Mitte links   | L<br>W | -               | cm      |
|   |                        | Mitte, Mitte  | L<br>W | -               | cm      |
|   |                        | Mitte rechts  | L<br>W | -               | cm      |



|  |                  |                       |       |       |
|--|------------------|-----------------------|-------|-------|
|  | Vorn links       | L<br>W                | -     | cm    |
|  | Vorn Mitte       | L<br>W                | -     | cm    |
|  | Vorn rechts      | L<br>W                | -     | cm    |
| Leistungsaufnahme pro<br>Kochzone oder -bereich pro kg   | Hinten links     | EC Elekt-<br>rokochen | 193,5 | Wh/kg |
|  | Hinten Mitte     | EC Elekt-<br>rokochen | -     | Wh/kg |
|  | Hinten<br>rechts | EC Elekt-<br>rokochen | 197,2 | Wh/kg |
|  | Mitte links      | EC Elekt-<br>rokochen | -     | Wh/kg |
|  | Mitte, Mitte     | EC Elekt-<br>rokochen | -     | Wh/kg |
|  | Mitte rechts     | EC Elekt-<br>rokochen | -     | Wh/kg |
|  | Vorn links       | EC Elekt-<br>rokochen | 192,3 | Wh/kg |
|  | Vorn Mitte       | EC Elekt-<br>rokochen | -     | Wh/kg |
|  | Vorn rechts      | EC Elekt-<br>rokochen | 195,6 | Wh/kg |
| Leistungsaufnahme des<br>Kochfelds pro kg  |                  | Elektro-<br>kochfeld  | 194,7 | Wh/kg |
| Angewandter Standard: EN 60350-2 Elektrische Haushaltskochgeräte - Teil 2: Kochfelder -<br>Methoden zur Leistungsmessung   |                  |                       |       |       |
| Energiespartipps:  |                  |                       |       |       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erreichen, platzieren Sie das Kochgeschirr bitte in der Mitte der Kochzone.</li> <li>• Mit einem Deckel verringern Sie die Garzeit und sparen Energie.</li> <li>• Verwenden Sie möglichst wenig Wasser oder Fett, um die Garzeiten zu reduzieren.</li> <li>• Beginnen Sie mit einer hohen Leistungseinstellung und verringern Sie diese, wenn das Gargut durchgehend erhitzt ist.</li> <li>• Benutzen Sie Kochtöpfe, deren Durchmesser der Kennzeichnung des gewählten Kochfelds entspricht.</li> </ul> |                  |                       |       |       |

Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla direttiva 2014/53/UE e ai relativi requisiti di legge (per il mercato UKCA). Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile al seguente indirizzo internet:

[www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## **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, cucchiari 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 il piano di cottura 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 a sfioro). 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 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:
  - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri

ambienti di lavoro; - agriturismi; - da parte dei clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; - 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.
- L'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 supervisionate o istruite 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 vetro-ceramica 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.

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

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

**AVVERTENZA:** utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.

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

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

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

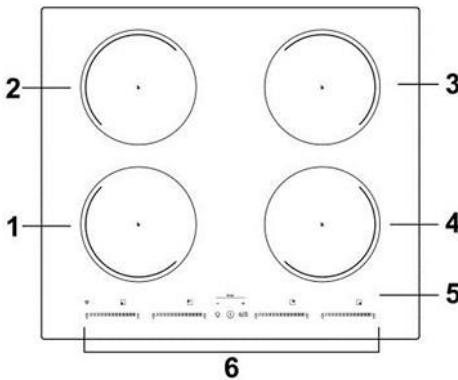
Per il montaggio, si consiglia di leggere la parte relativa al montaggio.

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



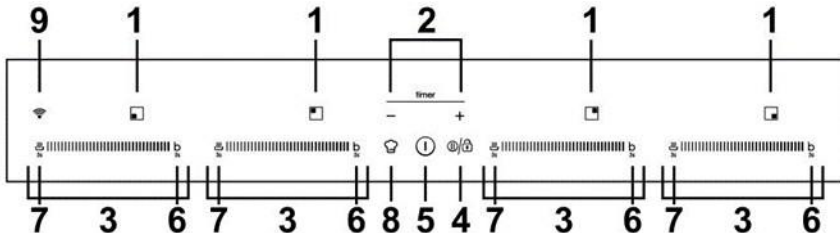
# Panoramica del prodotto

## Vista dall'alto



1. Zona 2000 W, aumento a 2600 W
2. Zona 1500 W, aumento a 2000 W
3. Zona 2000 W, aumento a 2600 W
4. Zona 1500 W, aumento a 2000 W
5. Piatto in vetro
6. Pannello di controllo

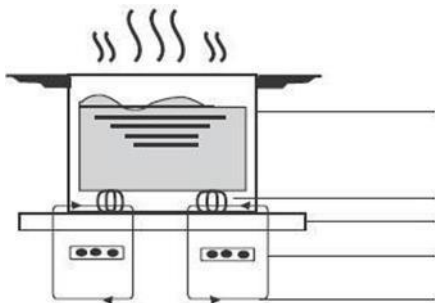
## Pannello di controllo



1. Indicatore selezione zona di riscaldamento
2. Comando timer
3. Pulsante di regolazione del livello di potenza
4. Funzione Keylock/Pausa
5. Tasto ON/OFF
6. Controllo funzione booster
7. Controllo funzione di mantenimento temperatura
8. Pulsante di cottura diretta
9. Pulsante Wi-Fi

## 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.



pentola di ferro

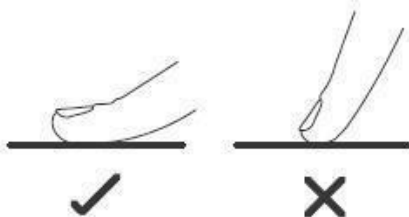
circuito magnetico  
piastra di vetroceramica  
bobina ad induzione  
correnti indotte

## 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 bip.
- 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



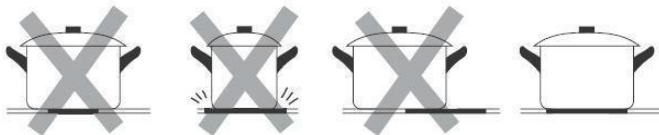
- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura ad induzione. Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete al fondo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



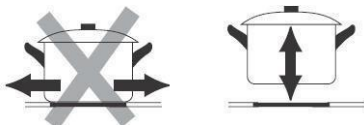
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



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 di cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.

### Diametro base dei recipienti di cottura a induzione

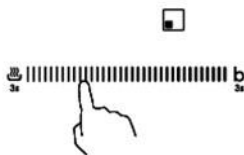
| Zona di cottura     | minimo (mm) |
|---------------------|-------------|
| 1, 2, 3, 4 (180 mm) | 120         |

Quanto sopra può variare a seconda della qualità della pentola utilizzata.

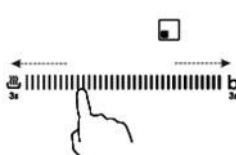
## Utilizzo del piano di cottura a induzione

### 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 puliti e asciutti.
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 ad induzione si spegnerà automaticamente. In questo caso sarà 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

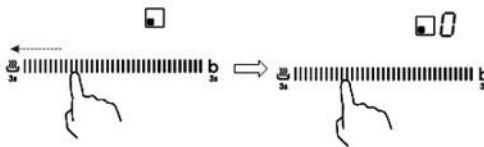
Questo significa quanto segue:

- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che viene utilizzata non è adatta per la 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 minuto se non viene posizionata una padella idonea.

## Al termine della cottura

1. Spegnerne 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. Spegnerne completamente il piano di cottura toccando il tasto 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.



## Uso della gestione della potenza

Usando la gestione dell'alimentazione 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

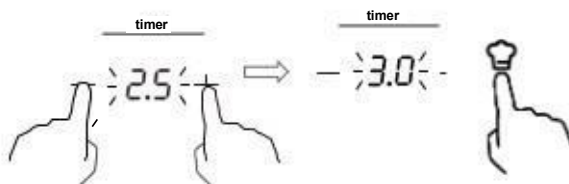
1. Accertarsi che il piano di cottura sia spento.

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

2. Toccare il pulsante "Cottura diretta" 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 pulsante "Cottura diretta" 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, 5,5 kW o 6,5 kW (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.

## Cottura diretta

Per prima cosa, scaricare l'applicazione hOn App e installarla sul dispositivo portatile. Quindi registrare il piano di cottura a induzione.

Accendere il piano cottura, toccare il pulsante Wi-Fi e tenere premuto per 3 secondi, il piano cottura visualizzerà 'rr', e la spia Wi-Fi lampeggerà, quindi è possibile avviare l'iscrizione. Una volta che il modulo Wi-Fi si collega con successo al router, la spia Wi-Fi sarà sempre accesa. Altrimenti la spia Wi-Fi continuerà a lampeggiare.

## Come impostare

Impostare la procedura di cottura diretta su hOn App, e inviare il comando al piano cottura, si sentiranno due bip e il punto del display del timer lampeggerà. Poi toccare il pulsante di Cottura diretta, si sentirà un bip e il punto del display del timer sarà fisso. Il piano cottura funzionerà secondo l'impostazione sull'App e le zone selezionate mostreranno "A.". Sull'App avrete accesso a 15 ricette di cucina assistita, insieme ad alcune funzioni speciali: Tenere in caldo, fondere, bollire, sobbollire e friggere.

## Attenzione:

C'è un caso speciale. Se tutte le spie della zona si sono spente quando avete impostato le ricette di cottura sull'App, dovete toccare il pulsante On/off prima di toccare il pulsante Cottura diretta. Una volta che tutte le spie si sono spente, entro 10 minuti è necessario terminare l'impostazione della ricetta di cottura. Altrimenti si dovrà collegare il router e impostare di nuovo la ricetta.

## a. PARAMETRI WIRELESS

| Tecnologia                  | Wi-Fi        | BLE              |
|-----------------------------|--------------|------------------|
| Norma                       | 802.11 b/g/n | v4.2 BR/EDR &BLE |
| Banda(e) di frequenza [MHz] | 2400 ~ 2500  | 2400 ~ 2500      |
| Potenza massima [mW]        | 100          | 8                |

## b. INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

| Informazioni sui prodotti per apparecchiature collegate in rete  |  |
|--|--|
| Consumo energetico del prodotto in standby di rete se tutte le porte di rete cablate sono collegate e tutte le porte di rete wireless sono attive: | N/A  |
| Come attivare la porta di rete wireless:   | Per l'attivazione del Wi-Fi, premere 3 secondi il pulsante Wi-Fi     |
| Come disattivare la porta di rete wireless:  | Per la disattivazione del Wi-Fi, premere 3 secondi il pulsante Wi-Fi |

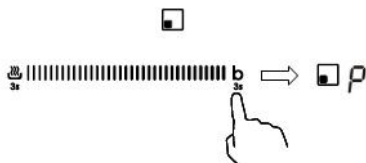


## Utilizzo della funzione boost

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 pulsante del pannello di controllo che si desidera potenziare, quindi tenere la "b" per 3 secondi. Il display della potenza mostrerà "P" per indicare che la zona sta aumentando di potenza.



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.

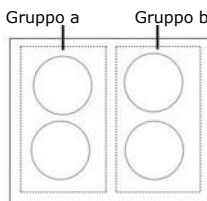


**Oppure**



### Limitazioni durante l'uso


Le quattro 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 sul/al di sotto del livello di potenza 5.

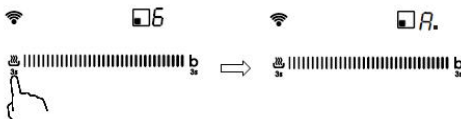



## Uso della funzione Mantenimento temperatura (Keep Warm)

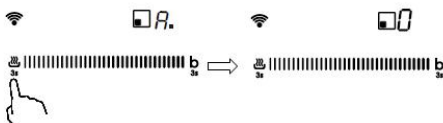
Keep Warm è la funzione che mantiene una zona ad una potenza inferiore per rendere stabile la temperatura.

### Utilizzo della funzione Keep Warm per ottenere una temperatura stabile

Toccare il punto sinistro del cursore  che si desidera tenere in caldo, quindi tenere premuto il pulsante per 3 secondi, l'indicatore della zona di cottura visualizzerà "A.".



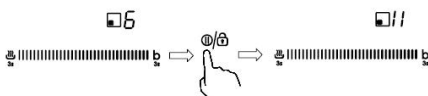
Se si desidera annullare la funzione Keep Warm, toccare il pulsante  per 3 secondi. La zona di riscaldamento tornerà allo stadio di potenza "0".



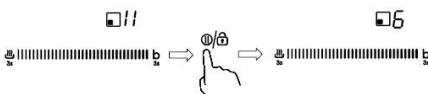
## Usare la funzione Pausa

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 pulsante pausa, l'indicatore della zona di cottura mostrerà "||". E poi il funzionamento del piano di cottura a induzione sarà disattivato nell'ambito di tutte le zone di cottura, tranne i tasti pausa, on/off e blocco.



3. Per annullare lo stato di pausa, toccare la funzione di pausa, poi la zona di cottura tornerà alla fase di potenza impostata precedentemente.



## 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 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".

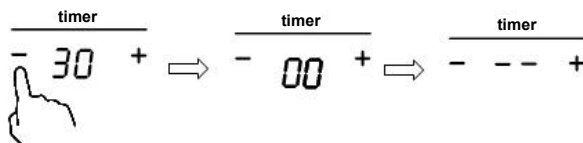


3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+".

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 riposiziona 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.



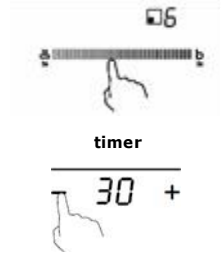
6. L'avvisatore acustico si attiva per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" al termine del tempo impostato.



# 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 "+".

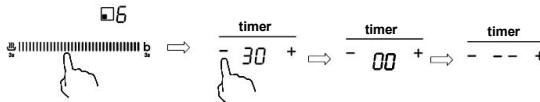


Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

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, 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 puntino rosso a fianco dell'indicatore del livello di potenza si accende ad indicare che la zona è stata selezionata.

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



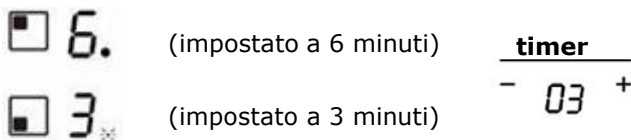
Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano state accese in precedenza.

## Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

1. Se si utilizza questa funzione per più di una zona di riscaldamento, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più breve.

(per esempio, la zona 1# imposta un tempo di 3 minuti, la zona 2# imposta un tempo di 6 minuti, l'indicatore del timer mostra "3").

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.



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



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

# Cura e pulizia

| Che cosa?  | Come?   | Importante!   |
|--|---|---|
| <p>Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo e schizzi non zuccherini sul vetro)</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura.</li> <li>2. Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!)</li> <li>3. Sciacquare ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta.</li> <li>4. Ridare alimentazione al piano di cottura.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando viene tolta 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Non lasciare mai residui dei prodotti di pulizia sul piano di cottura: il vetro si potrebbe macchiare.</li> </ul>        |
| <p>Schizzi di acqua bollente, ingredienti fusi e schizzi zuccherini caldi sul vetro.</p>                 | <p>Togliertli 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"> <li>1. Togliere alimentazione dal piano di cottura dalla presa a parete.</li> <li>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.</li> <li>3. Pulire i residui o gli schizzi con un asciugapiatti o un panno di carta.</li> <li>4. Effettuare le fasi da 2 a 4 per lo "sporco quotidiano sul vetro" come sopra indicato.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Rischio di tagli: quando la protezione di sicurezza viene fatta 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.</li> </ul> |
| <p>Schizzi sui tasti a sfioro</p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura.</li> <li>2. Asciugare gli schizzi</li> <li>3. Ripulire la zona dei tasti a sfioro con una spugna umida pulita o uno straccio.</li> <li>4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta.</li> <li>5. Ridare alimentazione al piano di cottura.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>  |

## Consigli e accorgimenti

| <b>Problema</b>   | <b>Possibili cause</b>  | <b>Rimedio</b>  |
|---|---|---|
| Il piano di cottura a induzione non si accende.   | Mancanza di alimentazione.  | Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso.<br>Controllare che non ci sia un black-out elettrico nella vostra abitazione o nella vostra zona. Dopo avere effettuato tutti questi controlli, se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato. |
| I tasti a sfioro non rispondono.  | I comandi sono bloccati.  | Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano di cottura a induzione" per le relative istruzioni.  |
| 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 l'area 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.<br><br>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".<br><br>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.  |



| <b>Problema</b>  | <b>Possibili cause</b>  | <b>Rimedio</b>  |
|--|---|---|
| Le padelle non si riscaldano e vengono visualizzate sul display.   | <p>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.</p> <p>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.</p> | <p>Utilizzare recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta dei recipienti di cottura adatti".</p> <p>Centrare la padella ed accertarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.</p> |
| 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:

| <b>Problema</b> | <b>Possibili cause</b>  | <b>Rimedio</b>   |
|-----------------|---|--|
| F3/F4           | Anomalia del sensore di temperatura della bobina a induzione          | Contattare il fornitore.   |
| F9/FA           | Guasto del sensore di temperatura IGBT.                               | Contattare il fornitore.   |
| E1/E2           | Tensione d'alimentazione anomala                                      | Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta. 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 dei guasti comuni.

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

## Specifiche tecniche

|   |   |
|---|---|
| Piano cottura                           | CIS64MCTTWIFI   |
| Zone di cottura                         | 4 zone  |
| Tensione di alimentazione               | 220-240 V~, 50-60 Hz  |
| Potenza elettrica installata            | 2,5 kW: 2250-2750 W o<br>3,0 kW: 2700-3300 W o<br>4,5 kW: 4050-4950 W o<br>6,5 kW: 5850-7150 W o<br>7,4 kW: 6600-7400 W |
| Dimensioni prodotto<br>LunxLarxAlt (mm) | 590x520x60  |
| Dimensioni di incasso<br>AxB (mm)       | 560x490   |

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

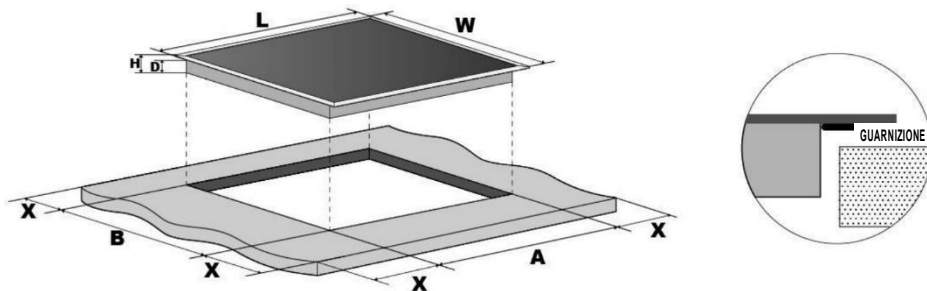
## Scelta delle attrezzature di installazione

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

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:

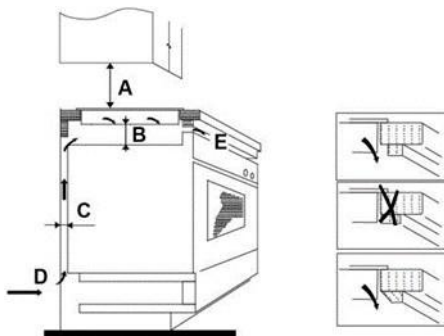


| L (mm) | L (mm) | A (mm) | P (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm)    |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------|
| 590    | 520    | 60     | 56     | 560+5  | 490+5  | minimo 50 |

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: La distanza di sicurezza tra la piastra e l'armadio sopra la piastra deve essere di 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 deve essere dotato di una ventola di raffreddamento incorporata
- l'installazione deve essere 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 deve essere 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**

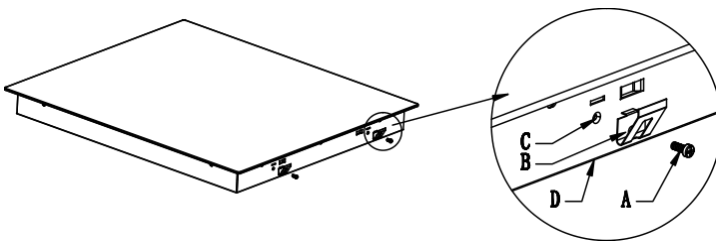
- il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassettei dei mobiletti
- sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura
- se il piano di cottura è montato sopra ad una cassetteria o a dei mobiletti, sia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

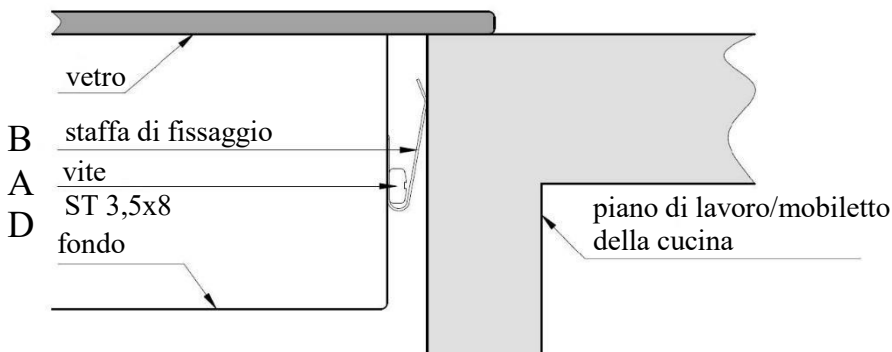
L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano di cottura.

## **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.

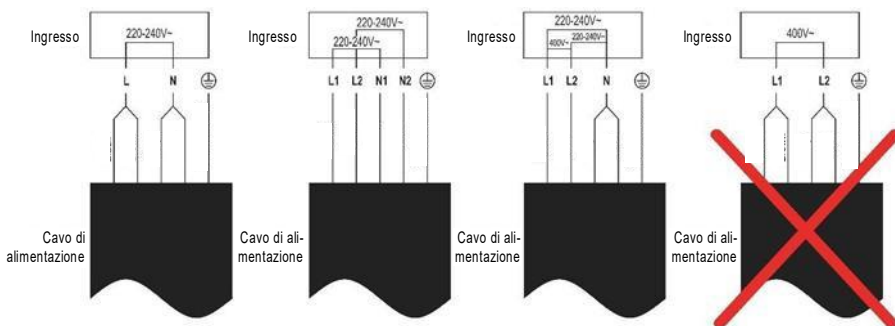
Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori, in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.

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. Nel caso di 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 domestici conformi al Regolamento della Commissione (UE) n° 66/2014

|   |                             | Posizione | Simbolo | Valore                     | Unità di misura |
|---|-----------------------------|-----------|---------|----------------------------|-----------------|
| Identificativo del modello  |                             |           |         | CIS64MCTTWIFI              |                 |
| Tipologia di piano cottura:   |                             |           |         | Piano di cottura elettrico |                 |
| Numero di zone e/o aree di cottura  | zone                        |           |         | 4                          |                 |
|   | 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 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         | Ø         |         | 18,0                       | cm              |
|   | Posteriore centrale         | Ø         |         | -                          | cm              |
|   | Posteriore destra           | Ø         |         | 18,0                       | cm              |
|   | Centrale sinistra           | Ø         |         | -                          | cm              |
|   | Centrale centrale           | Ø         |         | -                          | cm              |
|   | Centrale destra             | Ø         |         | -                          | cm              |
|   | Anteriore sinistra          | Ø         |         | 18,0                       | cm              |
|   | Anteriore centrale          | Ø         |         | -                          | cm              |
|   | Anteriore destra            | Ø         |         | 18,0                       | 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 5 mm più vicini | Posteriore sinistra         | Lu<br>La  |         | -                          | cm              |
|   | Posteriore centrale         | Lu<br>La  |         | -                          | cm              |
|   | Posteriore destra           | Lu<br>La  |         | -                          | cm              |
|   | Centrale sinistra           | Lu<br>La  |         | -                          | cm              |
|   | Centrale centrale           | Lu<br>La  |         | -                          | cm              |



|   |                     |                    |       |         |
|---|---------------------|--------------------|-------|---------|
|   | Centrale destra     | Lu La              | -     | cm      |
|   | Anteriore sinistra  | Lu La              | -     | cm      |
|   | Anteriore centrale  | Lu La              | -     | cm      |
|   | Anteriore destra    | Lu La              | -     | cm      |
| Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg   | Posteriore sinistra | EElectric cooking  | 193,5 | Peso/kg |
|   | Posteriore centrale | EElectric cooking  | -     | Peso/kg |
|   | Posteriore destra   | EElectric cooking  | 197,2 | Peso/kg |
|   | Centrale sinistra   | EElectric cooking  | -     | Peso/kg |
|   | Centrale centrale   | EElectric cooking  | -     | Peso/kg |
|   | Centrale destra     | EElectric cooking  | -     | Peso/kg |
|   | Anteriore sinistra  | EElectric cooking  | 192,3 | Peso/kg |
|   | Anteriore centrale  | EElectric cooking  | -     | Peso/kg |
|   | Anteriore destra    | EElectric cooking  | 195,6 | Peso/kg |
| Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg   |                     | EElectric hob[PO1] | 194,7 | Peso/kg |
| Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni  |                     |                    |       |         |
| Consigli per il risparmio energetico:   |                     |                    |       |         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per ottenere la massima efficienza dal piano di cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.</li> <li>• L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.</li> <li>• Ridurre al minimo la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.</li> <li>• Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato.</li> <li>• Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata.</li> </ul> |                     |                    |       |         |

Настоящим Candy Hoover Group Srl заявляет, что оборудование радиосвязи соответствует Директиве 2014/53/EU и применимым законодательным требованиям (для рынка UKCA (Великобритания)). Полный текст декларации соответствия ЕС доступен по следующему адресу в Интернете: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## **Предупреждения по технике безопасности**

Ваша безопасность важна для нас.

Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием варочной панели.

## **Монтаж**

### **Опасность поражения электрическим током**

- Перед проведением каких-либо работ или техобслуживания отключайте прибор от сети электропитания.
- Подключение к хорошей системе заземления является важным и обязательным.
- Изменения в бытовую электропроводку должен производить только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

## **Опасность порезов**

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

## **Важные указания по технике безопасности**

- Внимательно прочитайте инструкции перед установкой или эксплуатацией этого устройства.
- Запрещается в любое время класть на это устройство воспламеняющиеся материалы или продукты.
- Предоставьте данную информацию лицу, ответственному за монтаж устройства, так как это может снизить расходы на монтаж.
- Во избежание опасности данный прибор должен быть установлен в соответствии с этими инструкциями по монтажу.
- Надлежащую установку и заземление этого прибора должен производить только квалифицированный специалист.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, в которой установлен изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильный монтаж устройства может привести к аннулированию всех гарантийных обязательств или претензий.

## **Эксплуатация и техническое обслуживание** **Опасность поражения электрическим током**

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. В случае повреждения или трещины в поверхности варочной панели немедленно отключите прибор от сети питания (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.

- Перед чисткой или техническим обслуживанием выключайте варочную панель настенным выключателем.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

### **Опасность для здоровья**

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием этого устройства, чтобы удостовериться в том, что на их имплантаты не повлияет воздействие электромагнитного поля.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к смерти.

### **Опасность горячей поверхности**

- В процессе эксплуатации доступные части этого прибора будут нагреваться в достаточной степени, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта вашего тела, одежды или каких-либо других предметов, кроме подходящей посуды, с индукционным стеклом до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреваться.
- Не допускайте детей к прибору.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюли не нависают над другими зонами приготовления, которые включены. Ручки должны быть недосягаемы для детей.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам и ошпариваниям.

## **Опасность порезов**

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

## **Важные указания по технике безопасности**

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Вследствие переливания кипящей жидкости через край образовывается дым и разбрызгивается жир, который может воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве столешницы либо поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Не размещайте и не оставляйте рядом с прибором какие-либо намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как на них может воздействовать электромагнитное поле прибора.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте зоны приготовления и саму варочную панель в соответствии с описанием в данном руководстве (например, с помощью сенсорных элементов управления). Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды для отключения зон приготовления, когда убираете посуду с прибора.
- Не позволяйте детям играть с электроприбором либо сидеть, стоять на нем или взбираться на него.

- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над прибором. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.
- Детям или лицам с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность использовать прибор, нужно ответственное и компетентное лицо, которое обучило бы их его эксплуатации. Инструктор должен убедиться, что такие лица могут пользоваться прибором безопасно для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какую-либо часть прибора, если это не рекомендовано в руководстве. Все остальное обслуживание должен выполнять квалифицированный специалист.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель.
- Не используйте посуду с зазубренными краями и не перетаскивайте посуду по поверхности индукционного стекла, поскольку вы можете поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие жесткие абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, поскольку они могут поцарапать индукционное стекло.
- При повреждении кабеля питания во избежание возможной опасности его замену должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или лица с подобной квалификацией.

- Этот электроприбор предназначен исключительно для домашнего использования, а также для следующего аналогичного применения:
  - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - в загородных домах; - для клиентов гостиниц, мотелей и в других помещениях для проживания;
  - в гостиницах типа «постель и завтрак».
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Прибор и доступные части во время использования нагреваются. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов.  
Детей в возрасте до 8 лет нельзя допускать к электроприбору, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, недостаточным опытом и знаниями, только при условии, что они находятся под надлежащим надзором или проинструктированы о порядке безопасного пользования устройством и осознают связанные с этим опасности.
- Не разрешайте детям играть с устройством. Детям запрещается выполнять чистку и пользовательское обслуживание электроприбора без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Приготовление на варочной панели без присмотра пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к пожару. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь гасить огонь водой. Отключите устройство, затем накройте огонь, например, крышкой или пожарным покрывалом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Опасность возгорания: не храните какие-либо вещи на варочных поверхностях.

- **Предупреждение.** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать опасности поражения электрическим током. Под поверхностью варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала находятся токоведущие части.
- Не используйте пароочиститель.
- Электроприбор не предназначен для эксплуатации с управлением внешним таймером или отдельным дистанционным управлением.

**ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления следует контролировать. Краткосрочный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Чтобы предотвратить опрокидывание прибора, следует установить эти стабилизирующие приспособления.

См. инструкции по установке.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Используйте только защитное ограждение для варочной панели, разработанное производителем кухонного прибора или указанное производителем прибора в инструкциях по эксплуатации как подходящее, либо защитное ограждение для варочной панели, встроенное в прибор. Использование ненадлежащих защитных ограждений может стать причиной несчастных случаев.

Данное устройство оснащено заземляющим соединением только функционального назначения.

**Поздравляем** с приобретением новой индукционной варочной панели. Мы рекомендуем потратить некоторое время на ознакомление с данной инструкцией/руководством по монтажу, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать ее.

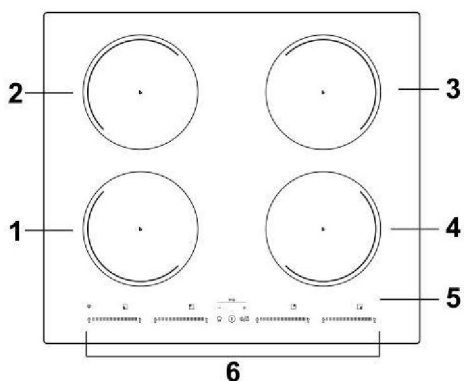
Для проведения монтажа прочитайте раздел, посвященный монтажу.

Внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности перед началом эксплуатации и сохраните эту инструкцию/руководство по монтажу для использования в будущем.



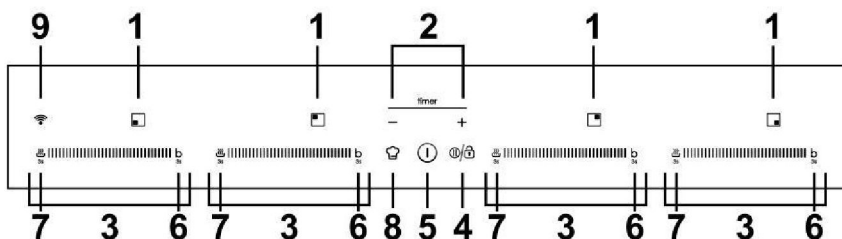
# Обзор изделия

## Вид сверху



1. Зона 2000 Вт, ускоренный нагрев – до 2600 Вт
2. Зона 1500 Вт, ускоренный нагрев – до 2000 Вт
3. Зона 2000 Вт, ускоренный нагрев – до 2600 Вт
4. Зона 1500 Вт, ускоренный нагрев – до 2000 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

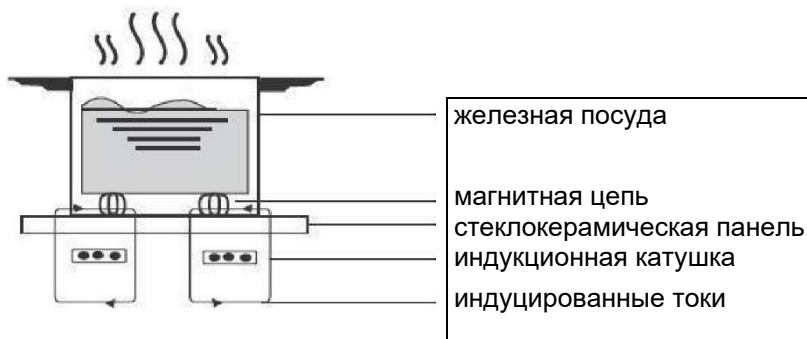
## Панель управления



1. Индикатор выбора зоны нагрева
2. Управление таймером
3. Кнопка регулировки уровня мощности
4. Блокировка кнопок/функция паузы
5. Управление ВКЛ./ВЫКЛ.
6. Элемент управления функцией ускоренного нагрева
7. Элемент управления функцией поддержания в нагретом состоянии
8. Кнопка Direct cook (Прямое приготовление)
9. Кнопка Wi-Fi

## Несколько слов об индукционном приготовлении

Индукционное приготовление – это безопасная передовая эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она действует с помощью электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не опосредованно через нагрев стеклянной поверхности. Стекло становится горячим только потому, что посуда в конечном итоге разогревает его.

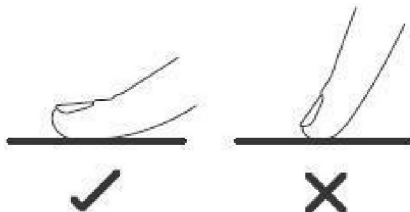


### Перед использованием новой индукционной варочной панели

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

### Использование сенсорных элементов управления

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




## Выбор правильной посуды



• Используйте только посуду, основание которой, подходит для индукционного приготовления. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.

- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда для этой панели, выполнив тест с магнитом. Приложите магнит к дну посуды. Если магнит притягивается, посуда подходит для индукционной варочной панели.
- Если у вас нет магнита:

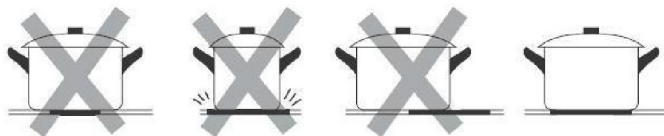


1. налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.
  2. Если на дисплее не мигает символ , а вода нагревается, посуда подходит для варочной панели.
- Посуда, изготовленная из следующих материалов, не подходит для индукционной варочной панели: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитной основы, стекло, дерево, фарфор, керамика и глиняные изделия.

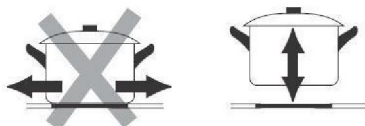
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым основанием.



Убедитесь, что основание посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона нагрева. Используйте посуду с диаметром основания, совпадающим с графическим обозначением выбранной зоны. Если посуда немного шире, энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете посуду меньшего размера, эффективность может быть ниже ожидаемой. Всегда ставьте посуду по центру зоны нагрева.



Всегда поднимайте посуду с индукционной варочной панели – не тяните, поскольку она может поцарапать стекло.



## Размеры посуды

Зоны приготовления имеют границы, автоматически адаптирующиеся к диаметру посуды. Тем не менее, минимальный диаметр нижней части этой посуды должна соответствовать зоне приготовления. Чтобы добиться максимальной эффективности варочной панели, ставьте посуду в центр зоны нагрева.

### Диаметр основания индукционной посуды

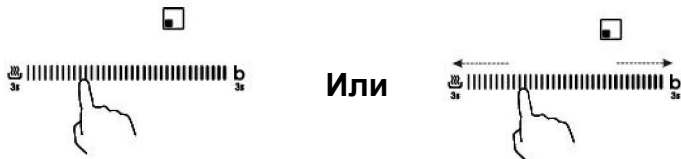
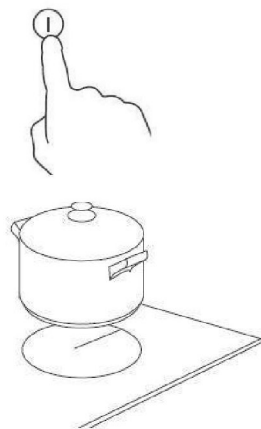
| Зона приготовления  | Минимум (мм) |
|---------------------|--------------|
| 1, 2, 3, 4 (180 мм) | 120          |

Вышеуказанные параметры могут варьироваться в зависимости от качества используемой посуды.

## Эксплуатация индукционной варочной панели

### Чтобы начать приготовление

1. Коснитесь элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ.  
После включения питания один раз подается звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается символ «-» или «- -»; это указывает на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.
2. Поставьте подходящую посуду на зону нагрева, которую хотите использовать.
  - Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.
3. Выберите одну зону нагрева и установите уровень мощности, коснувшись ползунка, или ведите пальцем по элементу управления «←→», или просто коснитесь любой точки «←→».



- a. Если вы не выберете настройку мощности в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать заново с шага 1.

- b. Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления.
- c. Если вести пальцем по элементу управления «—», мощность будет изменяться от уровня 1 до уровня 9.

### Если дисплей мигает попеременно с нагревом настройка

Это означает, что:

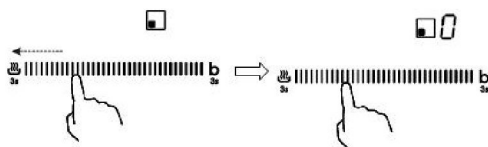
- вы не поставили посуду на правильную зону приготовления, или
- посуда, которую вы используете, не подходит для индукционного приготовления, или
- посуда слишком маленькая или поставлена не в центр зоны приготовления.

Нагрева не будет, если на варочной зоне нет подходящей посуды.

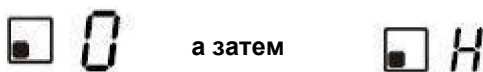
Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на варочной панели не будет подходящей посуды.

### По завершении готовки

1. Выключите зону приготовления, ведя пальцем по элементу управления «—» до левой точки, а затем удерживая в течение 1 секунды.



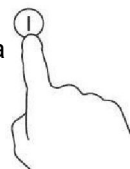
Убедитесь, что на дисплее питания отображается «0», а затем «Н».



3. Выключите всю варочную панель, коснувшись элемента управления «ВКЛ./ВЫКЛ.».

4. Остерегайтесь горячих поверхностей

Символ «Н» покажет, какая зона приготовления горячая на ощупь. Этот символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Вы можете воспользоваться остаточным теплом зоны нагрева в качестве энергосберегающей функции, если вам нужно будет нагреть другую посуду, пока плита еще горячая.



## Использование функции Управление мощностью

Используя функцию управления мощностью, вы можете установить общую мощность 2,5 кВт/3,0 кВт/4,5 кВт/6,5 кВт и 7,4 кВт. Общая настройка мощности по умолчанию – это максимальный уровень мощности.

### Настройка общего уровня мощности в соответствии с вашими требованиями

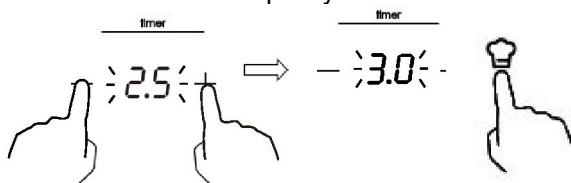
1. Убедитесь, что варочная панель выключена.

Примечание: управление питанием можно настраивать только тогда, когда варочная панель выключена.

2. Нажмите кнопку «Direct cook» и удерживайте в течение 5 секунд. Вы можете услышать один звуковой сигнал.



3. После звукового сигнала одновременно нажмите кнопки «+» и «-» и удерживайте их в течение 3 секунд; на индикаторе таймера будет мигать предыдущее значение уровня общей мощности, например, «2,5». Нажмите и удерживайте кнопки «+» и «-» в течение 1 секунды, чтобы переключиться на другой уровень мощности, например, 3,0. Когда нужное значение мощности будет мигать, нажмите кнопку «Direct cook» и удерживайте ее в течение 5 секунд. Зуммер издаст 10 звуковых сигналов. Это означает, что вы закончили настройку.



#### Примечание.

1. После выполнения шага 2 необходимо нажать и удерживать кнопки «+» и «-» в течение 3 секунд после звукового сигнала. В противном случае вам нужно будет начать заново с шага 2.

2. После завершения настройки подождите до конца 10 звуковых сигналов. Не прикасайтесь ни к одной кнопке на протяжении этого периода. В противном случае настройка будет недействительной.

### Правила управления мощностью

Если общая мощность превышает ограничение в 2,5 кВт, 3,0 кВт, 4,5 кВт, 5,5 кВт или 6,5 кВт (в зависимости от установленного вами уровня), вы не сможете увеличить уровень мощности для любой зоны. Если вы увеличите его, нажав на «+», варочная панель издаст звуковой сигнал 3 раза, а на индикаторе будет мигать символ «Pn». Таким образом, перед увеличением уровня мощности заданной зоны необходимо уменьшить уровень мощности других зон.

## Direct Cook

Сначала загрузите приложение hOn и установите его на свое портативное устройство. Затем зарегистрируйте свою индукционную варочную панель. Включите варочную панель, нажмите кнопку «Wi-Fi» и удерживайте ее в течение 3 секунд; на варочной панели отобразится значение «гг», а индикатор Wi-Fi будет мигать, после чего вы сможете начать регистрацию. Как только модуль Wi-Fi успешно подключится к маршрутизатору, индикатор Wi-Fi будет светиться непрерывно. В противном случае индикатор Wi-Fi продолжит мигать.

### Настройка

Настройте процедуру прямого приготовления в приложении hOn и отправьте команду на варочную панель: вы услышите два звуковых сигнала, и точка на дисплее таймера будет мигать. Затем нажмите кнопку Direct cook (Прямое приготовление): вы услышите один звуковой сигнал, и точка на дисплее таймера зафиксируется. Варочная панель будет работать в соответствии с настройкой в приложении, а для выбранных зон будет отображаться значение «А». В приложении вы получите доступ к 15 кулинарным рецептам с поддержкой, а также к некоторым специальным функциям: поддержание в нагретом состоянии, плавление, кипячение, медленное кипение и жарка.

### Внимание!

Это особый случай. Если все индикаторы зоны погаснут, когда вы настроите рецепты приготовления в приложении, вам нужно будет нажать кнопку «Вкл./Выкл.», прежде чем нажимать кнопку «Direct cook». После того, как все индикаторы погаснут, в течение 10 минут нужно закончить настройку рецепта приготовления. В противном случае вам нужно будет подключиться к маршрутизатору и настроить рецепт еще раз.

## **а. ПАРАМЕТРЫ БЕСПРОВОДНОЙ СВЯЗИ**

| Технология                  | Wi-Fi        | BLE              |
|-----------------------------|--------------|------------------|
| Стандарт                    | 802.11 b/g/n | v4.2 BR/EDR &BLE |
| Частотные диапазон(ы) (МГц) | 2400 ~ 2500  | 2400 ~ 2500      |
| Максимальная мощность (мВт) | 100          | 8                |

## **б. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ ДЛЯ СЕТЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

| Информация о продукте для сетевого оборудования  |  |
|--|--|
| потребляемая мощность изделия в сетевом режиме ожидания, если подключены все порты проводной сети, а также активированы все порты беспроводной сети: | Нет данных   |
| Как активировать порт беспроводной сети:   | Для активации Wi-Fi нажмите и удерживайте кнопку Wi-Fi в течение 3 секунд. |
| Как отключить порт беспроводной сети:  | Для отключения Wi-Fi нажмите и удерживайте кнопку Wi-Fi в течение 3 секунд |

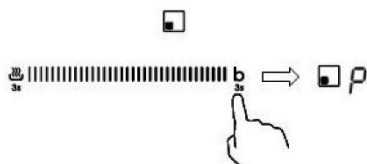


## Использование функции Boost (Ускоренный нагрев)

Boost – это функция, благодаря которой для одной зоны мощность поднимается до высокого значения за одну секунду на 5 минут. Таким образом можно получить ускоренное приготовление пищи при большей мощности.

### Использование функции Boost (Ускоренный нагрев) для достижения большей мощности

1. Коснитесь кнопки панели управления, для которой хотите включить усиленный нагрев, затем удерживайте «b» в течение 3 секунд. На дисплее мощности отобразится значение «P», которое указывает на то, что зона переходит в режим ускоренного нагрева.



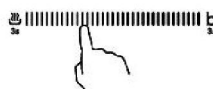
2. Ускоренный нагрев с повышенной мощностью будет продолжаться 5 минут, а затем зона вернется к уровню мощности «9».



3. Чтобы отменить ускоренный нагрев в течение этих 5 минут, дважды нажмите кнопку «B». Зона нагрева вернется к уровню мощности «9». Либо проведите вдоль «—» влево, и зона нагрева вернется к уровню мощности, которого вы коснулись.

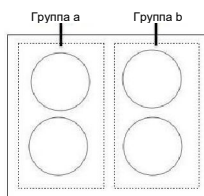


Или



### Ограничения при использовании


Четыре зоны разделены на две группы. В одной группе, если используется ускоренный нагрев для одной зоны, следует сначала убедиться, что другая зона работает с мощностью, равной или ниже 5 уровня.

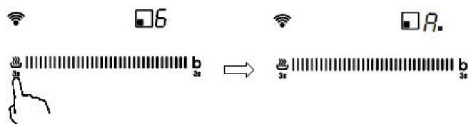



## Использование функции Поддержание в нагретом состоянии

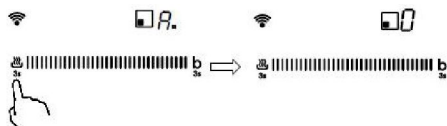
Поддержание тепла – это функция, при которой одна зона продолжает работать на пониженной мощности для сохранения стабильной температуры.

### Использование функции Поддержание тепла для сохранения стабильной температуры

Коснитесь левой точки ползунка , для которого требуется поддержание тепла, затем удерживайте эту кнопку 3 секунды: индикатор зоны приготовления отобразит значение «А».



2. Если вы хотите выключить функцию поддержания тепла, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. Зона нагрева вернется к уровню мощности «0».



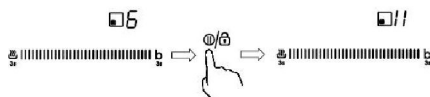
## Использование функции Пауза

Функцию паузы можно использовать в любой момент во время приготовления. Позволяет остановить работу индукционной варочной панели и затем возобновить ее.

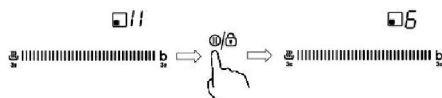
1. Убедитесь, что зона приготовления работает.

2. Коснитесь кнопки паузы; индикатор зоны приготовления отобразит значение «II».

Тогда работа индукционной варочной панели будет выключена для всех варочных зон, за исключением функции паузы, кнопок включения/выключения и блокировки.



3. Чтобы отменить паузу, коснитесь кнопки функции паузы, после чего зона приготовления вернется к уровню мощности, который вы установили ранее.



## Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение зон нагрева детьми).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ., отключены.

### Чтобы заблокировать элементы управления

Коснитесь кнопки блокировки клавиатуры. Индикатор таймера отобразит значение «Lo».

### Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что индукционная варочная панель включена.
2. Нажмите и некоторое время удерживайте элемент управления блокировкой кнопок.
3. Теперь вы можете начать пользоваться индукционной варочной панелью.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления не будут работать, за исключением кнопки «ВКЛ./ВЫКЛ.», и вы всегда сможете выключить индукционную варочную панель с помощью кнопки «ВКЛ./ВЫКЛ.» в аварийной ситуации, но для следующих действий вы должны сначала разблокировать варочную панель.

## Защита от перегрева

Установленный датчик температуры контролирует температуру внутри индукционной варочной панели. При обнаружении чрезмерно высокой температуры индукционная варочная панель автоматически прекращает работу.

## Защита от перелива

Защита от перелива является функцией безопасности. Она автоматически выключает варочную панель в течение 10 секунд, если вода поступает на панель управления, в то время как зуммер подает звуковой сигнал в течение 1 секунды.

## Обнаружение мелких предметов

Когда на варочной панели находится немагнитная (например, алюминиевая) либо неподходящего размера посуда или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель через 1 минуту автоматически переходит в режим ожидания. Вентилятор будет продолжать охлаждать индукционную варочную панель еще в течение 1 минуты.

## Защита с автоматическим отключением

Автоматическое отключение – это защитная функция вашей индукционной варочной панели. Она автоматически выключит зону нагрева, если вы забудете это сделать. Рабочее время по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

|                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Уровень мощности                  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
| Рабочий таймер по умолчанию (час) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2  |

После снятия кастрюли индукционная варочная панель может немедленно прекратить нагрев, а через 2 минуты она автоматически выключится.



Лица с кардиостимулятором должны проконсультироваться со своим врачом перед использованием данного прибора.

## Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его как таймер обратного отсчета. В этом случае таймер не отключит ни одну зону приготовления, когда истечет установленное время.
- Вы можете настроить его на отключение одной зоны нагрева по истечении установленного времени.
- Вы можете установить таймер на максимум 99 минут.

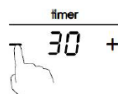
### Использование таймера в качестве таймера обратного отсчета

Если вы не выбираете какую-либо зону нагрева

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание. Вы можете использовать таймер обратного отсчета, даже если вы не выбираете какую-либо зону нагрева.

2. Коснитесь элемента управления «-» или «+» таймера; индикатор таймера обратного отсчета начнет мигать, а на дисплее таймера появится значение «30».

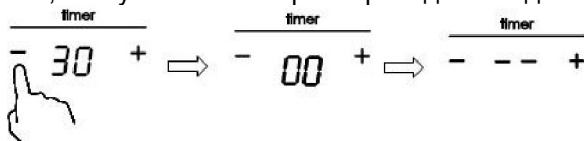


3. Задайте время, коснувшись элемента управления «-» или «+»

Подсказка: Коснитесь элемента управления «-» или «+» один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Удерживайте элемент управления «-» или «+» таймера, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

Если время настройки превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к значению 0 минут.

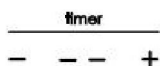
4. Отмените время, коснувшись таймера и проведя вниз до значения «0».



5. Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



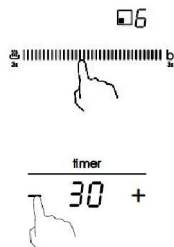
6. Зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит значение «- -», когда истечет установленное время.



## Настройка таймера для отключения одной зоны нагрева

Настройка этой функции для зон нагрева:

1. Коснитесь ползунка зоны нагрева, для которой хотите установить таймер.
2. Коснитесь элемента управления «-» или «+» таймера; индикатор таймера обратного отсчета начнет мигать, а на дисплее таймера появится значение «30».
3. Задайте время, коснувшись элемента управления «-» или «+»

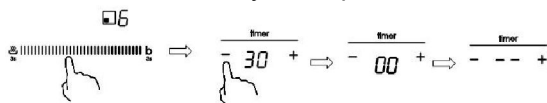


Подсказка: При однократном касании элемента управления «-» или «+» таймера время будет уменьшаться или увеличиваться на 1 минуту.

Коснитесь и удерживайте элемент управления «-» или «+» таймера, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

Если время настройки превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к значению 0 минут.

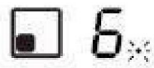
4. Чтобы отменить таймер, коснитесь ползунка управления выбором, затем коснитесь элемента управления «-» или «+» таймера; таймер будет отменен, и на дисплее минут отобразится значение «00», а затем «-»



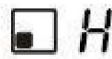
5. Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



ПРИМЕЧАНИЕ. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая какая зона выбрана.



6. По истечении заданного для таймера приготовления времени соответствующая зона нагрева будет автоматически выключена, и для нее отобразится символ «Н».



Другие зоны нагрева будут продолжать работать, если они были включены ранее.

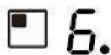
## Настройка таймера на отключение нескольких зон нагрева

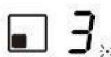
1. Если эта функция используется для нескольких зон нагрева, на индикаторе таймера будет указано самое короткое время.

(например, заданное время для зоны № 1 составляет 3 минуты, заданное время для зоны № 2 составляет 6 минут; на индикаторе таймера отображается значение «3»).

ПРИМЕЧАНИЕ. Мигающая красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что индикатор таймера показывает время этой зоны нагрева.

Если вы хотите проверить заданное время для другой зоны нагрева, коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева. Таймер покажет заданное время.

 6. (установлено на 6 минуты)

 3\* (установлено на 3 минуты)



2. По истечении заданного для таймера приготовления времени соответствующая зона приготовления будет автоматически выключена, и для нее отобразится символ «Н».



ПРИМЕЧАНИЕ. Если вы захотите изменить время после установки таймера, необходимо будет начать с шага 1.

## Чистка и уход

| Что?  | Как?   | Важно!   |
|---|--|--|
| <p>Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или проливы несладких продуктов на стекле)</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите электропитание варочной панели.</li> <li>2. Нанесите чистящее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!)</li> <li>3. Смойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Включите электропитание варочной панели.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Когда питание варочной панели выключено, индикация «горячей поверхности» не будет отображаться, но зона нагрева все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны.</li> <li>• Металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли вам конкретная мочалка или чистящее средство.</li> <li>• Обязательно удаляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: на стекле могут остаться пятна.</li> </ul> |
| <p>Переливы, расплавы и разливы сладких продуктов на стекле</p>   | <p>Немедленно удалите их с помощью лопатки, шпателя или скребка с бритвенным лезвием, подходящих для индукционных стеклянных варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зон нагрева:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите питание варочной панели на настенном выключателе.</li> <li>2. Держите лезвие или инструмент под углом 30° и соскребите загрязнение или разлив в прохладное место на варочной панели.</li> <li>3. Удалите загрязнение или пролив тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Выполните шаги со 2 по 4 для «Повседневного загрязнения стекла» выше.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Как можно скорее удалите пятна, оставшиеся от расплавов и сладких продуктов или проливов. Если дать им остыть на стекле, то их может быть трудно удалить в последствии, а может даже это приведет к неисправимому повреждению поверхности стекла.</li> <li>• Опасность порезов: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка остается острым как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.</li> </ul>   |
| <p>Переливы на сенсорные элементы управления</p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите электропитание варочной панели.</li> <li>2. Соберите разлив впитывающим материалом</li> <li>3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью.</li> <li>4. Протрите участок насухо бумажным полотенцем.</li> <li>5. Включите электропитание варочной панели.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорные элементы управления могут не работать, когда на них есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели убедитесь, что вы вытерли насухо область сенсорного управления.</li> </ul>  |

## Советы и подсказки

| Проблема   | Возможные причины  | Что делать  |
|--|--|---|
| Индукционную варочную панель невозможно включить.  | Нет электропитания.  | Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику электропитания и включена.<br>Проверьте, нет ли перебоев в электроснабжении в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту. |
| Сенсорные элементы управления не реагируют.  | Элементы управления заблокированы.   | Разблокируйте сенсорное управление. Инструкции см. в разделе «Эксплуатация индукционной варочной панели».   |
| Сложно управлять сенсорными элементами управления.   | На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или вы можете использовать кончик пальца при прикосновении к элементам управления.   | Убедитесь, что зона сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.  |
| Стекло поцарапано.   | Посуда с неровными краями.<br><br>Используются непригодные абразивные чистящие средства или губка.   | Используйте посуду с плоскими и гладкими основаниями.<br>См. «Выбор правильной посуды».<br><br>См. «Чистка и уход».   |
| Некоторая посуда может издавать треск или щелчки.  | Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).   | Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.   |
| Индукционная варочная панель издает низкий гудящий шум при использовании в условиях высокой температуры. | Это вызвано технологией индукционного приготовления.   | Это нормально, но шум должен стать тише или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите уровень нагрева.  |
| Шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели.  | Встроенный в индукционную варочную панель охлаждающий вентилятор включается для предотвращения перегрева электроники. Он может продолжать работу даже после выключения индукционной варочной панели. | Это нормально и не требует вмешательства. Не отсоединяйте индукционную варочную панель от розетки электропитания во время работы вентилятора.   |
| Посуда не нагревается и не отображается на дисплее.  | Индукционная варочная панель не может обнаружить кастрюлю, потому что эта посуда не подходит для индукционного приготовления.  | Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. раздел «Выбор правильной посуды».   |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  | Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что эта посуда слишком мала для зоны приготовления или поставлена не по центру зоны. | Поставьте посуду в центр зоны приготовления и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны.  |
| Индукционная варочная панель или зона приготовления неожиданно выключились, звучит сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующиеся одна или две цифры на дисплее таймера приготовления). | Техническая неисправность.   | Запишите буквы и цифры ошибки, отсоедините индукционную варочную панель от сети электропитания и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту. |

## Индикация и проверка неисправностей

При возникновении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в состояние защиты и отобразит соответствующие защитные коды:

| Проблема | Возможные причины  | Что делать   |
|----------|--|--|
| F3/F4    | Неисправность датчика температуры индукционной катушки       | Обратитесь к поставщику прибора.   |
| F9/FA    | Неисправность датчика температуры БТИЗ.                      | Обратитесь к поставщику прибора.   |
| E1/E2    | Аномальное напряжение питания                                | Пожалуйста, проверьте соответствие электропитания норме. Включите электропитание прибора после того, как оно вернется к норме. |
| E3       | Высокая температура датчика температуры индукционной катушки | Обратитесь к поставщику прибора.   |
| E5       | Высокая температура датчика температуры БТИЗ                 | Перезапустите варочную панель, когда она остынет.  |

Выше приведены оценки и проверки распространенных неисправностей. Не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждения индукционной варочной панели.

## Технические характеристики

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Варочная панель                      | CIS64MCTTWIFI   |
| Зоны нагрева                         | 4 зоны  |
| Напряжение питания                   | 220-240 В~, 50-60 Гц  |
| Установленная электрическая мощность | 2,5 кВт: 2250-2750 Вт или<br>3,0 кВт: 2700-3300 Вт или<br>4,5 кВт: 4050-4950 Вт или<br>6,5 кВт: 5850-7150 Вт или<br>7,4 кВт: 6600-7400 Вт |
| Размер изделия<br>ДхШхВ (мм)         | 590X520X60  |
| Размеры для встраивания АхВ (мм)     | 560X490   |

Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и конструкции без предварительного уведомления.

## Монтаж

### Выбор монтажного оборудования

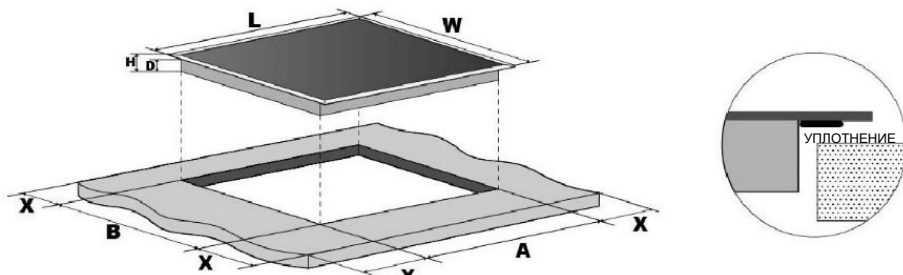
Сделайте вырез в столешнице в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

Для целей монтажа и эксплуатации вокруг отверстия следует предусмотреть пространство не менее 5 см.

Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее **30 мм**.

Выберите термостойкий материал для столешницы, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от варочной панели.

Как показано ниже:

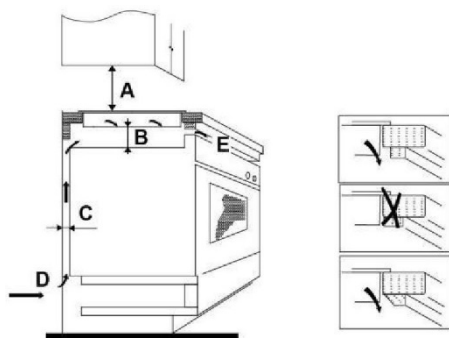


| L (мм) | W (мм) | H (мм) | D (мм) | A (мм) | B (мм) | X (мм)     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|------------|
| 590    | 520    | 60     | 56     | 560+5  | 490+5  | 50 минимум |

В обязательном порядке убедитесь в хорошей вентиляции индукционной варочной панели, а также свободном заборе и выпуске воздуха. Убедитесь, что индукционная варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже



Примечание. Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафчиком над ней должно составлять не менее **760 мм**.



| A (мм) | B (мм)     | C (мм)     | D             | E                  |
|--------|------------|------------|---------------|--------------------|
| 760    | 50 минимум | 20 минимум | Забор воздуха | Выпуск воздуха 5мм |

## **Перед монтажом варочной панели убедитесь, что**

- столешница прямоугольная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают выполнению требований к свободному пространству
- столешница выполнена из жаропрочного материала
- если варочная панель установлена над духовкой, то в духовке имеется встроенный охлаждающий вентилятор
- монтаж будет соответствовать всем требованиям к допускам и применимым стандартам и нормам
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и нормами по электропроводке.

Изолирующий выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов воздушным зазором в 3 мм на всех полюсах (или во всех активных (фазных) проводниках, если местные правила проводки допускают такое изменение требований)

- изолирующий выключатель будет легко доступен для пользователя после монтажа варочной панели
- в случае сомнений относительно монтажа вы проконсультируетесь с местной службой технического надзора за строительством и нормативными актами
- вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель.

## **После монтажа варочной панели убедитесь, что**

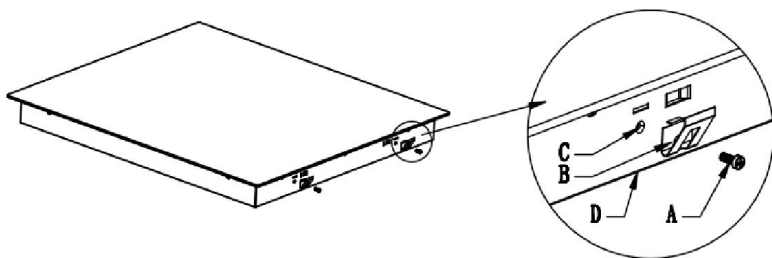
- кабель питания не доступен через дверцы шкафа или выдвижные ящики
- имеется достаточный поток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, теплозащитный барьер устанавливается под основанием варочной панели
- изолирующий выключатель легко доступен для пользователя

## **Перед монтажом крепежных кронштейнов**

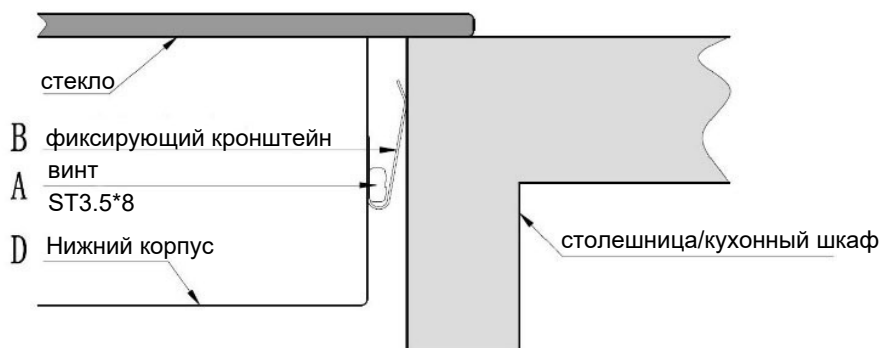
Устройство должно быть размещено на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прикладывайте усилие к элементам управления, выступающим из варочной панели.

## **Регулировка положения кронштейна**

После установки закрепите варочную панель на столешнице с помощью винтов 4 кронштейнов на нижней стороне корпуса варочной панели (см. рисунок).



| A    | B         | C                  | D             |
|------|-----------|--------------------|---------------|
| Винт | Кронштейн | Отверстие под винт | Нижний корпус |



## Предупреждения

1. Монтаж индукционной варочной панели должны производить технические специалисты или квалифицированный персонал. У нас есть профессионалы, которые помогут вам. Ни в коем случае не выполняйте монтаж самостоятельно.
2. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной либо сушильной машиной, так как влага может повредить электронику панели.
3. Индукционную варочную панель следует устанавливать таким образом, чтобы обеспечить наилучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона индуцированного нагрева над столешницей должны выдерживать воздействие тепла.
5. Во избежание повреждений сэндвич-слой и клей должны быть термостойкими.

## Подключение варочной панели к электросети



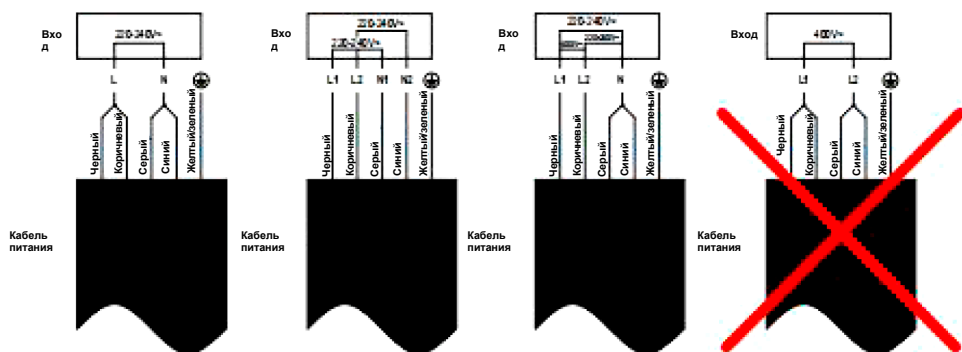
Подключение этой варочной панели к электросети должен выполнять только специалист с соответствующей квалификацией. Перед подключением варочной панели к электросети проверьте следующее:

1. бытовая проводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью;
2. напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке;
3. секции силовых кабелей могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке. Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, переходники или разветвители, поскольку это может привести к перегреву и возгоранию. Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен располагаться таким образом, чтобы его температура не превышала 75°C в любой точке.



Проконсультируйтесь с электриком, можно ли использовать бытовую электропроводку без внесения изменений. Любые изменения должен вносить только квалифицированный электрик.

Подключение к электропитанию должно производиться согласно соответствующему стандарту с однополюсным автоматическим выключателем. Способ подключения показан ниже.



- Если кабель поврежден или нуждается в замене, во избежание каких-либо несчастных случаев процедуру должен выполнять специалист по послепродажному обслуживанию с помощью специальных инструментов.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Монтажник должен удостовериться, что было выполнено правильное электрическое подключение, и что оно соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Регулярную проверку и замену кабеля может производить только уполномоченный технический специалист.



Это устройство имеет маркировку, соответствующую директиве ЕС 2012/19/EU касательно электрического и электронного оборудования (WEEE). Электрическое и электронное оборудование (WEEE) содержит как загрязняющие вещества (которые могут оказывать негативное воздействие на окружающую среду), так и базовые элементы (которые могут быть использованы повторно). Важно, чтобы электрическое и электронное оборудование прошло специальную обработку для правильного изъятия и утилизации загрязняющих веществ, а также восстановления всех материалов. Физические лица могут играть важную роль в предотвращении негативного воздействия электрического и электронного оборудования на окружающую среду; необходимо следовать нескольким базовым правилам:

-с электрическим и электронным оборудованием запрещается обращаться как с бытовыми отходами;  
-электрическое и электронное оборудование следует отнести в специальные места сбора, деятельность которых регулируется городским советом, либо управляемые зарегистрированной компанией.

Во многих странах для крупного электрического и электронного оборудования могут быть доступны внутренние программы сбора. При покупке новой бытовой техники во многих странах старую можно отдать продавцу, который обязан бесплатно принять ее в порядке «одна единица за одну», если оборудование относится к аналогичному типу и имеет те же функции, что и поставляемое оборудование.

Информация об изделии для бытовых электрических варочных панелей, соответствующих  
Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014

|   |                                    | Позиция | Символ | Значение                      | Единицы измерения |
|---|------------------------------------|---------|--------|-------------------------------|-------------------|
| Идентификация модели  |                                    |         |        | CIS64MCTTWIFI                 |                   |
| Тип варочной панели:  |                                    |         |        | Электрическая варочная панель |                   |
| Количество зон нагрева и (или) областей приготовления   | зоны                               |         |        | 4                             |                   |
|   | области                            |         |        |                               |                   |
| Технология нагрева (индукционные зоны нагрева и области приготовления, излучательные зоны нагрева, чугунные конфорки)   | Индукционные зоны нагрева          |         |        | X                             |                   |
|   | Индукционные области приготовления |         |        |                               |                   |
|   | Излучательные зоны нагрева         |         |        |                               |                   |
|   | Чугунные конфорки                  |         |        |                               |                   |
| Для круглых зон нагрева или областей приготовления: диаметр полезной площади поверхности электрической зоны нагрева, округленный до ближайших 5 мм                                    | Задняя левая                       | ∅       | 18,0   | см                            |                   |
|   | Задняя центральная                 | ∅       | -      | см                            |                   |
|   | Задняя правая                      | ∅       | 18,0   | см                            |                   |
|   | Центральная левая                  | ∅       | -      | см                            |                   |
|   | Центральная в центре               | ∅       | -      | см                            |                   |
|   | Центральная правая                 | ∅       | -      | см                            |                   |
|   | Передняя левая                     | ∅       | 18,0   | см                            |                   |
|   | Передняя центральная               | ∅       | -      | см                            |                   |
|   | Передняя правая                    | ∅       | 18,0   | см                            |                   |
| Для некруглых зон нагрева или областей приготовления: длина и ширина полезной площади поверхности электрической зоны нагрева или области приготовления, округленные до ближайших 5 мм | Задняя левая                       | Д<br>Ш  | -      | см                            |                   |
|   | Задняя центральная                 | Д<br>Ш  | -      | см                            |                   |
|   | Задняя правая                      | Д<br>Ш  | -      | см                            |                   |
|   | Центральная левая                  | Д<br>Ш  | -      | см                            |                   |



|   |                      |                            |       |           |
|---|----------------------|----------------------------|-------|-----------|
|   | Центральная в центре | Д<br>Ш                     | -     | см        |
|   | Центральная правая   | Д<br>Ш                     | -     | см        |
|   | Передняя левая       | Д<br>Ш                     | -     | см        |
|   | Передняя центральная | Д<br>Ш                     | -     | см        |
|   | Передняя правая      | Д<br>Ш                     | -     | см        |
| Потребление энергии для зоны нагрева или области приготовления, рассчитанное на кг  | Задняя левая         | Приготовление ECElectric   | 193,5 | Вт-час/кг |
|   | Задняя центральная   | Приготовление ECElectric   | -     | Вт-час/кг |
|   | Задняя правая        | Приготовление ECElectric   | 197,2 | Вт-час/кг |
|   | Центральная левая    | Приготовление ECElectric   | -     | Вт-час/кг |
|   | Центральная в центре | Приготовление ECElectric   | -     | Вт-час/кг |
|   | Центральная правая   | Приготовление ECElectric   | -     | Вт-час/кг |
|   | Передняя левая       | Приготовление ECElectric   | 192,3 | Вт-час/кг |
|   | Передняя центральная | Приготовление ECElectric   | -     | Вт-час/кг |
|   | Передняя правая      | Приготовление ECElectric   | 195,6 | Вт-час/кг |
| Потребление энергии для варочной панели, рассчитанное на кг   |                      | Варочная панель ECElectric | 194,7 | Вт-час/кг |
| Применяемый стандарт: EN 60350-2 Бытовые электрические кухонные приборы.<br>Часть 2. Варочные панели – методы измерения производительности  |                      |                            |       |           |
| Предложения по энергосбережению:  |                      |                            |       |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Чтобы добиться максимальной эффективности варочной панели, ставьте посуду в центр зоны нагрева.</li> <li>• Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономить энергию за счет сохранения тепла.</li> <li>• Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.</li> <li>• Начните готовить с высоким значением настройки и уменьшите значение, когда пища нагреется.</li> <li>• Используйте посуду с диаметром основания, совпадающим с графическим обозначением выбранной зоны.</li> </ul> |                      |                            |       |           |

Tvrtka Candy Hoover Group Srl ovime izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i mjerodavnim zakonskim zahtjevima (za tržište s oznakom UKCA). Cjelovit tekst EU izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi:  
[www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## **Sigurnosna upozorenja**

Vaša nam je sigurnost važna. Pročitajte ove informacije prije uporabe ploče za kuhanje.

## **Ugradnja**

### **Opasnost od električnog udara**

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

### **Opasnost od nastanka porezotina**

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

## **Važne sigurnosne upute**

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe uređaja.
- Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.
- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
- Da biste izbjegli nastanak nezgode, uređaj trebate ugraditi u skladu ovim uputama za ugradnju.
- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.

## **Rad i održavanje**

### **Opasnost od električnog udara**

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

## **Opasnost po zdravlje**

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.
- Međutim, osobe sa srčanim elektrostimulatorima ili drugim električnim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) trebaju se obratiti svom liječniku ili proizvođaču implantata prije uporabe ovog uređaja da bi se uvjerali da se rad njihovih implantata neće ometati elektromagnetskim poljem.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do smrti.

## **Opasnost od vruće površine**

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladno posude za pripremanje dođe u doticaj s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje
- Držite djecu podalje.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

## **Opasnost od nastanka porezotina**

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

## **Važne sigurnosne upute**

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekipi, može doći do nastanka dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Ne stavljajte predmete koji se mogu privući magnetom (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, uređaje za reprodukciju datoteka formata MP3) blizu uređaja jer se njihov rad može ugroziti elektromagnetskim poljem.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe, isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom upravljačkih elemenata na dodir). Ne oslanjajte se na značajku otkrivanja posude za isključivanje zona za kuhanje nakon što uklonite posude.

- Ne dopuštajte djeci da se igraju s uređajem, da sjede, stoje na njemu ili da se penju po njemu.
- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na površinu za pripremanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte tave s nazubljenim rubovima i ne vucite tave po indukcijskoj staklenoj površini jer time možete oštetiti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti indukcijsko staklo.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je za upotrebu u kućanstvu i za slične namjene kao što su:
  - kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
  - seoske kuće; - gosti u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
  - okruženja poput ugostiteljskih objekata koji nude noćenje i doručak.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Obratite pozornost i ne dirajte grijače. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz uporabu mašti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom. **NIKADA** ne pokušavajte ugasiti vatru vodom,

nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom pokrivačem.

- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.

- **Upozorenje:** Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka strujnog udara ako se radi o staklo-keramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom

- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.

- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.

**OPREZ:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.

**UPOZORENJE:** Kako biste spriječili prevrtanje uređaja, moraju se ugraditi sredstva za stabilizaciju. Pogledajte upute za ugradnju.

**UPOZORENJE:** Upotrebljavajte samo štitnike ploče za kuhanje proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodne ili štitnike ploče za kuhanje priložene uz uređaj.

Upotrebom neodgovarajućih štitnika mogu se prouzrokovati nesreće.

Uređaj ima priključak za uzemljenje samo za funkcionalne svrhe.

**Čestitamo vam** na kupnji nove indukcijske ploče za kuhanje.

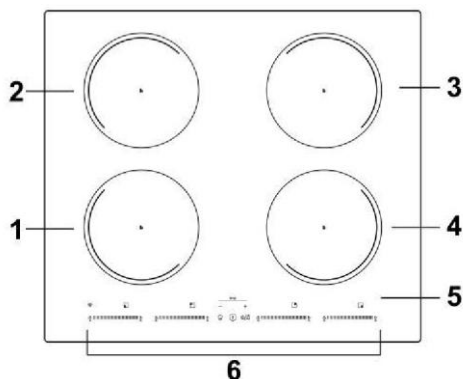
Preporučujemo vam da pažljivo pročitate ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj. Za ugradnju, pročitate odjeljak o ugradnji.

Pažljivo pročitate sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste se njim mogli služiti i u budućnosti.



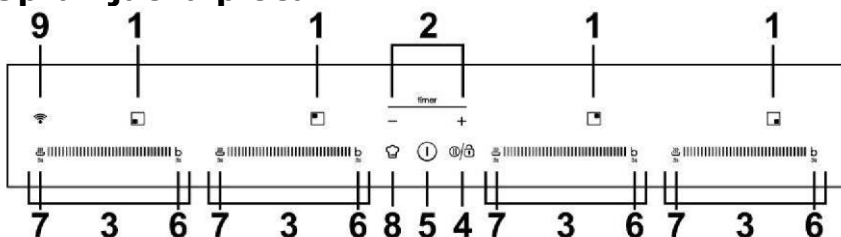
# Pregled proizvoda

## Prikaz odozgo



1. Zona 2000 W, povećanje snage na 2600 W
2. Zona 1500 W, povećanje snage na 2000 W
3. Zona 2000 W, povećanje snage na 2600 W
4. Zona 1500 W, povećanje snage na 2000 W
5. Staklena ploča
6. Upravljačka ploča

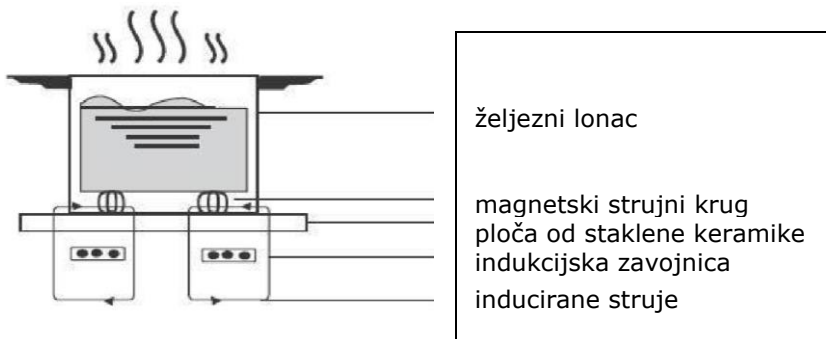
## Upravljačka ploča



1. Indikator odabira zone grijanja
2. Upravljanje vremenskim programatorom
3. Tipka za regulaciju razine snage
4. Funkcija zaključavanja tipki/ pauze
5. Upravljački element za uključivanje/ isključivanje
6. Upravljanje funkcijom povećanja snage
7. Upravljanje funkcijom Keep warm
8. Gumb za izravno kuhanje
9. Gumb za WiFi

# Općenito o pripremanju hrane na indukcijskoj ploči za kuhanje

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

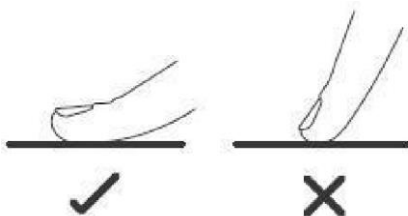


## Prije uporabe nove indukcijske ploče za kuhanje

- Pročitajte ove smjernice i posebno obratite pozornost na odjeljak „Sigurnosna upozorenja“.
- Potpuno uklonite zaštitni film koji se može još nalaziti na indukcijskoj ploči za kuhanje.

## Uporaba upravljačkih elemenata na dodir


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



# Odabir ispravnog posuđa za kuhanje



• Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s bazom prikladnom za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu tave.

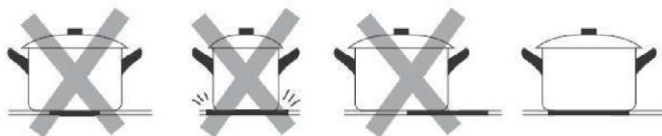
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomičite magnet prema dnu tave. Ako postoji privlačenje, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
  1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
  2. Ako  ne trepće na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.
- Posuđe za kuhanje koje se izrađuje od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.



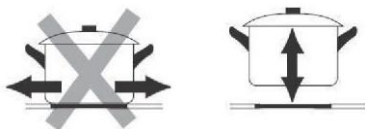
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom bazom.



Pobrinite se da je baza vaše posude glatka, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Upotrebljavajte tave promjera jednakog velikog kao i odabrana zona. Ako upotrebljavate nešto širi lonac, jamči se maksimalna iskoristivost energije. Ako upotrebljavate manji lonac, učinkovitost može biti manja od očekivane. Postavite posudu u središte zone za kuhanje.



Podignite posudu s indukcijske ploče za kuhanje – ne kličite njima jer tako možete ogrepsti staklo.



# Dimenzije posude

Zone za kuhanje se do ograničenja automatski prilagođavaju promjeru posude. Međutim, dno ove posude mora imati minimalni promjer u skladu s odgovarajućom zonom za kuhanje. Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite posudu u središte zone za kuhanje.

## Promjer dna indukcijskog posuđa za pripremanje

| Zona za kuhanje     | Minimalno (mm) |
|---------------------|----------------|
| 1, 2, 3, 4 (180 mm) | 120            |

Gore navedeni podaci mogu se razlikovati ovisno o kvaliteti upotrijebljene posude.

## Uporaba indukcijske ploče za kuhanje

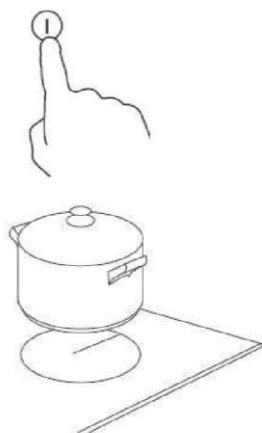
### Za početak pripremanja

1. Dodirnite upravljački element za uključivanje/isključivanje.  
Nakon uključivanja napajanja, zvučni signal se oglašava jedanput, a na svim se zaslona prikazuje „-“ ili „- -“ čime se ukazuje da je indukcijska ploča za kuhanje u stanju pripravnosti.

2. Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati.

- Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.

3. Odaberite jednu zonu grijanja i podesite razinu snage tako da dodirnete klizač ili vučete duž „-“ ili jednostavno dodirnete bilo koje mjesto na „-“.



- Ako ne postavite snagu u roku od 1 minute, indukcijska ploča za kuhanje automatski će se isključiti. Morate početi ponovno od 1. koraka.
- Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.
- Ako vučete duž „-“, snaga će varirati od stupnja 1 do stupnja 9.

## Ako na zaslonu trepće naizmjenice s postavkom topline

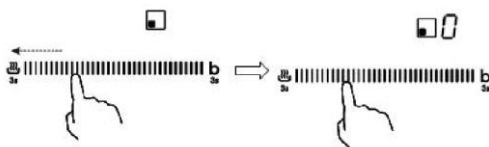
Time se označava:

- da niste postavili posudu na ispravnu zonu za kuhanje ili
- da posuda koju upotrebljavate nije prikladna za indukcijsko pripremanje hrane ili
- da je posuda premala ili da nije ispravno centrirana na zoni za kuhanje.

Nema zagrijavanja dok se ne postavi prikladna posuda na zonu za kuhanje. Zaslon se automatski isključuje nakon 1 minute ako se nije postavila prikladna posuda.

## Nakon završetka pripremanja

1. Isključite zonu za kuhanje pomakom klizača duž "—" ulijevo i zadržite 1 sekundu.



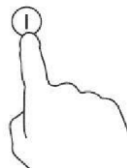
Provjerite prikazuje li se na pokazivaču snage "0", a zatim "H".



a zatim



3. Isključite cijelu površinu za kuhanje dodirivanjem upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje.



4. Pazite na vruće površine

Slovo H pokazuje koja zona za kuhanje je prevruća za dodirivanje.

Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još posuda, upotrijebite vruću ploču koja je još vruća.



## Uporaba funkcije Upravljanje napajanjem

Pomoću upravljanja napajanjem možete podesiti ukupnu snagu na 2,5 kW/ 3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW i 7,4 kW. Zadana postavka ukupne snage je maksimalna razina snage.

### Podešavanje ukupne razine snage u skladu s vašim zahtjevima

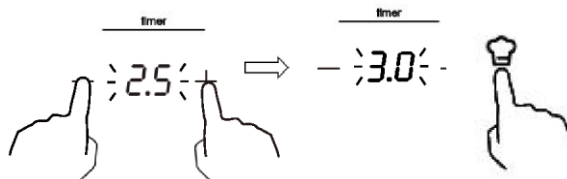
1. Pobrinite se da ploča za kuhanje bude isključena.

Napomena: upravljanje snagom možete podesiti samo kad je ploča za kuhanje isključena.

2. Dodirnite i 5 sekundi držite gumb "Izravno kuhanje".  
Možete čuti jedan zvučni signal.



3. Nakon što čujete zvučni signal, istodobno dodirnite i 3 sekunde držite gumb "+" i "-", indikator vremenskog programatora prikazat će trepćući iznos prethodne ukupne razine snage, npr. '2.5'. Dodirnite i 1 sekundu držite "+" kako biste se ponovno prebacili na drugu razinu snage, na primjer 3.0. Kad željena snaga bude treptala, dodirnite i 5 sekundi držite gumb "Izravno kuhanje". Zvučni signal će se oglasiti 10 puta. To znači da ste završili podešavanje.



#### Napomena:

1. Nakon koraka 2, morate dodirnuti "+" i "-" **unutar 3 sekunde** nakon što začujete zvučni signal. U protivnom ćete morati početi ispočetka od koraka 2.
2. Kada završite s podešavanjem, pričekajte do kraja 10 zvučnih signala. Tijekom tog razdoblja nemojte dodirivati nijedan gumb. U suprotnom će postavka biti nevažeća.

### Pravila za upravljanje snagom

Ako ukupna snaga premaši ograničenje od 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW ili 6,5 kW (ovisno o razini koju ste postavili), nećete moći povećati razinu snage bilo koje zone. Ako je povećate dodiranjem na "+", ploča za kuhanje će se oglasiti zvučnim signalom 3 puta, a na indikatoru će se prikazati trepćući "Pn". Stoga morate smanjiti stupanj snage drugih zona prije povećanja snage predmetne zone.

## Izravno kuhanje

Prvo preuzmite aplikaciju hOn i instalirajte je na prijenosnom uređaju.

Zatim registrirajte indukcijsku ploču za kuhanje.

Uključite ploču za kuhanje, dodirnite gumb WiFi i zadržite ga 3 sekunde, ploča će prikazati `rr` i treptat će indikator WiFi, a zatim možete započeti registraciju. Nakon što se WIFI modul uspješno poveže s usmjerivačem, indikator za WiFi svijetlit će cijelo vrijeme. U protivnom će indikator za WiFi i dalje treptati.

### Način podešavanja

Podesite postupak izravnog kuhanja na hOn App i pošaljite naredbu na ploču za kuhanje, čut ćete dva zvučna signala i točka na pokazivaču vremenskog programatora će treptati. Zatim dodirnite gumb Izravno kuhanje, čut ćete jedan zvučni signal i točka na pokazivaču vremenskog programatora će biti fiksna. Ploča će raditi nakon podešavanja u aplikaciji i odabrane zone će prikazati "A". U aplikaciji ćete imati pristup do 15 recepata za pomoć pri kuhanju zajedno s nekim posebnim funkcijama: Podgrijavanje, taljenje, vrenje, pirjanje i prženjem.

### Pozor:

Postoji poseban slučaj. Ako su se svi svjetlosni pokazivači ugasili nakon što ste podesili recepte za kuhanje u aplikaciji, morat ćete dodirnuti gumb za uključivanje/isključivanje prije nego što dodirnete gumb za izravno kuhanje. Kada se svi svjetlosni pokazivači ugase, u roku od 10 minuta morate dovršiti podešavanje recepta za kuhanje. U protivnom ćete morati spojiti na usmjerivač i ponovno postaviti recept.

## a. PARAMETRI BEŽIČNE VEZE

|                              |              |                  |
|------------------------------|--------------|------------------|
| Tehnologija                  | Wi-Fi        | BLE              |
| Standardna                   | 802.11 b/g/n | v4.2 BR/EDR &BLE |
| Frekvencijski pojasevi [MHz] | 2400 – 2500  | 2400 – 2500      |
| Najveća snaga [mW]           | 100          | 8                |

## b. INFORMACIJE O PROIZVODU ZA UMREŽENU OPREMU

| Informacije o proizvodu za umreženu opremu  |   |
|---|---|
| potrošnja energije proizvoda u mrežnom stanju pripravnosti ako su svi žičani mrežni priključci povezani i svi bežični mrežni priključci aktivirani: | NIJE DOSTUPNO   |
| Kako se aktivira bežični mrežni priključak:   | Za aktivaciju WiFi veze pritisnite i 3 sekunde držite gumb za WiFi    |
| Kako se deaktivira bežični mrežni priključak:   | Za deaktiviranje WiFi veze pritisnite i 3 sekunde držite gumb za WIFI |

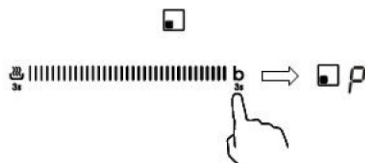


## Uporaba povećanja snage

Povećanje snage je funkcija koja povećava snagu jedne zone u jednoj sekundi i traje 5 minuta. Tako možete dobiti veću snagu za brže kuhanje.

### Uporaba povećanja snage za dobivanje veće snage

3. Dodirnite gumb na upravljačkoj ploči za koji želite povećati snagu, zatim zadržite "b" 3 sekunde. Na pokazivaču snage prikazat će se "P" kako bi označio da se snaga zone povećava.



4. Povećanje snage trajat će 5 minuta, a zatim će se zona vratiti na stupanj snage "9".

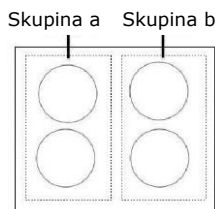


5. Ako želite otkazati Povećanje snage tijekom ovih 5 minuta, dva puta dodirnite gumb "B". Zona grijanja će se vratiti na stupanj snage "9". Ili vucite uzduž "—" do lijeve točke, zona grijanja će se vratiti stupanj snage koji ste dodirnuli.



### Ograničenja pri uporabi


Četiri zone bile su podijeljene u dvije skupine. Ako u jednoj skupini koristite povećanje snage u jednoj zoni, prvo provjerite da li druga zona radi na/ispod razine snage 5.

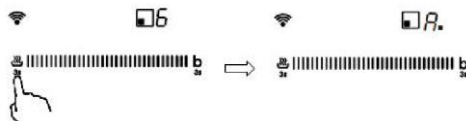



## Uporaba funkcije Keep warm

Keep warm je funkcija jedne zone na nižoj snazi kako bi temperatura bila stabilna.

### Uporaba funkcije Keep warm za postizanje stabilne temperature

Dodirnite lijevu točku klizača  na kojemu želite podgrijavanje, zatim zadržite gumb 3 sekunde, indikator zone za kuhanje prikazivat će "A".



2. Želite li otkazati Keep warm, dodirnite i 3 sekunde držite gumb . Zona grijanja će se vratiti na stupanj snage "0".

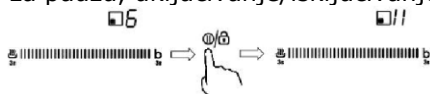


## Uporaba funkcije pauze

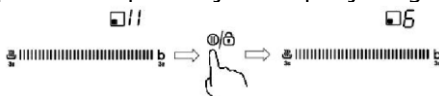
Funkcija pauze može se koristiti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja. Omogućuje zaustavljanje rada indukcijske ploče za kuhanje i vraćanje u rad.

1. Provjerite radi li zona za kuhanje.

2. Dodirnite gumb pauza, indikator zone za kuhanje će pokazati "||". Zatim će se rad indukcijske ploče za kuhanje deaktivirati u okviru svih zona za kuhanje, osim tipki za pauzu, uključivanje/isključivanje i zaključavanje.



3. Za otkazivanje stanja pauze dodirnite funkciju pauze, zatim će se zona za kuhanje vratiti na prethodno postavljene stupanj snage.



## Blokiranje upravljačkih elemenata

- Možete blokirati upravljačke elemente radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).
- Kada se blokiraju upravljački elementi, svi se upravljački elementi onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

### Zaključavanje upravljačkih tipki

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

### Otključavanje upravljačkih tipki

1. Provjerite je li uključena indukcijska ploča za kuhanje.
2. Dodirnite i neko vrijeme držite upravljački element za zaključavanje tipki
3. Sada možete početi upotrebljavati svoju indukcijsku ploču za kuhanje.



Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, svi se upravljački elementi onemogućuju osim uključivanja/isključivanja, u slučaju nužde možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje upravljačkim elementom za upravljanje uključivanjem/isključivanjem, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

## Zaštita od nadtemperature

Ugrađenim osjetnikom temperature može se pratiti temperatura unutar indukcijske ploče za kuhanje. Ako se otkrije prekomjerna temperatura, automatski se zaustavlja rad indukcijske ploče za kuhanje.

## Zaštita od prelijevanja

Zaštita od prelijevanja je sigurnosna funkcija zaštite. Ona će automatski isključiti ploču za kuhanje unutar 10 sekundi ako se voda slijeva na upravljačku ploču, dok će se zvučni signal oglašavati 1 sekundu.

## Otkrivanje malih predmeta

Kada se posuda neprikladne veličine ili nemagnetska posuda (npr. aluminijska) ili neki drugi manji predmet (npr. nož, vilica, ključ) ostavi na ploči za kuhanje, zona automatski prelazi u stanje pripravnosti na 1 minutu. Indukcijska ploča za kuhanje nastavlja se hladiti ventilatorom još 1 minutu.

## Zaštita automatskim isključivanjem

Automatsko isključivanje sigurnosna je zaštitna funkcija za ploču za kuhanje. Automatski se isključuje čak i ako zaboravite isključiti kuhanje.

Zadana vremena rada za različite razine snage prikazuju se u tablici u nastavku:

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

Nakon uklanjanja lonca, zagrijavanje indukcijske ploče odmah se prekida i ploča za kuhanje automatski se isključuje nakon 2 minute.



Osobe s ugrađenim elektrostimulatorom srca trebaju se posavjetovati sa svojim liječnikom prije uporabe ove jedinice.

## Uporaba vremenskog programatora

Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona za kuhanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna zona za kuhanje nakon što istekne zadano vrijeme.
- Možete postaviti vremenski programator na do 99 minuta

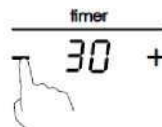
## Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

### Ako niste odabrali nijednu zonu za kuhanje

1. Pobrinite se da se uključi površina za kuhanje.

Napomena: možete se koristiti tajmerom čak i kada ne odabirete zonu za kuhanje.

2. Dodirnite "-" ili "+" vremenskog programatora, pokazivač vremenskog programatora počeo će treptati i prikazivat će se „30“ na zaslonu vremenskog programatora.



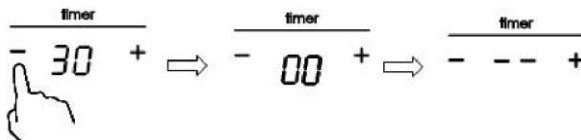
3. Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa "-" ili "+".

Savjet: Dodirnite upravljački element "-" ili "+" vremenskog programatora jednom da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 1 minutu.

Držite pritisnutim "-" ili "+" vremenskog programatora da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 10 minuta.

Ako se zadanim vremenom premaši 99 minuta, vremenski programator automatski se vraća na 0 minuta.

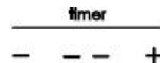
4. Otkazite vrijeme dodirivanjem tipke "-" vremenskog programatora i pomicanjem prema dolje na "0".



5. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programatora trepće 5 sekundi.



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



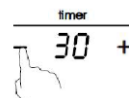
## Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne zone za kuhanje

Zone za kuhanje postavljene za ovu značajku:

1. Dodirnite klizač zone za kuhanje za koje želite podesiti vremenski programator.



2. Dodirnite "-" ili "+" vremenskog programatora, pokazivač vremenskog programatora počet će treptati i prikazivat će se „30“ na zaslonu vremenskog programatora.



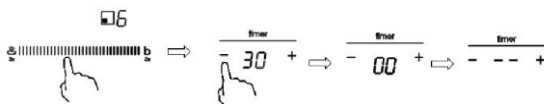
3. Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa "-" ili "+".

Savjet: Dodirnite upravljački element "-" ili "+" jednom da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 1 minutu.

Dodirnite i držite upravljački element "-" ili "+", vrijeme vremenskog programatora će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.

Ako se zadanim vremenom premaši 99 minuta, vremenski programator automatski se vraća na 0 minuta.

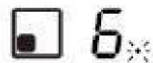
4. Ako želite otkazati rad vremenskog programatora, dodirnite klizač za odabir područja zagrijavanja, a zatim dodirnite "-" ili "+" "Vremenski programator", rad vremenskog programatora će se otkazati i na minutnom zaslonu će se prikazivati "00" i zatim "--".



5. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programatora trepće 5 sekundi.



NAPOMENA: Kada svijetli crvena točka pored pokazivača razine snage, to znači da je ta zona odabrana.



6. Kad istekne vrijeme kuhanja, odgovarajuća zona za kuhanje će se automatski isključiti i prikazati "H".



Druge zone za kuhanje i dalje rade ako su se prethodno uključile.

## Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje više od jedne zone za kuhanje

1. Ako ovu funkciju koristite na više od jedne zone grijanja, pokazivač vremenskog programatora će prikazivati najkraće vrijeme.

(npr. podešeno vrijeme zone 1# je 3 minute, podešeno vrijeme zone 2# je 6 minuta, pokazivač vremenskog programatora će prikazivati "3".)

NAPOMENA: Trepćuća crvena točka pored indikatora razine snage znači da pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijeme zone grijanja. Ako želite provjeriti podešeno vrijeme druge zone grijanja, dodirnite jednom klizni regulator zone grijanja. Vremenski programator će prikazati podešeno vrijeme.

 (postavljeno na 6 minuta)

 (postavljeno na 3 minute)



2. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora za kuhanje, odgovarajuće područje grijanja automatski će se isključiti i prikazivat će se "H".



NAPOMENA: Ako želite promijeniti vrijeme nakon postavljanja vremenskog programatora, morate početi od 1. koraka

## Njega i čišćenje

| Što?   | Kako?   | Važno!  |
|--|---|---|
| Svakodnevna zaprljanost stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite napajanje površine za kuhanje.</li> <li>2. Upotrijebite sredstvo za čišćenje površine za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!)</li> <li>3. Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom.</li> <li>4. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje, više neće biti oznake „vruća površina“, ali zona za kuhanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi.</li> <li>• Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/abrazivnim sredstvima za čišćenje može se ogrepsti staklo. Pročitajte što piše na naljepnici da biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje ili žica za struganje prikladni.</li> <li>• Ne ostavljajte ostatke čišćenja na površini za pripremanje jer može doći do prljanja stakla.</li> </ul> |
| Prelijevanja, otapanja i vruća šećerna prelijevanja na staklu  | <p>Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za indukcijske staklene površine za kuhanje, ali pripazite na vruće površine zona za kuhanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite na zidu napajanje površine za kuhanje.</li> <li>2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanost do hladnog dijela površine za pripremanje.</li> <li>3. Očistite zaprljanost kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom.</li> <li>4. Slijedite gornje korake 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu“.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili prelijevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili se njima može čak i trajno oštetiti površina stakla.</li> <li>• Opasnost od nastanka porezotina: kada se uvuče sigurnosni poklopac, oštrica strugača postaje iznimno oštra. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.</li> </ul>   |
| Prelijevanja na upravljačkim elementima na dodir   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite napajanje površine za kuhanje.</li> <li>2. Upijanjem očistite prolijevanje</li> <li>3. Obrišite područje dodirnih upravljačkih elemenata čistom vlažnom spužvom ili krpom.</li> <li>4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom.</li> <li>5. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ploča za kuhanje može proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a upravljački elementi možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje upravljačkih elemenata prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.</li> </ul>  |

## Savjeti i trikovi

| Problem  | Mogući uzroci  | Što napraviti   |
|--|--|---|
| Nije moguće uključiti ploču za kuhanje.  | Nema napajanja.  | Provjerite je li indukcijska ploča za kuhanje spojena na napajanje i je li uključena.<br>Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako ste provjerili sve i problem je dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara. |
| Nema reakcije upravljačkih elemenata.  | Upravljački elementi su zaključani.  | Otključajte upravljačke elemente. Upute potražite u odjeljku „Uporaba indukcijske površine za kuhanje” radi uputa.  |
| Teško je rukovati upravljačkim elementima na dodir.  | Možda postoji tanki sloj vode na upravljačkim elementima ili možda upotrebljavate vrh prsta pri dodirivanju upravljačkih elemenata.  | Pobrinite se da je područje upravljačkih elemenata suho i da upotrebljavate jagodicu prsta pri dodirivanju upravljačkih elemenata.  |
| Nastaju ogrebotine na staklu.  | Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima.<br><br>Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.   | Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim bazama.<br>Upute potražite u odjeljku „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”.<br><br>Pogledajte odjeljak „Njega i čišćenje”.   |
| Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.   | To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).   | To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.   |
| Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline. | To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.   | To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.   |
| Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.   | Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje. | To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.  |



|   |   |  |
|---|---|--|
| Tave se ne zagrijavaju i prikazuju se na pokazivaču.  | Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje.<br><br>Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer je premala za zonu za kuhanje ili nije ispravno centrirana na njoj. | Upotrebjavajte posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje“.<br><br>Centrirajte posudu i pobrinite se da je njezino dno usklađeno s veličinom zone za kuhanje. |
| Indukcijska ploča za kuhanje ili zona za kuhanje neočekivano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kôd pogreške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje). | Tehnička greška.  | Zapišite slova i brojke greške, isključite napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.  |

## Prikaz kvara i provjera

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

| Problem | Mogući uzroci  | Što napraviti   |
|---------|--|---|
| F3/F4   | Kvar senzora temperature indukcijske zavojnice               | Obratite se dobavljaču.   |
| F9/FA   | Kvar osjetnika temperature IGBT-a.                           | Obratite se dobavljaču.   |
| E1/E2   | Nepravilan napon napajanja                                   | Provjerite je li napajanje pravilno.<br>Uključite uređaj ako je napajanje pravilno. |
| E3      | Visoka temperatura senzora temperature indukcijske zavojnice | Obratite se dobavljaču.   |
| E5      | Visoka temperatura senzora temperature IGBT-a                | Ponovno pokrenite kada se ploča za kuhanje ohladi.                                  |

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.

Ne rastavljajte sami jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

## Tehničke specifikacije

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Ploča za kuhanje              | CIS64MCTTWIFI  |
| Zone za kuhanje               | 4 zone   |
| Napon napajanja               | 220 – 240 V ~, 50/60 Hz  |
| Ugrađeno električno napajanje | 2,5 kW:2250-2750 W<br>ili 3,0 kW:2700-3300<br>W ili 4,5 kW: 4050-<br>4950 W ili 6,5<br>kW:5850-7150 W ili<br>7,4 kW:6600-7400W |
| Veličina proizvoda DxŠxV (mm) | 590X520X60   |
| Ugradbene dimenzije AxB (mm)  | 560X490  |

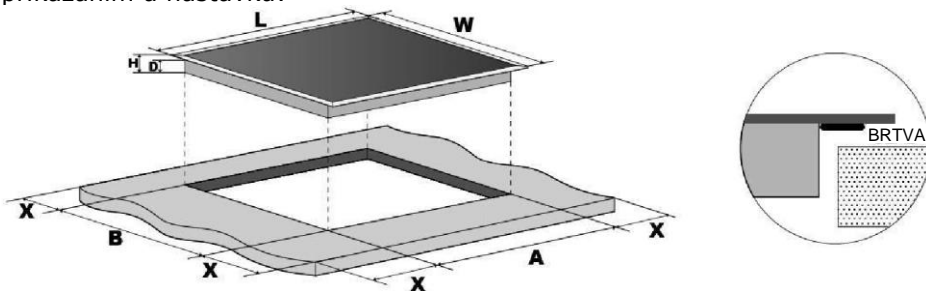
Težina i dimenzije približne su vrijednosti. S obzirom da uvijek nastojimo unaprjeđivati svoje proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajne bez prethodne obavijesti.

# Ugradnja

## Odabir opreme za ugradnju

Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama koje se prikazuju na crtežu. U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 5 cm prostora oko otvora. Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje **30 mm**.

Odaberite vodootporni materijal radne površine da biste izbjegli veća izobličenja prouzrokovana toplinskim zračenjem vruće ploče. U skladu s prikazanim u nastavku:

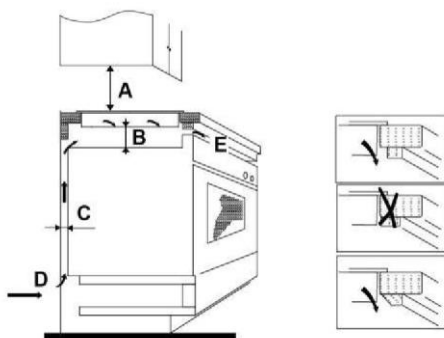


| L (mm) | Š (mm) | V (mm) | D (mm) | A (mm)            | B (mm)            | X (mm)  |
|--------|--------|--------|--------|-------------------|-------------------|---------|
| 590    | 520    | 60     | 56     | 560 <sub>+5</sub> | 490 <sub>+5</sub> | 50 mini |

U svim okolnostima, pobrinite se da se indukcijska ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Pobrinite se da je indukcijska ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. U skladu s prikazanim u nastavku



Napomena: Sigurna udaljenost između vruće ploče i kuhinjskog ormara iznad vruće ploče treba iznositi najmanje **760 mm**.



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

## **Prije postavljanja ploče za kuhanje, pobrinite se da**

- je radna površina kvadratna i poravnata te da nema strukturalnih dijelova kojima se ograničavaju zahtjevi prostora
- se radna površina izrađuje od materijala otpornog na toplinu
- pećnica sadrži ugrađeni ventilator za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice
- je ugradnja u skladu sa svim zahtjevima za razmake i primjenjivim normama i propisima
- se prikladna izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja elektroenergetske mreže ugrađuje u trajno ožičenje te da se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje.
- Sklopka za odvajanje mora biti odobrenog tipa i s razmakom među kontaktima od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim propisima za električne instalacije omogućuje ova varijacija zahtjeva)
- izolacijska je sklopka lako dostupna kupcu kada se ugradi ploča za kuhanje
- ako imate sumnji vezano uz postavljanje, možete se obratiti lokalnim građevinskim tijelima i pogledati lokalne zakone
- upotrebljavajte završne slojeve koji su otporni na toplinu i jednostavni za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za površine zida kojima se okružuje ploča za kuhanje.

## **Nakon ugradnje ploče za kuhanje, pobrinite se da**

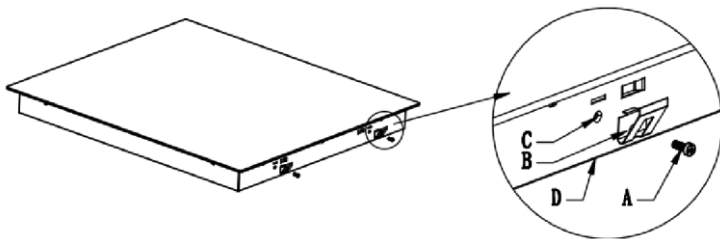
- kabel za napajanje nije dostupan putem vrata kuhinjskog ormara ili ladica
- postoji prikladan protok svježeg zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje
- se postavi zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice ili prostora kuhinjskog ormara
- je izolacijska sklopka lako dostupna kupcu

## **Prije lociranja nosača za pričvršćenje**

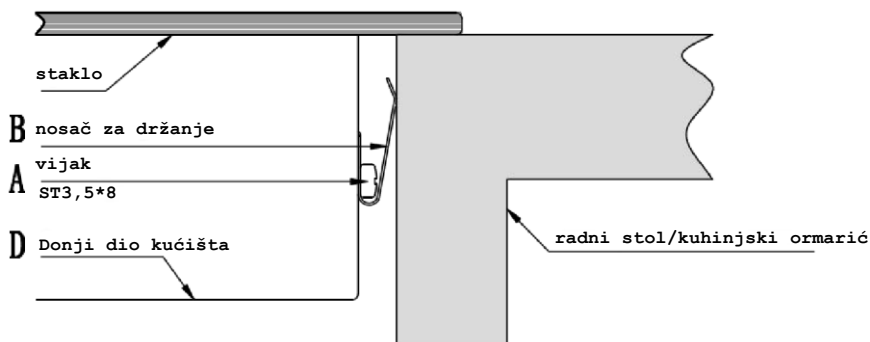
Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene upravljačke elemente na ploči za kuhanje.

## **Podešavanje položaja nosača**

Pričvrstite ploču za kuhanje za radnu površinu tako da zavijete 4 nosača na donjem dijelu ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.



| A          | B     | C              | D                 |
|------------|-------|----------------|-------------------|
| Zavrtnanje | Nosač | Otvor za vijak | Donji dio kućišta |



## Oprez

1. Indukcijsku ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju sami.
2. Ploča za kuhanje ne ugrađuje se izravno iznad perilice posuđa, hladnjaka, zamrzivača, perilice za rublje ili sušilice odjeće jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče za kuhanje.
3. Indukcijsku vruću ploču treba ugraditi tako da se može jamčiti bolje toplinsko zračenje radi povećanja pouzdanosti.
4. Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad površine stola mogu podnijeti toplinu.
5. Da ne bi došlo ni do kakvog oštećenja, sendvič sloja i ljepila moraju biti otporni na toplinu.

# Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže



Ovu ploču za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže smije spojiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.

Prije spajanja ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže provjerite:

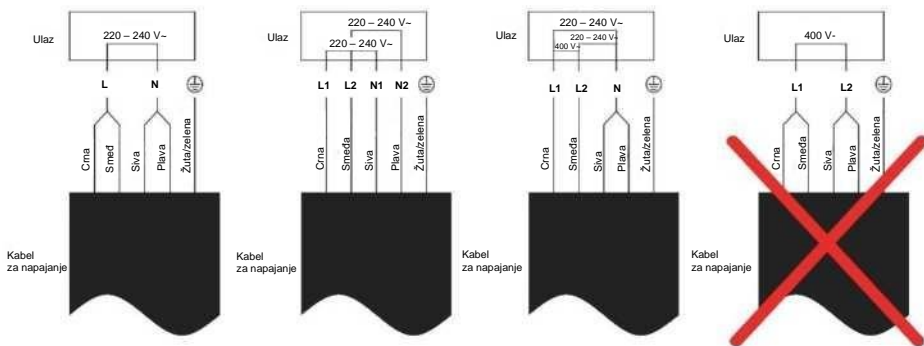
1. je li kućni sustav ožičenja prikladan za napajanje koje se upotrebljava za ploču za kuhanje.
2. podudara li se napon s vrijednosti navedenoj na nazivnoj pločici
3. može li se dijelovima kabela za napajanje podnijeti opterećenje navedeno na nazivnoj pločici. Za spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže, ne upotrebljavajte prilagodnike, ili reduktore jer se njima može prouzrokovati pregrijavanje i požar.

Kabelom za napajanje ne smiju se dodirivati vrući dijelovi i mora se postaviti tako da se njegovom temperaturom ne premaši 75 °C u niti jednom trenutku.



Pitajte električara je li kućni sustav ožičenja prikladan bez potrebe za izmjenama. Sve izmjene treba obaviti isključivo kvalificirani električar.

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



- Ako se kabel ošteti ili ako ga treba zamijeniti, radnju treba obaviti agent za pružanje usluga nakon prodaje pomoću namjenskih alata da bi se izbjegle nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi višepolni prekidač strujnog kruga s minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje i da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabel ne smije bit savijen ni pritisnut.
- Kabel trebaju redovito provjeravati i mijenjati isključivo ovlaštene tehničari.



Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali. Osobe mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem.

Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

- oprema WEEE ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- opremu WEEE potrebno je odnijeti na namjenska područja za prikupljanje kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

U mnogim državama, za veliku opremu WEEE dostupno je prikupljanje kućanskog otpada. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

| Informacije o proizvodu za kućanske električne ploče za kuhanje u skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014   |   |         |        |                             |          |
|--|---|---------|--------|-----------------------------|----------|
|  |   | Položaj | Simbol | Vrijednost                  | Jedinica |
| Identifikacija modela  |   |         |        | CIS64MCTTWIFI               |          |
| Vrsta ploče za kuhanje:  |   |         |        | Električna ploča za kuhanje |          |
| Broj zona i/ili zona za kuhanje  | zone                                      |         |        | 4                           |          |
|  | područja                                  |         |        |                             |          |
| Tehnologija grijanja (indukcijske zone za kuhanje i područja za kuhanje, zone za kuhanje kojima se emitira toplina, pune ploče)  | Indukcijske zone za kuhanje               |         |        | X                           |          |
|  | Indukcijska područja za kuhanje           |         |        |                             |          |
|  | zone za kuhanje kojima se emitira toplina |         |        |                             |          |
|  | čvrste ploče                              |         |        |                             |          |
| Za područja ili zone za kuhanje kružnog oblika: promjer upotrebljive površine za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm                             | Stražnji lijevi dio                       | ∅       | 18,0   | cm                          |          |
|  | Stražnji središnji dio                    | ∅       | -      | cm                          |          |
|  | Stražnji desni dio                        | ∅       | 18,0   | cm                          |          |
|  | Središnji lijevi dio                      | ∅       | -      | cm                          |          |
|  | Središnji dio središnji dio               | ∅       | -      | cm                          |          |
|  | Središnji desni dio                       | ∅       | -      | cm                          |          |
|  | Prednji lijevi dio                        | ∅       | 18,0   | cm                          |          |
|  | Prednji središnji dio                     | ∅       | -      | cm                          |          |
|  | Prednji desni dio                         | ∅       | 18,0   | cm                          |          |
| Za površine ili zone za kuhanje koje nisu kružnog oblika: duljina i širina upotrebljive površine ili zone za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm | Stražnji lijevi dio                       | L<br>W  | -      | cm                          |          |
|  | Stražnji središnji dio                    | L<br>W  | -      | cm                          |          |
|  | Stražnji desni dio                        | L<br>W  | -      | cm                          |          |
|  | Središnji lijevi dio                      | L<br>W  | -      | cm                          |          |
|  | Središnji dio središnji dio               | L<br>W  | -      | cm                          |          |
|  | Središnji desni dio                       | L<br>W  | -      | cm                          |          |
|  | Prednji lijevi dio                        | L<br>W  | -      | cm                          |          |
|  | Prednji središnji dio                     | L<br>W  | -      | cm                          |          |



|  | Prednji desni dio           | L<br>W                         | -     | cm    |
|--|-----------------------------|--------------------------------|-------|-------|
| Potrošnja energije za zonu ili područje za kuhanje po kg   | Stražnji lijevi dio         | EC električno kuhanje          | 193,5 | Wh/kg |
|  | Stražnji središnji dio      | EC električno kuhanje          | -     | Wh/kg |
|  | Stražnji desni dio          | EC električno kuhanje          | 197,2 | Wh/kg |
|  | Središnji lijevi dio        | EC električno kuhanje          | -     | Wh/kg |
|  | Središnji dio središnji dio | EC električno kuhanje          | -     | Wh/kg |
|  | Središnji desni dio         | EC električno kuhanje          | -     | Wh/kg |
|  | Prednji lijevi dio          | EC električno kuhanje          | 192,3 | Wh/kg |
|  | Prednji središnji dio       | EC električno kuhanje          | -     | Wh/kg |
|  | Prednji desni dio           | EC električno kuhanje          | 195,6 | Wh/kg |
| Potrošnja energije za ploču za kuhanje po kg   |                             | EC električna ploča za kuhanje | 194,7 | Wh/kg |
| <p>Važeća norma: EN 60350-2 Kućanski električni aparati za kuhanje – 2. dio: Ploče za kuhanje – Metode za mjerenje radnog učinka</p>   |                             |                                |       |       |
| <p>Prijedlozi za uštedu energije:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite posudu u središte zone za kuhanje.</li> <li>• Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i štedi se energija zadržavanjem topline.</li> <li>• Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.</li> <li>• Započnite s kuhanjem na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.</li> <li>• Upotrebljavajte tave promjera jednakog velikog kao i odabrana zona.</li> </ul> |                             |                                |       |       |

